

FICHA INFORMATIVA ACTIVIDAD 5/2022 CONFERENCIA Y CATA DE «BRANDY DE JEREZ»



EST. 1896

LUSTAU

1. PROGRAMA

Día	Viernes, 30 de septiembre de 2022
Hora	20:30 horas
Lugar	Castillo de San Marcos Plaza de Alfonso X, 3. (Entrada por Juan de la Cosa nº 1 [3], puerta de las Bodegas del Castillo de Luis Caballero, S.A.) El Puerto
Programa	<p>► Conferencia y cata de «Brandy de Jerez»</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Alcohol vínico (2) Holanda (3) Segunda criadera (4) Brandy Solera Reserva (5) Brandy Solera Gran Reserva (6) Brandy Solera Gran Reserva Finish Selection (7) Oloroso Emperatriz Eugenia <p>• FERNANDO PÉREZ SÁNCHEZ nace en 1959 en Jimena. Muy tempranamente, con dos años, la familia se traslada a El Puerto, estudiando en el Colegio San Luis Gonzaga y en el Instituto Pedro Muñoz Seca. Se licencia en Ciencias Químicas por la Universidad de Cádiz y realiza los estudios de Enología (Máster Superior de Especialización en Viticultura y Enología en Climas Cálidos). Entre agosto de 1986 y octubre de 1987 realiza las prácticas en la Estación de Viticultura de Jerez. A partir de noviembre de 1987 y hasta agosto de 1990 es Director de Producción y de Laboratorio de las Bodegas Sovicosa en la D.O. Condado de Huelva en Bollullos Par del Condado. Desde agosto de 1990, donde continua, es responsable de Calidad, I+D+i, Laboratorio, Producción de Destilerías de Cazalla y Director de Producción de brandis y bebidas espirituosas del Grupo Caballero, donde ha desarrollado los vermús Lustau, ginebras Burdon, vodka Mink, Ponche Caballero 10, ... y es Maestro Destilador en el mismo grupo.</p> <p>Es catador de la Fundación OECCA (Organismo de Evaluación de la Conformidad y Certificación Agroalimentaria) encargado de la evaluación y certificación de los productos amparados por las D.O. "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez" y de la I.G.P. "Brandy de Jerez".</p> <p>Ha realizado catas-conferencias en varios países entre los que se encuentran Estados Unidos y Japón.</p> <p>► Aperitivos servidos por Catering Primitivo acompañando al «Fino Pavón», al «Amontillado Tabanco» y al «Oloroso Río Viejo»: Brochetas de salmón marinado, vasitos de salmorejo, volován de ensaladilla de gambas, miniburritos de pollo, vasitos de pulpo con patatas asadas, pechuguita villaroy, croquetitas de mariscos y boletus, tortillitas de camarones, cartuchitos de pescaíto frito, canicas de trigueros e ibéricos, brocheta de solomillo y setas, carrillá al oloroso con crema de patatas, minihamburguesa de buey con queso y pastelería.</p>
Compras	Los productos de esta bodega se podrán adquirir, una vez terminada la presentación y cata, en la tienda.

2. BODEGAS CABALLERO-LUSTAU

Castillo de San Marcos

El Castillo de San Marcos es una fortaleza urbana producto de varias fases constructivas a lo largo de su extensa historia. En época andalusí, alrededor del siglo X, se construye, sobre un edificio anterior (¿tardorromano?, ¿visigótico?), una mezquita califal. Sobre la mezquita, de la que quedan vestigios, se edifica la iglesia fortificada de Santa María en tiempos de la conquista del territorio (1264) por ALFONSO X EL SABIO, que rebautiza la ciudad como Santa María del Puerto (*Santa María do Porto*), organiza la distribución de la tierra y concede una carta bajo la Corona de Castilla.

Vuelve a ser transformada en varias ocasiones en siglos posteriores, hasta una última restauración que se llevó a cabo en 1943. Está inscrito como B.I.C. con la categoría de Monumento (*Gaceta de Madrid* núm. 249, 05/09/1920, pp. 908-909).

Tiene planta rectangular con 4.000 m² con 8 torres adosadas — una en cada ángulo, octogonal, y otra en el centro de cada cara—, rematadas por almenas y picos, con decoración almohade y signos de cantero en los bajos. Tenía de tres naves divididas en cuatro tramos, patio, alminar o torre y el muro principal o muro de la qibla, en cuyo centro se abría el mihrab. Aún se conservan el muro de la qibla y el mihrab. Dos de las torres son del mihrab. La segunda etapa del edificio se corresponde con su transformación en santuario cristiano, realizado a mediados del siglo XIII y vinculada a la conquista castellana de la zona por ALFONSO X entre los años 1257 y 1260. La ocupación alfonsí estaba ligada a la elección del lugar como punto defensivo y centro de aprovisionamiento de la flota castellana para sus expediciones. Todos los acontecimientos son narrados en las "Cantigas de Santa María".

Se concluye en torno a 1269.

De todas las torres destaca la que HIPÓLITO SANCHO MAYI [HIPÓLITO SANCHO DE SOPRANIS] (El Puerto, 1893-1964) denominó "Torre del Homenaje" con una espadaña del XVIII con campana con la inscripción "Soy de la Santa Escuela de Cristo, año de 1792". El recinto está rodeado de una muralla almenada.

Posiblemente en el año 1272 se instaló la Orden de Santa María de España.

SANCHO IV EL BRAVO (Valladolid, 12/05/1258-Toledo, 25/04/1295), rey de Castilla (1284-1295) —hijo de ALFONSO X EL SABIO (Toledo, 23/11/1221-Sevilla, 04/04/1284), rey de Castilla (1252-1284) y VIOLANTE DE ARAGÓN, hija de JAIME I EL CONQUISTADOR— dona la villa y el castillo al almirante genovés BENEDETTO ZACCARIA (c. 1235-1307). Posteriormente a ALONSO PÉREZ DE GUZMÁN EL BUENO, y este lo entrega, en 1306, como dote matrimonial de su hija LEONOR DE GUZMÁN, señora del Puerto de Santa María (Ceuta, 1287-Sevilla, 1341) por el matrimonio con LUIS DE LA CERDA, LOUIS D'ESPAGNE (Francia, 1291-Francia, 05/07/1348).

