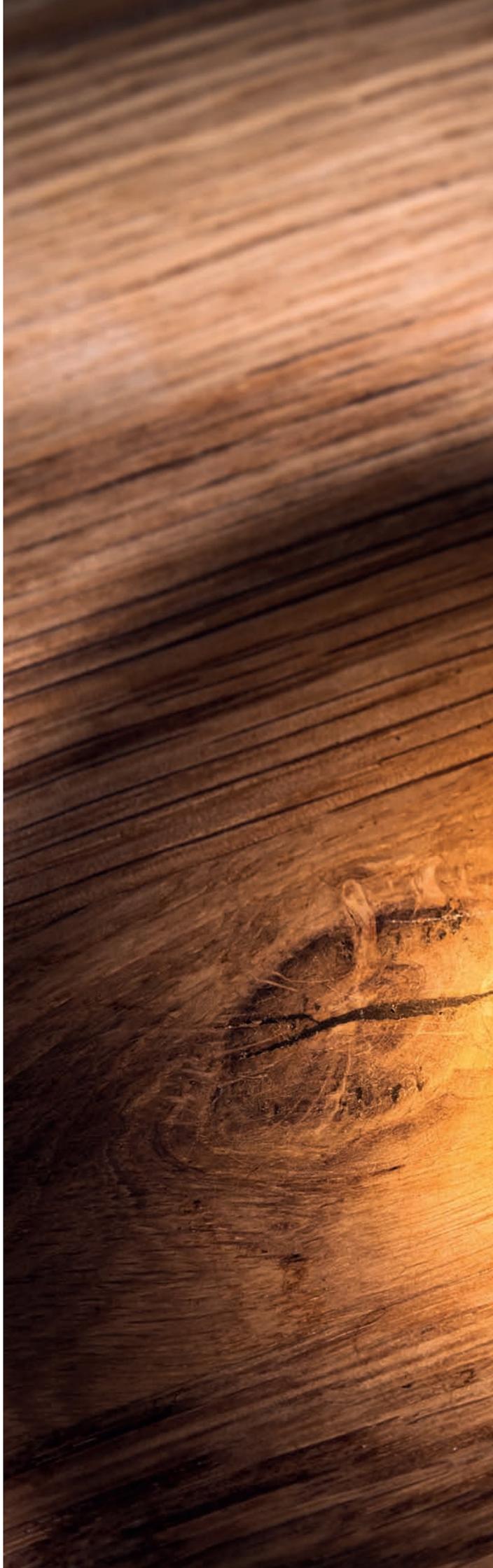


Brandy
de
Jerez

Brandy de Jerez

El Brandy de Jerez es una bebida única, exclusiva, en la que confluyen ricos y complejos matices que revelan la nobleza de su alma y de su espíritu de puro vino.

Intenso y versátil al mismo tiempo, el Brandy de Jerez es ideal para disfrutarlo solo o acompañado, con hielo o en sorprendentes combinados, a cualquier hora del día o de la noche.







El espíritu del **Vino**

El brandy es una categoría de bebida espirituosa elaborada exclusivamente con aguardientes y destilados de vino, envejecida en barricas de madera y con una graduación alcohólica entre 36 y 45 grados. Su principal diferencia con las demás bebidas espirituosas (whisky, ron, gin, vodka, etc.) – cuya materia prima procede mayoritariamente de cebada, caña de azúcar, melazas de remolacha, patata, etc.-, se encuentra en el hecho de que el brandy se obtiene exclusivamente de la destilación de VINO. Por ello se le denomina también “espíritu de vino” o, como se destaca en la publicidad del brandy en algunos países, “pura uva”.

Es precisamente la nobleza de su materia prima la que constituye el factor diferencial más importante de esta bebida espirituosa que muchos expertos califican como la más noble de todas ellas.

Pues bien, la obtención de los aguardientes de vino es todo un arte que se realiza en alambiques de cobre –denominados alquitaras– o en columnas de destilación, calentando el vino para llevarlo a ebullición y provocar así la evaporación de parte de su contenido. En el proceso de destilación resulta, pues, fundamental la separación de las llamadas “cabezas” –que aparecen en las primeras fracciones de la destilación– y de las “colas”

–que constituyen las últimas–, para aprovechar exclusivamente la fracción central, denominada precisamente “corazón”.

