

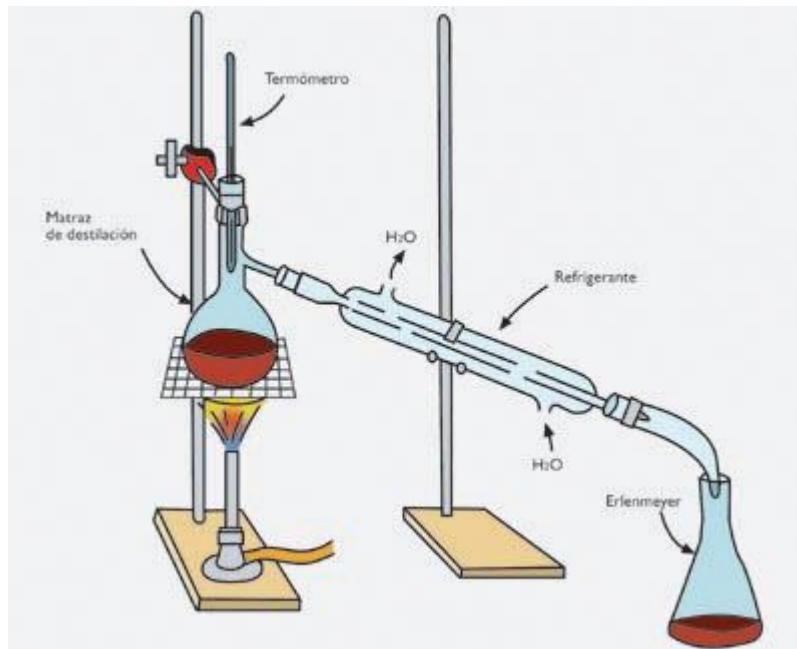
AIGUARDENTS I LICORS

LA DESTIL·LACIÓ

El principi en el qual es basa la destil·lació i per tant, l'obtenció dels aiguardents i dels licors, és el de la diferent condensació dels gasos. Si agafem un líquid que tingui en solució alcohols i l'escalfem, aquests alcohols s'evaporen molt abans que l'aigua, ja que el grau d'ebullició de l'alcohol és de 78°C. Així aconseguim separar del vi o qualsevol altra pasta fermentada els alcohols i d'altres substàncies volàtils de l'aigua.

El vapor que s'obté a l'escalfar aquestes substàncies és una barreja d'alcohol i essències aromàtiques; però segons es desenvolupa la destil·lació, la proporció d'alcohol anirà disminuint, mentre que el vapor d'aigua anirà en augment. És el que hom anomena "cues" de la destil·lació, que no tenen gaire valor, a l'igual que els "caps" o principis de destil·lació. És habitual utilitzar com a aiguardent el "cor" del destil·lat, on l'alcohol, les substàncies volàtils i el vapor d'aigua es troben en la seva justa proporció.

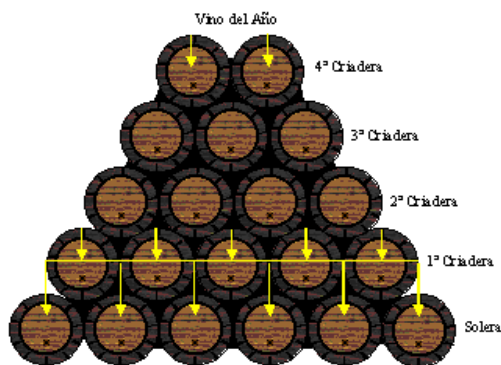
Aquest cor es pot consumir directament si és que la seva criança no requereix un envelliment.



L'envelliment

La majoria de bons aiguardents s'envelleixen en barrils de fusta de roure, faig o castany abans d'ésser consumits. En aquests recipients, l'alcohol pateix una sèrie d'evolucions químiques que l'enriqueixen amb l'aportació d'aromes i tanins propis de la fusta. S'obté així un bouquet més fi i un color àmbar característic.

Naturalment, tant el tipus de fusta com el temps d'envelliment depenen de cada aiguardent. Per exemple, el whisky envelleix en roure blanc que als EEUU es crema per dins; el Cognac ho fa en roure limousin fosc, i en el cas de la tequila, en fusta d'alzina, perquè no adquireixi color.



Hi ha aiguardents que envelleixen tant sols un any, generalment en recipients de vidre; de cada cas en parlarem al tractar els diferents tipus.

L'envelliment dels aiguardents no hauria de superar mai els 70 anys, ja que es considera que cada any que l'aiguardent passa al barril perd un grau. Així, el temps òptim d'envelliment se sol situar entre els 10 i els 30 anys.