Con LUIS DE LA CERDA (c. 1442-Ecija, 25/11/1501), I Duque de Medinaceli —comienzo de la Casa Ducal de Medinaceli y protector de CRISTOBAL COLÓN— se realizan algunas reformas (obras de la muralla exterior y de la sacristía de la iglesia).

Hacia 1500 JUAN DE LA COSA dibuja el primer mapamundi que reflejaba el nuevo continente.

En la iglesia-fortaleza de Santa María, conocida a partir de los siglos XIV-XV como 'Castillo de San Marcos', se emplearon sillares y columnas romanas de acarreo. Varias de estas columnas se conservan hoy adosadas a pilares interiores.

Grupo Caballero

• La familia CABALEIRO posee un negocio maderero del roble en Galicia. En 1830 JOSÉ CABALEIRO DO LADO funda una bodega en Chipiona.

• En 1870 se transforma en **Antonio Caballero y Sobrinos** iniciando la venta de vinos en Gran Bretaña y los Estados Unidos. Son propietarios de la viñas "El Benito" y "Las Cruces" con un total de 105 ha.

• Se inaugura una línea marítima Chipiona-Buenos Aires en 1824 y exportan, en el vapor "Infanta Isabel", la cantidad de 3.300 cajas de "Coñac Caballero".

• Corriendo 1932 adquieren las **Bodegas José de la Cuesta** (fundada 1849) y **John William Burdon** (fundada en 1821) trasladando las instalaciones a El Puerto. En Chipiona se casa, el 30 de julio, LUIS CABALLERO NOGUERAS con MANUELA FLORIDO GUTIÉRREZ.

• En la década de los 50 se constituye **Luis Caballero, S.A.** —presidido por LUIS CABALLERO NOGUERAS, que fue alcalde de El Puerto— se convierte en la primera bodega exportadora portuense a Inglaterra.

• Con la adquisición en 1958 del "Castillo de San Marcos", en El Puerto, pasa a ser sede institucional de la casa.

• Entre 1974 y 2008 se produce una expansión comercial con las ventas de vinos y destilados, especialmente "Ponche Caballero". La compañía está presidida por LUIS CABALLERO FLORIDO —hijo de LUIS CABALLERO NOGUERAS y MANUELA FLORIDO GUTIÉRREZ—.

• Da comienzo un periodo de expansión. **Luis Caballero, S.A.** adquiere, en 1990, las **Bodegas Emilio Lustau, S.A.**

• En 1896 el secretario judicial JOSÉ RUIZ-BERDEJO cultiva sus viñas en la finca "Nuestra Señora de la Esperanza" y cría vinos que vende a otras casas exportadoras. Es una "bodega almacenista".

• En 1931 MARÍA RUIZ-BERDEJO ALBERTI, hija de JOSÉ RUIZ-BERDEJO adquiere una bodega en el Callejón de Asta, trasladando la crianza de sus vinos.

- A comienzo de los años 40, EMILIO LUSTAU ORTEGA —esposo de MARÍA RUIZ-BERDEJO ALBERTI— traslada la bodega al barrio jerezano de Santiago. Sigue actuando como "bodega almacenista".
- En 1945 EMILIO LUSTAU ORTEGA comienza a comercializar los vinos y brandis bajo sus marcas. Nacen "Papirusa" (manzanilla), "Jarana" (fino), "Escuadrilla" (amontillado), "Emperatriz Eugenia" (oloroso) o "Cinta de Oro" (brandy).
- En 1950 comienzan la actividad comercial exportadora.
- En la década de los 80, siendo director RAFAEL BALAO, nace la gama "Solera Familiar", la gama "Almacenista" —la compañía menciona la bodega almacenista— y comienza la colección "Añadas".
- En 1988 introducen una botella de diseño exclusivo de la marca
- En 1990 **Bodegas Emilio Lustau, S.A.** pasa a formar parte del grupo **Luis Caballero, S.A.**
- En el año 2000 **Emilio Lustau, S.A.** adquirió seis históricos cascos bodegueros del siglo XIX en la jerezana calle Arcos. Los edificios fueron restaurados en base a los planos y técnicas originales, respetando al máximo su identidad y autenticidad. Hoy albergan las principales instalaciones bodegueras.
- En 1991 adquieren **Bodegas Marqués de Irún** en la D.O. Rueda.
- En 1996 adquieren **Destilerías Cazalla, S.A.** elaboradora de destilados de anís y el "Licor de Guindas Miura".
- En 1997, conmemorando el cincuentenario de la marca, se construyen las **Bodegas Viña Herminia** de la D.O.Ca. Rioja.
- En 2008 compran las marcas y las soleras de "La Ina" (fino), "Río Viejo" (oloroso), "Viña 25" (pedro ximénez) y "Botaina" (amontillado), de la antigua **Pedro Domecq, S.A.**

3. BRANDY DE JEREZ

► Bebidas espirituosas

El Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de abril de 2019 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 110/2008:

"Artículo 2 Definición y requisitos de las bebidas espirituosas

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por bebida espirituosa una bebida alcohólica que cumpla los requisitos siguientes:

- a) está destinada al consumo humano;
- b) posee cualidades organolépticas particulares;
- c) tiene un grado alcohólico volumétrico mínimo de 15 ‰, excepto en el caso de las bebidas espirituosas que cumplan los requisitos de la categoría 39 del anexo I;
- d) ha sido producida:
 - i) bien directamente utilizando, por separado o en combinación, cualquiera de los métodos siguientes:
 - la destilación, en presencia o no de aromas o productos alimenticios sápidos, de productos fermentados, de origen agrícola o bebidas espirituosas, o en una combinación de estos,
 - la maceración o procedimientos similares de materias vegetales en alcohol etílico de origen agrícola, destilados de origen agrícola o bebidas espirituosas, o en una combinación de estos,
 - la adición, por separado o en combinación, al alcohol etílico de origen agrícola, a destilados de origen agrícola o a bebidas espirituosas de cualquiera de los siguientes productos:
 - aromas utilizados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1334/2008,
 - colorantes utilizados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1333/2008,
 - otros ingredientes autorizados utilizados de conformidad con los Reglamentos (CE) nº 1333/2008 y (CE) nº 1334/2008, L 130/6 ES Diario Oficial de la Unión Europea 17.5.2019 — sustancias edulcorantes,
 - otros productos agrícolas,
 - productos alimenticios; o bien
 - ii) añadiendo, por separado o en combinación, a una bebida espirituosa cualquiera de los siguientes productos:
 - otras bebidas espirituosas,
 - alcohol etílico de origen agrícola,
 - destilados de origen agrícola,
 - otros productos alimenticios;
- e) no queda incluida en los códigos NC 2203, 2204, 2205, 2206 y 2207.
- f) en caso de que su la producción se haya añadido agua destilada, desmineralizada, permutada o suavizada:
 - i) la calidad del agua cumple la Directiva 98/83/CE del Consejo (15) y la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (16); y
 - ii) el grado alcohólico de la bebida espirituosa, después de la adición de agua, sigue correspondiendo al grado alcohólico volumétrico mínimo establecido en la letra c) del presente artículo o en la categoría correspondiente de bebida espirituosa establecida en el anexo I.

