

# Envejecimiento acelerado de Brandies

Dpto. Física y Química ★ I. E. S. Santo Domingo  
El Puerto de Santa María (Cádiz)



★ Alejandro Díaz Marañón ★ Silvia Montero Gutiérrez ★ M. Teresa Navarrete Fernández ★

★ Aránzazu Ortega Espinosa ★ Elisa Rivas Asensio ★

Coordinadores: ★ Agustín Saucedo Morales ★ Rafael Rolo Mendoza ★



- Un brandy se elabora a partir de una "holanda" (destilado de vino) envejecida en bota de roble durante cierto tiempo.
- El envejecimiento se realiza por el sistema de añadas o, como ocurre con el brandy de Jerez, por el sistema de solera.
- Durante el envejecimiento se extraen componentes de la madera, que enriquecen la holanda, convirtiéndola en brandy.
- Se acelera el envejecimiento aumentando la superficie de contacto entre el líquido y la madera.

## DISEÑO EXPERIMENTAL

### A) Obtención de la holanda

- Se destila vino de mesa y se recoge tan solo una fracción del destilado cuyo volumen sea aproximadamente el 15 % del volumen de vino inicial.
- Una vez obtenido el destilado se determina su graduación alcohólica a partir de la medida de densidad.

### B) Envejecimiento acelerado de las holandas

- Se realiza envejecimiento acelerado de holandas, poniéndolas con:
  - virutas de roble de duelas envinadas con vinos de Jerez.
  - cáscaras de almendras amargas.
  - ciruelas pasas.
- La viruta, en contacto con las holandas, da lugar a una importante disminución en los tiempos de añejamiento.

### C) Análisis organoléptico y cata

- Seguimiento sensorial de la evolución del color, sabor y aroma.
- Cata sobre las características organolépticas de las muestras con distinta graduación alcohólica (30% v/v y 60% v/v).

### D) Buscando la singularidad del brandy

- Después de dos meses de envejecimiento se filtran los extractos y, tras la cata, se combinan adecuadamente y se adiciona azúcar (15 g/l aprox.) hasta alcanzar un producto lo más "redondo"
- Por último se realiza una degustación del brandy obtenido.



## CONCLUSIONES

- ❖ Se disminuyen los tiempos de envejecimiento al utilizar viruta de roble ya que de esta forma la extracción es más rápida.
- ❖ La extracción de componentes de la madera es mayor en holandas de más alta graduación alcohólica.
- ❖ El empleo de cáscaras de almendras amargas y ciruelas pasas, permiten disponer de esencias naturales con características organolépticas peculiares que aportan aroma (almendra) y sabor (ciruelas).
- ❖ Mediante mezclas adecuadas de los extractos anteriores hemos conseguido un brandy con el "bouquet" deseado.