

ΜΠΡΑΝΤΥ

Το **μπράντυ** είναι αλκοολούχο ποτό το οποίο προέρχεται από την απόσταξη κρασιού και άλλα ζυμωμένα φρούτα. Η λέξη προέρχεται από την ολλανδική λέξη *brandewijn*, η οποία σημαίνει «καμένο κρασί», αναφερόμενο στην θερμότητα που απαιτείται για την απόσταξη. Όταν ο όρος χρησιμοποιείται σκέτος τότε συνήθως περιγράφει το μπράντυ από κρασί. Το μπράντυ από απόσταξη στεμφύλων ονομάζεται γκράπα.

Το μπράντυ έχει συνήθως 40 - 60% οινόπνευμα, ενώ το μπράντυ που χρησιμοποιείται σε ενισχυμένα κρασιά όπως το σέρρυ και το κρασί Μαδέιρα έχει 80-95%.

Το καλύτερο από όλα τα μπράντυ θεωρείται ότι είναι το κονιάκ, το οποίο παράγεται στην νοτιοδυτική Γαλλία.

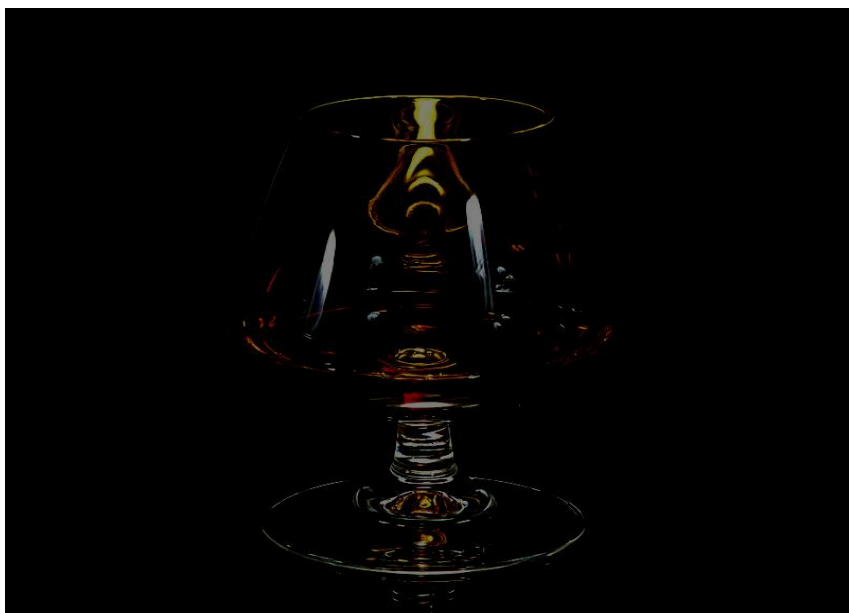
Η θερμοκρασία προκαλεί ελαφριά εξάτμιση και ανάδυση των αρωμάτων του ποτού, και το σχήμα τουλίπας του ποτηριού, χρησιμεύει στο να προστατεύει και μην χάνονται τα αρώματα του. Εναλλακτικά

η θερμοκρασία μπορεί να επιτευχτεί κρατώντας το ποτήρι στο χέρι, ώστε το ποτό να φτάσει την θερμοκρασία του ανθρώπινου σώματος.

Το μπράντυ όμως, έχει ευχάριστο άρωμα και σε χαμηλές θερμοκρασίες (π.χ. 16 ° C), και υπάρχουν γευσιγνώστες που προτιμούν την ελαφριά ψύξη του ευγενούς ποτού, υποστηρίζοντας ότι η υψηλή θερμοκρασία 'λεπταίνει' το ποτό, ενώ η ψύξη το κάνει πιο 'παχύρρευστο'. Έτσι, ένα δροσερό μπράντυ δίνει μια πληρέστερη και ομαλότερη αίσθηση μειώνοντας και το αίσθημα του «καψίματος».

Τρόπος παραγωγής:

Το κρασί που παράγεται στο Cognac είναι κατά κανόνα χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ και υψηλής οξύτητας. Ενώ λοιπόν, δεν «μετράνε» ιδιαίτερως για να τα καταναλώσει κανείς αυτούσια, είναι ό,τι πρέπει για την



παραγωγή άλλων αλκοολούχων ποτών. Το κρασί υφίσταται ζύμωση, πριν υποστεί διπλή απόσταξη σε χάλκινους άμβυκες ώστε να αποδώσει το πρωτογενές «eau de vie», όπως το ονομάζουν οι Γάλλοι (το οποίο σε αυτή τη φάση είναι ένα άχρωμο υγρό 70 αλκοολικών βαθμών). Η διαδικασία της απόσταξης θυμίζει πολύ εκείνη που ακολουθείται για ποτά όπως το ουίσκι, η βότκα και το ρούμι.

Το αλκοολούχο αποτέλεσμα εισάγεται έπειτα σε καινούργια γαλλικά βαρέλια από ξύλο οξιάς της ευρύτερης περιοχής της Charentes. Από εκεί λαμβάνει το κονιάκ το πρώτο του χρώμα και εκεί αποβάλλει τις τανίνες του. Στη συνέχεια, τοποθετείται σε παλιά βαρέλια, είτε υπερωσμένα, είτε κάτω από το επίπεδο του εδάφους, για την τελική διαδικασία ωρίμανσής του. Τα περισσότερα κονιάκ, μετά την ανάμειξη μεταξύ των διαφόρων ποικιλιών, στις οποίες αναφερθήκαμε νωρίτερα, παραμένουν για άλλα δύο χρόνια ή και περισσότερο στα βαρέλια, ώστε να μεστώσει το πάντρεμα των διαφορετικών γεύσεων και αρωμάτων.

ΠΗΓΕΣ:

- <https://goo.gl/ES5hFz>
- <http://goo.gl/E2kb9r>
- <http://goo.gl/ja8OJI>