Artículo 3 Definiciones

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) «denominación legal»: el nombre con el que una bebida espirituosa se comercializa en la Unión, en el sentido del artículo 2,

apartado 2, letra n), del Reglamento (UE) n° 1169/2011;

2) «término compuesto»: en relación con la designación, la presentación y el etiquetado de una bebida espirituosa, la combinación de una denominación legal prevista para las categorías de bebidas espirituosas establecidas en el anexo I o de una indicación geográfica de una bebida espirituosa, de la que procede todo el alcohol del producto acabado, con uno o más de los siguientes términos:

- a) el nombre de uno o más productos alimenticios que no sean ni una bebida alcohólica ni otros productos alimenticios utilizados para la producción de la bebida espirituosa de que se trate de conformidad con el anexo I, o adjetivos derivados de esos nombres,
- b) el término «licor» o «crema»;

3) «alusión»: la referencia directa o indirecta a una o varias denominaciones legales previstas para las categorías de bebidas espirituosas que figuran en el anexo I o a una o más indicaciones geográficas de bebidas espirituosas, que no sea una remisión a un elemento de un término compuesto o de una lista de ingredientes tal como se contempla en el artículo 13, apartados 2, 3 y 4, en la designación, presentación o etiquetado de: a) un producto alimenticio que no sea una bebida espirituosa, o b) una bebida espirituosa que cumpla los requisitos de las categorías 33 a 40 del anexo I;

4) «indicación geográfica»: una indicación que identifica a una bebida espirituosa como originaria del territorio de un país o de una región o localidad de ese territorio, cuando una determinada cualidad, reputación u otras características de esa bebida espirituosa se puedan atribuir fundamentalmente a su origen geográfico;

5) «pliego de condiciones»: un fichero adjunto a la solicitud de protección de una indicación geográfica, en el que se establecen las especificaciones que la bebida espirituosa debe cumplir, y al que el Reglamento (CE) n° 110/2008 se refería como un «expediente técnico»; 17.5.2019 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 130/7 (15) Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO L 330 de 5.12.1998, p. 32). (16) Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio de 2009, sobre explotación y comercialización de aguas minerales naturales (DO L 164 de 26.6.2009, p. 45).

6) «agrupación»: cualquier asociación, independientemente de su forma jurídica, que esté compuesta principalmente por productores o transformadores que trabajen con las bebidas espirituosas de que se trate;

7) «nombre genérico»: el nombre de una bebida espirituosa que se ha convertido en genérico y que, si bien se refiere al lugar o la región en que el producto se producía o comercializaba originalmente, se ha convertido en el nombre común de dicha bebida espirituosa en la Unión;

8) «campo visual»: el campo visual definido en el artículo 2, apartado 2, letra k), del Reglamento (UE) n° 1169/2011;

9) «mezclar»: combinar una bebida espirituosa que pertenece a una categoría de bebidas espirituosas que figura en el anexo I o a una indicación geográfica con uno o más de los siguientes productos:

- a) otras bebidas espirituosas que no pertenecen a la misma categoría de bebidas espirituosas que figura en el anexo I;
- b) destilados de origen agrícola;
- c) alcohol etílico de origen agrícola;

10) «mezcla»: una bebida espirituosa que ha sido mezclada;

11) «ensamblar»: combinar dos o más bebidas espirituosas pertenecientes a la misma categoría y que solo se pueden distinguir por diferencias menores de composición resultantes de uno o de varios de los siguientes factores:

- a) el método de producción,
- b) los aparatos de destilación empleados,
- c) el período de maduración o de envejecimiento,
- d) la zona geográfica de producción, perteneciendo la bebida espirituosa así producida a la misma categoría de bebidas espirituosas que las bebidas espirituosas originales antes de su ensamble;

12) «ensamble»: una bebida espirituosa que ha sido ensamblada.

Artículo 4 Definiciones y requisitos técnicos

A los efectos del presente Reglamento, se aplicarán las siguientes definiciones y requisitos técnicos, de modo que se entenderá por:

1) «designación»: los términos empleados en el etiquetado, la presentación y el embalaje de una bebida espirituosa, en los documentos que acompañan a una bebida espirituosa durante su transporte, en los documentos comerciales, en particular en las facturas y albaranes, y en la publicidad de una bebida espirituosa;

2) «presentación»: los términos utilizados en el etiquetado y en el embalaje, así como en la publicidad y la promoción de ventas de un producto, en las imágenes o similares, así como en los recipientes, incluidos las botellas o los cierres;

3) «etiquetado»: cualquier palabra, indicación, marca, nombre comercial, motivo ilustrado o símbolo relacionado con un producto y que figure en cualquier embalaje, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañe o se refiera a dicho producto;

4) «etiqueta»: cualquier letrero, marca, signo, ilustración u otra descripción, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado o estampado en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo;

5) «embalaje»: los envoltorios de protección, cartones, cajas, recipientes y botellas empleados en el transporte o la venta de bebidas espirituosas;

6) «destilación»: un proceso de separación térmica que implica una o varias fases de separación destinadas a lograr determinadas propiedades organolépticas o una mayor concentración alcohólica, o ambas, independientemente de que dichas fases se efectúen a presión normal o al vacío, debido al dispositivo de destilación utilizado; puede tratarse de una destilación simple o múltiple o de una redestilación;

7) «destilado de origen agrícola»: un líquido alcohólico obtenido de la destilación, previa fermentación alcohólica, de los productos agrícolas enumerados en el anexo I del Tratado, que no presenta las características del alcohol etílico, pero que ha conservado el aroma y el sabor de las materias primas utilizadas; L 130/8 ES Diario Oficial de la Unión Europea 17.5.2019

