



700 AÑOS DE HISTORIA DEL BRANDY

Índice

INTRODUCCIÓN

<i>Presentación</i>	2
---------------------	----------

HISTORIA

<i>700 años de historia del Brandy</i>	3
<i>Arnau de Vilanova</i>	4
<i>Las 40 virtudes y el Cardenal Vital du Four</i>	5
<i>La fusión de tres culturas</i>	6
<i>El origen del Armagnac</i>	7
<i>El alquimista y el alambique</i>	8
<i>El hermano menor del Armanac</i>	9
<i>La Rochelle, puerto estratégico</i>	10
<i>Historia del Cognac</i>	11-13
<i>1811, Año del Cometa</i>	14-16
<i>Crisis de la filoxera: la Gran Plaga (1863, 1890)</i>	17

ENTRE AGUA, TIERRA, VID Y ROBLE

<i>El agua, la base</i>	18
<i>El suelo, el pilar</i>	19
<i>La vid, el alma</i>	20
<i>El roble, elemento fundamental</i>	21
<i>El clima</i>	22-23
<i>Suelos de Charente</i>	24-25
<i>La esencia del viñedo</i>	26
<i>La poda</i>	27
<i>Maleza y enfermedades</i>	28



LAS MANOS EXPERTAS DETRÁS DE CADA BARRICA

BARRICA **29**

El viticultor (Le vitivulteur) **30**

El maestro destilador (Le Maître Distillateur) **31**

El maestro de bodega (Le Maître de Chai) **32**

El maestro mezclador (Master Blender) **33**

SELECCIÓN DE UVA **34**

Morfología de la uva **35**

Ugni Blanc **36**

Colombard **37**

Folle Blanche **38**

Sémillon **39**

Montils **40**

VINIFICACIÓN

Recolección de uva (vendimia) **41**

Despapillado **42**

Prensado **43**

Fermentación **44**

DESTILACIÓN

Destilación charentaise **45**

Partes de la columna y el alambique **46**

Dominando la destilación **47**

La primera destilación: brouillis **48**

Fases del destilado: cabezas, corazón y cola **49**

La segunda destilación: la bonne chauffe **50**

LA BARRICA

El carácter del Brandy: dos maderas, dos lenguajes **51**

Roble francés vs. roble americano **52**

Partes de una barrica **53**

El arte de la crianza en barrica (VS, VSOP, XO...) **54**

Mezcla **55**

Dans Le Vent: de la viña a la copa **56**

Historia de las barricas **57**

Fabricación de barricas (pasos 1 a 8) **58-60**

El tostado y el quemado: tipos de tostado **61-62**



LOS BOSQUES

El oro verde del Brandy/Cognac: el bosque de Tronçais **61**

Características únicas del roble de Tronçais **62**

Limousin, la voz profunda del bosque **63**

Cuadro comparativo Tronçais/Limousin **64-66**

Bosques anticipados: la reforestación **67**

HABLAR DEL BRANDY **68-69**

Control de calidad **70**

Análisis sensorial del postgusto **71**

Pirámide Bedel **72-73**

Rueda de aromas del Cognac **74**

Degustación de un Brandy **75**

La arquitectura de la degustación (tipos de copa) **76-78**

ARMAGNAC **79**

El Armagnac: la profundidad y la rusticidad noble **80**

Máquina de destilación **81**

Cuadro comparativo Cognac / Armanac **82**

Mapa de Francia y áreas de producción **83**

CIERRE **85**

Glosario **86-90**

Contacto y redes **91**



El Brandy/Cognac es un diálogo silencioso entre el tiempo y la materia, una historia líquida que comienza mucho antes de llegar a la copa. Nace en los viñedos, donde la vid transforma el suelo, el agua y el clima en uvas de carácter preciso, y continúa en el fuego del alambique, cuando solo el corazón del eau-de-vie es elegido para perdurar. A partir de ahí, el destilado se entrega a la paciencia, descansa en barricas de roble francés, cuyas maderas, formadas durante décadas en bosques como Tronçais y Limousin, aportan estructura, profundidad y un lenguaje aromático hecho de vainilla, especias y frutos secos. Con el paso de los años, el contacto con el aire suaviza sus aristas, afina su textura y multiplica sus matices, hasta que, finalmente, en la copa adecuada, los aromas se elevan y revelan su memoria.

Nada en el Brandy/Cognac es inmediato ni fortuito; cada nota es la consecuencia de una elección, cada sorbo es el resultado de una larga espera. Este compendio es una invitación a descubrir cómo la historia, el viñedo, la madera y el tiempo se entrelazan para dar forma a uno de los destilados más complejos y elegantes del mundo.

700 años de historia del Brandy

La historia del Brandy/Cognac es un relato de una transformación alquímica que suma ya más de 700 años de historia documentada. Todo comenzó en el siglo 15, cuando el "agua de vida" dejó de ser un secreto de laboratorio para convertirse en un pilar de la civilización europea. El punto de partida oficial se sitúa en 1310, año en que el Cardenal Vital du Four documentó en su enciclopedia las cuarenta virtudes medicinales del "Aygue Ardente". Este testimonio, rescatado de la Biblioteca Vaticana, certifica que el Brandy/Cognac nació con una misión noble: agudizar el ingenio, preservar la juventud y curar los males del cuerpo y del alma.

Esta evolución científica fue impulsada por mentes brillantes como la de Arnau de Vilanova, quien en la Universidad de Montpellier perfeccionó el arte de la destilación. Vilanova no solo adaptó los conocimientos árabes para extraer el "espíritu" del vino, sino que descubrió que el alcohol podía detener la fermentación, sentando las bases técnicas de lo que hoy conocemos como el encabezado de los vinos y la producción de aguardientes finos. Lo que en su origen era un destilado transparente y cristalino, puro como el agua pero ardiente como el fuego, inició su viaje hacia la sofisticación gracias a un factor geográfico decisivo, el puerto de La Rochelle.

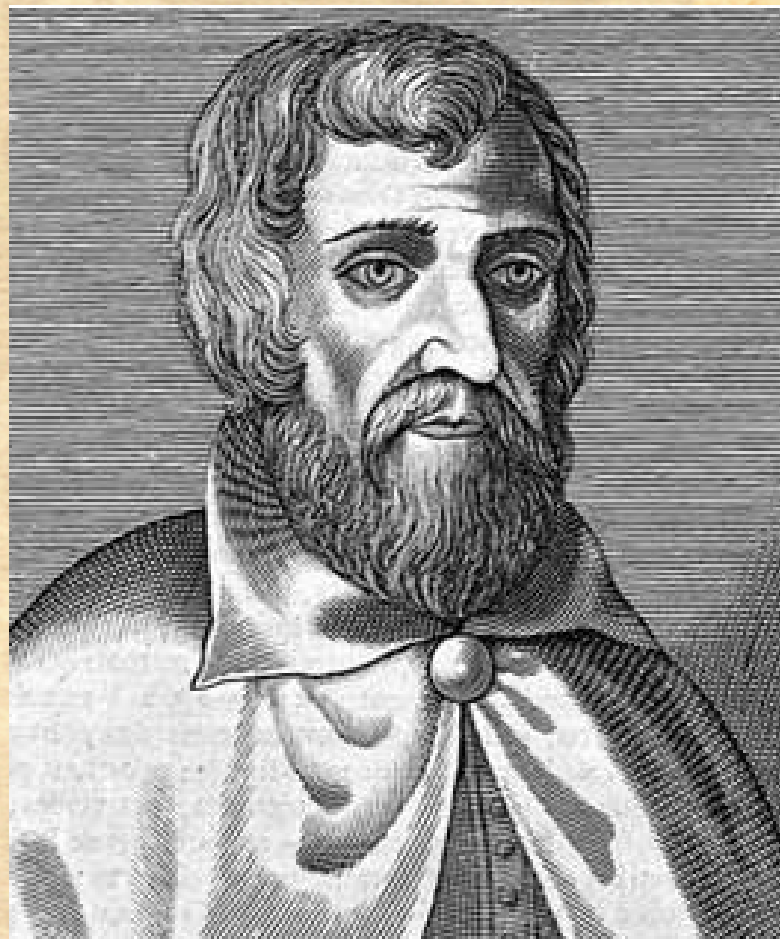
Fue en este enclave estratégico donde la logística marítima se encontró con la necesidad y los comerciantes holandeses del siglo 17, buscando transportar vino de forma eficiente y segura hacia el norte, comenzaron a "quemar" el producto para reducir su volumen y asegurar su conservación. Este "eau-de-vie" sufrió una metamorfosis accidental en las bodegas de los barcos; el contacto prolongado con las barricas de roble convirtió aquel aguardiente blanco en un líquido ambarino, suave y complejo. Lo que nació como una solución de transporte terminó convirtiéndose en el arte de la elaboración, donde el tiempo, la madera y el clima de regiones como Charente y Gascuña juegan un papel tan crucial como el propio alambique.

Hoy, la elaboración del Brandy/Cognac es considerada un arte que equilibra la ciencia de la destilación con la paciencia del añejamiento. Desde la selección de las uvas herencia directa de la viticultura técnica que los romanos expandieron por Europa hasta el ensamblaje final realizado por el maestro bodeguero, cada gota de Brandy encierra siete siglos de conocimiento humano. Es una bebida que ha pasado de los boticarios medievales a las mesas más exclusivas del mundo, manteniendo intacta su esencia, ser un destilado que, más que alcohol, contiene historia, geografía y la búsqueda incansable de la "quintaesencia" de la vida.

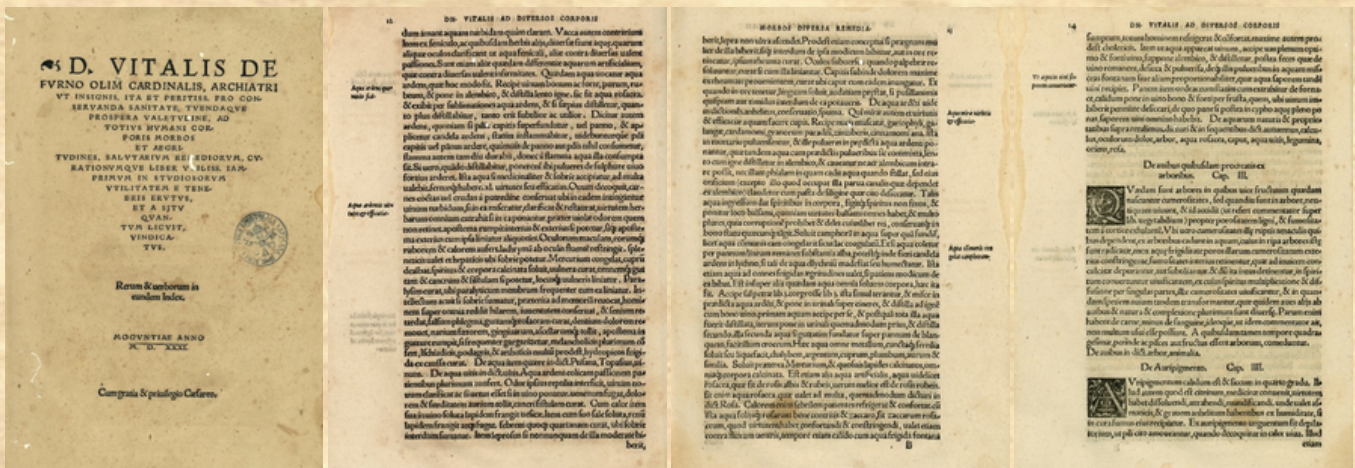
ARNAU DE VILANOVA

Fue un médico y erudito nacido en Catalan-España (1240-1311) y profesor de medicina en la Universidad de Montpellier. Fue uno de los médicos más importantes de su época, sirviendo a papas como Bonifacio 8 y reyes como Federico 2. Murió en un naufragio mientras viajaba para ver al Papa Clemente 5.

En cuanto a su aportación al mundo de los destilados, su figura es fundamental porque fue quien adaptó las recetas alquímicas árabes para destilar alcohol a partir del vino, un proceso que experimentó alrededor de 1285 en los viñedos de los Caballeros Templarios en el Rosellón. Él fue quien otorgó al alcohol destilado el nombre de "Aqua Vitae" o agua de vida, clasificándolo como un remedio universal con propiedades casi milagrosas. Además de sentar las bases técnicas para el Armanac y Cognac, Villanova realizó un descubrimiento comercial y técnico clave en 1299 al notar que añadir alcohol al vino detenía la fermentación y mantenía el azúcar natural de la uva, inventando así el "vin doux naturel" (vino dulce natural), proceso por el cual recibió una patente del Rey de Mallorca.



Su obra escrita, especialmente el "Liber de Vinis", se dedica por completo a las propiedades medicinales del vino y el uso de destilados como vehículos para la curación. Defendía que el vino aromatizado podía tratar desde la melancolía hasta problemas físicos en órganos como el hígado o los riñones, y utilizaba el alcohol destilado para crear tónicos capilares o elixires contra enfermedades mentales. Arnau de Vilanova representa el momento exacto en que la destilación dejó de ser un secreto místico para convertirse en una ciencia aplicada a la salud y a la mejora de la conservación de las bebidas alcohólicas.



LAS 40 VIRTUDES Y EL CARDENAL VITAL DU FOUR

Mientras que Arnau de Vilanova representaba el conocimiento académico y la patente técnica de la destilación en Montpellier, el Cardenal Vital du Four (1260-1327) dejó el testimonio escrito más antiguo de su aplicación práctica en el suroeste de Francia.

En su obra de 1310, conservada en la Biblioteca Vaticana, Du Four no trata el brandy como una bebida social, sino como una medicina prodigiosa. Lo llama "Aygue Ardente" (agua ardiente en lengua occitana), y el texto es crucial porque otorga al Armagnac el título de aguardiente más antiguo de Francia, precediendo en casi 200 años a las primeras menciones del Brandy/Cognac. En su enciclopedia, Vital du Four detalla cuarenta beneficios del destilado que hoy nos resultan fascinantes para entender la mentalidad de la época. El cardenal describe este líquido como un elixir capaz de transformar tanto el cuerpo como la mente, asegurando que su consumo médico y sobrio puede agudizar el ingenio, reavivar la memoria y proporcionar audacia a quienes son tímidos.

Desde una perspectiva física, el autor atribuye al destilado la capacidad de mantener la juventud, retardar la senilidad y curar dolencias graves de la época como la parálisis de la lengua, la hepatitis, la gota y las fístulas.

Más allá de su ingesta, el tratado destaca usos prácticos y sensoriales, señalando que el aguardiente servía para desinfectar heridas, aliviar dolores de oído e incluso detener el flujo constante de lágrimas.



Cardenal Vital Du Four



La fusión de 3 culturas

Romanos, Serbios y Árabes



EL ORIGEN DEL ARMANAC

El origen de los destilados europeos, en particular los elaborados a partir del vino, es el resultado de una convergencia histórica de tres grandes tradiciones culturales.



