

INFLUENCIA DEL “ENVINADO” EN EL PERFIL ANALÍTICO DEL “BRANDY DE JEREZ”

*Álvarez, M.A.; Trillo, L.M.; Pinedo, J.M.; Arnedo, R.; Casas, J.A.; Sanz, J.
González Byass S.A. – Centro de Investigación Enológica. C.I.D.I.M.A.
C/Manuel María González, 12. - 11.403 - JEREZ
Tfno: 956357000 – Fax: 956357059 - E-Mail: malvarez@gonzalezbyass.es*

Palabras claves: envejecimiento, envinado, brandy

Los destilados de vino en general, y de forma particular las holandas, nacen en las columnas de destilación con unas características específicas de aroma y sabor que definen su perfil inconfundible de aguardiente: alcohol robusto y vinoso, recio e impetuoso al paladar debido al vigor cedido en la alquitara, por el vino de quien procede.

La incidencia del envejecimiento en vasijas de madera sobre las características organolépticas de los destilados, esta dirigida a atenuar estos rasgos peculiares de los aguardientes y mejorar su perfil de calidad, que en Jerez le es propio, por la particular forma de “**envinado**” de sus botas, elemento esencial en el envejecimiento de sus soleras.

Por ello, una de las características diferenciadoras del “**Brandy de Jerez**” con los de otras regiones vitivinícolas mundiales es que las vasijas donde envejecen, previamente han contenido vino de jerez en algunos de sus tipos: Finos, Olorosos, P.X.; este proceso inicial de someter las botas (toneles de roble americano de 600 litros de capacidad) a una crianza de vinos, durante años, se conoce con el nombre de “**envinado**”; y como tal se recoge en el art. 10,2 del Reglamento de la Denominación Específica Brandy de Jerez.

El “**envinado**” produce un doble efecto en las duelas de las botas, por una parte ceden a los destilados componentes aportados por el vino y que quedaron retenidos en el interior de la madera, aproximadamente un 5% en volumen, de otra la extracción de una fracción de los componentes solubles de la madera: taninos, derivados de la lignina, azúcares..., lo que permite obtener destilados envejecidos menos “maderizados”, más suaves y delicados que los procedentes de botas sin envinar. Ambos efectos van a tener una influencia decisiva en las características analíticas y organolépticas del producto final, es decir, del Brandy de Jerez.

El presente trabajo estudia la incidencia del “envinado” en la caracterización analítica específica del Brandy de Jerez.