Seguramente ayudará a entender mejor en qué se funda la calidad del Brandy de Jerez si se tiene en cuenta que para obtener un simple litro es necesario destilar de tres a cuatro litros de vino, de los que se aprovecha solamente lo mejor y se desecha el resto. De ahí también que hablemos del “espíritu del vino”. De su quintaesencia.

El Brandy de Jerez se obtiene exclusivamente de la destilación de vino. Pura uva.

Un poco de historia

Fueron los árabes, a principios del siglo VIII, quienes introdujeron la técnica de la destilación en el mundo occidental. Al no poder beber por razones religiosas los ya célebres vinos de la zona de Jerez (de los que los romanos ya dieron buena cuenta ochocientos años antes), optaron por destilarlos para la obtención de "al-kohol" -término árabe que significa algo sutil, etéreo- y utilizarlos para usos antisépticos, medicinales y de perfumería.

En los siglos XVII, XVIII y sobre todo ya en el XIX se consolidó en España la producción de aguardientes con fines comerciales destinados a la exportación, especialmente a los países del

norte de Europa, siendo Holanda el principal mercado de aquella época, desde donde se exportaban de nuevo a casi todo el mundo.

Con estos antecedentes no es de extrañar que palabras como brandy y holandas procedan de aquel país. Brandy es la adaptación al inglés del término original holandés 'brandewijn' (vino quemado) mientras que 'holandas' (nombre empleado para denominar a los aguardientes de vino de baja graduación utilizados para la elaboración del Brandy de Jerez) parece ser derivado del nombre del país al que se dirigían la mayor parte de las exportaciones.





Al propio tiempo, fue a finales del siglo XVIII y principios del XIX cuando comenzaron a llegar a Jerez ingleses y franceses que, junto con españoles con claros instintos comerciales, fueron fijando las pautas del característico y singular proceso de elaboración y crianza del Brandy de Jerez e impulsando su comercialización en los principales mercados del mundo.

Es a partir del siglo XX cuando el Brandy de Jerez vive una etapa de expansión y reconocimiento en todo el mundo, convirtiéndose en la principal bebida espirituosa de cuantas se elaboran en España y en la más exportada de todas cuantas se producen en nuestro país.

Un origen privilegiado

El Brandy de Jerez se diferencia de otros brandies por tener unas características organolépticas propias y singulares que son el resultado de su **tradicional sistema de elaboración** de criaderas y soleras, de las **vasijas de madera** envinadas con Vino de Jerez en las que envejece y, también, de las **singulares condiciones climáticas** de la zona geográfica donde se elabora.

La crianza y el envejecimiento del Brandy de Jerez sólo puede realizarse en el triángulo

formado por las localidades de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María, conocido como Marco de Jerez, en la provincia de Cádiz, al sur de España.

Esta región vitivinícola, de las más antiguas del mundo, se caracteriza por su microclima privilegiado, con más de 300 días de sol al año y el equilibrio aportado por la humedad de los vientos de poniente de la costa atlántica unido a la sequedad del levante procedente del interior.

La destilación

El proceso de destilación es de gran sencillez. Básicamente consiste en calentar el vino que se quiere destilar, condensando la consiguiente evaporación a su paso por un serpentín colocado en un depósito refrigerador. El paso previo para obtener un buen resultado es la selección de vinos de calidad.

La graduación del destilado que se obtiene está relacionada con el tiempo y el calor aplicados. El control de las características y graduación de los aguardientes de vino depende en gran medida de la experiencia y “nariz” de los maestros destiladores que, sabiamente, regulan el ritmo de la destilación.

Las alquitaras se utilizan exclusivamente para la obtención de holandas, llamadas también “bajos grados”. Son de cobre y el combustible empleado es leña de encina.

No todo producto destilado es aprovechable como Holanda. Las primeras fracciones obtenidas al comenzar la destilación, llamadas “cabezas”, y las últimas, llamadas “colas”, son separadas y descartadas. Únicamente se usa como Holanda la parte central llamada “corazón”.

Los alambiques y columnas de destilación se utilizan para obtener aguardientes de alta graduación (entre 86 y 94,8% vol) y media graduación (entre 70 y 86% vol).

