

Brandy





- ➔ Európai szabályozás: 110/2008/EK rendelet
- ➔ A brandy: borpárlat (kizárólag szőlőborból!), amit tölgyfahordóban érlelnek, min. 1 évig (1000L-nél kisebb hordóban min. 6 hónapig), nem ízesíthető
- ➔ Maga a "borpárlat" is külön meghatározott kategória, a brandytól lényegében az érlelés hiánya különbözteti meg
- ➔ A brandy minimális alkoholtartalma 36%
- ➔ Az európai szabályozás megkülönböztet még almabor- és körteborpárlatot (legismertebb, "földrajzi árujelzővel" megkülönböztetett, eredetvédett fajtája a Calvados), de jogi értelemben nem nevezhetőek "brandy"-nek
- ➔ Bizonyos likőrök esetén a jogszabály megengedi az alábbi "brandy" szót tartalmazó kifejezések használatát, de kizárólag a "likőr" jogi megnevezéssel együtt (egy sorban, azonos típusú és színű, egyforma betűkkel feltüntetve: prune brandy (szilva), orange brandy (narancs), apricot brandy (barack), cherry brandy (cseresznye); vagy a gabonapárlat is viselheti a „gabona brandy” megnevezést
- ➔ Szőlő-alapú, így a brandy-hez közel áll, és külön jogilag definiált kategóriát képez a "törkölypárlat", a mazsolapárlat (amely, már rendszerint érleletlen, feltüntetheti a "raisin brandy" megnevezést), a "seprőpárlat" (vagy Hefebrand)

Forgalom a világban

(Brandy mennyiség, Cognac/Armagnac nélkül!):

	ezer L-ben
Top 10 International Brandy	2021
1 Torres Brandy	9 792
2 Fundador Brandy	8 556
3 Metaxa Brandy	7 072
4 Ararat Brandy	5 778
5 St. Remy Brandy	4 733
6 Stock Brandy	4 276
7 Vecchia Romagna Brandy	3 559
8 Bardinet Brandy	2 740
9 Cardenal Mendoza Brandy	580
10 Gran Duque de Alba Brandy	158
Others	56
International Brandy	47 301
Local Brandy	1 342 892
TOTAL Brandy	1 390 193

Jól látható, hogy a Brandy kategóriában a helyi márkák adják a volumen jelentős részét. Külön, csak a "Cognac" 160ML (tehát a teljes brandy-mennyiség kevesebb, mint 10%-a)



- A brandy különleges fajtái (a jogi megnevezés is "brandy"):
- örmény brandy (Ararat) – ízes, érlelt brandy, az egyetlen, amit időlegesen „cognac”-nak lehetett nevezni (1900-as párizsi világkiállítás és az 1909-es Cognac AOC – appellation d’origine contrôlée szabályozás között)
 - Brandy de Jerez – spanyol, jerezi brandy, „solera” eljárással érlelik (több hordósort építenek, a felső hordóból az alatta lévőbe áttöltik a brandy egy részét, a helyére a friss párlatot töltenek, a legalsó hordósorból palackoznak)
 - Cognac – csak a Cognac régióban termelt szőlőből készített borból, kétszeres lepárlás, réz lepárlóüstben
 - Armanac – csak az Armanac régióban termelt szőlőből készített borból, egyszeres lepárlás, lepárlókészülékben
 - Weinbrand - a német brandy
- A brandy-hez közel álló italfajta (de a jogi megnevezése nem brandy):
- görög borpárlat (Metaxa) – muskotályborral és fűszerekkel ízesített (a brandy-t tilos ízesíteni!)
- A "brandy" megnevezés eredete: bár a lepárlás tudománya már pl. a spanyolországi mór (arab) hódítók által imertté vált, a holland hajósok terjesztik el a lepárlás kereskedelmi használatát a bortermő vidékeken (égetett bor = „brandwijn” = brandy); szállításra az akkori, alacsony alkoholtartalomra kiforró, törékeny borok nem voltak alkalmasak...de ha lepárolták őket... Spanyolországban "Holandas"-nak is nevezték a borpárlatot, ami mint technikai kifejezés, megmaradt mai napig.