Vendimia, mosaico romano del siglo 4 a.C.



*Taller de tonelería (A Cooper's Workshop),
grabado de Jost Amman, siglo XVI.*

ANTIGUA ROMA Y LA VINICULTURA

En primer lugar, el mundo romano fue fundamental al expandir el cultivo de la vid y la producción de vino por amplias regiones de Europa, estableciendo la base agrícola y cultural indispensable para los destilados vínicos. Sin esta difusión sistemática de la uva, no habría materia prima para la elaboración del Brandy/Cognac.

LA TECNOLOGÍA DEL TURRIL

Los pueblos de Europa central y los Balcanes, entre ellos las comunidades eslavas del área serbia, consolidaron el uso de recipientes de madera (turiles o barricas) para la conservación, transporte y posterior maduración de las bebidas alcohólicas. La tonelería en roble se convirtió en un elemento clave para el desarrollo sensorial y la estabilidad de los destilados, aportando aromas, estructura y capacidad de guarda.



Representación de un alambique renacentista utilizado para procesos de destilación, siglos 15-16.

EL ALQUIMISTA Y EL ALAMBIQUE

La civilización árabe medieval realizó el aporte técnico decisivo al perfeccionar la destilación mediante el desarrollo del alambique y los principios de la destilación fraccionada. Aunque inicialmente aplicada con fines científicos, médicos y alquímicos, esta tecnología fue transmitida a Europa, donde se adaptó progresivamente a la producción de alcohol etílico (etanol).

De este modo, los destilados europeos surgen de la interacción entre la viticultura romana, la tradición tonelería europea y la tecnología árabe de la destilación, configurando un patrimonio técnico y cultural compartido que perdura hasta la actualidad.

EL HERMANO MENOR DEL ARMANAC

Si el Armagnac es el Brandy más antiguo de Francia, el Cognac es su sucesor comercial y técnico. Se le denomina "hermano menor" porque su producción a gran escala comenzó casi dos siglos después, impulsada principalmente por comerciantes holandeses en el siglo 17. A diferencia del Armagnac, que nació en el corazón de la región Gascuña (o Gascogne en francés) como un remedio médico descrito en 1310, el Cognac se desarrolló en la región de Charente para facilitar el transporte marítimo de vino hacia el norte de Europa.



Quai des Flamands (Muelle de los Flamencos) hace referencia principalmente a un histórico muelle situado a orillas del río Charente en Cognac, Francia.

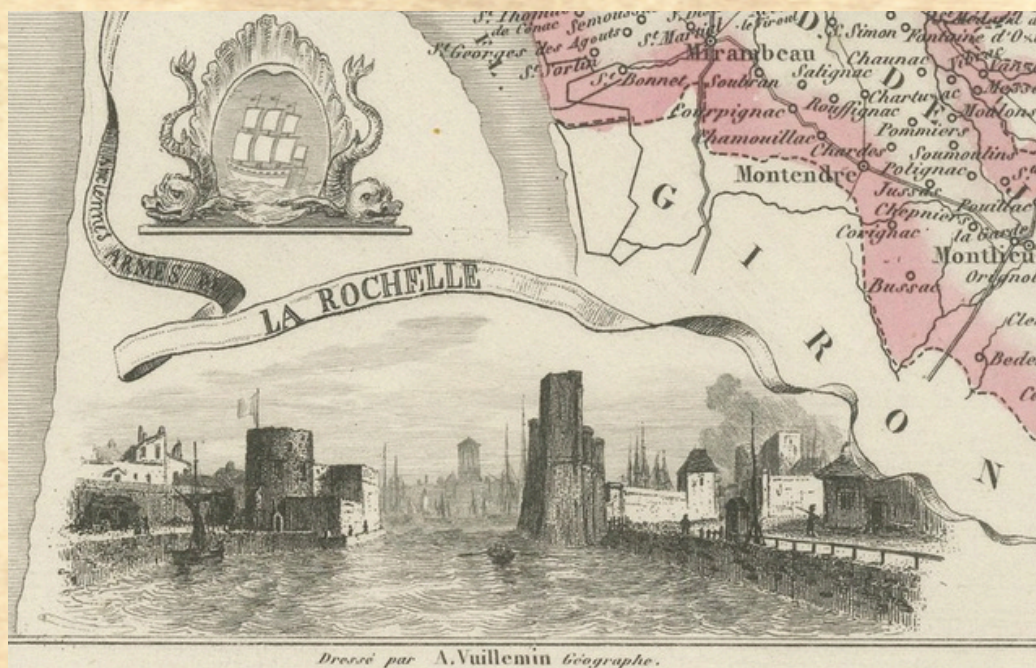


Vendimia tradicional de uvas destinadas a la elaboración de vino y destilados vínicos, primera mitad del siglo XX.

LA ROCHELLE PUERTO ESTRATÉGICO

Históricamente, La Rochelle fue uno de los puertos más importantes de Francia desde el siglo 12. Era un centro del protestantismo en Francia, lo que le otorgaba una conexión cultural y comercial directa con las potencias del norte de Europa (Inglaterra, Holanda y los países bálticos). Esta autonomía permitía a sus mercaderes negociar libremente y establecer sus propias reglas comerciales, convirtiendo a la región en el puerto de salida natural para todos los productos del suroeste francés. Su ubicación la convirtió en el centro logístico ideal para la exportación de dos productos clave, la sal de las marismas cercanas y el vino producido en la región vecina de Charente.

La verdadera fuerza de la región de La Rochelle era su conexión con el río Charente. Este río permitía que las barcazas transportaran los toneles de vino desde los viñedos del interior directamente hasta los barcos de gran calado en la costa. La Rochelle funcionaba como el "cuello de botella" de una de las zonas agrícolas más ricas de Francia, controlando el flujo de salida de la producción hacia el mundo atlántico.

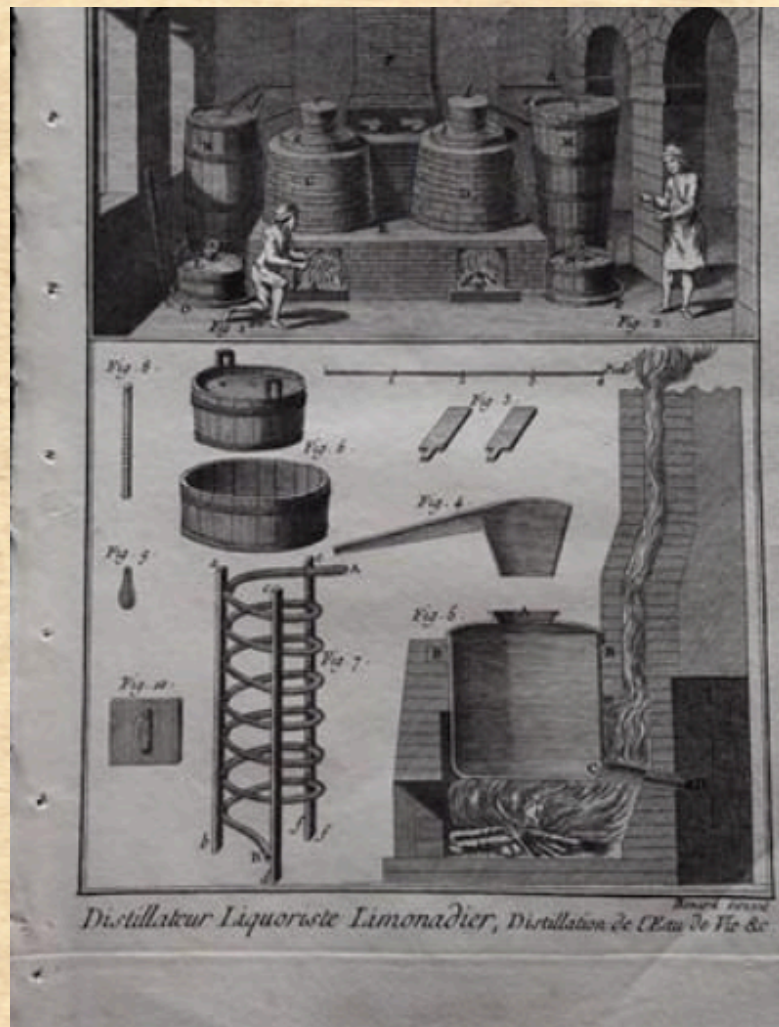


Alexandre Vuillemin. Mapa de la región de Cognac y vista de La Rochelle. Atlas geográfico de Francia, ca. 1857-1870.

HISTORIA DEL COGNAC

Los orígenes de la viticultura en Francia se remontan al siglo 1 d. C., durante la ocupación romana, periodo en el que se introdujo la vid, se reguló su cultivo y se establecieron las bases económicas y comerciales del sector. En el año 92 d. C., el emperador Domiciano prohibió nuevas plantaciones, medida que fue revocada en 280 d. C. por Marco Aurelio Probo, permitiendo la expansión del viñedo.

Entre los siglos 3 y 4, el desarrollo de la extracción de sal impulsó el comercio marítimo en las regiones de Charente y del valle del Loira. Este intercambio favoreció la difusión de los vinos locales, que comenzaron a circular fuera de su territorio de origen. A finales de la Edad Media (1270-1500), el vino se consolidó como un recurso económico esencial en Charente, especialmente tras el declive del comercio salinero. Barcos ingleses, holandeses y escandinavos adquirirían vinos capaces de soportar largos trayectos marítimos.



Proceso de destilación de eau-de-vie (aguardiente) en Francia durante el siglo XVIII. Lámina técnica de la Encyclopédie de Diderot y d'Alembert (ca. 1751-1772), que muestra instalaciones, equipos y métodos tradicionales de destilación.

Este contexto marca el inicio de la historia del Brandy/Cognac. Aunque la destilación ya estaba presente en otras regiones francesas a comienzos del siglo 16, en Charente su aplicación fue limitada, ya que la producción vinícola resultaba suficientemente rentable y la doble destilación charentaise aún no se había desarrollado.

A comienzos del siglo 17, las Guerras de religión provocaron la destrucción y posterior replantación de los viñedos con variedades más productivas pero de menor calidad, en gran medida impulsadas por comerciantes holandeses. El aumento de la producción dio lugar a vinos más ácidos y menos aptos para el transporte, generando excedentes y dificultades comerciales. Como respuesta, la destilación se adoptó como solución técnica y económica, al permitir una mejor conservación del producto y una reducción de costos e impuestos asociados al transporte fluvial por el río Charente.



Autor desconocido. Escena de comercio mercantil en una ciudad portuaria europea (ca. 1600). Grabado xilográfico.

Desde 1600, la destilación se desarrolló de manera progresiva y se perfeccionó la doble destilación, tradicionalmente atribuida al caballero De la Croix Marron, aunque hoy considerada una explicación legendaria. Paralelamente, se observó que el aguardiente envejecido en barrica mejoraba con el tiempo, adquiriendo mayor suavidad y color, lo que sentó las bases del envejecimiento como criterio de calidad.

En 1617 se registra la primera referencia documentada a un aguardiente de calidad garantizada procedente de Cognac. Entre 1620 y 1630 se construyeron los primeros alambiques de cobre, muchos de ellos diseñados por técnicos holandeses y posteriormente perfeccionados por los franceses, dando origen al método conocido como destilación charentaise.

En el siglo 17, el Brandy/Cognac alcanzó gran prestigio en Londres, donde el término “Cognac” comenzó a popularizarse, impulsando una producción centrada en la destilación y el envejecimiento en madera como símbolo de calidad.

El embotellado del Brandy/Cognac en el siglo 19 transformó su comercio, permitió facilitar el transporte, mejorar la conservación y añadir etiquetas, lo que impulsó el reconocimiento de marca entre el público.

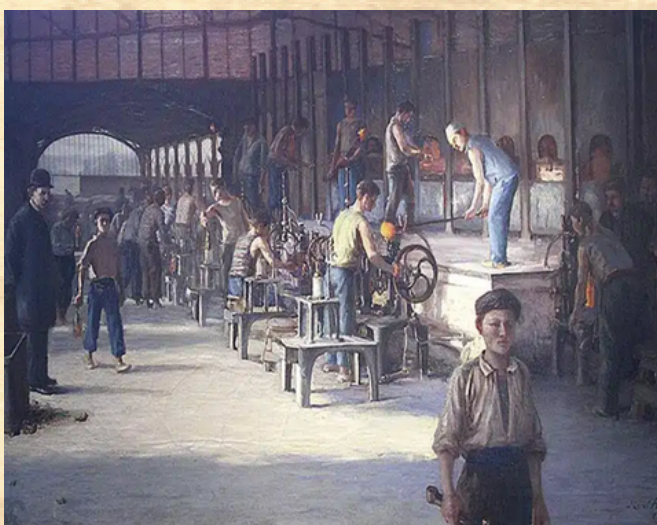
En 1847, Denis Mounié y Jules Robin iniciaron esta práctica, seguidos por Martell en 1849, pionero en el uso de etiquetas. No se conservan botellas de esta primera etapa.

Las botellas más antiguas existentes datan de alrededor de 1850, aunque pueden contener Cognacs mucho más antiguos, ya que el vidrio era producido manualmente en Verreries (fábricas de vidrio), antes de la industrialización a finales del siglo 19.



Con el crecimiento del mercado, surge la identidad de marca: en 1856 se permite el registro de marcas, y Hennessy es el primero en registrar nombre y logotipo en 1864, seguido por Hine.

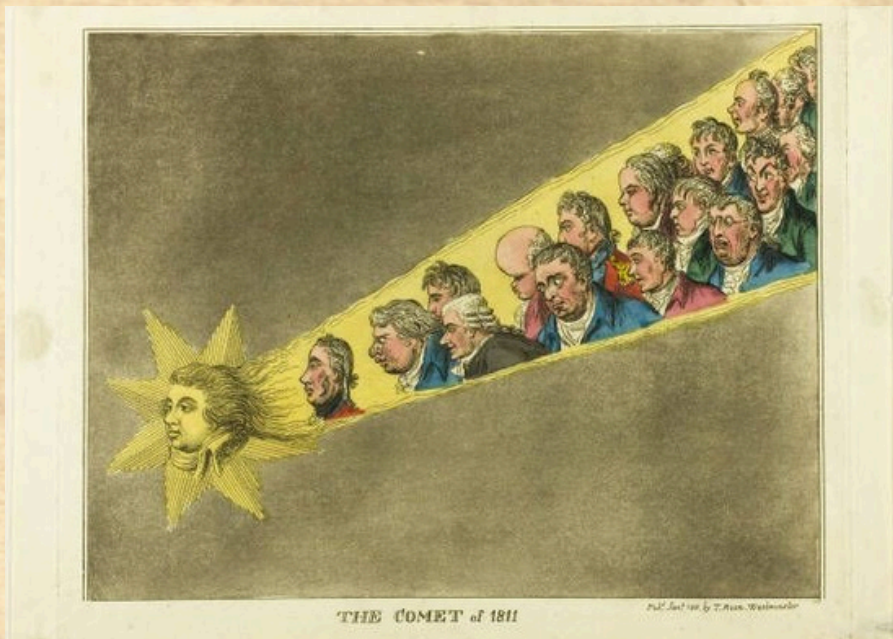
En 1865, Hennessy introduce el sistema de estrellas para indicar la edad, y en 1870 crea la categoría XO (Extra Old), estableciendo estándares que aún perduran.