Los tres tipos de alcoholes que se obtienen de la destilación son:

- Aguardiente de vino de **baja graduación**, también denominado Holanda de vino, no superior a 70% de vol.
- Aguardiente de vino de **media graduación**, entre 70 y 86% vol.
- Aguardiente de vino de **alta graduación**, denominado tradicionalmente destilado de vino, de entre 86 y 94,8% vol.

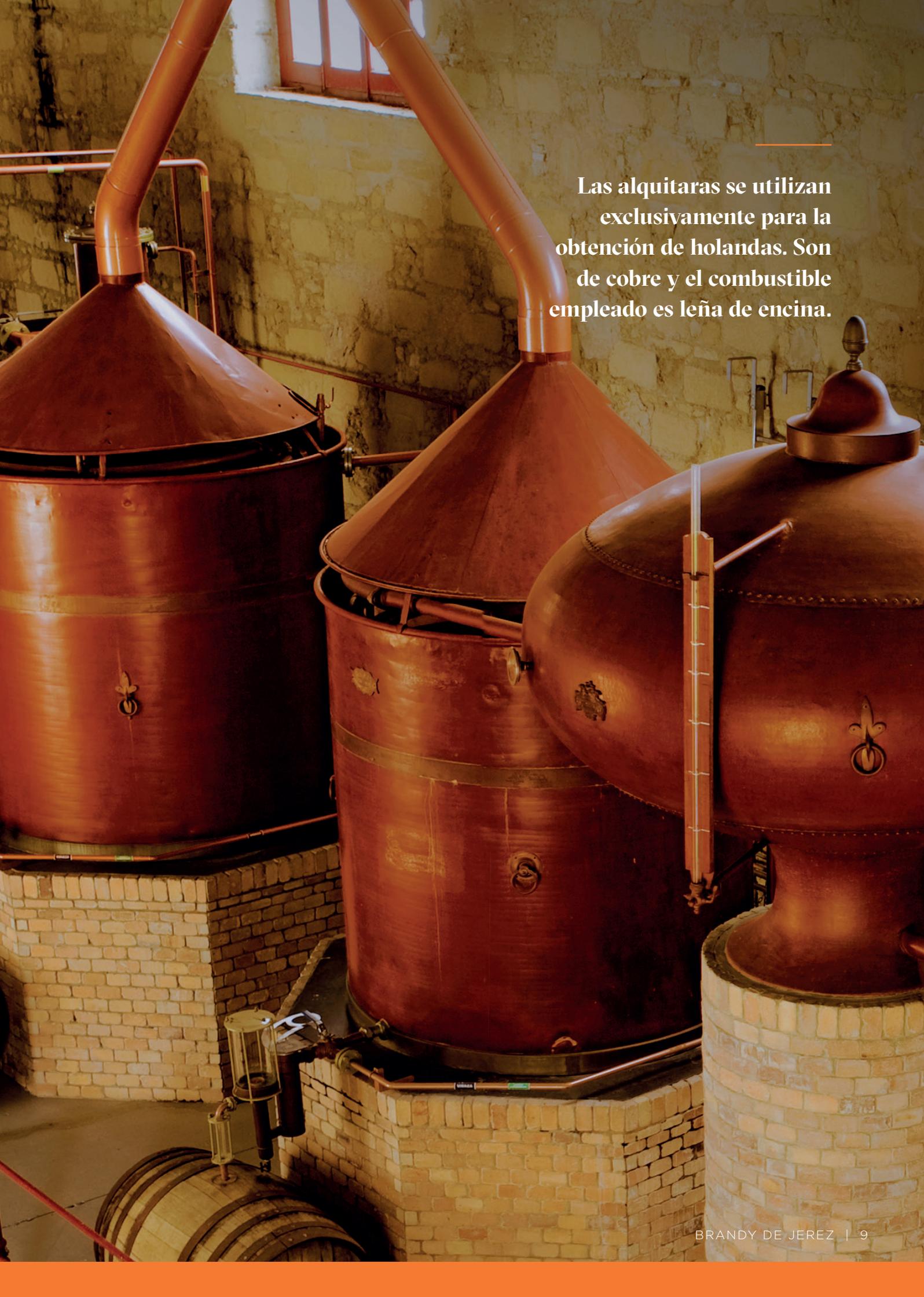
Los “bajos grados” u holandas son más ricos en contenidos de sustancias volátiles procedentes del vino y tienen más sabor y aroma. Estos componentes volátiles, conocidos también como “congéneres”, van desapareciendo al aumentar el grado alcohólico de los aguardientes.

