

Brandy

Thomas Blum, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch



Definizione (Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche, stato 1° gennaio 2011)

Il brandy, o Weinbrand, è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da acquaviti di vino. Va affinato in botti di legno di quercia per almeno dodici mesi, che si riducono a sei in caso la capacità delle botti sia inferiore a 1'000 l.

Nonostante molti pensino che brandy e grappa siano solo due nomi utilizzati per definire lo stesso prodotto, le cose stanno diversamente. Infatti, mentre la grappa si ottiene distillando le vinacce (insieme delle parti solide dell'uva che rimangono nel torchio dopo la pressatura) debitamente fermentate, il brandy si produce distillando direttamente il vino.

Cognac e armagnac

«Cognac» e «armagnac» sono denominazioni protette, che identificano dei brandy ottenuti in Francia da vini provenienti da regioni definite nei rispettivi disciplinari di produzione. Ne consegue che, i brandy prodotti in Svizzera non possono fregiarsi di queste denominazioni. A differenza di quanto capita per il cognac, l'armagnac viene distillato una sola volta.



La materia prima utilizzata per produrre qualsiasi brandy è il vino, rosso o bianco che sia.



Si utilizzano due tecniche di distillazione: quella in continuo e quella discontinua (in figura).



Il brandy si affina esclusivamente in botti di legno di quercia, che ne determinano con forza gli aromi.

Storia

I distillati di vino si possono annoverare tra le più antiche bevande spiritose del mondo, tanto che la loro produzione risale probabilmente all'800 d.C. Inizialmente, il suo uso era confinato al campo medico. Nel XVI secolo, la domanda di questi distillati limpidi, aspri e inebrianti crebbe significativamente. Un secolo più tardi, si scoprì l'influsso che la conservazione in botti di legno esercitava sul *bouquet* aromatico del prodotto finale. Oggigiorno, i principali produttori di questo distillato sono la Francia (cognac e armagnac) e la Spagna (brandy).

Produzione

La materia prima è costituita da vino, bianco o rosso che sia. Si eseguono due distillazioni successive:

1. Prima distillazione: il vino si versa tal quale nella caldaia dell'alambicco, quindi si distilla.
2. Seconda distillazione: il prodotto ottenuto con la prima distillazione si diluisce con acqua fino a raggiungere ca. 20% vol, mentre il suo pH si porta a 5,8 – 6,0 aggiungendo una soluzione 0,1 M di soda caustica, in modo che i composti dello zolfo presenti si leghino al rame della caldaia e non vadano nel prodotto finale. Segue una nuova distillazione.
3. Il distillato si affina in botti di legno di quercia; infine se ne riduce la gradazione alcolica.

Aromi

fruttato: a seconda dell'affinamento, aroma di albicocca, pesca, pera, moscato, ciliegia

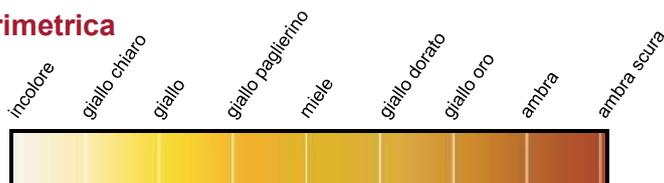
speziato: a seconda dell'affinamento, aroma di ginger, cannella, curry, noce moscata, zafferano

floreale: brandy giovane, aroma di rosa e violetta; brandy invecchiato, aroma di lillà e garofano

tostato: brandy giovane, aroma di quercia e vaniglia; brandy invecchiato, aroma di cioccolato e cuoio



Scala colorimetrica



Bibliografia e sitografia

- *Obstbrennerei heute*, Tanner und Brunner, Verlag Heller Schwäbisch Hall
- *The Ultimate Bar Book*, André Dominé, Ullmann Verlag
- *L'encyclopédie du Cognac*: www.pediacognac.com

