vinetur

Desvelando los secretos del brandy: un viaje al mundo de esta exquisita bebida espirituosa

jueves 15 de junio de 2023



A lo largo de los siglos, el cautivador encanto del brandy ha cautivado a los aficionados con sus distintos sabores y su rica historia. Pero, ¿qué es exactamente el brandy y cómo se elabora? Adéntrese en el mundo de esta célebre bebida espirituosa y descubra sus misterios ocultos, sin dejar ninguna curiosidad sin respuesta.

La esencia del brandy: entender sus características y distinción

Reconocido por su arraigada tradición y su gran popularidad, el brandy es un testimonio de la maestría de la destilación. Para comprender la esencia del brandy, es fundamental reconocer que se trata de una bebida espirituosa obtenida únicamente mediante la destilación del vino. No es un orujo, ni un aguardiente de orujo de uva, el brandy surge como resultado de la meticulosa destilación del vino.

Pero, ¿de dónde procede el término "brandy"? La palabra hunde sus raíces en un químico holandés que residió en la ciudad de Cognac (Francia) durante el siglo XVI. Con el fin de ahorrar espacio de almacenamiento, este ingenioso caballero ideó un método para reducir el volumen del vino sometiéndolo al fuego. Llamó al resultado de este proceso "brandewijn", que se traduce como "vino quemado" en neerlandés. Este término fue transformado más tarde por los británicos en la palabra familiar que hoy conocemos como "brandy".

Características del brandy: una exploración del sabor y la artesanía

El brandy, una bebida de alta graduación alcohólica que oscila entre los 36 y los 45 grados, representa un porcentaje de alcohol por volumen (ABV) del 40-50%. Correctamente destilado a partir de diversos tipos de vino, ya sea tinto o blanco, el brandy ostenta una identidad única, distinta de la de otras bebidas espirituosas. Es esencial diferenciar el brandy de otras bebidas destiladas como el aguardiente, que engloba la destilación de diversas frutas, cereales, verduras e incluso hierbas.

Con su sabor afrutado y semidulce que recuerda a las pasas, el brandy cautiva los sentidos. El proceso de envejecimiento en barricas de roble confiere a esta bebida alcohólica un inconfundible tono ámbar, así como un aroma y un sabor parecidos a los frutos secos tostados o al pan. Existe brandy sin envejecer y envejecido, de 2 a 30 años, con distintos sistemas de envejecimiento que varían de un país a otro.

La región de Cognac, en Francia, da origen a un tipo específico de brandy conocido como Cognac, meticulosamente regulado y protegido. Sin embargo, el brandy se elabora en numerosos países de todo el mundo, como Francia, España, Estados Unidos, Italia, Chile y Perú, y Alemania, Brasil, India y Rusia son sus principales consumidores.

Para saborear toda la gama de matices y aromas, el brandy se disfruta mejor en una copa balón a una temperatura de 10-15°C. Solo o con hielo, el brandy también es un ingrediente muy apreciado en diversos cócteles y creaciones culinarias, ya que realza los platos con su carácter único.

El arte de hacer brandy: desentrañar el proceso de elaboración

Para comprender plenamente qué es el brandy, hay que adentrarse en los entresijos de su elaboración. Con el deseo de abarcar la diversa gama de este destilado de vino, ofreceremos una visión general condensada del proceso genérico de elaboración del brandy.

La fermentación marca el paso inicial, que implica la cosecha y el prensado de las uvas para obtener el vino base. A continuación, este vino se somete al proceso de destilación. El calentamiento del vino en un alambique separa el alcohol de los demás componentes. El vapor de alcohol se enfría, se condensa y se recoge en forma de brandy, mientras que los elementos no deseados se descartan. Los métodos de destilación pueden ser discontinuos, ideales para el envejecimiento, o continuos, adecuados para la coctelería.

Tras la destilación, el brandy entra en una fase de envejecimiento en barricas de roble, donde adquiere su sabor, aroma y color característicos a través de la interacción con la madera. Este periodo de envejecimiento, que puede durar varios años, determina la personalidad y el perfil deseado del brandy. Una vez que el brandy ha alcanzado una madurez óptima, se mezclan diferentes barricas para conseguir la mezcla final deseada. La mezcla de brandies de distintas edades y añadas permite crear perfiles de sabor específicos. Por último, el brandy se embotella y se sella, listo para ser degustado por paladares exigentes.

Tipos de brandy: explorando las variedades francesas y españolas



Para arrojar más luz sobre la cuestión de qué es realmente el brandy, hay que profundizar en sus diversas clasificaciones, incluyendo la duración del envejecimiento, los métodos de destilación y los orígenes geográficos. Aquí nos centraremos en el criterio del origen, explorando los brandies franceses y españoles.

Aguardientes franceses: las delicias del coñac y el armañac

Francia cuenta con brandies elaborados en varias regiones, cada una de las cuales sigue procedimientos distintos. Sin embargo, el brandy originario de la región de Cognac, situada en el suroeste de Francia, lleva el prestigioso nombre de Cognac. Del mismo modo, el brandy procedente de la región de Armagnac, en el sur de Francia, recibe el nombre de Armagnac. Tanto el Cognac como el Armagnac son denominaciones de origen protegidas, sujetas a estrictas normas para garantizar su inigualable calidad.

Brandy español: la elegancia de Jerez y el Penedés

El brandy español, elaborado en todo el país, encuentra sus representaciones excepcionales en las zonas de Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Jerez y Penedés. Ambas regiones utilizan barricas de roble francés y americano durante el proceso de envejecimiento, infundiendo a sus brandies un carácter distintivo.

En el Brandy de Jerez, conocido por su dinámico sistema de soleras, predominan las uvas Airén Blanco y Palomino. Su periodo de envejecimiento oscila entre 6 meses y 3 años, lo que permite que se desarrolle un espectro de sabores.

El Brandy del Penedés, por su parte, incorpora las variedades Parellada, Folle Blanche y Ugni Blanc. Distinguido por su elevada acidez de 9-10 g/l y una concentración mínima de SO2, cautiva por su expresión única.

A estas alturas, armado de conocimientos y perspicacia, está preparado para desentrañar el enigma que es el brandy. Abrace el irresistible encanto de esta exquisita bebida espirituosa mientras acaricia su paladar, testimonio de siglos de artesanía y arte.