Impulsación de la mecanización en Cognac, modernizando la producción de botellas, corchos, estuches e impresión.

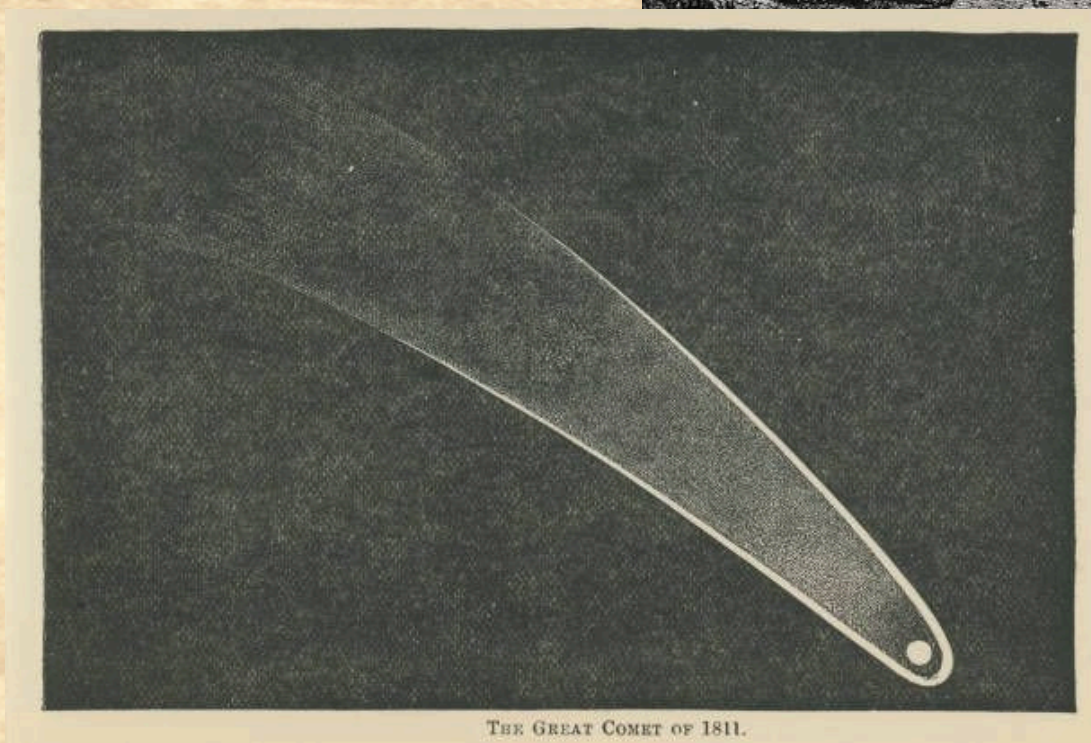


Botella de vidrio con sello datado en 1738, representativa de la producción y comercialización de bebidas

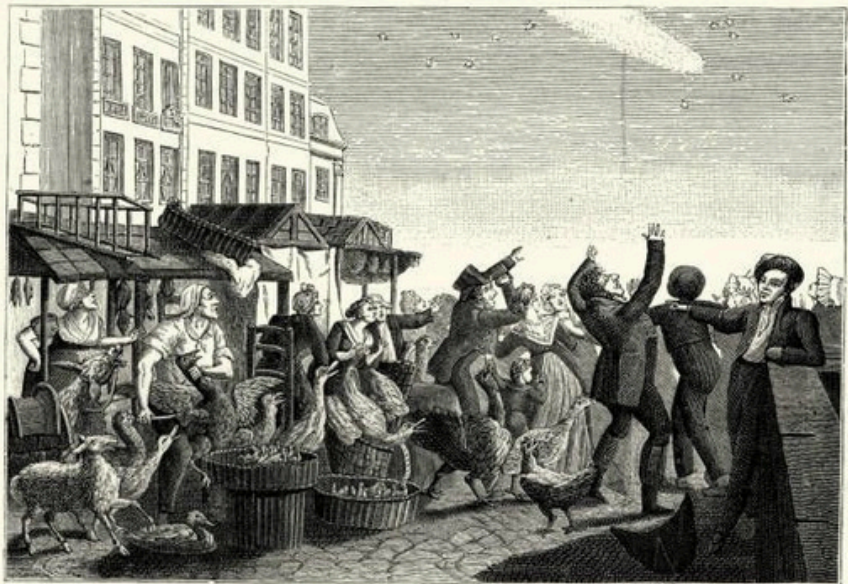


1811

AÑO DEL COMETA



El año 1811, conocido como el “Año del Cometa”, ocupa un lugar especial en la historia del vino y del coñac. Ese año fue visible en Europa el Gran Cometa de 1811, un fenómeno astronómico que coincidió con condiciones climáticas excepcionalmente favorables para la viticultura.



Apparition de la fameuse comète de 1811, vue du quai de la Vallée, à Paris.

Aparición del Gran Cometa de 1811 observada desde el Quai de la Vallée, París. Grabado histórico que muestra la reacción de los ciudadanos ante el fenómeno astronómico.

Fuente: Procedencia no identificada.

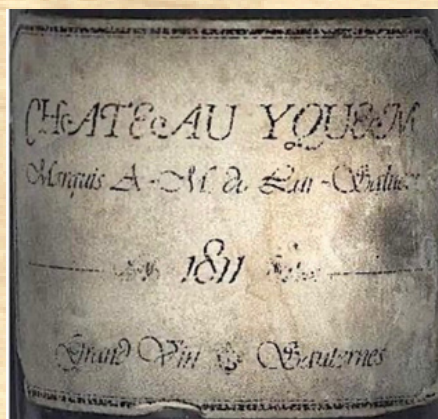
Durante ese periodo, el cometa C/1811 F1, descubierto por el astrónomo francés Honoré Flaugergues, el cometa atravesó el cielo y permaneció visible durante gran parte del ciclo vegetativo de la vid. Desde entonces, los vinos de esa añada fueron conocidos como cosechas de cometa, denominación que se extendió también a productos derivados del vino, como el Brandy/Cognac

La fama del año 1811 se consolidó con el paso del tiempo gracias a vinos legendarios, como el Château d'Yquem 1811, que recibió la calificación perfecta de 100 puntos por Robert Parker en 1996, o el Veuve Clicquot 1811, considerado una de las grandes referencias históricas de Champagne.

El cometa C/1811 F1 fue visible durante aproximadamente 17 meses y pudo observarse a simple vista durante cerca de 260 días, coincidiendo con un verano largo y excepcionalmente cálido, que favoreció cosechas abundantes y de calidad sobresaliente. Regiones como Burdeos, Cognac, Champagne y Sauternes produjeron vinos y aguardientes de carácter extraordinario.

En la región de Cognac, la Folle Blanche alcanzó un nivel de expresión singular, y los productores eran conscientes de encontrarse ante una cosecha irrepetible.

El cometa dominó el cielo nocturno durante la vendimia, especialmente en septiembre y octubre, llegando en un momento a presentar un diámetro aparente superior al del sol.



Botella de Château d'Yquem de 1811 se convirtió en la botella de vino blanco más valiosa del mundo, después de ser vendida por 75.000 euros en 2012.



Botella con el sello del cometa 1811



*Botella de Cognac 1811 A.E.Dor
Roi De Rome*

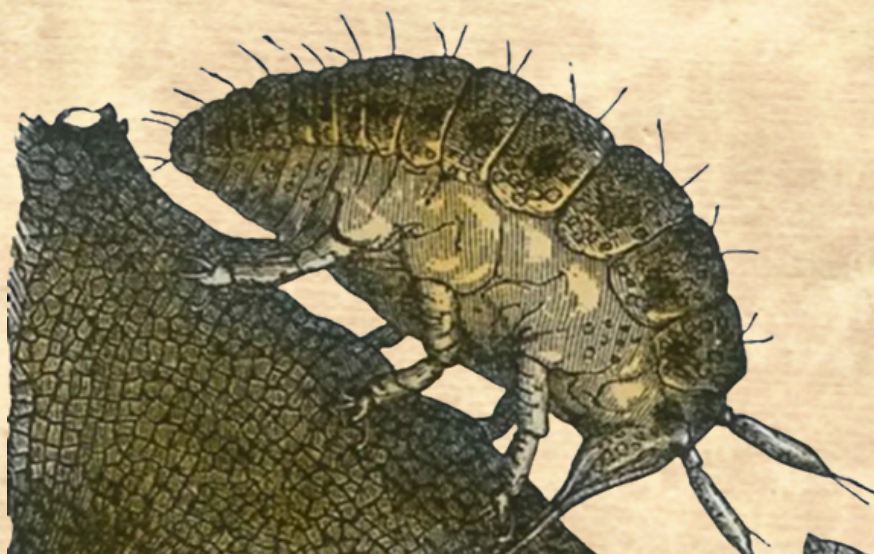
CRISIS DE LA FILOXERA

La Gran Plaga (1863-1890)

La crisis de la filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae*) fue una plaga que a finales del siglo 19, estuvo a punto de borrar del mapa toda la viticultura europea y, por ende, la producción de Armagnac y el Brandy/Cognac.

El primer ataque significativo ocurrió en el sur del Ródano, en Francia, en 1862. A partir de ahí, la plaga se extendió rápidamente a otras partes del país causando la devastación generalizada de las viñas. Cuando la causa fue finalmente identificada, el destructivo insecto recibió el nombre de *Phylloxera vastatrix*.

La solución no fue química, sino biológica. Se descubrió que si se usaban las raíces de las plantas americanas (resistentes al insecto) y se les "injertaba" la parte superior de la planta europea, la vid sobrevivía y producía uvas de calidad.



Filoxera (Daktulosphaira vitifoliae), plaga que devastó extensas áreas de viñedos europeos a partir de 1863, transformando la producción mundial de vino.



ENTRE AGUA, TIERRA, VID Y ROBLE

Del fruto de la tierra al espíritu, del espíritu al roble y del roble al tiempo.

EL AGUA, LA BASE

Conductora silenciosa del carácter del brandy

El agua es un elemento clave, aunque poco visible, en la elaboración de un Brandy/Cognac de alta calidad. Su función principal es reducir gradualmente el grado alcohólico del aguardiente recién destilado (que sale a unos 70°) hasta los 40° finales, proceso llamado "petites eaux", que se realiza muy lentamente para no dañar los aromas ni la textura del destilado. La calidad del agua utilizada, normalmente de manantial o destilada, es fundamental, ya que un exceso de minerales puede alterar el sabor o causar turbidez en la botella; por eso muchas casas de Brandy/Cognac cuidan sus propias fuentes como parte de su identidad. Además, aunque el agua no interviene directamente en la crianza en barrica, la humedad de las bodegas influye en cómo evolucionan el alcohol y el agua con el tiempo, afectando la suavidad final del producto. En conjunto, un buen manejo del agua es esencial para lograr equilibrio, suavidad y expresión aromática en un cognac de calidad.

EL SUELO, EL PILAR

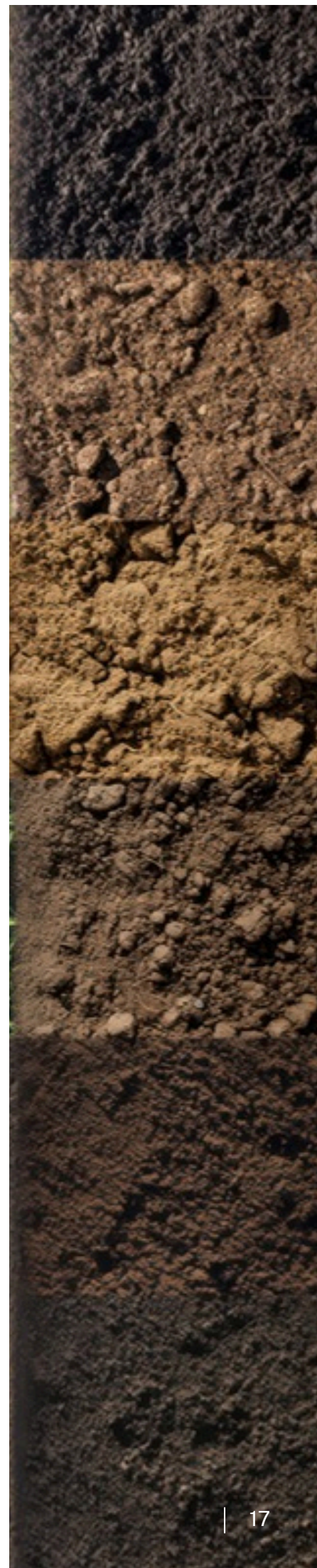
Memoria mineral del carácter del brandy

La región de Cognac se divide en seis crus, y el suelo de cada uno define el estilo del aguardiente final.

Grande Champagne y Petite Champagne, los más prestigiosos, tienen suelos ricos en caliza. Esto obliga a las raíces de la vid a buscar agua en profundidad, dando plantas equilibradas y uvas con alta acidez, ideal para la destilación. El resultado son cognacs finos, florales y de gran elegancia mineral.

Borderies, con suelos de arcilla y sílex, produce aguardientes más redondos, con notas de violeta y almendra tostada. Fins Bois, con suelos calcáreos mezclados con arcilla, da cognacs de cuerpo medio. Hacia la costa, Bons Bois y Bois Ordinaires tienen suelos más arenosos, con aguardientes más rústicos y menor potencial de guarda.

El suelo determina la retención de agua, el pH y los minerales que absorbe la vid, así como la acidez de la uva sin exceso de azúcar, condición clave antes de destilar. Por eso el mapa de suelos de Cognac es, en esencia, el mapa de calidad de la región.



LA VID, EL ALMA **Portadora de la identidad** **del eau de vie.**

La uva es la base del Brandy/Cognac, y su calidad define el potencial del destilado desde antes del alambique.

Las variedades principales: Ugni Blanc, Folle Blanche y Montils, se eligen por su alta acidez, bajo grado alcohólico natural y perfil aromático neutro. La acidez protege el vino antes de destilar y da aguardientes más finos y longevos; el bajo nivel de azúcar es intencional, ya que el objetivo no es un vino sabroso, sino una base neutra apta para la destilación.

Esa neutralidad aromática permite que el verdadero protagonismo lo tengan el suelo, especialmente el calcáreo de Grande y Petite Champagne, y luego el roble durante el envejecimiento.