AIGUARDENT

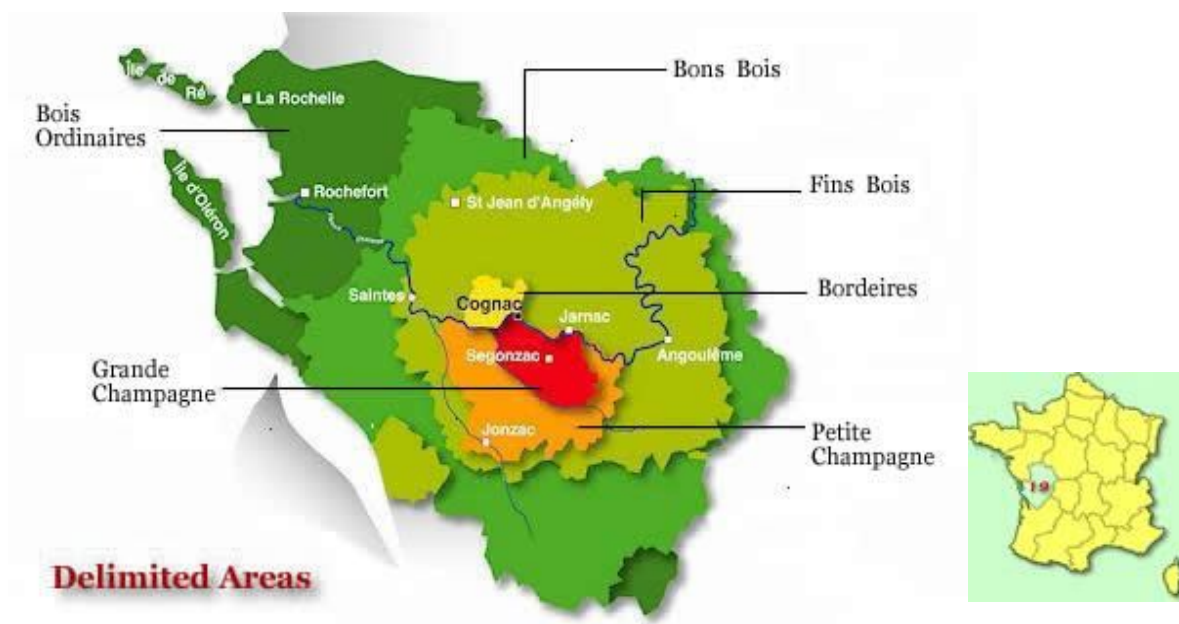
L'aguardent és el líquid alcohòlic que s'obté de la destil·lació de matèries vegetals prèviament fermentades. Aquest líquid ha conservat d'aquestes matèries les seves característiques, aroma i sabor, resultant un producte sec i d'alta graduació (entre 35° i 80°).

AIGUARDENTS DE VI

Cognac

Producte de la destil·lació dels vins que es produeixen dins la regió de Cognac, situada al departament francès de la Charante, i que s'ha d'ajustar a les normes següents:

- utilitzar tant sols dues varietats de raïm autoritzades: La Saint Emilion blanca i la Colombard per elaborar el vi blanc base.
- estar aquestes vinyes dins la regió d'origen.
- destil·lar el vi en dos temps i envellir-lo en barrils de roure limousin al menys durant dos anys.



La zona, que ocupa unes 60.000 ha. de vinya, es divideix en set districtes:

- * Grand Champagne
- * Petit Champagne
- * Borderies
- * Fins bois
- * Bons bois
- * Bois ordinaires ó bois à terroire

El millor Cognac és el que s'elabora a la Grand Champagne, suau i delicat. La Petit Champagne dona origen a aiguardents amb més cos i sabor i a la resta, el producte no és tan refinat. Aquestes diferències permeten l'oportuna mescla de Cognacs de diferents orígens per obtenir el producte final.

Gairebé tot el Cognac és un "coupage" que en el cas del denominat "Fine Champagne" ha de portar al menys un 50 % de Grand Champagne.

Segons el seu envelliment, les ampolles de Cognac porten unes sigles que són les següents:

- 1 estrella
- 2 estrelles
- 3 estrelles
- V.O.
- V.O.P.
- V.S.O.P.
- V.V.S.O.P.
- X.O.
- X.X.E.

També trobem altres qualificacions per a indicar una major vellesa, com poden ésser "Gran Reserva", "Reserva Extra", "Extra Viejo", "Cordon Bleu", etc.

Algunes de les marques de Cognac més populars són les següents:

Napoleón (Courvoisier)
Polignac
Chateau d'Uffant
Frapin
Calvet
Jules Robin

Martell
Camus
Hine
Guillet
Aigle Rose
Bisquit

Hennessy
Remy Martin
DeLagrange
Croizet
Salignac



Armagnac

S'obté de la destil·lació de vi procedent del departament de Gers. És més sec i més aromàtic que el Cognac a causa del terreny de cultiu de la vinya i a l'envelliment, que utilitza barrils de roure Monlezun, més aromàtic que el Limousin.

