Derivados del vino (2ª parte)

22/03/2018



Destilados del vino

Denominados como brandies (vino quemado). Dentro de este grupo se tienen que diferenciar a su vez en dos subgrupos: los **aguardientes**, que se obtienen directamente al destilar el vino; y las holandas, las cuales poseen residuos y hollejos del vino que les aportan aromas, mientras el envejecimiento se suele realizar en barricas de roble.

En el subgrupo conocido como holandas podemos encontrar el Brandy de Jerez, el Coñac francés, el Armagnac o el Pisco Peruano, siendo el grado de estas bebidas entre los 36° y 45° de alcohol.

Brandy español

Andalucía y Cataluña han sido desde siempre las dos comunidades españolas que han producido algunos de los mejores brandies europeos. Desde 1580 se pueden encontrar en Jerez referencias sobre la destilación de aguardientes. Hoy día los brandies de Jerez disponen de su propia denominación específica y de un Consejo Regulador. Los brandies jerezanos utilizan las siguientes menciones reglamentarias: Solera (edad mínima de seis meses), Solera Reserva (edad mínima de un año) y Solera Gran Reserva (superior a tres años).

La historia del brandy catalán comienza en el siglo XIII, con el sabio alquimista Arnau de Vilanova. Los principios

de calidad distintivos con los que se identifican al Brandy catalán son: los vinos que se destilan procedan de las variedades macabeo, parellada y vi blanc.

Coñac

Es un aguardiente de vino de la región de Charentes (Francia). Se logra mediante la destilación en alambique de cobre de doble repaso. Se encuentra amparado por la AOC Cognac, cuenta con unas 95.000 hectáreas, que podemos encontrar entre Charente, Charente Marítime, Deux-Sèures y la Dordogne.

El cognac no envejece en la botella. Su edad se considera la del tiempo que pasa en barrica de roble. (Debido a su larga extensión en próximas fechas dedicaré un artículo a este tipo de destilados).

Armagñac

Es una región que se extiende al norte de los Pirineos, la Gascuña es una región donde se elabora este aguardiente y donde la tradición de los destilados llegó antes que el Cognac. En la actualidad existen cuatro denominaciones: Armagnac, Bas Armagnac, Tènarèze y Haut Armagnac. Las denominaciones se extienden por el departamento de Gers, llegando a la región de Landas por el oeste y ocupando por el norte una parte de Lot-et-Geronme.

Los viñedos de Armagnac ocupan unas 19.000 hectáreas, las cuales se encuentran distribuidas de la siguiente manera: 10.000 en el Bas-Armagnac, 8.000 ha en Tènarèze y 500 ha en el Haut-Armagnac.

Los vinos se obtienen a partir de las variedades folle blanche, vigni blanc, juraçon, colombard, blanquette, meslier, saint François y manzac.

Pisco

Este aguardiente se elabora en Perú y Chile con variedades locales como la quebranta, negra corriente y mollar. Mientras que la moscatel es de procedencia de otros países.

En Perú, las zonas de producción las encontramos en la costa de las regiones de Lima, Ica (Valle del Pisco), Arequipa, Moquequa y Tacna.

En Chile, la elaboración del Pisco se encuentra en el valle de Elqui, aunque también se extiende por la cuenca de los ríos Huazco, Elqui, Limari y Choapa.

Igual que el cognac y debido a su complejidad y su larga historia en próximas fechas dedicaré un artículo integro a este destilado.