B) «edulcorar»: utilizar una o más sustancias edulcorantes en la producción de bebidas espirituosas;

9) «sustancias edulcorantes»:

a) azúcar semiblanco, azúcar blanco, azúcar blanco refinado, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa, azúcar líquido, azúcar líquido invertido y jarabe de azúcar invertido, de acuerdo con las definiciones de la parte A del anexo de la Directiva 2001/111/CE del Consejo (17);

b) mosto de uva concentrado rectificado, mosto de uva concentrado y mosto de uva fresca;

c) azúcar caramelizado, que es el producto obtenido exclusivamente del calentamiento controlado de la sacarosa, sin añadir bases, ácidos minerales ni ningún otro aditivo químico;

d) miel, tal como se define en el anexo I, punto 1, de la Directiva 2001/110/CE del Consejo (18); e) jarabe de algarroba;

f) cualesquiera otras sustancias glúcidos naturales que surtan un efecto análogo al de los productos mencionados en las letras a) a e);

10) «adición de alcohol»: la adición de alcohol etílico de origen agrícola o de destilados de origen agrícola, o ambos, a una bebida espirituosa; esta adición no incluye el uso de alcohol para la dilución o disolución de colorantes, aromas o cualquier otro ingrediente autorizado utilizado en la producción de bebidas espirituosas;

11) «maduración» o «envejecimiento»: el almacenamiento de una bebida espirituosa en recipientes adecuados durante un período de tiempo para permitir que se produzcan reacciones naturales que confieran a esa bebida espirituosa unas características específicas;

12) «aromatizar»: añadir aromas o productos alimenticios sápidos en la producción de bebidas espirituosas mediante uno o más de los siguientes procesos: adición, infusión, maceración, fermentación alcohólica o destilación de alcohol, en presencia de los aromas o de los productos alimenticios sápidos;

13) «aromas»: aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 1334/2008;

14) «sustancia aromatizante»: sustancia aromatizante tal como se define en el artículo 3, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 1334/2008;

15) «sustancia aromatizante natural»: sustancia aromatizante natural tal como se define en el artículo 3, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n° 1334/2008;

16) «preparación aromatizante»: preparación aromatizante tal como se define en el artículo 3, apartado 2, letra d), del Reglamento (CE) n° 1334/2008;

17) «otros aromas»: otros aromas tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra h), del Reglamento (CE) n° 1334/2008;

18) «productos alimenticios sápidos»: productos alimenticios tal como se definen en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo (19) y utilizados en la producción de bebidas espirituosas cuya principal finalidad sea la de aromatizar bebidas espirituosas;

19) «colorar»: utilizar uno o más colorantes en la producción de bebidas espirituosas;

20) «colorantes»: colorantes tal como se definen en el anexo I, punto 2, del Reglamento (CE) n° 1333/2008;

21) «caramelo»: un aditivo alimentario que corresponde a los números E 150a, E 150b, E 150c o E 150d, relativo a productos de color marrón más o menos intenso destinados a la coloración, a que se refiere el anexo II, parte B, del Reglamento (CE) n° 1333/2008, y que no corresponde al producto aromático azucarado obtenido a partir del calentamiento de azúcares y utilizado con fines de aromatización;

22) «otros ingredientes autorizados»: ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1334/2008 y aditivos alimentarios distintos de colorantes autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 1333/2008; 17.5.2019 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 130/9 (17) Directiva 2001/111/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.1.2002, p. 53). (18) Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel (DO L 10 de 12.1.2002, p. 47). (19) Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

23) «grado alcohólico volumétrico»: la relación entre el volumen de alcohol en estado puro, contenido en un producto a la temperatura de 20 °C, y el volumen total del mismo producto a la misma temperatura;

24) «contenido de sustancias volátiles»: la cantidad de sustancias volátiles distintas del alcohol etílico y del metanol contenida en una bebida espirituosa producida exclusivamente mediante destilación.

Artículo 22 Pliego de condiciones

1. Las indicaciones geográficas protegidas en virtud del presente Reglamento cumplirán lo dispuesto en un pliego de condiciones que contenga como mínimo lo siguiente: a) el nombre que vaya a protegerse como indicación geográfica, tal como se utilice dicho nombre, ya sea en el comercio o en el lenguaje común, únicamente en las lenguas que se utilicen o se hayan utilizado históricamente para describir el producto específico en la zona geográfica definida, en la forma escrita original y con transcripción latina si la forma original es en otro alfabeto; b) la categoría de la bebida espirituosa o la mención «bebida espirituosa» si una bebida espirituosa no cumple los requisitos establecidos para las categorías de estas bebidas que se definen en el anexo I; c) una descripción de las características de la bebida espirituosa, incluidas, en su caso, las materias primas a base de las cuales se produce, así como las principales características físicas, químicas u organolépticas del producto y las características específicas del producto en comparación con las bebidas espirituosas de la misma categoría; d) la definición de la zona geográfica delimitada en función del vínculo contemplado en la letra f); e) una descripción del método de producción de la bebida espirituosa y, en su caso, de la autenticidad e invariabilidad de los métodos de producción locales; 17.5.2019 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 130/17 f) datos que establezcan el vínculo entre una determinada calidad, reputación u otra característica de la bebida espirituosa y su origen geográfico; g) los nombres y direcciones de las autoridades competentes o, si se dispone de ellos, los nombres y direcciones de los organismos que verifican, de conformidad con el artículo 38, el cumplimiento de lo dispuesto en el pliego de condiciones, y sus funciones

específicas; h) cualquier norma específica de etiquetado aplicable a la indicación geográfica en cuestión. Cuando sean aplicables, se incluirán requisitos relativos al embalaje en los pliegos de condiciones, junto con una justificación que demuestre que el envasado debe tener lugar dentro de la zona geográfica definida para poder salvaguardar la calidad, garantizar el origen o asegurar los controles necesarios, teniendo en cuenta el Derecho de la Unión, en particular el relativo a la libre circulación de mercancías y la libre prestación de servicios. 2. Se considerarán pliegos de condiciones a efectos del presente artículo los expedientes técnicos presentados como parte de una solicitud antes del 8 de junio de 2019 con arreglo al Reglamento (CE) n° 110/2008.

