

*Regulações*

# Destilados de uva e vinho devem seguir normas nacionais que padronizam identidade e qualidade

Aline M. Bortoletto e André R. Alcarde \*



*Cacho de uva e destilado de vinho, jun. 2014.*

Apesar de ser a técnica mais antiga da química, a destilação continua sendo imprescindível à indústria moderna. A palavra “destilação” significa, em química: “Processo em que se evapora e condensa um líquido com o fim de obtê-lo puro ou separá-lo de outro” (Ferreira, 1986, p. 577). Ou seja, escorrimento gota a gota para purificação, método utilizado em misturas homogêneas que apresentam pelo menos

um componente no estado líquido. Foi criada pelos chineses por volta de 3000 a.C. e utilizada amplamente pelos indianos (2500 a.C.), gregos (1000 a.C.) e romanos (200 a.C.).

No Brasil, a destilação difundiu-se a partir de 1532, quando os primeiros alambiques foram trazidos da Europa para a produção da bagaceira, bebida destilada a partir de fermentado de uva, muito consumida em Portugal. Bebidas destiladas a partir da uva e do vinho são produzidas no mundo todo e, em cada país, recebem nomes típicos que as vinculam à região. Todo vinho destilado integra a grande categoria de produtos internacionalmente denominados *brandy*.

**O FAMOSO COGNAC**

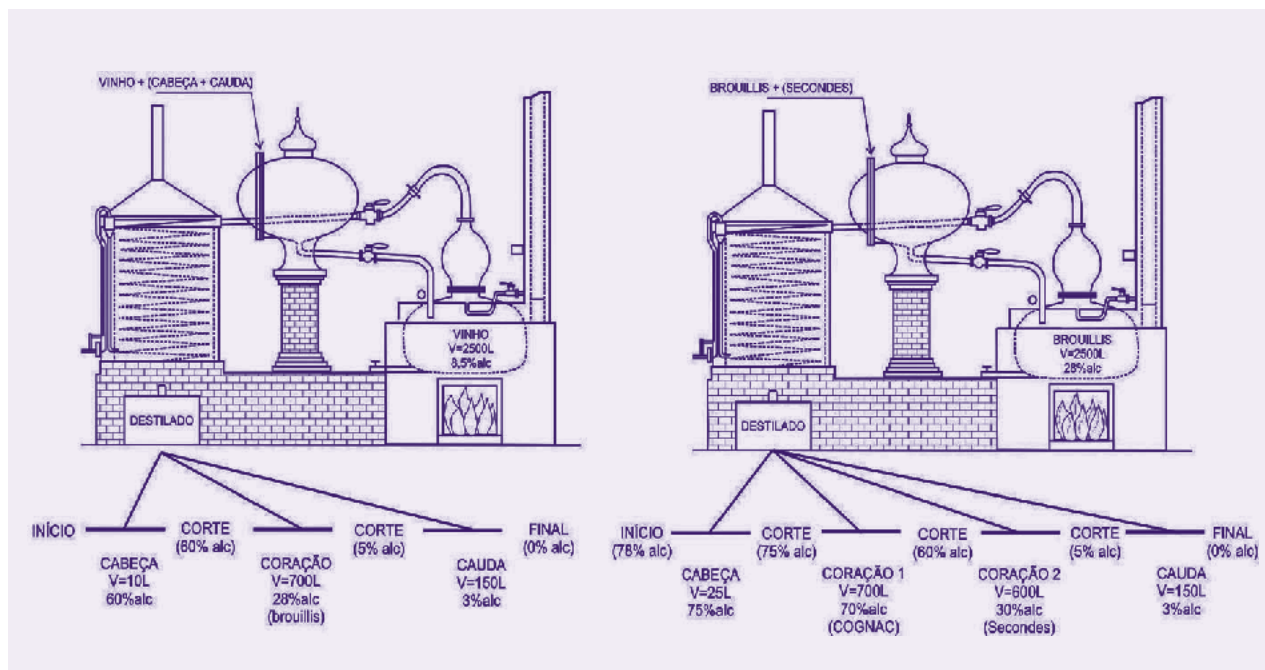
O vinho destilado mais conhecido é o *cognac*, que teve origem na vila de Cognac, região de Charente, Sul da França, no século XVII. Atualmente, *cognac* é uma *Appellation d’Origine Contrôlée* (AOC); ou seja, somente é reconhecido como

*cognac* o *brandy* produzido no contexto de uma indicação geográfica delimitada, justamente a região francesa de Charente, ainda que em outras regiões daquele país sejam produzidas bebidas muito semelhantes, como é o caso do *armagnac*. A qualidade do destilado *cognac*, reconhecida no mundo todo, resulta de uma série de fatores, tais como: escolha das áreas de cultivo, seleção das cultivares de uvas adaptadas à destilação, preocupação com a qualidade da matéria-prima, dos processos, dos equipamentos industriais e, ainda, das tecnologias de colheita, de processamento – em especial a técnica da destilação (Figura 1) – e de envelhecimento da bebida, que asseguram a qualidade final do produto. O *cognac* é produzido, principalmente, com uvas verdes das cultivares Pinot Blanc, Colombard e Folle Blanche.