Un cognac de alta calidad necesita una uva que no busque destacar por sí misma, sino ser un lienzo limpio capaz de transmitir con fidelidad el terroir y el tiempo en barrica.





EL ROBLE, ELEMENTO FUNDAMENTAL

Arquitecto paciente del tiempo y del sabor

El roble es tan decisivo para el Brandy/Cognac como el suelo y la uva, porque es durante el envejecimiento en barrica cuando el aguardiente incoloro que sale del alambique se transforma en el Brandy/Cognac que conocemos.

Las barricas se fabrican con roble francés, principalmente de los bosques de Limousin y Tronçais. El roble de Limousin, de grano más abierto y poroso, favorece una extracción más intensa de taninos y color, ideal para cognacs jóvenes. El de Tronçais, de grano fino y crecimiento lento, cede sus compuestos con mayor sutileza, aportando aromas más delicados y siendo preferido para envejecimientos largos.

Durante los años en el chai, la madera aporta color ámbar, taninos, y compuestos aromáticos como la vainillina y las lactonas, responsables de las notas de vainilla, especias, tostados y frutos secos características del Brandy/Cognac. Además, el roble permite una lenta oxidación y evaporación (la conocida "parte de los ángeles"), que suaviza el aguardiente y concentra su complejidad con el tiempo.

Así, el roble no solo aporta sabor: define el ritmo del envejecimiento y, junto con el tiempo, es el responsable de que un mismo destilado pueda convertirse en un VS, un VSOP o un XO.



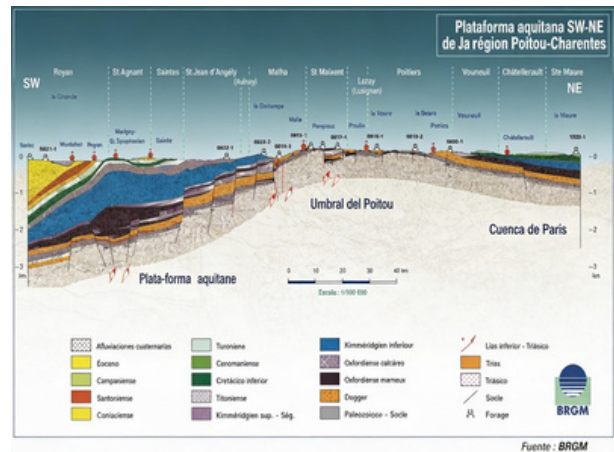
EL CLIMA

Un gran Brandy/Cognac comienza mucho antes de la destilación. Nace en el diálogo silencioso entre la tierra, la vid y las cuatro estaciones, en un ciclo natural donde cada momento cumple un propósito. La primavera despierta la vid con sus lluvias y temperaturas suaves; el verano aporta la luz y el calor necesarios para una maduración lenta y equilibrada; y el otoño conduce a la vendimia, cuando las uvas alcanzan las condiciones necesarias para convertirse en el origen de un gran aguardiente. Cada estación deja su propia huella, construyendo poco a poco el carácter de la cosecha.

Con la llegada del invierno, mientras la naturaleza entra en reposo, comienza una nueva transformación. El vino es llevado a la destilación y el aguardiente inicia su encuentro con el roble y con el tiempo. Año tras año, las variaciones del clima acompañan silenciosamente su evolución, mientras la madera, el aire y el espíritu se encuentran para desarrollar profundidad, aromas y complejidad. Así, el Brandy/Cognac se convierte en una expresión de su terroir: una obra construida por la naturaleza y perfeccionada por el tiempo. Porque detrás de cada gran Cognac existe una historia que comenzó con una estación, continuó con otra y, finalmente, encontró su carácter en la armonía de todas ellas.



El clima de la región del Cognac-Francia presenta variaciones significativas que influyen de manera determinante en la calidad de los eau-de-vie. En el sector occidental, la proximidad del océano Atlántico y la acción de los vientos dominantes del oeste, en particular del noroeste, generan un entorno más húmedo y templado. Hacia el este, en cambio, la influencia del Macizo Central introduce relieves más elevados y temperaturas más bajas, condicionando el ritmo de maduración de la uva.



Corte geológico de Cognac realizado por BRGM, donde el suelo y el clima favorecen uvas ideales para la producción de Cognac.

Estas diferencias climáticas explican que la calidad del Brandy o Cognac no dependa únicamente de la naturaleza del suelo. De ser así, la jerarquía cualitativa seguiría una lógica estrictamente geológica. Sin embargo, los crus se organizan en círculos concéntricos alrededor de Cognac, reflejo de una interacción compleja entre clima, geología y situación geográfica.

Las tierras calcáreas próximas al océano, sometidas a una marcada influencia marítima, tienden a dar lugar a aguardientes de menor finura. De igual modo, en el este de Charente, donde las formaciones santonienses y campanienses se prolongan hacia el Périgord, las temperaturas más bajas limitan el potencial cualitativo de los Cognacs producidos.

El clima permite producir uvas equilibradas y vinos ideales para obtener un coñac elegante, aromático y de alta calidad.



SUELOS DE CHARENTE

Las regiones de Charente y Charente-Maritime presentan una notable diversidad de suelos, factor determinante en la elaboración del Brandy/Cognac. Los suelos de Champagne son los más aptos para producir Cognac de alta calidad: se caracterizan por una capa arcillo-calcárea sobre tiza blanda del Cretácico, fácilmente friable, que favorece un buen drenaje y un desarrollo equilibrado de la vid. Estas formaciones se concentran en los crus de Grande Champagne y Petite Champagne, los más prestigiosos de la denominación, y se originaron en el Cretácico Superior (Coniaciense, Santoniense, Campaniense).

La tiza porosa permite un drenaje eficaz con ligera retención de humedad, lo que obliga a la vid a un esfuerzo hídrico moderado, dando uvas ácidas y de bajo grado alcohólico: el perfil ideal para la destilación. Por eso, Grande Champagne y Petite Champagne producen los aguardientes más finos y con mayor capacidad de envejecimiento, esenciales para categorías como VSOP, XO o Hors d'Âge, mientras que suelos más arcillosos o arenosos, como los de Fins Bois, dan destilados de maduración más rápida, aptos para cognacs jóvenes pero con menor potencial de guarda.

En síntesis, la tiza de Charente sostiene la finura, longevidad y prestigio de las categorías más altas del Brandy/Cognac.



Suelos de Charente

El geólogo Henry Coquand desempeñó un papel fundamental en su identificación, estableciendo las bases de la actual división en crus. Los suelos campanienses constituyen el núcleo de la Grande Champagne, mientras que los santonienses, más compactos y con menor proporción de caliza, predominan en la Petite Champagne. La ciudad de Cognac se asienta mayoritariamente sobre formaciones coniacenses.

Conviene señalar que los suelos denominados “de Champagne” no coinciden de forma exacta con los límites administrativos de la Grande y la Petite Champagne. En las zonas periféricas predominan suelos calcáreos mezclados con arcilla, arena y, en algunos casos, pedernal, lo que introduce variaciones en el perfil de los aguardientes.

Al norte de Cognac y Jarnac se extiende el denominado País Bajo, con Matha como centro, donde dominan los suelos margo-calcáreos de base silíceo, conocidos como groie. Este tipo de suelo arcillo-calcáreo se distingue por la presencia de guijarros de entre 0,5 y 3 cm. La groie es abundante en la llanura de Aunis, el norte de Saintonge y gran parte del Angoumois. En la cresta de Saintonge, estos suelos son de origen cretácico y presentan una textura más blanda que los del norte, de origen jurásico, donde los cantos rodados son más duros. En esta zona meridional, reciben la denominación local de doucin(s) y se caracterizan por tonalidades marrón rojizas.

“El suelo constituye el cimiento del Cognac/Brandy, pues determina el equilibrio de la vid y confiere al eau-de-vie su finura, su estructura y su capacidad de envejecimiento.”

LA ESENCIA DEL VIÑEDO

El viñedo es el punto de partida de todo Brandy/Cognac de calidad. Cerca del 98% está plantado con Ugni Blanc, Colombard y Montils variedades elegidas no por su potencial aromático directo, sino por su alta acidez, bajo grado alcohólico natural y buena resistencia a enfermedades: características ideales para la destilación, más que para el consumo directo como vino.

A diferencia de otros vinos de calidad, en el Brandy/Cognac se buscan rendimientos relativamente altos, ya que el objetivo no es la concentración aromática sino el volumen y la acidez adecuada para destilar. Aun así, un manejo cuidadoso del viñedo, poda, densidad de plantación, sanidad de la uva, sigue siendo esencial para evitar defectos que se magnificarían en el destilado.

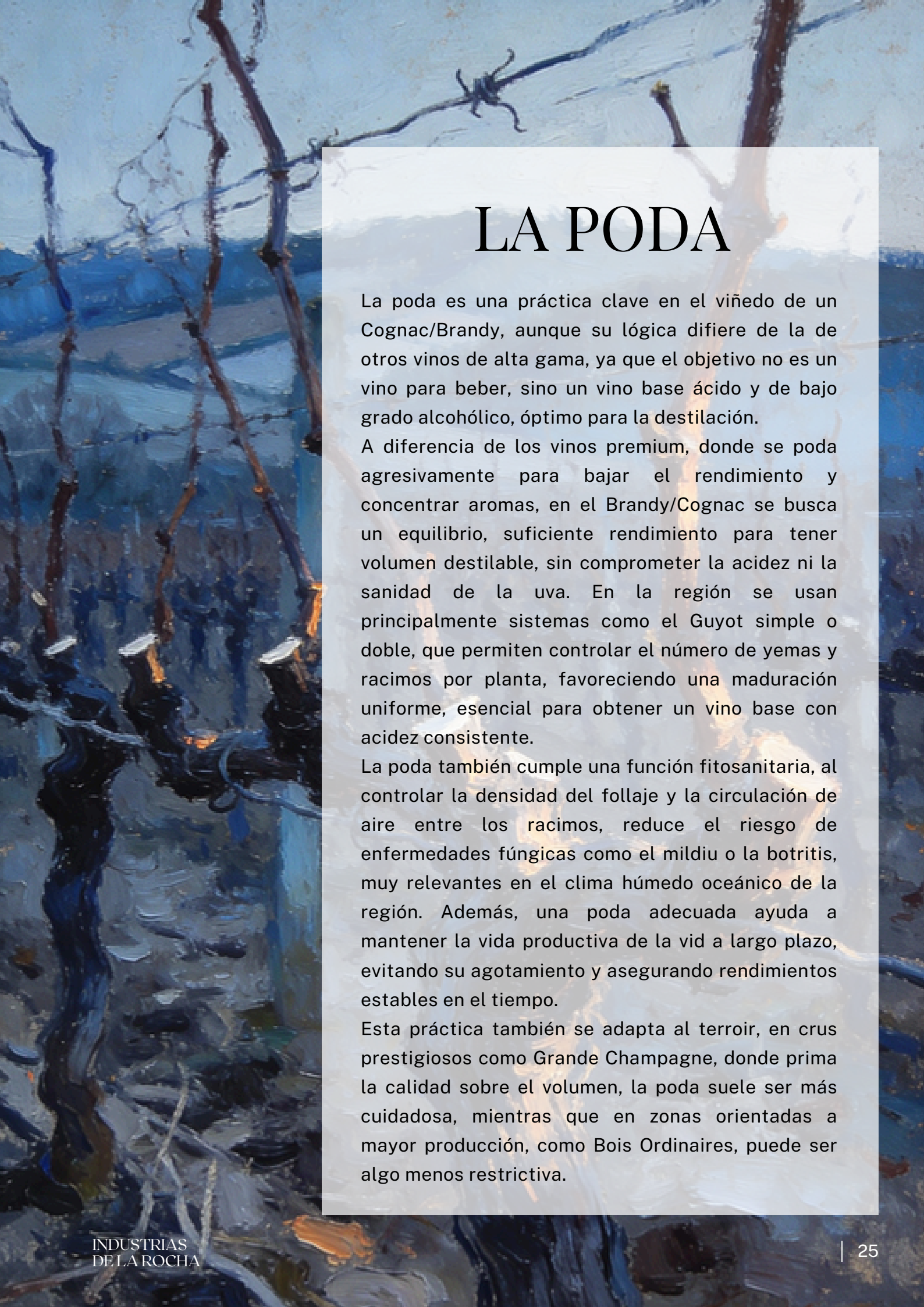
El viñedo tampoco existe de forma aislada; su ubicación dentro de los distintos crus (Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, entre otros) determina el perfil del futuro eau-de-vie, incluso usando la misma variedad de uva, debido a las diferencias de suelo y clima.



Viñedo francés

El momento de la vendimia es igualmente crítico ya que se busca una uva poco madura pero con buena acidez, que dé un vino base de baja graduación (7-9°), ideal para la doble destilación en alambique charentais. Uvas dañadas, con podredumbre o sobremaduradas comprometen tanto el vino base como el aguardiente final.

Todo este proceso está regulado por la AOC Cognac (Appellation d'Origine Contrôlée o "Denominación de Origen Controlada"), que define variedades, rendimientos y prácticas permitidas, garantizando trazabilidad y consistencia de calidad.



LA PODA

La poda es una práctica clave en el viñedo de un Cognac/Brandy, aunque su lógica difiere de la de otros vinos de alta gama, ya que el objetivo no es un vino para beber, sino un vino base ácido y de bajo grado alcohólico, óptimo para la destilación.

A diferencia de los vinos premium, donde se poda agresivamente para bajar el rendimiento y concentrar aromas, en el Brandy/Cognac se busca un equilibrio, suficiente rendimiento para tener volumen destilable, sin comprometer la acidez ni la sanidad de la uva. En la región se usan principalmente sistemas como el Guyot simple o doble, que permiten controlar el número de yemas y racimos por planta, favoreciendo una maduración uniforme, esencial para obtener un vino base con acidez consistente.

La poda también cumple una función fitosanitaria, al controlar la densidad del follaje y la circulación de aire entre los racimos, reduce el riesgo de enfermedades fúngicas como el mildiu o la botritis, muy relevantes en el clima húmedo oceánico de la región. Además, una poda adecuada ayuda a mantener la vida productiva de la vid a largo plazo, evitando su agotamiento y asegurando rendimientos estables en el tiempo.

Esta práctica también se adapta al terroir, en crus prestigiosos como Grande Champagne, donde prima la calidad sobre el volumen, la poda suele ser más cuidadosa, mientras que en zonas orientadas a mayor producción, como Bois Ordinaires, puede ser algo menos restrictiva.