El mismo Reglamento en su Anexo I explicita:

"ANEXO I

CATEGORÍAS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. Ron
2. Whisky o whiskey
3. Bebida espirituosa de cereales
4. Aguardiente de vino
5. Brandy o Weinbrand
6. Aguardiente de orujo, orujo o marc
7. Aguardiente de hollejo de fruta
8. Aguardiente de pasas o raisin brandy
 - a) El aguardiente de pasas o raisin brandy
9. Aguardiente de fruta
10. Aguardiente de sidra, aguardiente de perada y aguardiente de sidra y perada
11. Aguardiente de miel
12. Hefebrand o aguardiente de lías
13. Aguardiente de cerveza
14. Topinambur o aguardiente de tupinambo o pataca a
15. Vodka
16. Aguardiente de (completado con el nombre de la fruta, las bayas o los frutos secos) obtenido por maceración y destilación
17. Geist (completado con el nombre de la fruta o materias primas utilizadas)
18. Genciana
19. Bebida espirituosa aromatizada con enebro
20. Gin
21. Gin destilado
22. London gin
23. Bebida espirituosa aromatizada con alcaravea o Kümmel
24. Akvavit o aquavit
25. Bebida espirituosa anisada
26. Pastis
27. Pastis de Marseille
28. Anís o janeževac
29. Anís destilado
30. Bebida espirituosa de sabor amargo o bitter
31. Vodka aromatizado
32. Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o pacharán
33. Licor
34. Crema de (completado con el nombre de una fruta o de otra materia prima utilizada)
35. Sbe gin
36. Sambuca
37. Maraschino, marrasquino o maraskino
38. Nocino u orehovec
39. Licor de huevo o advocaat o avocac o advokat
40. Licor al huevo
41. Mistrà
42. Väkevä glögi o spritglögg
43. Berenburg o Beerenburg
44. Néctar de miel o néctar de aguamiel

► **Brandy**

En el Reglamento de la UE de 2019 se define:

"ANEXO I

CATEGORÍAS DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

5. Brandy o Weinbrand

a) El brandy o Weinbrand es una bebida espirituosa que cumple los siguientes requisitos:

- i) se produce a base de aguardiente de vino, al que podrá añadirse un destilado de vino que haya sido destilado a menos del 94,8 % vol. y no exceda el límite máximo de 50 % en grado alcohólico del producto acabado; L 130/32 ES Diario Oficial de la Unión Europea 17.5.2019
- ii) ha envejecido como mínimo:

- durante un año en recipientes de roble con una capacidad mínima de 1 000 litros; o
- durante seis meses en barricas de roble con una capacidad inferior a 1 000 litros;
- iii) tiene un contenido de sustancias volátiles igual o superior a 125 g/l de alcohol a 100 % vol., que procede exclusivamente de la destilación de las materias primas empleadas;
- iv) tiene un contenido máximo de metanol de 200 g/l de alcohol a 100 % vol.
- b) El grado alcohólico volumétrico mínimo del brandy o Weinbrand será de 36 %.
- c) No podrá realizarse ninguna adición de alcohol, diluido o no.
- d) El brandy o Weinbrand no contendrá aromatizantes. Esto no impide los métodos de producción tradicionales.
- e) El brandy o Weinbrand podrá contener caramelo añadido únicamente para ajustar el color.
- f) El brandy o Weinbrand se podrá edulcorar a fin de redondear el sabor final. No obstante, el producto final no podrá contener más de 35 gramos de sustancias edulcorantes por litro, expresados en azúcar invertido.

► Brandy de Jerez

El Reglamento de la UE de 2019 explicita:

ANEXO III

SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO DINÁMICO O DE «CRIADERAS Y SOLERA» O DE «SOLERA E CRIADERAS»

El sistema de envejecimiento dinámico o de «criaderas y solera» o «solera e criaderas» consiste en la ejecución de extracciones periódicas de una parte del brandy contenido en cada una de las barricas de roble y los recipientes que forman una fase de envejecimiento y en las correspondientes reposiciones de brandy extraído de la fase de envejecimiento anterior.

Definiciones

Se entenderá por «fase de envejecimiento» cada grupo de barricas de roble y recipientes con el mismo nivel de maduración, a través de los que el brandy va pasando a lo largo del proceso de envejecimiento. Cada fase se denomina «criadera», salvo la última, previa a la expedición del brandy, que se denomina «solera». Se entenderá por «extracción» el volumen parcial de brandy extraído de cada barrica de roble y recipiente en una fase de envejecimiento para su incorporación a las barricas de roble y los recipientes en la siguiente fase de envejecimiento o, en el caso de la solera, para su envío. Se entenderá por «reposición» el volumen de brandy de las barricas de roble y los recipientes de una fase de envejecimiento determinada que se incorpora y se mezcla con el contenido de las barricas de roble y los recipientes de la siguiente fase de envejecimiento. Se entenderá por «envejecimiento promedio» el período de tiempo correspondiente a la rotación del total de existencias de brandy que se someten al proceso de envejecimiento, calculado dividiendo el volumen total de brandy contenido en todas las fases de envejecimiento por el volumen de las extracciones de la última fase, la solera, en un año.

El envejecimiento promedio del brandy extraído de la solera se calculará mediante la siguiente fórmula: $t = V_+ / V_0$, en donde:

- t es el envejecimiento promedio, expresado en años;
- V_+ es el volumen total de las existencias en el sistema de envejecimiento, expresado en litros de alcohol puro;
- V_0 es el volumen total del producto extraído para su envío durante un año, expresado en litros de alcohol puro.

En el caso de las barricas de roble y los recipientes de menos de 1 000 litros, el número de extracciones y reposiciones anuales será igual o inferior al doble de la cantidad de fases del sistema, a fin de garantizar que el componente más joven tiene un envejecimiento igual o superior a seis meses.

En el caso de las barricas de roble y los recipientes de 1 000 litros o más, el número de extracciones y reposiciones anuales será igual o inferior a la cantidad de fases del sistema, a fin de garantizar que el componente más joven tiene un envejecimiento igual o superior a un año.

► BRANDY DE JEREZ

APROXIMACIÓN HISTÓRICA

La palabra "brandy" proviene de la adaptación inglesa del término original holandés "brandewijn" que significa 'vino quemado'. En el siglo XVII, Holanda era el cliente principal de los aguardientes de vino elaborados en la región de Cádiz que se exportaban al norte de Europa.