O desenvolvimento de técnicas analíticas, na década de 1980, permitiu a realização de estudos aprofundados sobre a composição do *cognac* e, assim,

um melhor entendimento da influência de seus diversos compostos na definição da qualidade da bebida. A aplicação da bidestilação em derivados de uva e vinho é importante, pois visa à obtenção de bebidas de maior qualidade química e sensorial, favorecendo a redução de congêneres e de compostos indesejáveis, como metanol e ácido acético. Além disso, reduz os componentes que atribuem características agressivas de pungência da acidez do vinho original, preparando-o melhor para o processo de envelhecimento e aquisição de compostos amadeirados. O processo de envelhecimento envolve numerosas reações, fundamentadas, principalmente, na extração de moléculas da madeira e na aeração controlada do líquido alcoólico. Fenômenos de migração de constituintes da madeira, evolução de compostos fenólicos, aeração/oxidação, estabilização da cor, sabor e surgimento do caráter amadeirado contribuem para a riqueza e complexidade do buquê aromático.

FIGURA 1. PROCESSO DE DESTILAÇÃO DO COGNAC



Obs.: Primeira destilação (esq.) para a produção do brouillis e segunda destilação (dir.) para produção do destilado base para o cognac.  
 Fonte: ALCARDE, 2016.

## NORMATIZAÇÃO BRASILEIRA

No Brasil, a produção de bebidas destinadas a partir da uva e do vinho é estabelecida pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio da Instrução Normativa nº 14, de 08 de fevereiro de 2018, que estabeleceu os “Padrões de Identidade e Qualidade do Vinho e Derivados da Uva e do Vinho”, importados ou produzidos em território nacional e aqui comercializados, dentre eles: conhaque, bagaceira, *grappa* ou *graspa*, aguardente de vinho, *pisco*, licor de conhaque fino ou de *brandy*, licor de bagaceira ou *grappa/graspa*, bebida alcoólica mista de vinho e alcoólico composto.

Para a legislação brasileira, entende-se como conhaque (grafia em português) a bebida elaborada a partir de destilado alcoólico simples de vinho, aguardente de vinho ou suas misturas, podendo ser adicionado de água, açúcar (até 30g/l) e caramelo, para padronização da cor, no caso de envelhecimento. A obtenção dessas bebidas deve ser realizada exclusivamente pela destilação de vinho ou de vinho fortificado, com adição de destilado de vinho, ou pela redestilação de um destilado de vinho, de forma que o produto retenha o sabor e o aroma de suas matérias-primas. Os parâmetros físico-químicos para o conhaque estão definidos na Tabela 1.

**BRANDY** – O *brandy* ou conhaque fino é a bebida obtida a partir de destilado alcoólico simples de vinho, da aguardente de vinho ou de suas misturas. Os componentes devem ser envelhecidos pelo período mínimo de seis meses em recipiente de madeira de carvalho (*Quercus* spp.) ou de outra madeira com características semelhantes, com capacidade máxima de 600 litros, sendo facultativa a utilização da informação de tempo de envelhecimento, em meses e anos, na rotulagem. No caso do *brandy*, é permitida a utilização de açúcar no

mosto, para correção do teor alcoólico do vinho, e de caramelo, para correção da cor. A aguardente de vinho é a bebida elaborada a partir de destilado alcoólico simples de vinho, mosto fermentado de uva destilado ou de suas misturas, podendo ser adicionada água para padronização de seu grau alcoólico.

**GRAPPA (OU GRASPA) E BAGACEIRA** – A primeira é de origem italiana e a segunda portuguesa; são bebidas tradicionalmente produzidas a partir da fermentação do bagaço de um subproduto da vinificação, também denominado *pomace* ou *marc*. As cascas e os bagaços da uva são ricos em compostos aromáticos e polifenóis que atribuem particularidade sensorial à bebida. A destilação ocorre em alambiques sem fogo direto, em banho-maria ou à vapor, a fim de preservar os aromas e evitar a queima do fermentado. A maior preocupação é a eficiência da remoção de metanol, composto tóxico, oriundo da fermentação das pectinas do bagaço. Nessa etapa, deve-se recolher e separar, cuidadosamente, as primeiras frações do destilado, denominadas de “fração cabeça”, que contêm as maiores concentrações de metanol. Na bagaceira, assim como na *grappa*, podem ser opcionalmente adicionados água e álcool etílico potável da mesma origem, bem como açúcares até o limite de 30 g/l. Nesse caso, é permitida a utilização de borra de vinho em conjunto com o bagaço para a obtenção do produto, na proporção máxima de um quarto do total do conteúdo alcoólico do produto. Os parâmetros físico-químicos encontram-se na Tabela 2.