MALEZA Y ENFERMEDADES



*Síntomas de la filoxera en una hoja de vid, evidenciados por la presencia de agallas y deformaciones foliares producidas por la infestación del insecto *Daktulosphaira vitifoliae*.*

Las malezas, gramíneas, correhuela, cardos, compiten con la vid por agua, luz y nutrientes, afectando su vigor y la maduración uniforme de la uva, además de aumentar la humedad entre hileras y favorecer hongos. Por eso se prioriza el manejo con cubiertas controladas y desmalezado mecánico antes que herbicidas intensivos.

El clima húmedo de Charente favorece enfermedades fúngicas clave: el mildiu ataca hojas y racimos provocando pérdida de cosecha; el oídio cubre la planta con un polvo blanco-grisáceo y altera el mosto; y la botritis, especialmente peligrosa cerca de la vendimia, altera drásticamente el perfil aromático de la uva. También existen amenazas como el black rot y enfermedades de la madera (esca, eutipiosis), que afectan la longevidad de la vid.

Estas enfermedades son críticas en el Brandy/Cognac porque la doble destilación en alambique charentais concentra los defectos de la uva, intensificando notas de podredumbre u oxidación en el destilado final. Por ello, el monitoreo constante y los tratamientos fitosanitarios oportunos son esenciales para asegurar un vino base sano, base de un Brandy/Cognac de alta calidad.

Las manos expertas
detrás
de cada barrica

Viticultor / Le Viticulteur

El viticultor es el primer eslabón de la cadena de calidad del Brandy/Cognac, y aunque su trabajo ocurre mucho antes de la destilación y la crianza, sus decisiones condicionan irreversiblemente el potencial del producto final: ningún maestro de bodega, por hábil que sea, puede compensar una uva de mala calidad.

Controla:

- La salud de la vid.
- El crecimiento de la uva.
- El terroir.
- La maduración.
- La cosecha.
- El rendimiento del viñedo.

En el Brandy/Cognac esto es muy importante porque la destilación concentra tanto las cualidades como los defectos de la uva.

Responsabilidades principales:

- Selección de variedades de uva según el clima, suelo y tipo de producción.
- Manejo y cuidado del viñedo para asegurar la salud y desarrollo de la vid.
- Poda y control del crecimiento de la planta para mejorar la calidad de la uva.
- Supervisión del suelo, riego y nutrientes necesarios para el viñedo.
- Prevención y control de plagas, hongos y enfermedades.
- Evaluación de la maduración de la uva mediante azúcar, acidez y aromas.
- Organización de la vendimia y selección del momento ideal de cosecha.
- Trabajo conjunto con enólogos y destiladores para garantizar la calidad de la eau-de-vie.



Maestro Destilador / Le Maître Distillateur

Si el viticultor sienta las bases con la materia prima, el maestro destilador es quien transforma esa base en el corazón mismo del Brandy/Cognac: el eau-de-vie. Su trabajo ocurre en un punto crítico e irreversible del proceso, ya que las decisiones tomadas durante la destilación no pueden corregirse después, ni siquiera con años de crianza en barrica.

Responsabilidades principales:

- Control del alambique (tradicionalmente de cobre): regula fuego y tiempos durante la doble destilación.
- Decisión de cortes: separa cabezas, corazón y colas del destilado.
- Definición del carácter aromático: moldea el perfil de sabores del espíritu joven.
- Preservación del estilo de la casa: mantiene la identidad sensorial característica de la marca.





El maestro de bodega / Le Maître de Chai

Es el arquitecto del tiempo. Decide cuándo un destilado está listo para hablar.

Responsabilidades principales:

- Gestión de barricas (tipo de roble, tostado, edad): selecciona el origen y el estado de la madera según el carácter que busca imprimir al destilado.
- Control de la maduración y oxidación: supervisa la evolución del aguardiente en barrica, ajustando trasiegos y condiciones de la bodega.
- Seguimiento sensorial durante años o décadas: cata periódicamente cada partida y decide su evolución.
- Ensamblaje final (assemblage): combina eaux-de-vie de distintos crus y edades para lograr el estilo característico de la casa.

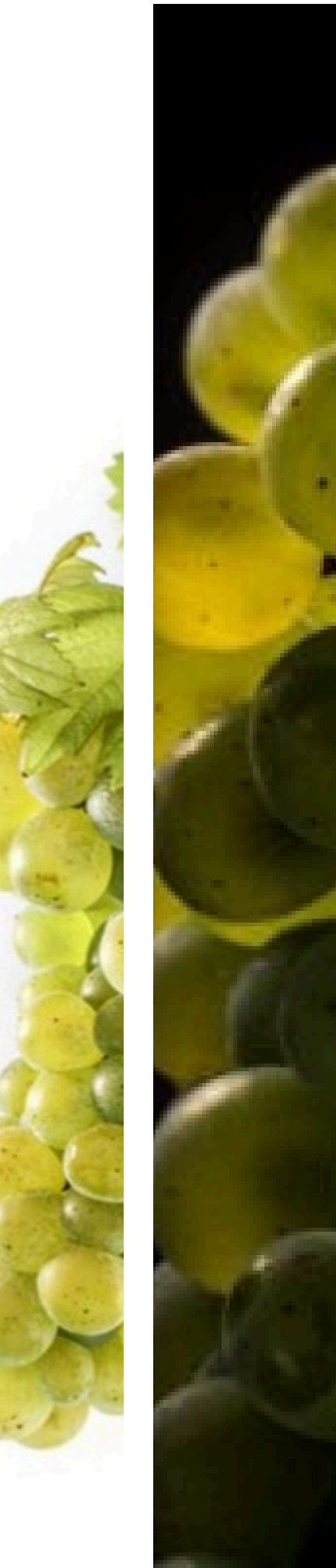


Maestro mezclador / Le Maître de Chai / Master Blender

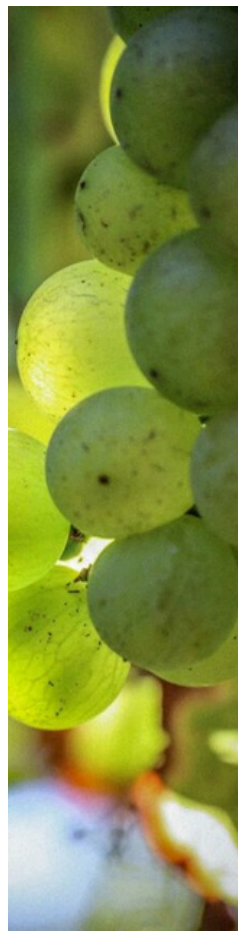
Es quien armoniza distintos aguardientes para crear el perfil final. Selecciona y combina cuidadosamente diferentes brandies para lograr un perfil equilibrado, mediante numerosas pruebas y ajustes hasta encontrar la combinación perfecta. La consistencia en sabor y calidad se mantiene con rigurosos controles y pruebas analíticas.

Responsabilidades principales:

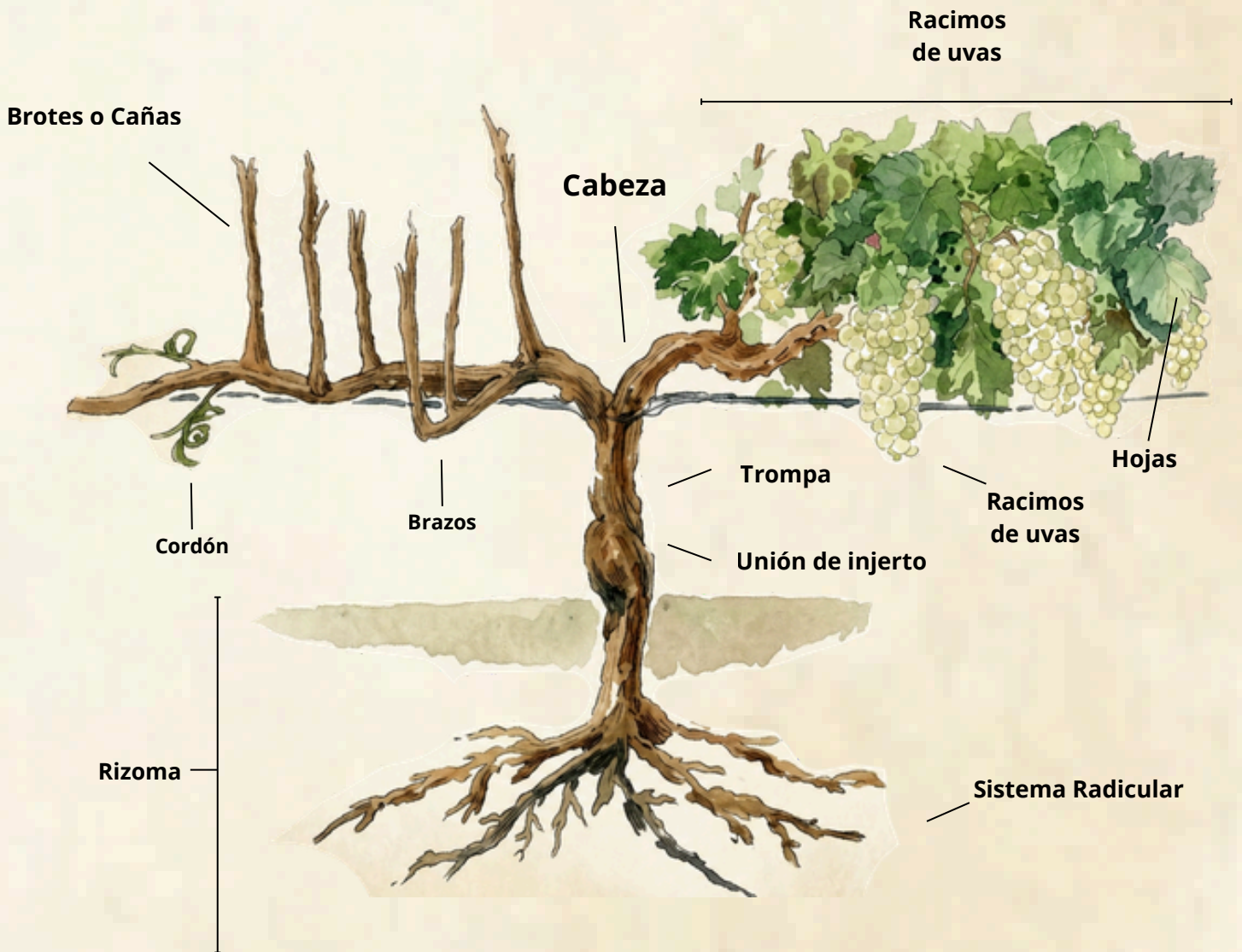
- Definir el perfil sensorial del brandy (aroma, sabor y estilo).
- Realizar el blending, combinando destilados para lograr equilibrio y calidad.
- Garantizar la consistencia del producto en cada lote.
- Supervisar el envejecimiento en barricas (tipo de roble y tiempo).



SELECCIÓN DE UVA



MORFOLOGÍA DE LA UVA



La morfología de la uva es importante porque permite identificar, clasificar y evaluar las características físicas de la vid y del fruto, influyendo directamente en la calidad del vino o destilado.



UGNI BLANC

Es una de las variedades históricas de Armagnac, que permitió la producción del primer vino blanco seco en Côtes de Gascogne a principios de la década de 1980, del cual Domaine Tariquet fue pionero. También es la variedad principal de la región de Cognac y se conoce en Italia con el nombre de Trebbiano. Frecuentemente mezclada, destaca por su finura y elegancia.

La Ugni blanc suele presentar notas de limón y se puede describir como fresca y ligera debido a su bajo nivel de alcohol durante la crianza (entre el 9,5 % y el 11 %)



COLOMBARD

Colombard es una variedad de uva blanca aromática que se puede utilizar en vinos blancos y para destilación. Presenta una amplia gama de aromas que incluye cítricos, pomelo, maracuyá y melocotón (durazno).

En Dans le Vent, esta variedad se mezcla con otras uvas para la elaboración de un vino blanco seco de estilo clásico, con el objetivo de lograr un perfil equilibrado, fresco y expresivo.



FOLLE BLANCHE

La Folle Blanche es una variedad de uva poco común. Frágil y caprichosa, pero con una gran finura y elegancia, es probablemente la variedad de uva más antigua conocida en Armagnac.

Cayó en el olvido tras la filoxera debido a su sensibilidad a los factores climáticos, que podían provocar importantes pérdidas de cosecha.

Esta variedad de uva produce vinos ligeros de notable finura con una excelente acidez, especialmente buscada para la destilación. Y a medida que evoluciona durante la crianza en barrica, adquiere notas florales y especiadas.

A close-up photograph of several green grapes hanging from a vine. The grapes are in various stages of ripeness, with some showing a yellowish-green hue and others a more vibrant green. The background is dark and out of focus, emphasizing the texture and color of the grapes.

SEMILLÓN

Sémillon es una variedad de uva prácticamente inexistente en Gascuña. Se utiliza principalmente para producir vinos dulces, pero también para vinos blancos secos.

Se valoran especialmente sus notas alimonadas y florales, su persistencia y tensión en boca, así como la mineralidad que aporta al ensamblaje final de un vino blanco seco de reserva, contribuyendo a un perfil equilibrado y expresivo.



MONTILS

La Montils es una variedad de uva blanca originaria de Francia, conocida también por nombres como Aucerot o Blanc de Montils. Según análisis de ADN realizados en 2013, desciende directamente de la variedad Gouais Blanc. Es una vid de maduración media y sensible a la botrytis, cultivada principalmente en la región de Charente, al suroeste de Francia

Está autorizada para la elaboración de Cognac y Pineau des Charentes. Aunque estuvo cerca de desaparecer, esta variedad fue recuperada a principios de los años 90 y actualmente también existen pequeñas plantaciones en Australia y Argentina.

RECOLECCIÓN DE UVA



Recolección de uvas durante la temporada de vendimia destinada a la producción de la eau-de-vie.

La vendimia en Brandy/Cognac se diferencia del vino de mesa: no busca máxima madurez, sino un vino base de baja graduación (7-9% vol.) y alta acidez, ideal para la destilación. Por eso se cosecha antes del punto de madurez tradicional.

Es, además, mayoritariamente mecánica, ya que se busca volumen y homogeneidad, no selección artesanal de racimos. La fecha de inicio está regulada cada año por el Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), según la añada.

Tras la cosecha, la uva se traslada rápidamente a la bodega para un prensado suave, ya que la destilación debe completarse antes del 31 de marzo siguiente.

En síntesis, la vendimia en Brandy/Cognac prioriza acidez y eficiencia sobre madurez y selección artesanal: su destino es el alambique, no la copa.



Máquina despalladora empleada para separar los granos de uva del raspón, optimizando la calidad del mosto durante el proceso de vinificación.

DESPAILLADO

El despallado es el proceso en el que se separan las uvas del raspón, es decir, del tallo que sostiene el racimo.

Este paso se realiza antes de la fermentación para evitar que el raspón aporte sabores amargos, herbáceos o astringentes al vino. Durante el despallado, las uvas pueden quedar enteras o ligeramente rotas, pero no se exprime el jugo.