L'Armagnac es ven també amb indicatius d'edat, iguals que el Cognac encara que els valors d'envelliment són diferents. Podem trobar les sigles VSOP, Extra o Hors d'Age, de 10 a 20 anys, que sol ésser la millor edat per aquest aiguardent.

Les marques més conegudes són:

Chateau de Mausan

Clés des Ducs

Croix de Salles

Lafontan

Chateau de Maillac

Marquis de Caussade

Gauvin

Kressman

Quasi totes les marques de prestigi tenen un reserva denominat "Reserve D'Artagnan".

Les principals zones de producció d'aquest aiguardent són, per ordre de qualitat:

- Alt Armagnac.
- Baix Armagnac.
- Tenareze.



Brandi

Aquesta paraula designa l'aiguardent de característiques semblants al Cognac però que no ha estat destil·lat de vins procedents dels departaments francesos de la Charante o de Gers.

El seu procés de fabricació i envelliment, i el ser destil·lat de la mateixa fruita (el raïm) li donen característiques semblants, però el bouquet és diferent.

El brandi espanyol, sobre tot el que procedeix de Xerès, que representa un 90% de l'elaborat a l'estat espanyol és generalment més sec, de major cos, però fàcil de beure.

El brandi espanyol, sobre tot el que esmentàvem de Xerès, es fa a base de la destil·lació d'un bon vi de 13° generalment blanc. La destil·lació pot ser d'una o dues voltes fins aconseguir una "holanda" de 65° màxim, plena d'aromes primaris, que resulta essencial per a la qualitat del brandi. Es tracta d'una destil·lació lenta, amb foc suau i calor regular. Aquest brandi envelleix en barrils de roure i s'utilitza el sistema de "soleres" per aconseguir una qualitat del producte homogènia.

Els brandis catalans utilitzen un sistema d'envelliment pràcticament idèntic al francès en barrils de roure nous on el brandi hi roman un mínim de tres anys i un màxim de vint.

Les principals marques de brandi són les següents:

BRANDIS POPULARS

Fundador	Byass 96
Alvear	103 (E.N.)
Veterano	Carlos III
103	Magno
Soberano	Torres 5
Felipe II	Torres 10
Garvey	Mascaró

BRANDIS DE QUALITAT

Carlos I	Duque de Alba
Lepanto	Cardenal Mendoza
Carabela	Larios 1896
Miguel I	Peinado
Fontenac	Hors d'Age
Terry I	Etc...



Altres països viticultors elaboren brandi, com per exemple Itàlia, Grècia i Portugal, sense arribar a obtenir la qualitat del Cognac francès o del brandi espanyol.

Altres aiguardents de vi

Asbash: brandi alemany de 40° semblant al Cognac però de menor qualitat.

Kauyak: aiguardent de vi de 45° elaborat a Turquia.

Metaxa: brandi grec, de 42° molt aromàtic.

SERVEI: El Cognac o el brandi es serveixen en copa baló, es a dir, de panxa grossa i boca estreta a fi de que la calor tèbia de la ma permeti la conservació d'aromes a la boca de la copa. El cristall de la copa ha de ser el més fi possible i transparent.



AIGUARDENTS DE RESIDUS DE RAÏM

Són aiguardents generalment aspres i d'elevada graduació, poc refinats, secs i transparents. Com a exemples, trobem l'orujo, el marc, el fine o la grappa.

Orujo: Destil·lat de les restes de la vinificació, és a dir, llavors, pells, etc... que formen un aiguardent aspre, sec i potent.

Galícia és el lloc de destil·lació d'orujo per excel·lència, i els llocs més coneguts de producció d'aquest tipus d'aiguardent són les poblacions de Betanzos, Ulha, Ribadumia, Portomarín, Chantada...

És habitual la destil·lació artesanal d'aquest aiguardent, però també trobem indústries que el comercialitzen, com "Ruavieja" o "Aguardiente de Ulla".

Fine i Marc: A França es destil·len els residus de raïm de les regions vinícoles, i del líquid obtés se'n diu "fine" o "marc". Així són famosos els Fine de la Marne, Marc d'Alsàcia, Marc de Champagne, etc.

Grappa: S'assembla més al nostre orujo; és destil·lat de pells i llavors de raïm italià i és un dels millors aiguardents blancs de raïm que podem trobar avui en dia. Es destil·len generalment en "alambique pot" i es consumeixen joves, amb fort grau alcohòlic.

Bagaceira: És un orujo portuguès, molt semblant al gallec, que en l'actualitat es consumeix poc.