La utilización de holandas para la elaboración de brandy puede hacerse como único aguardiente o combinándolas con otros aguardientes de vino.

La selección de holandas y demás aguardientes de vino está condicionada por la existencia armónica de una serie de características organolépticas y analíticas. Para la elección organoléptica son necesarios catadores expertos. Ahora bien, como precisamente el aroma y el sabor son el resultado de componentes volátiles, un estudio analítico nos dará las proporciones de sus elementos más característicos: ácidos, aldehídos, alcoholes superiores, ésteres, etc.

Las sustancias volátiles que aportan al brandy los diferentes tipos de aguardiente dependen de sus graduaciones alcohólicas:

- Las **holandas** oscilarán entre los 200 y 600 mg por cada 100 cc de alcohol absoluto.
- Los **aguardientes** de media graduación, entre 130 y 400 mg por cada 100 cc.
- Los **alcoholes destilados**, menos de 50 mg por cada 100 cc.

The image shows three large, traditional copper stills (alquitaras) used in the production of brandy. Each still is a large, rounded copper vessel with a conical top and a long, curved neck. They are mounted on a base of light-colored bricks. The stills are arranged in a row, with the one on the right being the most prominent. The background is a textured, light-colored wall with a window. The lighting is warm, highlighting the metallic sheen of the copper.

Las alquitaras se utilizan exclusivamente para la obtención de holandas. Son de cobre y el combustible empleado es leña de encina.

En las bodegas del Marco, el Brandy de Jerez se envejece en barricas de roble americano que previamente han contenido Vino de Jerez.



El efecto Sherry

En las bodegas del Marco, el Brandy de Jerez se envejece en barricas de roble americano de 500 l. de capacidad que previamente han debido ser envinadas con alguno de los tipos tradicionales de Vino de Jerez: son las famosas “botas” jerezanas.

Estas botas constituyen uno de los elementos clave para la calidad y la personalidad del Brandy de Jerez, especialmente por el hecho de que han contenido Finos, Manzanillas, Olorosos, Amontillados, Pedro Ximénez, etc.

El tipo de envinado elegido va a marcar diferencias entre los distintos brandies. Así las botas de Fino permiten la obtención de brandies más pálidos que los procedentes de botas que hayan contenido Amontillados u Olorosos. Aquellos brandies resultantes del envejecimiento en botas que hubieran contenido Pedro Ximénez serán los más dulces y oscuros.

El tipo de envinado de las barricas de envejecimiento va a servir para marcar diferencias entre los distintos brandies.

Un envejecimiento singular

Pero no sólo las vasijas empleadas son muy especiales; también lo es el sistema de envejecimiento utilizado. Al igual que los vinos del Marco de Jerez, el Brandy de Jerez se envejece mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras, genuino de esta región vitivinícola.

Se trata de un método de envejecimiento fraccionado basado en un almacenamiento de vasijas que han sido divididas en grupos, asentadas en filas unas sobre otras llamadas “escalas” según la vejez del brandy que contienen.

La escala que contiene el brandy más añejo se denomina “solera” (situada sobre el suelo), siguiéndola en orden de antigüedad la primera criadera, la segunda, la tercera, etc. De la solera se extrae una pequeña cantidad (operación llamada “saca”) para su embotellado y distribución, la cual se reponen (rociá) con una cantidad equivalente de la primera criadera. Ésta, a su vez, es rociada con una porción equivalente de brandy procedente de la segunda criadera, siguiéndose el procedimiento hasta llegar a la última criadera de la escala, que se rellena con los aguardientes de vino más jóvenes.

Esta técnica permite ofrecer un brandy uniforme en sabor, aroma y color, con las

mismas características organolépticas, ya que la pequeña parte que se va reponiendo sucesivamente adquiere durante su permanencia las características de la mayor masa de brandy con que se encuentra. Este procedimiento favorece una mayor y más rápida oxidación del Brandy de Jerez, al airearse con los continuos trasiegos, y una más eficaz extracción de los componentes de la madera propios del envejecimiento y de los vinos que contuvieron las vasijas.