PRENSADO



Máquina de prensado utilizada para la extracción del mosto a partir de las uvas durante el proceso de elaboración del vino.

El prensado es una etapa clave en la vinificación del Brandy/Cognac, ya que de él depende la pureza del vino base. Se realiza inmediatamente después de la cosecha, evitando oxidaciones o fermentaciones no controladas.

Se utilizan prensas neumáticas de baja presión, que reducen sedimentos y compuestos fenólicos, y solo se conservan los jugos de primera prensa; las fracciones posteriores, más cargadas de taninos, se descartan. El proceso no admite sulfitos ni aditivos, lo que exige rapidez para evitar oxidación o contaminación.

El objetivo final es preservar la acidez natural de la uva principal Ugni Blanc, obteniendo un mosto de baja graduación (7-10% vol.) y alta acidez, ideal para la destilación. En síntesis, un prensado suave y rápido es lo que garantiza un mosto puro, base indispensable de un Brandy/Cognac de calidad.

FERMENTACIÓN

La elaboración del Brandy/Cognac comienza con la fermentación controlada del mosto de uvas destinadas a la destilación. Se emplean levaduras seleccionadas para producir vinos de destilación, capaces de desarrollar compuestos aromáticos frutales y florales y mantener una fermentación estable. La temperatura ideal se sitúa entre 20 y 23 °C, evitando el estrés de la levadura y la formación excesiva de compuestos indeseables. En condiciones adecuadas, el proceso suele completarse en 5 a 10 días, dependiendo de la composición del mosto y su nutrición. El objetivo es transformar completamente los azúcares, preservar la acidez y obtener un vino base equilibrado. Este vino será posteriormente sometido a doble destilación, proceso fundamental para concentrar y definir los compuestos que darán carácter, complejidad y elegancia a la futura eau-de-vie.



Destilación Charentaise

La destilación es un proceso físico de separación basado en la diferencia de puntos de ebullición.

Mediante la aplicación controlada de calor, los compuestos volátiles se evaporan, se condensan y se concentran, permitiendo obtener un destilado más puro y definido en aromas y estructura.

PARTES DE LA COLUMNA Y EL ALAMBIQUE



Los alambiques de cobre son esenciales en la destilación porque eliminan compuestos no deseados, logrando un destilado más suave y equilibrado. Además, el cobre distribuye el calor de manera uniforme, aportando precisión y consistencia al proceso.

Dominando la destilación

La destilación es, junto con la crianza en barrica, el proceso que define técnicamente al Cognac. Todo se realiza en el llamado alambique charentais, un equipo de cobre de diseño particular, estrictamente regulado por la AOC Cognac.

El Cognac/Brandy se produce mediante una destilación discontinua realizada en este alambique de cobre. Sus partes principales son la cucúrbita o caldera (el propio caldero), el capitel, situado en la parte superior, que crea una primera condensación reteniendo los vapores más pesados, el cuello de cisne, que conecta el capitel con el condensador, y el condensador o serpentín refrigerante, que enfría los vapores de alcohol con agua fría.

El cobre no es un detalle estético: reacciona con compuestos sulfurosos del vino generados durante la fermentación, neutralizándolos y evitando olores desagradables, además de favorecer la formación de ésteres responsables de las notas frutales y florales del aguardiente.

El proceso exige doble destilación con corte del corazón, obteniendo un destilado de aproximadamente 70% de alcohol. En la primera destilación se obtiene el "brouillis", un líquido de unos 28-30° todavía turbio; en la segunda, llamada "la bonne chauffe", se vuelve a destilar separando cuidadosamente cabeza, corazón y cola, conservando solo el corazón, la fracción más pura y aromática.

A diferencia de la destilación en columna, el alambique charentais funciona por lotes, lo que implica un proceso lento y artesanal, supervisado en cada etapa por el maestro destilador. Esto permite un control muy fino sobre los cortes y la calidad final, dando como resultado un licor suave y equilibrado, con notas sutiles y elegantes, en contraste con destilados más intensos producidos por métodos continuos.

"A través de la destilación, el alcohol y los aromas se separan con precisión para definir la calidad final."

La primera destilación: "brouillis" (stripping run)

La primera destilación, o "chauffe de vin", es el primer paso del proceso de doble destilación charentesa. El vino se introduce en la caldera y se lleva a ebullición; los vapores de alcohol se acumulan en el capitel, pasan por el cuello de cisne y, al condensarse en el serpentín, dan lugar al "brouillis", un líquido ligeramente turbio con una graduación de entre 28 y 32% vol.

A diferencia de la segunda destilación, aquí no se separan cabezas, corazón y colas: se destila el vino de principio a fin, con el único objetivo de concentrar el alcohol y las sustancias volátiles del vino. Aun así, el proceso exige precisión: el destilador controla constantemente la temperatura, el caudal del destilado y el grado alcohólico de salida.

Según el pliego de condiciones de la AOC, esta primera destilación puede realizarse en alambiques de mayor capacidad que los usados en la segunda (limitados a 25 hectolitros). Todo el ciclo, entre ambas calentadas, dura entre 11 y 13 horas, y se necesitan aproximadamente 9 litros de vino para obtener 1 litro de eau-de-vie final.

Una vez obtenido, el brouillis se vuelve a cargar en el alambique para la segunda destilación ("la bonne chauffe"), donde sí ocurre el corte fino de cabezas, corazón y colas que da origen al eau-de-vie del Brandy/Cognac.



Fases del destilado

LAS CABEZAS

Es la primera fracción en aparecer durante la destilación: compuestos volátiles y ligeros como el metanol y el acetato de etilo, que huelen a solvente y punzan la nariz. Son notas ásperas que todo destilador busca eliminar. Un buen artesano nunca deja que lleguen a tu copa.

EL CORAZÓN

Es la fracción central, rica en etanol y ésteres aromáticos. Es el líquido cristalino que captura la esencia pura de la uva. El "corazón" es el equilibrio perfecto entre potencia alcohólica y suavidad sensorial.

LA COLA

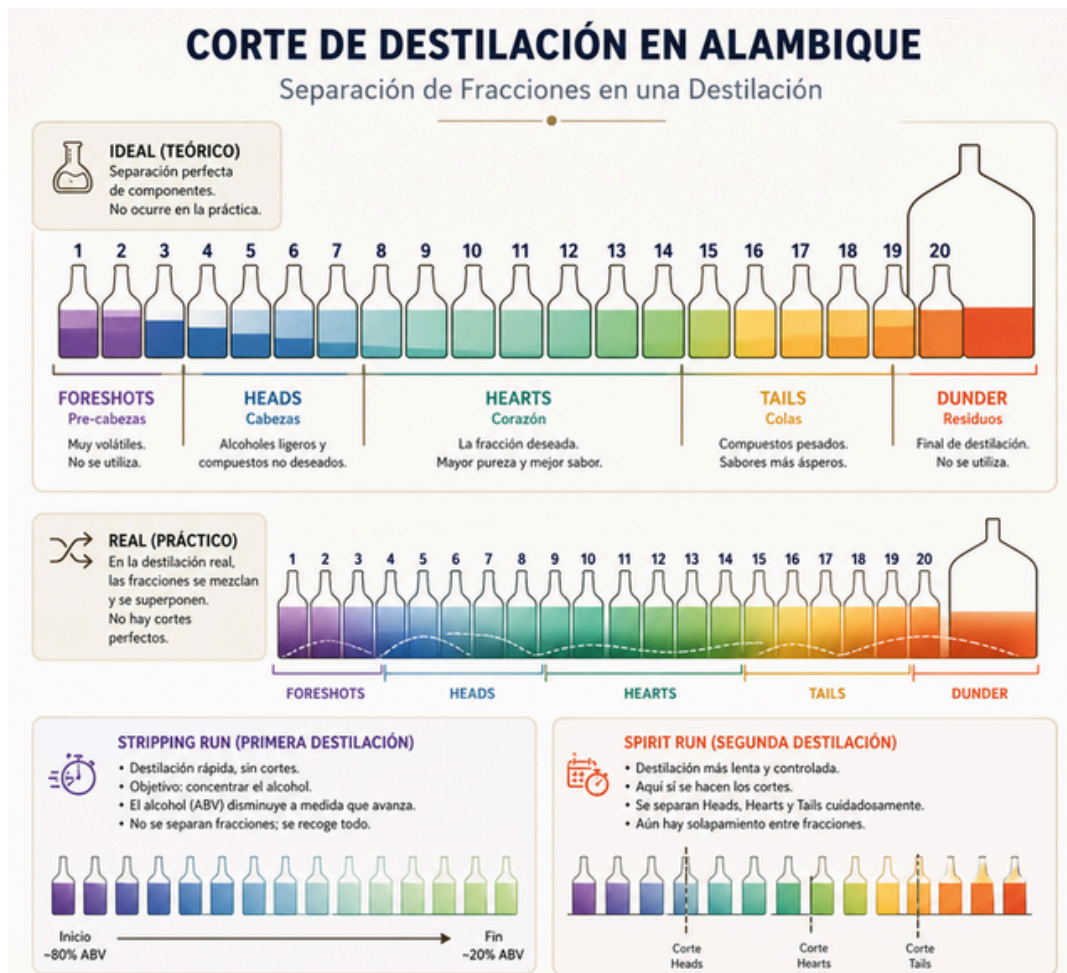
Al final del proceso, el alcohol disminuye y surgen los aceites de fusel. Son moléculas pesadas con aromas que recuerdan al cuero húmedo o al cartón. Aunque en exceso arruinan la mezcla, algunos destiladores dejan caer una "gota" de colas para aportar textura y complejidad en el Brandy o Cognac de carácter robusto.

La calidad de una marca se define por su "punto de corte". Un destilador comercial buscará un corazón ancho para obtener más botellas. Un destilador de culto sacrificará volumen por pureza, haciendo un corte estrecho y quirúrgico para quedarse solo con lo más selecto del corazón.

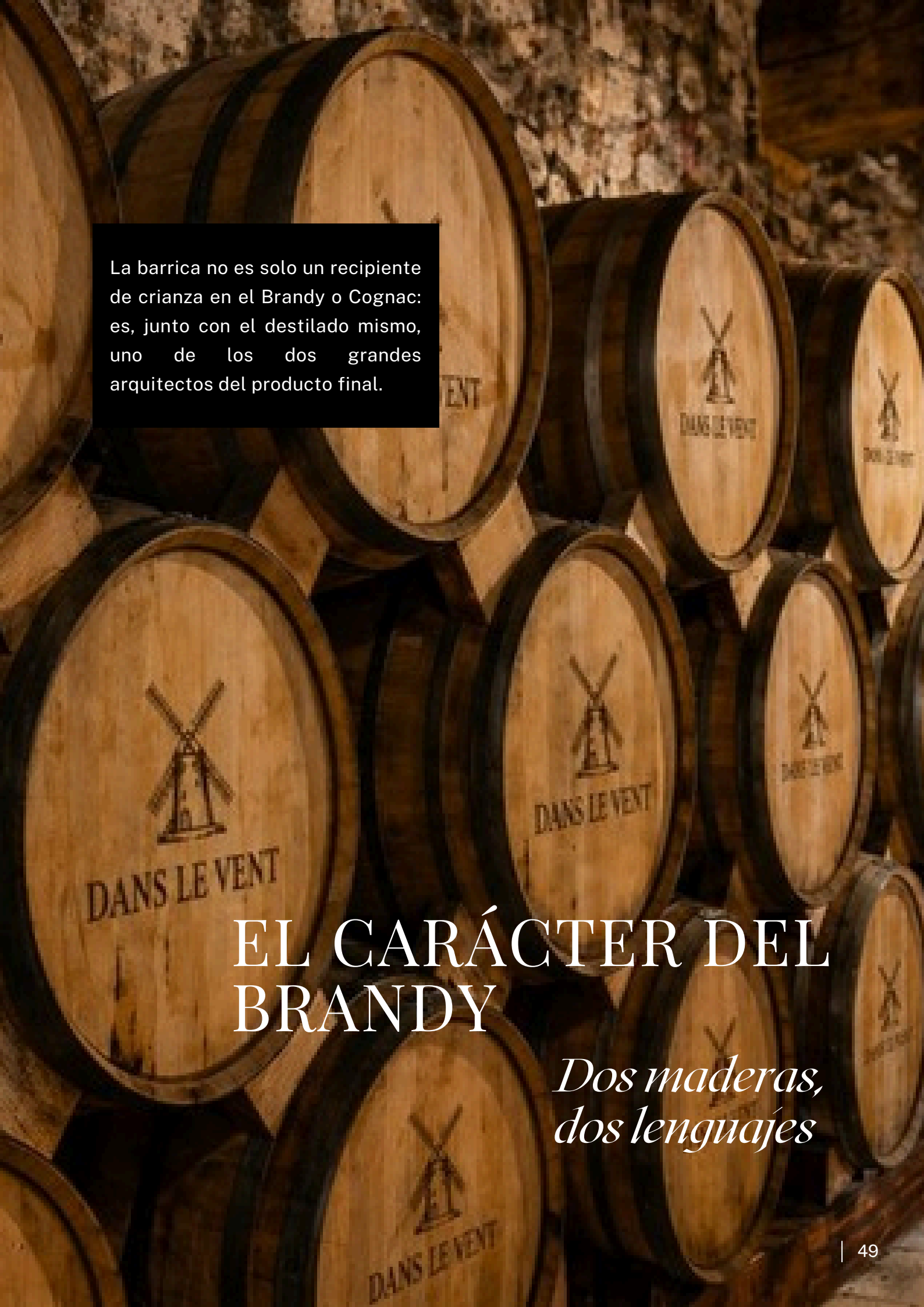
La segunda destilación (la bonne chauffe)

Refina y concentra aún más estos elementos deseables. El destilado de baja graduación se transfiere a un alambique más pequeño para este paso crucial. Durante esta segunda destilación, el maestro destilador controla cuidadosamente la temperatura y el tiempo de destilación para separar las cabezas, los corazones y las colas del destilado. Las cabezas, que contienen compuestos volátiles e impurezas, se descartan.

Los corazones, ricos en etanol y con sabores agradables, forman el núcleo del brandy. Las colas, compuestas de compuestos más pesados, también se eliminan para garantizar un licor limpio y refinado.



No existen fronteras exactas entre fracciones. El Maestro destilador decide donde cortar según experiencia, buscando el equilibrio entre pureza, sabor y carácter en el destilado final.



La barrica no es solo un recipiente de crianza en el Brandy o Cognac: es, junto con el destilado mismo, uno de los dos grandes arquitectos del producto final.

EL CARÁCTER DEL BRANDY

*Dos maderas,
dos lenguajes*

ROBLE FRANCÉS

VS

ROBLE AMERICANO

El roble francés aporta elegancia, estructura y complejidad progresiva al Brandy/Cognac, además que en si la madera es más costosa. Es la elección preferida para crianzas largas de de Cognacs refinados.