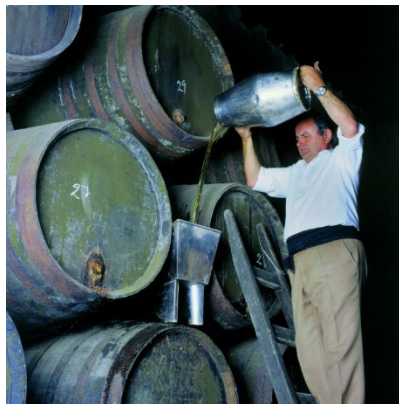


Brandy de Jerez gyártása 3/1

- Az alapanyag főleg "Arién" szőlő; fehér szőlő, alacsony savakkal; magas alkoholtartalommal forr ki borrá (11-13%), lepárlásra alkalmas; kisebb mennyiségben "Palomino" szőlőt is használnak, ami a sherry alap-szőlője
- A lepárlás történhet klasszikus rézüstön (spanyol megnevezése "alquitara"), vagy oszloplepárlón
- A Brandy de Jerez 1x-es lepárlást alkalmaz, kb. 3L borból (4kg szőlőből) lesz 1L brandy
- A lepárlás alkoholfoka és illóanyag-tartalma szerint 3 féle alap-párlatot különböztetnek meg:
 - "Holandas" 70% alkoholtartalom alá lepárolt, 200-600 g/hl illóanyag-tartalmú párlat
 - "Aguardientes" 70% - 86% alkoholtartalom között lepárolt, 130-400 g/hl illóanyag-tartalmú párlat
 - "Destilados" 86% - 94.8% alkoholtartalom között lepárolt, 100 g/hl-nél kisebb illóanyag-tartalmú párlat(Illóanyag-tartalom: az etil-alkoholon kívül többi illékony anyag mennyisége az olyan szeszes italban, amelyet kizárólag a felhasznált nyersanyagok lepárlásával vagy újra-lepárlásával állítanak elő; vagyis a párlat jellemző illat- és aroma-anyagai)
- A Brandy de Jerez előállításának törvényi követelményei (Consejo Regulador del Brandy de Jerez):
 - A brandy az ún. "Sherry-háromszögön" belül kell készülnön (Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María és Sanlúcar de Barrameda városok által közrefogott terület Andalúziában, Dél-Spanyolországban)
 - Érlelése 500L-es, amerikai tölgy hordóban történik, melyben előtte sherry-t érleltek (alkohollal, praktikusán brandy-vel dúsított spanyol desszertbor)
 - Tradicionális "criadera és solera" érlelési rendszert kell alkalmazni; **criadera**: "keltető", azt a hordócsoportot jelenti, amiben az azonos érlelésű párlatok vannak; **solera**: "a földhöz legközelebb", a hordósor, amiből palackoznak



Solera



Rocio: a hordósorok feltöltése
(a szó jelentése: "harmat")



- ➔ A fenti hordósorok számozott "criadera"-k (keltető); a **legfelső sorba** kerül be a friss párlat, minden sorba időszakonként a fenti sor kb. ¼-ét töltik át; a **legalsó sorból** palackoznak (solera...a földön lévő)
- ➔ A "criadera és solera" rendszer jellegzetességei:
 - Homogenizál az egyedi hordó-érlelésekhez képest
 - Az áttöltések alatt a brandy levegőzik, oxidálódik
- ➔ Az előzőleg hordóban tárolt sherry-től függően kap a brandy is aromákat, ízeket.
Fino vagy Manzanilla (fiatal, szalmasárga színű; teljesen száraz sherry), Amontillado (érleltebb, sötétebb színű, száraz), Oloroso (idős, még sötétebb, lehet száraz vagy édes) vagy Pedro Ximénez (nagyon sötét, édes sherry)



→ Brandy de Jerez fajtái:

- Brandy de Jerez Solera: összetétel 50% alacsonyabb alkoholfokra párolt "Holandas" és 50% magasabb alkoholfokra párolt "Spirits", átlagosan 1 éves érlelés a Solera rendszerben; friss, fiatal brandy
- Brandy de Jerez Solera Reserva: 75% Holandas és 25% Spirits, átlagos érlelés 3 év
- Brandy de Jerez Gran Reserva: 100% Holandas, átlagos érlelés 10 év vagy afölött; hosszan érlelt, sötét színű, erőteljes ízű brandy





Szőlőültetvény az Ararat-völgyben, háttérben az Ararat hegy



Érlelő raktár a Yerevan Brandy Company-nál (Ararat Brandy)

- ➔ Örményország, mint a borkészítés hazája (a jelenleg feltárt, legidősebb, 6300 éves borászat Örményország Areni régiójában található), a brandy készítésében is fontos szerepet tölt be



➔ Az örmény brandy jellegzetességei:

- **A szőlő:** Örményországban honos szőlőfajták borából készíthető (pl. Voskehat, Garan Dmak, Mskhali, Kangun and Rkatsiteli). Örményországban 200-nál is több, őshonos szőlőfajtát tartanak nyilván, sok közülük több ezer éves eredettel bír
- **Az éghajlat:** Örményország mérsékelt övezeti kontinentális éghajlatát nagy hőmérsékleti ingás és kevés csapadék, sokszor száraz időjárás jellemzi. Éghajlatát a hegységek jelenléte jelentősen befolyásolja, az éghajlati jellemzők a tengerszint feletti magassággal együtt változnak. Az ország 90%-a 1000 méternél magasabban van, átlagmagassága 1800 méter
- **A lepárlás:** Cognac-ban használatos ún. Charantais típusú ("alambic") üstökben 2x-es lepárlással készül. A Charantais üst hagymaforma testtel és keskeny, íves, hosszú nyakkal rendelkezik, melyben lassú, hosszú ideig tartó lepárlással különlegesen finomra főzött párlatot lehet készíteni
- **Az érlelés:** Az érlelés kaukázusi tölgy (*Quercus macranthera*) hordókban történik. A perzsa tölgynek is nevezett fafajta fanedvei intenzív ízeket, aszalt gyümölcs, szárított fűszernövények, vanília és csokoládé aromáit adják át az érlelődő brandy-nek