Cada Casa tiene y mantiene sus propios métodos de elaboración de sus brandies: en el número de criaderas, en la fracción de saca de cada vasija, en el espaciado de los rocíos, en el color, en la graduación (entre 36 y 45 grados), en la sequedad o dulzor, para ofrecer siempre un Brandy de Jerez con una personalidad propia, con matices diferenciadores y siempre fiel a la calidad, suavidad y sabor que el consumidor espera de una determinada marca de Brandy de Jerez.

Al igual que los vinos del Marco de Jerez, el Brandy de Jerez se envejece mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras.



FERMENTACIÓN



DESTILACIÓN



ENVEJECIMIENTO



Brandy
de
Jerez



Tipos de Brandy de Jerez

En la elaboración del Brandy de Jerez el tiempo también constituye un factor fundamental. Sólo el lento paso de los años permite a los aguardientes ir adquiriendo sus características genuinas: riqueza, suavidad y finura.

En función del tiempo de envejecimiento se distinguen los siguientes tipos de Brandy de Jerez:



BRANDY DE JEREZ SOLERA

Con un envejecimiento de entre seis meses y un año y un contenido de componentes volátiles superior a 150 gramos por cada hectolitro de alcohol puro, es el más joven y afrutado.



A la vista, nos ofrece tonos que van del oro pajizo, muy luminoso, al ámbar con elegantes reflejos amarillos.



En nariz dominan los aromas procedentes de la materia prima de origen que recuerdan a la variedad: aguardientes y destilados de vino. El alcohol sigue muy presente, es suave y bien integrado.



En boca es untuoso y nos aporta sensaciones cálidas, con presencia de los taninos todavía algo punzantes de la madera. Es complejo pero ligero a la vez, debido a su juventud.

BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA

Por normativa cuenta con un envejecimiento mínimo de tres años, aunque la mayoría de los Solera Gran Reserva tienen una crianza media de diez años. El contenido total de componentes volátiles de este tipo de Brandy es de 250 gramos por cada hectolitro de alcohol puro, aunque lo normal es que se excedan sobradamente estos valores.



De luminosos tonos caoba y yodados y evidentes destellos verdosos en el menisco que delatan su larga crianza.



En nariz es muy equilibrado y armónico. Dominan las notas de envejecimiento sobre las del vino de origen -torrefactos, madera noble, frutos secos, pasas y ciruelas- y notas de su evolución en madera: alcoholes superiores, ésteres y aldehídos.



Al paladar es suave y equilibrado, carnoso y dulcificado, con elegantes notas a madera noble y frutos secos. La sensación alcohólica es algo menor por estar más integrados todos sus componentes.

BRANDY DE JEREZ SOLERA RESERVA

Cuenta con un envejecimiento de entre uno y tres años y un contenido total de componentes volátiles de 200 gramos por cada hectolitro de alcohol puro.



En él detectamos tonos cercanos al ámbar dorado y ciertos tonos verdosos en el perímetro de la copa.



En nariz se muestran los primeros indicios de aromas complejos fruto de una crianza prolongada en roble; también notas procedentes del vino, con recuerdos dulces de uvas pasificadas, vainilla y frutos secos.



En boca es cálido y ligeramente dulce. De una complejidad notable pero equilibrado, con cierto amargor de los taninos de la madera y una acidez muy bien integrada. Largo, persistente y con gran efecto retronasal.

En función del tiempo de envejecimiento y la complejidad en componentes volátiles se distinguen tres tipos de Brandy de Jerez.



Disfrutar del Brandy de Jerez

El Brandy de Jerez se caracteriza tanto por su complejidad y riqueza en matices como por su versatilidad. Desde las formas de consumo más tradicionales hasta las propuestas más actuales, el Brandy de Jerez se nos presenta como una bebida que ofrece un amplísimo abanico de posibilidades y momentos de consumo.



BRANDY DE JEREZ SOLO

El Brandy de Jerez es una bebida con una larga historia y, por tanto, existe una forma de disfrute más tradicional, en la que se muestra en toda su plenitud. Servido solo, en pequeña cantidad y en una copa de balón o copa amplia de vino de cristal muy fino, ofrece una gran riqueza aromática y de sabor.