- Origen: Tronçais, Limousin, Allier, Vosges (Francia).
- Grano: fino a medio.
- Porosidad / oxigenación: baja, evolución lenta y gradual.
- Composición química: taninos finos, fenoles complejos, bajo en lactonas.
- Aromas predominantes: especias, frutos secos, madera integrada.
- Sensación en boca: estructura, equilibrio, complejidad progresiva.
- Uso habitual: brandies de guarda, estilos clásicos y refinados.

El roble americano se distingue por su expresión aromática inmediata, aromas dulces y sensación redondeada, ideal para brandies más accesibles y aromáticos.

- Origen: Estados Unidos.
- Grano: medio a grueso.
- Porosidad / oxigenación: alta, evolución más rápida.
- Composición química: alta concentración de lactonas, menor tanino.
- Aromas predominantes: vainilla, coco, caramelo, notas dulces.
- Sensación en boca: suavidad, redondez, expresividad aromática.
- Uso habitual: brandies aromáticos, estilos expresivos y accesibles.

La elección de la barrica es una de las decisiones más determinantes en la crianza del "eau-de-vie". Más allá del tiempo, el tipo de roble define la evolución, la estructura y la identidad aromática del destilado. Entre los más utilizados, el roble francés para la producción del Brandy o Cognac.

PARTES DE UNA BARRICA





El arte de la crianza en barrica

Dans Le Vent es una expresión clara del envejecimiento en barrica llevado con tiempo y criterio. Añejado mediante el método, desarrolla notas de frutos secos, vainilla y roble. Este sistema de mezcla fraccionada permite que los brandies jóvenes se integren de forma continua con los más antiguos, logrando un perfil de sabor constante, armónico y lleno de profundidad.

La crianza en barricas de roble es una etapa esencial, donde el destilado y la madera se encuentran lentamente.

Siglas que indican el tiempo mínimo de añejamiento del Brandy o Cognac en barrica de roble:

VS (Very Special) → mínimo 2 años de añejamiento.

VSOP (Very Superior Old Pale) → mínimo 4 años.

Napoléon → generalmente entre 6 años.

XO (Extra Old) → mínimo 10 años.

XXO (Extra Extra Old) → mínimo 14 años.

Hors d'Âge → categoría superior, usualmente con aguardientes muy envejecidos y sin límite específico.

Estas clasificaciones están reguladas por el BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) y representan la edad del aguardiente más joven utilizado en la mezcla.



MEZCLA

Mezclar implica seleccionar y combinar cuidadosamente diferentes Brandies o Cognac para lograr un perfil equilibrado. El maestro mezclador se basa en su experiencia y habilidades sensoriales para tomar estas decisiones. Es un proceso delicado que implica numerosas pruebas para encontrar la combinación perfecta.

El proceso de mezcla normalmente sigue estos pasos:

- Selección: Elegir brandies con características complementarias.
- Cata y análisis: Evaluación del aroma, sabor y textura de los brandies seleccionados.
- Mezcla inicial: Combinar pequeñas cantidades para probar mezclas potenciales.
- Ajuste: Afinar la mezcla para lograr el equilibrio deseado.
- Maduración: Dejar reposar el brandy mezclado e integrar sabores.

La mezcla de Brandy/Cognac de calidad es un proceso que requiere años de experiencia y un conocimiento profundo de cada uno de sus componentes, así como de sus interacciones. Esta práctica permite integrar distintos destilados de manera armoniosa, logrando un producto final equilibrado, coherente y de alta calidad.



Maestro mezclador durante el proceso de selección de Cognac para su posterior ensamblaje.

En DANS LE VENT, cada copa comienza en la viña, con la selección de las mejores uvas blancas, elegidas por su equilibrio, frescura y riqueza aromática. Variedades como Ugni Blanc, Colombard, Montils y Folle Blance dan origen a un vino delicado que, tras una doble destilación, revela la esencia más pura de la fruta y se transforma en un "eau-de-vie" de carácter. Es entonces cuando comienza una nueva etapa: el tiempo. Envejecer es dejar que la materia encuentre su propia expresión. En roble de Tronçais, de grano fino y taninos suaves, el destilado evoluciona lentamente, incorporando notas de vainilla, especias delicadas y cálidos matices ambarinos, mientras conserva la identidad de la uva. Así nace DANS LE VENT, un Brandy de profundidad y elegancia, donde fruta, madera y tiempo se encuentran en un equilibrio preciso.



*La passion de
la perfection*

HISTORIA DE LAS BARRICAS

La historia del barril tiene referencias antiguas, pero la evidencia más aceptada atribuye su desarrollo a los pueblos celtas del norte de Europa, expertos en trabajar madera y hierro. Su conocimiento naval permitió crear recipientes cilíndricos herméticos reforzados con aros. El término "barril" está ligado etimológicamente a estos elementos y al roble, madera fundamental en la tonelería.

Los romanos adoptaron rápidamente el barril frente a las ánforas por su resistencia, reutilización y facilidad de transporte, extendiendo su uso por Europa desde el siglo 1 a. C. Con el crecimiento del comercio surgieron los gremios de toneleros, que alcanzaron su máximo desarrollo en el siglo 19. Durante los siglos 18 y 19 fue el contenedor universal, dando lugar a una especialización entre toneleros "húmedos" (líquidos) y "secos" (sólidos).

En la región de Cognac, la barrica pasó de ser un simple medio de transporte hacia los puertos de exportación a convertirse en el corazón de la crianza: el tiempo de contacto con la madera durante el trayecto reveló que mejoraba notablemente el destilado, dando origen al proceso deliberado de envejecimiento que hoy conocemos.

Hoy la barrica de roble es esencial en productos de alta gama, pues transforma el sabor del líquido. Solo unas pocas especies —*Quercus robur*, *Q. sessilis* y *Q. alba*— (de los bosques de Tronçais y Limousin) son adecuadas por su resistencia, hermeticidad y la calidad de los compuestos aromáticos que ceden al destilado. La procedencia del roble es un factor clave de calidad, siendo Francia y Estados Unidos los principales referentes en tonelería moderna.

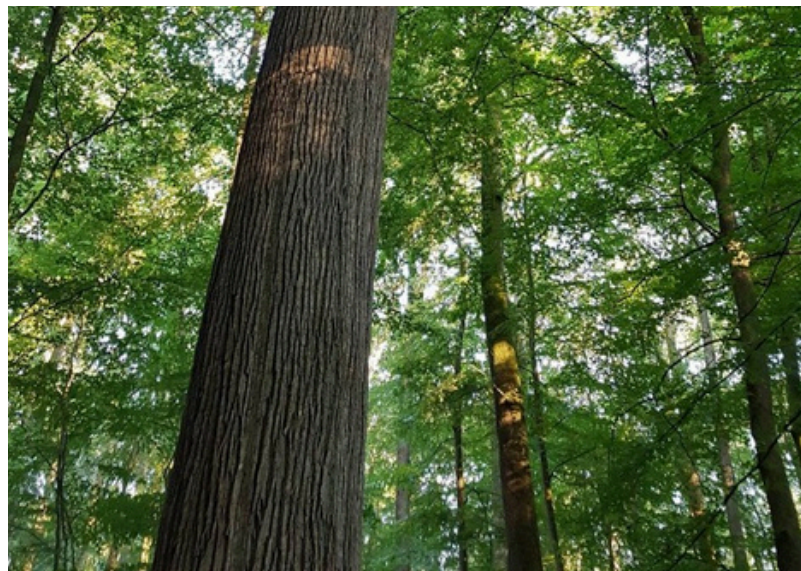




FABRICACIÓN DE BARRICAS

1. SELECCIÓN DE MADERA

Se elige roble francés de origen controlado y de alta calidad. Esta selección garantiza trazabilidad y permite escoger el grano adecuado para aportar mejores compuestos aromáticos al destilado.



2. EMPILADO Y SECADO NATURAL

La madera pasa un control de calidad, se etiqueta y se apila con espacio para que circule el aire. Durante más de dos años, el clima elimina humedad, impurezas y taninos indeseados. Cada duela se revisa y solo las que cumplen los estándares continúan en el proceso.



3. PREPARACIÓN DE DUELAS

Las duelas seleccionadas se cepillan, calibran y se preparan para formar barricas de 225 litros. Este proceso asegura uniformidad y precisión en las dimensiones.

4. TESADO Y LEVANTADO DE LA BARRICA

Entre 28 y 30 duelas se disponen cuidadosamente para formar la estructura del barril. Luego se levanta la barrica y se colocan aros de trabajo que mantienen su forma inicial.



5. DOMADO (AL AGUA Y AL FUEGO)

Primero, la barrica se sumerge en agua caliente para ablandar la madera. Después, se calienta con fuego para curvar las duelas de forma progresiva. Este proceso da la forma clásica del barril.

6.TOSTADO

La barrica se tuesta en horno, lo que libera compuestos aromáticos como vainilla, caramelo o notas ahumadas. El nivel de tostado influye directamente en el aroma y sabor del futuro destilado.

7.CERRADO Y APRETADO

El calor activa el cierre automático, que ajusta las duelas de forma uniforme. La barrica adquiere su forma definitiva antes de los ajustes finales.

Con la máquina llamada “el Pulpo”, se aplica presión uniforme para ajustar los aros y asegurar la cohesión de la estructura.



8.ESTOBADO Y PROTECCIÓN FINAL

La barrica se revisa minuciosamente con agua caliente y aire a presión para detectar posibles fugas. Después, se seca internamente con una máquina especial.

Para el transporte, la barrica se envuelve en polipropileno y se protege con tapas de cartón en ambos extremos, evitando daños y contaminación.



EL TOST

Y

¿Qué cambia química

Tostado

El tostado consiste en exponer las duelas de roble a un calor suave y constante, en horno o con llama, para modificar compuestos como taninos y azúcares. Este proceso forma una capa en la madera que genera aromas y sabores como vainilla, especias y caramelo.

Su función es aportar características organolépticas y mejorar la integración entre la madera y el líquido almacenado. Se realiza normalmente entre 180 °C y 250 °C, según el grado de tostado buscado.

Quemado

El quemado es un proceso más intenso que el tostado, en el que las duelas se exponen a calor muy fuerte hasta formar una capa carbonizada. Este tratamiento altera profundamente las fibras de la madera y aporta sabores más potentes y ahumados.

Se usa en barricas destinadas a licores o vinos que buscan perfiles más robustos. Las temperaturas alcanzan unos 300 °C o más, generando una carbonización parcial o total de la superficie.



TADO

mente con el tostado?



TIPOS DE TOSTADO

Bousínage



Ligero
5-10 minutos

Medio
10-20 minutos

Medio-Alto
20-25 minutos

Fuerte
25-30+ minutos

El tipo de tostado define el carácter del destilado, aportando aromas que pueden ir desde notas frescas y afrutadas hasta vainilla, tabaco o cuero.

Cada nivel de tostado modifica la madera y afecta la crianza del Brandy o Cognac con dos objetivos principales:

Químico y sensorial
Generar aromas que el brandy absorberá durante su maduración.

Físico
Permitir doblar la madera sin romperla.

EL ORO VERDE DEL BRANDY

El bosque de Tronçais

Es una de las masas forestales más emblemáticas de Francia, reconocida por la excepcional calidad de su roble y su gestión silvícola sostenible. Ubicada en la región del Bourbonnais, en el departamento de Allier-Francia, esta vasta extensión de aproximadamente 10.600 hectáreas ha sido moldeada por siglos de intervención humana y natural.



Las primeras referencias al bosque datan del siglo 13, en un documento relativo a La Bouteille. Tronçais incluía catorce parroquias cuando fue cedido en 1327 a los duques de Borbón, y más tarde, en 1527, fue confiscado por el rey, pasando desde entonces a estar bajo control estatal.

La ordenanza de Colbert (siglo 17)

El momento clave llega con Jean-Baptiste Colbert, ministro de finanzas de Luis 14. En 1669, Colbert realizó un gran inventario de los bosques franceses para las necesidades de la Marina y estableció una ordenanza para gestionarlos.

Concretamente, en 1670 Colbert escogió los bosques de Tronçais y del Limousin para suministrar materiales para la construcción de barcos, con una visión a 200 años en el futuro. En las extensas roblerías se intercalaron hayas y alerces, lo que favoreció un crecimiento recto, alto y sin nudos, ideal para los mástiles de los barcos. Cuando estos árboles alcanzaron la madurez, la armada francesa ya había cambiado de rumbo hacia las turbinas de vapor. Los robles pensados para mástiles nunca se usaron con ese fin. A finales del siglo 18, la demanda se orientó hacia las forjas de hierro alimentadas con carbón vegetal, seguida de una larga serie de talas durante la Revolución Francesa y la era napoleónica.

Actualmente, el bosque de Tronçais tiene una superficie de 10.600 hectáreas y está compuesto principalmente por robles sésiles, siendo uno de los mayores robledales de Europa. El roble predomina en el 95% de su superficie, y ha sido gestionado bajo el sistema de monte alto desde 1835.



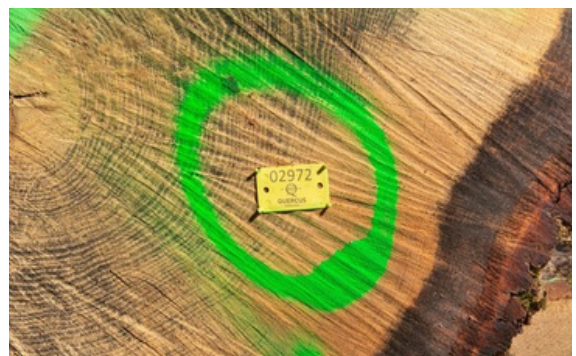
Jean-Baptiste Colbert



Marina francesa



Revolucion Francesa, 1789



Sección de roble con etiqueta de trazabilidad para tonelería.



CARACTERÍSTICAS ÚNICAS DEL ROBLE DE TRONÇAIS

ESPECIE PREDOMINANTE

- Se trata principalmente del roble sessil (*Quercus petraea*), una variedad europea de crecimiento lento, que desarrolla una estructura de grano extremadamente fino y regular.

PERFUME Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA

- El grano fino permite una oxigenación más lenta del destilado, lo cual es ideal para una crianza prolongada y controlada.
- Tiene un alto contenido de elagitaninos y compuestos fenólicos, que aportan estructura, estabilidad y propiedades antioxidantes al destilado.

BAJO EN RESINAS Y AMARGOR

- En comparación con otras variedades de roble, el de Tronçais tiene una menor concentración de taninos agresivos, lo cual evita sabores ásperos o amargos.
- Esto permite una mayor expresión del destilado con notas suaves, elegantes y redondas.