El pícaro y buhonero de vida aventurera, que recorrió Europa, Estebanillo González, menciona en sus escritos (1646) como 'brandevín'.

En los siglos XVI, XVII y XVIII existía la costumbre en Jerez de envejecer aguardientes en botas de roble. También se cuenta que una vez un barco que llevaba aguardiente a Holanda y que, por la demora del viaje, reposó en botas de roble envinadas, donde envejeció. O la carta (1819) de un agente de 'Duff Gordon' en Londres en la que escribe que los vinos han sido encabezados con "Spanish Brandy". Existen documentos de que en sólo ocho años (1874-1882) hay bodegueros de Jerez que comercializan y embotellan sus brandis. Sin documentar —que sepamos—, hemos escuchado que Pedro Domecq Loustau había recibido el encargo de elaborar 500 bocoyes de un alcohol de calidad excepcional, sin fijar límite de tiempo ni cantidad para tal menester. Al cabo de dos años, consiguió un aguardiente de máxima calidad, pero el demandante del encargo le confesó que no podía pagarle y Domecq ordenó el almacenamiento en las botas de roble americano de la bodega. Pasados cinco años, aquel líquido dorado y de fuerte aroma es un brandy extraordinario. Domecq se apresura a importar alambiques y, cuando ya dispone de las suficientes reservas, lanza una nueva marca, 'Fundador' (1874), que se convierte en el primer brandy producido y comercializado en España.

En 1950 el Consejo Regulador del Jerez, presidido por José Ramón García Angulo, organiza un concurso para premiar, con 10.000 pesetas, un vocablo para dar nombre al producto jerezano conocido como coñac —que es sabido, brandy elaborado a partir de las cepas del departamento de Charente, cerca de la ciudad francesa de Cognac, con diferente destilación, variedad de uvas y protegido por la correspondiente denominación de origen—. La palabra premiada tenía que ser de 'Jerez', 'cognac' y 'brandy'. El concurso no podrá ser declarado desierto. El 3 de julio el jurado —compuesto por Julio Casares, José María Pemán, Manuel Barbadillo, Manuel de la Quintana, Ramón García Llanos y

Antonio Muñoz— anuncian el fallo. La palabra elegida es 'jериñac', pero el jurado recomienda usar 'jerinac'.

TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA

IGP (Indicación Geográfica Protegida):

NOMBRE DEL PRODUCTO

Brandy de Jerez

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS

- Graduación alcohólica adquirida igual o superior a 36% vol.
- Contenido en azúcares totales como máximo de 35 gramos por litro.
- Contenido mínimo de sustancias volátiles, dependiendo del tipo de Brandy de Jerez:
 - 150 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera»;
 - 200 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva»;
 - 250 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

El Brandy de Jerez es un brandy obtenido a partir de determinados aguardientes y destilados de vino que conservan las sustancias volátiles propias de la materia prima de la que proceden, que es envejecido en vasijas de roble, de capacidad inferior a 1.000 L, previamente envinadas con vinos de Jerez, empleando el sistema tradicional jerezano de "criaderas y solera", exclusivamente en la zona de elaboración y envejecimiento. Los aguardientes de vino de media y baja graduación representan más del 50% del grado alcohólico del brandy elaborado.

Según las características de los aguardientes y destilados de vino y del proceso de elaboración y envejecimiento, se distinguen los siguientes tipos de Brandy de Jerez:

- a) **Brandy de Jerez «Solera»**, que es el brandy envejecido por el sistema de "criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a seis meses expresado en UBE (Unidades Básicas de Envejecimiento); con una absorbancia (UA) entre 0,030-0,850, un contenido medio en ácido tartárico de 0-196 mg/L y un mínimo de sustancias volátiles de 150 gr/hl de alcohol a 100% vol.
- b) **Brandy de Jerez «Solera Reserva»**, que es el brandy envejecido por el sistema de "criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a un año expresado en UBE; con una absorbancia (UA) entre 0,250-0,850, un contenido medio en ácido tartárico 7,7 a 260 mg/L y un mínimo de sustancias volátiles de 200 gr/hl de alcohol a 100% vol.
- c) **Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva»**, que es el brandy envejecido por el sistema de "criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a tres años expresado en UBE, con una absorbancia (UA) entre 0,300-1,200, un contenido medio en ácido tartárico 10,8-383 mg/L y un contenido mínimo de sustancias volátiles de 250 gr/hl de alcohol a 100% vol.

Graduación alcohólica: $\geq 36\%$ vol.

Azúcares totales: ≤ 35 g/L

DESCRIPCIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA DEFINIDA

La zona de elaboración y envejecimiento del **Brandy de Jerez** está constituida, exclusivamente, por los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, con sus condiciones climáticas y medio ambientales singulares.

MÉTODO DE OBTENCIÓN DE LA BEBIDA ALCOHÓLICA

Materias Primas

- A. Sustancias volátiles de los aguardientes y destilados de vino serán las propias del vino del que proceden_
 - ácidos volátiles, expresados en ácido acético;
 - aldehídos, expresados en etanal (acetaldehído);
 - alcoholes superiores, y
 - acetato de etilo.
- B. Tipos de aguardientes de vino:
 - Aguardientes de vino de baja graduación u holandas, con una graduación alcohólica $\leq 70\%$ vol.;
 - Aguardientes de vino de media graduación, con graduación alcohólica entre 70 y 86% vol.;
 - Aguardientes de vino de alta graduación o destilados de vino, con graduación alcohólica $> 86\%$ vol.

Todos los aguardientes de vino de media y baja graduación representarán más del 50% del grado alcohólico del brandy.

Elaboración y envejecimiento

A. Definiciones.

- Envejecimiento. Operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente en las vasijas de envejecimiento ciertas reacciones que confieren al Brandy de Jerez cualidades organolépticas particulares que no tenía anteriormente.
- Vasijas de envejecimiento. Se define como «vasija de envejecimiento» al recipiente tradicional

utilizado en la zona de elaboración para tal fin, que es la bota de madera de roble de capacidad inferior a 1.000 litros que deberán estar envinadas con vinos de Jerez.

—Tiempo de envejecimiento. Se considera «tiempo de envejecimiento» el de permanencia del brandy o aguardientes y destilados de vino en las correspondientes vasijas de envejecimiento.

