

Il Brandy spagnolo

In Spagna il brandy vanta una tradizione antichissima. È di ottima qualità, ottenuto con diversi tipi di vini provenienti da svariate regioni, ma distillato in massima parte nella zona di coltivazione delle uve per lo sherry attorno alla città di Jerez de la Frontera, nella parte sud occidentale della Spagna. I vini destinati a diventare brandy vengono prima distillati negli alambicchi a colonna e poi spediti a Jerez per essere invecchiati all'interno di vecchie botti di rovere con il metodo "solera" (utilizzato per i vini di sherry), che consiste nella miscelazione di brandy giovani e vecchi. Tre o quattro botti di brandy vengono sovrapposte l'una all'altra: le più giovani vengono messe sopra e le più vecchie sotto. Al momento dell'imbottigliamento, il brandy viene prelevato dalle botti che si trovano nello strato inferiore della catasta e vengono svuotate per metà; il distillato in uscita viene, però, immediatamente sostituito dai brandy che affluiscono dalle botti poste sopra e lo spazio lasciato libero da queste viene colmato dai brandy presenti nei piani ulteriormente superiori. Questo sistema consente di creare una certa uniformità all'interno di una determinata qualità di brandy. I brandy provenienti dalla regione dello sherry presentano un gusto lievemente dolce con un tenue sentore legnoso, un aroma fragrante e un corpo pieno. Per questi brandy di Jerez de la Frontera, dal 1987 è stata varata una denominazione d'origine. Altra zona spagnola di produzione di brandy è la regione di Penedes, nella parte nord orientale del Paese, che produce un'acquavite più leggera e più asciutta con alambicchi discontinui. Per l'invecchiamento si ricorre allo stesso metodo *solera*, ma in fusti di rovere più pregiato.