

Referat från Brandy provning 20/3 2005



TWS är först och främst en Whisky klubb men stadgarna nämner också att även "andra ädla destillat" skall få utrymme för provning och njutning. Sagt och gjort den 20 mars 05 höll Michel Hakkarainen en enkel provning i brandy. Innan själva doftandet och smakandet av detta livets vatten eller "Eau De Vie" fick deltagarna en enklare presentation med Power Point om brandy & vin sprit. Referatet nedan bygger på presentationen och på samma vis har här enkelhet premierats så informationen skall vara lätt ihågkommen och intressant.

EU's definition av brandy/vinsprit:

- Ett destillat som framställts av vin som bas
- EU skiljer på vinsprit som får destilleras till max 86% och brandy som får destilleras till max 94,8%
- Om brandyn är hårt destillerad (94,8%) får endast 50% av den färdiga buteljerade blandningen vara av just denna sprit.

För att kallas brandy:

- Destillatet måste lagras minst ett år på stora ekliggare alternativt minst sex månader på ekfat om max 1000 liter

Inom EU finns 35 olika geografiska beteckningar för vinsprit och brandy som är ursprungsskyddade

De mest kända är:

- Cognac
- Armagnac
- Brandy de Jerez

Varifrån kommer ordet brandy?

- Brandy är den engelska versionen av det holländska ordet "brandweijn"
- Vilket är det samma som vårt brännvin eller bränt vin

Vilka länder gör brandy/vinsprit & vad är deras benämning?

- Frankrike -eau de vie eller fine
- Italien -arzente, brandy eller aquavite
- Chile/peru -Pisco
- Spanien -aquadiente eller aliguitara
- Grekland -Metaxa
- Tyskland -weinbrand eller Uralt
- Sydafrika -brandy
- Australien -brandy
- USA -brandy
- Även Israel, Ryssland, Mexico m.fl. gör brandy

Bas råvaror

- All brandy görs på vin som beretts av druvor
- Vita viner är att föredra
- Men de flesta druvor går att använda
- Oftast överproduktion eller undermåliga viner blir brandy
- Cognac och armagnac är dock exempel på hårt reglerade regioner

Framställning

- Vinet bör ligga på ca 7%
- Vila på jästfällningen
- Dubbel destillation i enkelpanna (finare)
- Kollondestillation (enklare)
- Armagnac har ett mellanting

Lagring

- Ekfat är avgörande oftast mindre ca 300 - 400 liter
- Enkel brandy lagras oftast bara några år men fin brandy som Cognac kan lagras upp till 100år.
- Ofta dras spriten om mellan olika fat

Servering & användning

- Ju yngre brandy desto svalare
- Värm inte destillatet
- Tillsätta vatten gör inte samma nytta som hos en malt whisky
- Upp till 60% av all cognac hamnar i drinkar

Varför är inte brandy lika stort som whisky försäljningsmässigt?

- Phylloxera vastatrix, vinlusen som ödelade största delen av Europas vin gårdar på slutet av 1800-talet.
- Amerikanska förbuds tiden(1920-1933). Mycket av den Cognac som producerades skeppades till Amerika.
- Första och andra världskriget, ty under dessa perioder låg produktionen i stort sett nere.
- Av ovan nämnda drabbades förstås också whiskyindustrin av krig och förbudsperioder men dock ej lika hårt. Avgörandet ligger främst i vinlusens härjningar och att skottarna började producera stora mängder blended whisky genom revolution av kolonndestillatorn.

Gemensamt for Cognac & Armagnac

- Huvuddruva Ugni blanc
- Samma årgångsbeteckningar
- Läggs först på nya fat
- Sockerkulör och sötning är tillåtet
- Bosering är vanligt (smakkorrigerig med bl.a. ekavkok)

Kort Om Armagnac

- Jorden är tyngre / varmare klimat
- Måste lagras i 12 månader
- En typ av kontinuerlig destillation till lägre alkoholhalt
- Blandas före fatlagring
- Årgångsdestillat
- Druvan anges ofta på etiketten
- Viktigaste distrikt, Bas-Armagnac

Kort om Cognac

- Jorden är kalkrik och innehåller krita / svalare klimat
- Minst 24 månaders lagring
- Lagring måste ske i Jaune d'or (speciella lagrings källare)
- Spriten läggs på faten oblandad
- Den färdiga produkten är oftast en blandning
- Utspädning med Petites eaux (cognac/vatten blandning som ligger på fat) alt. vatten
- Finaste områdena Grande Champagne och petite Champagne

Provningen genomfördes likt de andra provningarna i TWS regi. Den stora skillnaden var här att det till de fyra olika vindestillaten också fanns ett referensdestillat i form av en malt whisky.

De provade destillaten var:

Metaxa ***** (Brandy från Grekland)

Bas-Armagnac (En årgångs brandy på 15 år från Armagnac)

Brandy Solera (En spansk brandy)

Cognac Tesseron (En hög kvalitativ brandy från området Cognac)

Referens destillat: The Dalmore Cigar Malt

En viss consensus kunde skönjas bland provnings deltagarna att det inte är alltför konstigt att vi heter Telge Whisky Sällskap och inte Telge Cognac Sällskap.

Referat Michel Hakkarainen