—Unidad Básica de Envejecimiento. Se entiende por «Unidad Básica de Envejecimiento» (UBE), la vejez devengada por un litro de alcohol absoluto después de permanecer en las correspondientes vasijas de envejecimiento durante un año.

—Cabeceo. Es el conjunto de operaciones bodegueras de combinación de brandis o aguardientes y destilados de vino envejecidos en distintas soleras y por virtud del cual se obtiene un producto homogéneo y con unas características propias.

B. El Consejo Regulador llevará un inventario de existencias de cada bodega inscrita, incluyendo sus movimientos diarios. A estos efectos abrirá para cada una de las bodegas inscritas una Cuenta de Envejecimiento en la que diariamente se anotarán las sacas y rocíos que se realicen con indicación de las Unidades Básicas de Envejecimiento disponibles en cada momento.

C. Sistema de envejecimiento. El sistema de envejecimiento característico del Brandy de Jerez es el tradicional jerezano de «criaderas y solera», por virtud del cual se realiza una clasificación de los aguardientes contenidos en sus correspondientes vasijas en diferentes niveles de envejecimiento o escalas denominadas criaderas, siendo la de mayor envejecimiento la solera. Consiste el sistema en la periódica extracción o «saca» de una fracción del contenido de cada una de las vasijas que forman una escala determinada. El vacío parcial ocasionado en cada una de ellas se repone (en una operación llamada «rocío») con brandy más joven procedente de la criadera inmediatamente anterior y así sucesivamente hasta la primera criadera. Las operaciones de sacas y de rocíos comportan la realización de mezclas complejas en el interior de las vasijas, cuyo tiempo de envejecimiento expresado como media ponderada está en función del número de escalas, de la fracción de saca y de la periodicidad de las mismas, adoptándose las UBE (Unidades Básicas de Envejecimiento) como unidad de medida del tiempo de envejecimiento a los efectos de control.

Este sistema dinámico de envejecimiento dota al Brandy de Jerez da un grado importante de homogeneidad, resultado de la mezcla de los destilados con distintos niveles de vejez, al tiempo que favorece un nivel de oxidación del producto que resulta en suavidad y carácter distintivo apreciado en los numerosos mercados en los que se comercializa. Para el envasado o expedición, se destina el brandy procedente de la solera de forma directa o mediante cabeceo con otras soleras o escalas de envejecimiento.

Sobre el origen

Factores humanos

Aún cuando la destilación en la zona de Jerez se remonta al tiempo de los árabes, fue en el siglo XVI cuando se inició su despegue y desarrollo, siendo a partir de entonces cuando se convierte en una importante actividad que ha generado un floreciente comercio de aguardientes con Europa en los siglos posteriores. Es especialmente a finales del siglo XIX cuando el comercio de los aguardientes de vino, que tradicionalmente se realizaban en los recipientes disponibles para el transporte de la época, es decir en las vasijas de madera de roble, da lugar a la aparición de los aguardientes de vino envejecidos: el brandy tal y como hoy lo conocemos. La práctica totalidad de las actividades bodegueras del Marco del Jerez tienen por objeto no solo la elaboración de los vinos de Jerez, sino que también se dedican al comercio del brandy. Actividad esta última, que se realiza en el interior de las mismas bodegas destinadas a la elaboración de vinos, con los mismos medios materiales y humanos y con los mismos sistemas y esquemas de elaboración. Con el transcurrir del tiempo, los aguardientes de vino y/o el brandy procedente de Jerez se dan a conocer en los mercados internacionales por sus caracteres organolépticos diferenciales respecto de otras bebidas espirituosas de naturaleza similar, fundamentalmente debido al uso de vasijas que previamente han contenido mostos o vinos de Jerez para el envejecimiento de los aguardientes de vino y el empleo como sistema de conducción del envejecimiento del característico y tradicional sistema dinámico de criaderas y solera propio de Jerez y a las características micro-climáticas de la Zona de elaboración y envejecimiento del marco de Jerez.

Factores naturales

La climatología del Marco es un factor clave que lo dota de sus especiales y únicas características. Es un microclima regulado por las aguas que lo delimitan —el océano Atlántico y los ríos Guadalete y Guadalquivir— y los dos vientos dominantes —Levante y Poniente—. El aire húmedo y templado aportado por el Poniente es equilibrado por el seco y caluroso por el Levante, dando lugar a inviernos suaves y templados, otoños y primaveras ideales y a veranos calurosos, mitigados por la cercanía del mar. Con temperatura media anual 16-20° C, humedad relativa > 70% y pluviometría media de 600 L/año durante 75 días/año —especialmente en primavera y otoño—.

Este microclima, juega un importante papel en la elaboración y envejecimiento de los brandis del Marco que, a su vez, tiene como resultado la existencia de bodegas construidas y orientadas para estabilizar las condiciones de temperatura y humedad adecuadas, de gran altura de techo para que se eleve la masa de aire caliente con

anchos muros de gran inercia térmica en los que las ventanas están situadas en su tercio superior cubiertas con esteras y en la mayoría de los casos con los suelos de albero que se riegan según la época del año para una mejor regulación de temperatura y humedad.

Características especiales atribuibles a la zona geográfica

Destilación

La destilación en el Marco se remonta al tiempo de los árabes. En el siglo XVI se inicia el desarrollo y aparece la actividad del comercio de aguardientes con Europa. A finales del XIX el comercio de los aguardientes de vino en las botas de roble, origina los aguardientes de vino envejecidos: el brandy.

Para obtener los aguardientes y destilados de vino para la elaboración del Brandy de Jerez se destilan vinos sanos, limpios (separados de sus lías), equilibrados, aptos para el consumo y con una graduación media de 10,5-13°. Proceden de la destilación de las variedades Airén (90%), procedentes de Castilla La Mancha, y Palomino, tradicional del Marco del Jerez.

Para obtener un litro de brandy es necesario destilar tres litros de vino (3 L de vino → 1 L de brandy) . Se obtiene lo mejor —"espíritu del vino"— y se desecha el resto.

Los aguardientes se obtienen en columnas de destilación, en alambiques —el calentamiento del vino intercede el fuego directo— y alquitaras —el calentamiento del vino intercede el vapor de agua— de cobre. En los alambiques el producto que se quiere destilar se calienta, condensando la evaporación y dando lugar al aguardiente de vino "grados altos". Las alquitaras, en cambio, se emplean exclusivamente para la obtención de "holandas" o "grados bajos".