Recomendamos servirlo a una temperatura de entre 10 y 15 grados centígrados, de modo que la apreciación de sus distintos matices aromáticos y gustativos se produzca de forma armónica.



EL CÉLEBRE “CARAJILLO”

Una de las formas más castizas y creativas de disfrutar del Brandy de Jerez es el popular “carajillo”, en el que el brandy se incorpora a un buen café solo, ya sea caliente en taza o frío con hielo, proporcionando sensaciones tan deliciosas como sorprendentes.



EN LA GASTRONOMÍA

El Brandy de Jerez es además capaz de crear maridajes fascinantes con determinados platos, y ello aprovechando las posibilidades que ofrece su amplia gama de estilos, dependiendo de los distintos niveles de vejez y de los envinados de las barricas de envejecimiento en función del Vino de Jerez que hayan contenido: notas frescas y secas, si ha sido Fino; elegantes y ajerezadas, si ha sido Oloroso; y dulces y complejas, si ha sido Pedro Ximénez.

Entre aquellas posibilidades tan simples como maravillosamente armónicas destacamos su maridaje con quesos, con chocolates, café y como perfume de numerosos postres.



BRANDY DE JEREZ “ON THE ROCKS”

También puedes alargar y refrescar tu Brandy de Jerez tomándolo “on the rocks” o en chupitos fríos. Descubrirás matices intensos que perduran, aunque atenuados.

En chupitos cortos se convierte en un digestivo moderno y desenfadado. Sirvelo a muy baja temperatura, cercana a los cero grados centígrados, para lo que puedes conservar las botellas en el congelador, pues su contenido alcohólico evita la congelación.



CÓCTELES Y COMBINADOS

A la altísima calidad del Brandy de Jerez se suma la enorme versatilidad que lo convierte en estrella de deliciosas combinaciones e icono para *bartenders* de todo el mundo.

La exclusiva personalidad del Brandy de Jerez brilla en bebidas combinadas y enriquece cócteles de todo tipo: *long drinks*, aperitivos, digestivos, etc. Su carácter intenso y personal hace que los combinados sean una de las opciones más populares para su consumo:

- Con refresco de cola
- Con ginger ale
- Con zumos de fruta
- Con agua tónica
- Con batido de chocolate

La enorme versatilidad del Brandy de Jerez nos ofrece un delicioso abanico de posibilidades y momentos de consumo.

Indicación geográfica Brandy de Jerez

Brandy de Jerez es una Indicación Geográfica que solamente puede ser utilizada por aquellas bebidas espirituosas que cumplan con las rigurosas exigencias y requerimientos establecidos en las normas que la regulan y que, básicamente, son su Expediente Técnico y Reglamento.

El Brandy de Jerez es un brandy -y, por tanto, un destilado de vino envejecido en barricas de madera durante un cierto tiempo- que, a diferencia de los demás, debe ser envejecido exclusivamente en el Marco de Jerez (área geográfica conformada por las localidades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en la provincia de Cádiz, al sur de España), conforme al singular sistema de solera y criaderas y utilizando botas que previamente hayan contenido vinos de Jerez (Fino, Oloroso, Amontillado, Palo Cortado o Pedro Ximénez). Así, cada bota aporta unos matices diferenciales a los aguardientes de

vino que envejecen en ellos y que, esto es fundamental, solamente puede realizarse en el área geográfica reconocida, donde las condiciones climáticas (de temperatura y de humedad) del entorno marcan un ritmo de evaporación de los alcoholes contenidos en las botas muy diferente al que se pueda producir en otras regiones del mundo.

El Consejo Regulador, el primero que se creó en España para una bebida espirituosa, es desde el año 1989 el organismo responsable de velar por el cumplimiento del Reglamento de la Denominación, certificando así la calidad del "Brandy de Jerez".

La garantía que ofrece el Consejo Regulador queda reflejada en el sello de la Denominación, que se incluye en cada botella de Brandy de Jerez. Y si no lo lleva, no es un Brandy de Jerez.

**El Consejo Regulador de
Brandy de Jerez es el primero
que se creó en España para
una bebida espirituosa.**



BRANDY
DE JEREZ



www.brandydejerez.es

consejo@brandydejerez.es

