vinetur

¿Qué tienen en común el coñac, el pisco y el orujo?

Destilados de vino y destilados de uva son cosas diferentes, aunque muchas veces generan confusión

martes 24 de octubre de 2017

ESCRITO POR CARMEN FERNÁNDEZ



Se denomina "brandi" de manera genérica a la bebida procedente de la destilación del vino

El año pasado se comercializaron en España 214 millones de litros de destilados para cuya elaboración se usaron más de 200.000 toneladas de materias primas agrícolas -cereales, frutas, remolacha y caña de azúcar- pero también 52 millones de litros de vino. Sí, vino, porque del vino también obtenemos bebidas espirituosas, algunas muy conocidas y apreciadas. Y es que la versatilidad del vino es enorme y prueba de ello es la antigüedad de muchas de estas bebidas espirituosas.

De hecho solemos hablar de brandis para referirnos al conjunto de todas estas bebidas. El brandi (*brandy* en inglés), como se conoce hoy, apareció en el siglo XII y se hizo popular en el siglo XIV. La palabra procede del holandés "branwijin" que significa "vino quemado", siendo este país el principal destino de este tipo de vinos "para quemar" (destilar). Inicialmente el vino era destilado como método de conservación para hacer más fácil su transporte a los comerciantes. La intención era rehidratar o agregar de nuevo el agua separada del brandi en la destilación, poco antes de su consumo. Luego se descubrió que si se almacenaba en barriles de madera, el producto resultante se mejoraba considerablemente comparado con el destilado original. A partir de ahí podemos encontrar muchos otros destilados: el apreciado coñac francés, su hermano pequeño el armañac o el pisco peruano, son alguno de los máximos exponentes en el panorama actual del brandi.

Con nuestro sumiller de cabecera, Javier Campo, hacemos un repaso por todos ellos, descubrimos que la diferencia procede en muchos casos del origen y resolvemos errores muy extendidos.

Hagamos un poco de historia, ¿desde cuándo se elaboran los destilados de vino?

Aunque en el año 800 A.C. en China ya se hacían destilados de arroz, fueron los árabes quienes al inventar el alambique perfeccionaron la técnica de destilación. Se destilaban frutas y flores para hacer perfumes y minerales machacados para hacer maquillajes, como el Kohl. De ahí proviene la palabra Al Kohl. Allá por el siglo X se empezó a destilar vino con finalidades terapéuticas y es en el siglo XIII cuando un médico y teólogo catalán, Arnau de Vilanova, estando en la Universidad de Montpellier publico la fórmula del Aqua Vitae. A partir de ahí, la historia sigue.

Habitualmente se conoce a este tipo de destilados como brandis pero, ¿todos los destilados de vinos son brandis?

Existe bastante confusión. La palabra brandi es un apocope de la palabra holandesa brandewijn que significa literalmente "vino quemado". El brandi es un destilado de vino que se puede envejer en barricas para mejorar sus cualidades.



Para la elaboración de brandi se utiliza vino que es sometido a destilación

Sin embargo, es importante precisar que existen algunos destilados de vinos muy particulares y populares. El coñac, por ejemplo, es un tipo de brandi que se elabora exclusivamente en Francia. De hecho, ninguna otra región del mundo puede utilizar el nombre de coñac (o cognac en francés), ya que el nombre está protegido por una denominación de origen controlada (AOC).

Otro de los términos que suelen emplearse es el de "holandas", ¿qué son exactamente y cómo se obtienen?

Las holandas son los destilados de vino no envejecido. Se llaman así porque Holanda era el principal mercado de la época (de ahí vienen posteriormente los brandis) que eran los principales mercaderes de destilados de vino. Incluso dentro de la ley de Viñas y Alcoholes de 1970 se habla de las "holandas" y no de los destilados y se regula su graduación, etc. Su obtención es la misma.

¿Entonces, qué son los orujos?

Cabe diferenciar entre estos destilados de vino, que acabamos de ver, y los orujos en los que la materia prima no es vino, sino uva. El orujo o aguardiente de orujo son destilados de los desechos sobrantes en la elaboración del vino, en su mayoría pieles y semillas: los hollejos o bagazo.



Para la elaboración del orujo (o propiamente dicho aguardiente de orujo) no se emplea vino, sino desechos de uva

La producción de orujo se realiza en varios países de Europa, con algunas variables en los métodos de elaboración y por supuesto en el nombre. En Francia se les conoce como "Marc", en Italia "Grappa", "Bagaceira" en Portugal y en España, son nuestros

orujos.

¿Cuáles son los destilados de vino más conocidos y cómo los diferenciamos?

Sin duda el más "laureado" es el coñac. Es un destilado de vino que pasa por barrica un mínimo de dos años. A partir de ahí, podemos encontrar verdaderas joyas.



Productor francés de armañac en la región de Armagnac (sudoeste de Francia)

El armañac (en francés, armagnac) es un destilado de vino producido en la región francesa de Armañac. Coñac y Armañac son los destilados de vino o brandis más conocidos de Francia.

En España la región productora de brandi más popular es Jerez, con denominación de origen propia.

En Perú y en Chile, salvando las distancias y particularidades propias de cada región, se elabora un destilado de vino conocido como "pisco". Este brandi es una bebida muy popular en ambos países sudamericanos, con normativa reguladora y denominación de origen propia.

¿Y cuáles los destilados de uva?

Cuando hablamos de destilados de uva encontramos la Grappa, en Italia o el Orujo en España. Y así, el listado es larguísimo, aunque el procedimiento siempre es el mismo: la destilación de los desechos de las uvas tras la elaboración del vino, los denominados hollejos, bagazos u orujos.

¿Ha de usarse determinado vino base para la elaboración de estos destilados ¿se podría hacer un destilado con cualquier vino?

Siempre se ha dicho que a mejor vino, mejor destilado. Pero la verdad es que no siempre es así. La destreza del maestro destilador puede convertir un destilado de vino simple en una delicia para los sentidos.

Partiremos de un vino base que se destila y a través de varias destilaciones, el destilador deberá darle sutileza y elegancia. Es un arte. Y no, no todos los destilados de vino pasan por una crianza, aunque si los de mayor calidad o reconocimiento.

¿Qué destilados de uva, no de vino, se elaboran en España y cuáles cuentan con Denominación de Origen propia?

Uno de los destilados de uva más conocidos es el orujo gallego amparado en el Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia.

En cuanto a los destilados de vino, los brandis de Jerez y de Penedés también están regulados y tienen DO propia.

Aunque son cosas diferentes, el denominador común en ambos es la uva.

¿Se ha creado algo nuevo en los últimos años en los destilados de vino o está "todo inventado"?

Probablemente, se inventaron, se inventan y se inventarán. El mundo del vino y de los destilados es una vorágine de constante movimiento con inventos y reinventos. Con antiguas y ancestrales técnicas y nuevas o recuperadas. Es fantástico constatar que no sabemos que nos depara el futuro.