Ambos destilados están formados por una mezcla de alcohol etílico y agua, cuya característica en cuanto a gusto y aroma reside en los productos esenciales que tiene en su disolución.

Se separan las cabezas y las colas y se escoge la fracción central del aguardiente.

Los aguardientes pueden ser:

- **Holandas o aguardientes de baja graduación**, inferior a 70 % vol. y con un contenido en sustancias volátiles de entre 200 y 600 g/hL de alcohol puro.
- **Aguardientes de graduación media** (entre 70 y 86% vol.) y con un contenido de sustancias volátiles de entre 130 y 400 g/hL de alcohol puro.
- **Destilados de alta graduación** (entre 86 y 94,8% vol.) y con un contenido de sustancias volátiles inferior a 100 g/hL de alcohol puro.

Vasijas

El Brandy de Jerez se envejece en botas de roble americano de 500-600 L envinadas —que han envejecido vinos del Marco del Jerez— durante al menos 3 años. Las botas envinadas con fino o manzanilla dan brandis más pálidos que las envinadas con amontillados u olorosos, y las envinadas con pedro ximénez darán brandis más abocados y oscuros.

Envejecimiento

El sistema de envejecimiento del Brandy de Jerez —el proceso de elaboración y envejecimiento del brandy es exclusivo en las bodegas de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda— es el tradicional sistema de criaderas y solera.

El producto es almacenado en vasijas previamente envinadas con Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso o Pedro Ximénez y situados por escala según su vejez, colocando el brandy más añejo en la base o suelo.

La escala del brandy con mayor edad se denomina "solera" y es seguida en orden de antigüedad por la primera criadera, segunda, tercera, ... hasta dar con la última criadera, la más alta, en cuyo interior se encuentra el aguardiente de vino más joven.

La característica de este sistema se basa en extraer una pequeña cantidad de la solera para su embotellado y comercialización, y posteriormente rellenar la misma cantidad con brandy de la primera criadera. Así sucesivamente hasta que todas las escalas han entrado en contacto con un producto más joven.

Consiste en las extracciones periódicas de una parte del brandy contenido en cada una de las botas que forman una criadera y las correspondientes reposiciones —rocíos— de esa misma cantidad extraída con brandy procedente de otra criadera más joven. Se denomina solera a la escala final de envejecimiento, de la que se realiza la saca o extracción final, para su expedición.

El sistema favorece la oxidación del Brandy de Jerez al airearse —aporte de oxígeno— en los continuos trasiegos, una mayor incidencia de las botas envinadas en el envejecimiento del producto y el mantenimiento uniforme de las características organolépticas del Brandy de Jerez.

Por último, pero no por ello menos importante, está el tiempo, paso fundamental para que los aguardientes vayan adquiriendo sus características genuinas: complejidad, suavidad y finura. En función del tiempo de envejecimiento del Brandy de Jerez, distinguimos:

- **Brandy de Jerez Solera:** joven y afrutado, con un envejecimiento promedio mínimo de seis meses y un contenido de componentes volátiles superior a 150 g/hL de alcohol puro.
- **Brandy de Jerez Solera Reserva:** con un tiempo de envejecimiento promedio de al menos un año y un contenido total de componentes volátiles de 200 g/hL de alcohol puro.

- **Brandy de Jerez Solera Gran Reserva:** es el de mayor tiempo de envejecimiento. Aunque la normativa exige un promedio mínimo de tres años y un contenido total de componentes volátiles de 250 g/hL, lo normal es que se excedan sobradamente estos valores.

4. CATA DE BRANDY DE JEREZ

Consumo

Cata

► Servir en copa de cristal un tercio de su capacidad, a la temperatura de unos 18° C y calentar solo con las manos. Dejar reposar en la copa.

► Fases de la cata:

- Fase visual
- Fase olfativa
- Fase gustativa

Consumo

Sólo. En vaso bajo con hielo. Combinado en coctelería.

► LUSTAU BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA

Crianza	Envejecido por 3 años en una selección de botas de roble americano que han contenido amontillado.	
Perfil de Jerez	Los amontillados se caracterizan por su color ambarino, con destellos dorados. En nariz destacan aromas de avellanas, ahumados y tostados. Secos y elegantes en el paladar, con un final largo y especiado.	
Notas de cata	Vista	Color ámbar intenso
	Olfato	Aroma de madera tostada. Notas a vainilla y mermelada amarga.
	Gusto	Seco, suave y amable en boca, con un final largo y avellanado.
Datos analíticos	Alcohol	40% vol.
	Densidad	0,984
	pH	4
	Acidez volátil	0,2 g/L
	Azúcar residual	20 g/L

► LUSTAU BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA

Crianza	Envejecido por 10 años en una selección de botas de roble americano que han contenido oloroso	
Perfil de Jerez	Los olorosos se caracterizan por ser de color bronce con reflejos dorados. Intensos y punzantes en nariz, con aromas de frutos secos, chocolate negro y nueces. En boca son complejos, amables y redondos, con un final persistente y concentrado.	
Notas de cata	Vista	Color caoba con reflejos dorado viejo.
	Olfato	Aromas de café tostado, hoja de tabaco y nueces.
	Gusto	En boca es cálido y suave. Chocolate negro y turrón, con un final tostado.
Datos analíticos	Alcohol	40% vol.
	Densidad	0,958
	pH	3,8
	Acidez volátil	0,3 g/L
	Azúcar residual	25 g/L

► SOLERA GRAN RESERVA FINEST SELECTION

Crianza	Envejecido por 15 años en una selección de botas de roble americano que han contenido Olorosos y Pedro Ximénez.	
Perfil de Jerez	Los olorosos poseen intensos aromas de nueces y maderas ahumadas, con notas especiadas en nariz. Final largo e intenso. Los PX muestran aromas florales y cítricos, con sabor a frutas pasas. Pleno y muy largo en el paladar.	
Notas de cata	Vista	Color caoba.
	Olfato	Aromas a especias y chocolate con un fondo de fruta deshidratada.
	Gusto	Acabado en boca con un largo y delicado retrogusto especiado.
Datos analíticos	Alcohol	40% vol.
	Densidad	0,962
	pH	3,9
	Acidez volátil	0,3 g/L
	Azúcar residual	33 g/L