**PISCO** – É uma aguardente de uva produzida no Peru e no Chile, elaborada a partir da destilação do mosto fermentado de uvas das cultivares Quebranta, Uvina, Mollar e Negra (aromáticas) e Albilla, Itália, Moscatel e Torontel (não-aromáticas). A bebida é datada de meados do século XVI, quando es-

panhóis teriam iniciado sua produção no Peru; desde então, os países produtores apresentam diversidades dessa bebida baseadas em cultivares de uvas, métodos de fermentação e destilação. A legislação brasileira define *pisco* como uma bebida elaborada a partir da destilação de mosto fermentado de uvas aromáticas, devendo se enquadrar nos parâmetros físico-químicos designados pela lei (Brasil, 2018).

**LICORES** – Além das bebidas destiladas citadas, a partir delas podem ser produzidos licores, bebidas doces com percentual de açúcar superior a 30g/l e com graduação alcoólica que pode variar entre 15% e 54% v/v. Para os licores, é permitida a adição de extratos ou substâncias de origem vegetal e animal, assim como aromatizantes, saborizantes, corantes e outros aditivos (Brasil, 2009). Os licores de conhaque fino, de *brandy*, de bagaceira, de *grappa* ou *graspa* devem ser elaborados a partir das respectivas bebidas, e suas classificações apresentam diversas categorias, conforme a concentração de açúcar: seco (30-100 g/l), fino ou doce (100-350 g/l), creme (acima de 300 g/l) e escarchado ou cristalizado (saturado de açúcares e parcialmente cristalizado).

**DESTILADO COMPOSTO** – Também derivado do vinho, o destilado alcoólico composto deve ter como ingredientes básicos o vinho e extratos vegetais; podem ser adicionados à bebida sucos de frutas, açúcares, água e dióxido de carbono, desde que contenha no mínimo 80% em volume de vinho na composição, com graduação alcoólica entre 7,0 e 14,0% (v/v). No destilado alcoólico composto é permitida a adição de corante natural, desde que isto seja autorizado em legislação específica da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e que não confira à bebida coloração semelhante à do vinho.

**TABELA 1. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA CONHAQUE; BRASIL, 2018**

	MÍNIMO	MÁXIMO
Grau alcoólico (v/v à 20°C)	36	54
Acidez volátil (ácido acético)*	-	250
Ésteres (acetato de etila)*	-	200
Aldeídos (aldeído acético)*	3	40
Furfural*	-	5
Álcoois superiores*	150	1.000
Coefficiente de congêneres*	250	1.500
Metanol*	-	600
Cobre (mg/l)	-	5

Obs.: \*Valores expressos em mg/100 ml de álcool anidro.

Fonte: Elaborada pelos autores (BORTOLETTO; ALCARDE, 2021).

**TABELA 2. PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA BAGACEIRA, GRAPPA OU GRASPA; BRASIL, 2018**

	MÍNIMO	MÁXIMO
Grau alcoólico (v/v à 20°C)	35	54
Coefficiente de congêneres*	250	1185
Metanol*	-	750
Açúcares totais, glicose (g/l)	-	30
Cobre (mg/l)	-	5
Acidez volátil (ácido acético)*	-	200
Aldeídos (aldeído acético)*	-	80
Furfural*	-	5
Ésteres*	-	300
Álcoois superiores*	150	600

Obs.: \*Valores expressos em mg/100 ml de álcool anidro.

Fonte: Elaborada pelos autores (BORTOLETTO; ALCARDE, 2021).

\***Aline M. Bortoletto** é cientista de alimentos, M.S., D.R. e pós-doutoranda em ciência e tecnologia de alimentos na Esalq/USP (aline.bortoletto@usp.br); **André R. Alcarde** é engenheiro agrônomo, M.S., D.S. e professor no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq/USP (andre.alcarde@usp.br).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALCARDE, A. R. Cognac. In: VENTURINI FILHO, G. W. *Tecnologia de bebidas*. São Paulo: Edgard Blucher, 2016.
- BRASIL. Instrução Normativa n. 13, de 29 de junho de 2005. *Diário Oficial da União*, Brasília, 30 jun. 2005.
- BRASIL. Instrução Normativa n. 14, de 8 de fevereiro de 2018. *Diário Oficial da União*, Brasília, 9 mar. 2018.
- FERREIRA, Aurélio B. de H. *Novo dicionário da língua portuguesa*. 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.