GRANO FINO Y ALTO CONTENIDO FENÓLICO

- El grano fino permite una oxigenación más lenta del destilado, lo cual es ideal para una crianza prolongada y controlada.
- Tiene un alto contenido de elagitaninos y compuestos fenólicos, que aportan estructura, estabilidad y propiedades antioxidantes al destilado.



LIMOUSIN

La voz profunda del bosque

Porosidad, tanino y expresion aromatica en la crianza del Brandy o Cognac

La madera de Limousin tiene su origen en los bosques del centro-oeste de Francia, una región donde el roble crece en condiciones más abiertas y exigentes. Estos factores naturales dan lugar a árboles de crecimiento relativamente rápido, cuya madera se distingue por un grano más grueso y una elevada porosidad.

Esta estructura abierta convierte al roble Limousin en una madera especialmente activa durante la crianza del Brandy/Cognac, favoreciendo un mayor intercambio con el oxígeno y acelerando ciertos procesos de maduración.



Esta mayor porosidad permite un intercambio más intenso entre el destilado y el oxígeno, favoreciendo una evolución más rápida y una cesión más marcada de taninos, notas especiadas y sensación de estructura en boca. Es una madera que no pasa desapercibida: imprime carácter, volumen y profundidad desde las primeras etapas del envejecimiento.

Su generosidad aromática se manifiesta en matices de vainilla intensa, especias cálidas y ligeras notas tostadas, además de una textura envolvente que aporta cuerpo al "eau-de-vie". Por esta razón, el roble de Limousin suele emplearse en las fases iniciales de la crianza, donde su capacidad de aportar estructura y carácter resulta especialmente valiosa antes de dar paso a un envejecimiento más prolongado y refinado.



Históricamente, el roble Limousin ha sido una de las maderas más utilizadas en la crianza de destilados vlnicos, precisamente por su capacidad de construir cuerpo y potencia aromática. Su influencia se percibe en perfiles robustos, con notas de madera, vainilla, especias y una textura más amplia y envolvente.

Frente a otras maderas de grano más fino, como el célebre roble de Tronçais, conocido por su elegancia y precisión, Limousin representa la expresión más franca y estructurante del bosque. Donde Tronçais refina, Limousin edifica; donde uno aporta sutileza, el otro aporta fuerza.

En el equilibrio entre destilado y barrica, el roble Limousin se revela como una elección decisiva para aquellos Brandies o Cognac que buscan presencia, intensidad y una identidad marcada, demostrando que el origen de la madera es, en muchos casos, el primer trazo del carácter final del espíritu.

Cuadro comparativo

CARACTERISTICA	TRONCAIS	LIMOUSIN
Especie	Quercus robur	Quercus robur
Localización	Bosque de Tronçais (Allier, centro de Francia)	Región de Limousin (suroeste de Francia)
Suelo	Silíceo, fresco y profundo	Más arcilloso y seco
Crecimiento	Muy lento	Rápido
Grano de la madera	Muy fino	Grano medio o grueso
Efecto en destilado	Elegancia, taninos suaves, evolución lenta	Más estructura, taninos marcados, evolución rápida
Manejo forestal	Alta densidad y poda controlada (futaie régulière)	Crecimiento más libre y variable
Usos típicos	Cognac de alta gama, vino fino de guarda	Cognac estándar, Armagnac, vinos más robustos
Taninos	Más suaves	Más potentes
Oxigenación	Más lenta	Más rápida



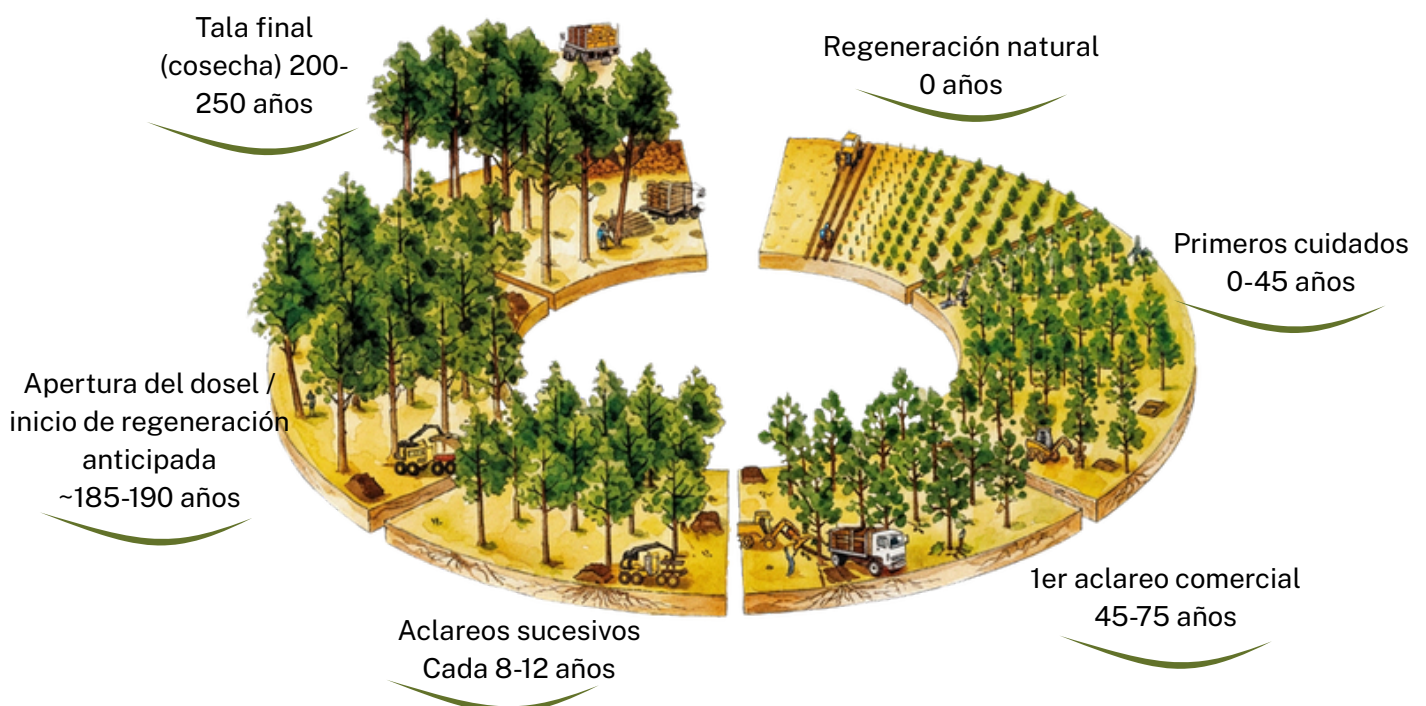
BOSQUES ANTICIPADOS

La reforestación

La reforestación anticipada es una práctica esencial para preservar los bosques que rodean los viñedos y equilibrar el ecosistema. En Francia, este proceso se rige por el sistema conocido como *futaie régulière*, una técnica silvícola centenaria regulada por la ONF (Office National des Forêts), el organismo estatal encargado de la gestión de los bosques públicos franceses, incluidos los de Tronçais y Limousin.

Este sistema consiste en planificar la siguiente generación de árboles con décadas de anticipación: mientras los robles maduros siguen en pie, sus propias bellotas dan origen a los futuros árboles bajo su sombra, asegurando así un relevo natural y continuo del bosque, sin necesidad de plantación artificial masiva.

Al anticipar la regeneración, los bosques jóvenes se integran armoniosamente en el paisaje, asegurando que cada generación de árboles cumpla su función ecológica antes de que los viejos cedan espacio. Este cuidado consciente protege la tierra, nutre el aire y ofrece sombra y abrigo a las viñas, recordando que la producción de un cognac de excelencia no depende solo de la vid, sino del equilibrio con los bosques que la rodean.



Proceso de reforestación destinado a la restauración de ecosistemas y la conservación de los recursos naturales. Nota. Solo se renuevan unas 40 hectáreas al año de un total de 10.500 hectáreas

La gestión forestal sostenible garantiza la biodiversidad, la productividad, la capacidad de regeneración, la vitalidad y la aptitud de los bosques para cumplir, ahora y en el futuro, funciones económicas, ecológicas y sociales relevantes a nivel local, nacional e internacional, sin causar daños a otros ecosistemas.



HABLAR DEL BRANDY

Antes de la distribución, es esencial un riguroso control de calidad para garantizar que cada gota del Brandy o Cognac cumpla con los más altos estándares. Tras el embotellado, el producto se somete a exhaustivas evaluaciones sensoriales y análisis químicos para verificar que su perfil de sabor sea equilibrado y libre de notas extrañas.

Estas comprobaciones finales, junto con las pruebas de estabilidad y consistencia, ayudan a garantizar que el Brandy o Cognac mantenga su carácter deseado en cada lote, reforzando la confianza en su calidad y elaboración artesanal.



ANÁLISIS SENSORIAL DEL POSTGUSTO

Esta imagen no habla directamente del tostado, pero es clave para interpretar los resultados del tostado en la boca. Muestra cómo el postgusto de un destilado (como el Brandy o Cognac) puede variar desde:

- Agradable, ligero y flexible, hasta...
- Tánico, rugoso, graso, áspero o complejo

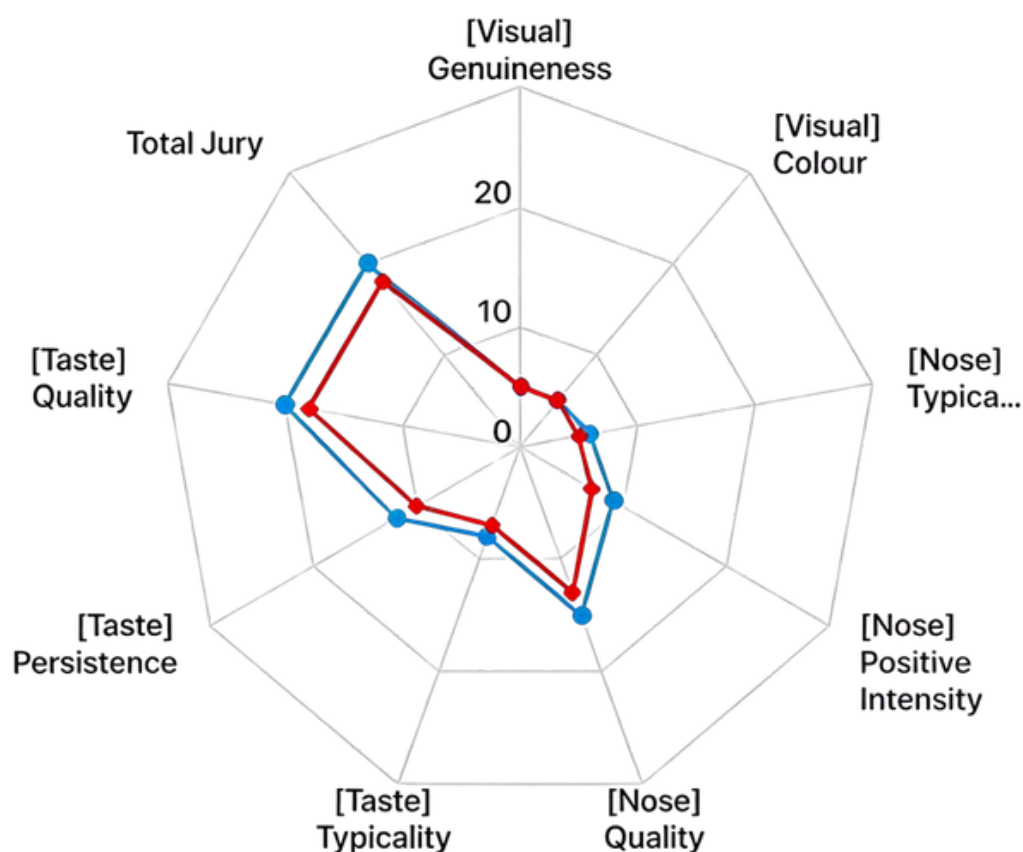


Relación con el tostado:

- Un tostado ligero aportará sensaciones más “vivas”, “ácidas” y frescas.
- Un tostado medio dará un equilibrio entre suavidad, cuerpo y dulzura.
- Un tostado fuerte puede generar un postgusto más pesado, “estructurado”, con notas de tabaco o cacao (más hacia lo “tanino” o “rugoso”).

PIRÁMIDE BEDEL

PIRÁMIDE BEDEL EN DANS LE VENT



Esta gráfica tipo muestra una comparación sensorial entre un perfil de referencia considerado de alta calidad (línea azul) y el resultado obtenido por DANS LE VENT (línea roja), utilizando como base el modelo o pirámide BEDEL de evaluación organoléptica de CATADOR WORLD SPIRITS AWARDS CHILE 2025. La línea azul representa el perfil ideal o estándar esperado del producto, mientras que la línea roja refleja el desempeño real alcanzado por el productor en diferentes parámetros sensoriales.

El producto desarrollado presenta una estructura relativamente cercana al perfil de referencia, aunque con menor intensidad en varios atributos clave, especialmente en aroma, complejidad y persistencia.

RUEDA DE AROMAS DEL COGNAC



La rueda de aromas del Brandy o Cognac es una herramienta sensorial diseñada para reconocer y ordenar los distintos perfiles aromáticos que emergen durante la degustación. Aunque existen interpretaciones elaboradas por el BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), las casas de cognac o especialistas independientes, todas coinciden en las mismas familias aromáticas fundamentales.

DEGUSTACIÓN DE UN BRANDY

El Brandy o Cognac se disfruta mejor comprendiendo tanto su sabor como su aroma. Mientras el sabor es percibido en la boca, el aroma (o "nariz") es esencial para definir el sabor (flavor) completo. Los expertos han identificado cinco aromas clave del Cognac: vainilla, ciruela, caramelo, naranja y albaricoque (durazno), aunque existen muchos más. La forma de degustarlo implica observar su color, oler antes de probar y tomarse el tiempo para apreciar todos sus matices sensoriales.

*Saveur et
goût*



LA ARQUITECTURA DE LA DEGUSTACIÓN



Copa de Degustación

Evolución de la copa tulipán, con un diseño más estilizado y ergonómico. Potencia la definición aromática y mejora la percepción de suavidad en boca.

Ideal para: catas profesionales y presentaciones contemporáneas.



Copa Tulipán

Su cuerpo redondeado y cierre progresivo concentran los aromas hacia la nariz, logrando equilibrio entre intensidad y elegancia. Es una de las copas más versátiles para Brandy o Cognac.

Ideal para: degustación aromática precisa y brandy añejado.



Copa Balón

De gran volumen y boca amplia, permite una oxigenación intensa del destilado. Resalta aromas maduros y notas profundas, aunque puede acentuar la sensación alcohólica si no se controla la temperatura.

Ideal para: degustaciones informales y estilos clásicos.



Copa ISO Adaptada

Diseñada originalmente para vino, su forma estandarizada permite una evaluación técnica y objetiva del destilado. Ofrece buena concentración aromática y control del alcohol.

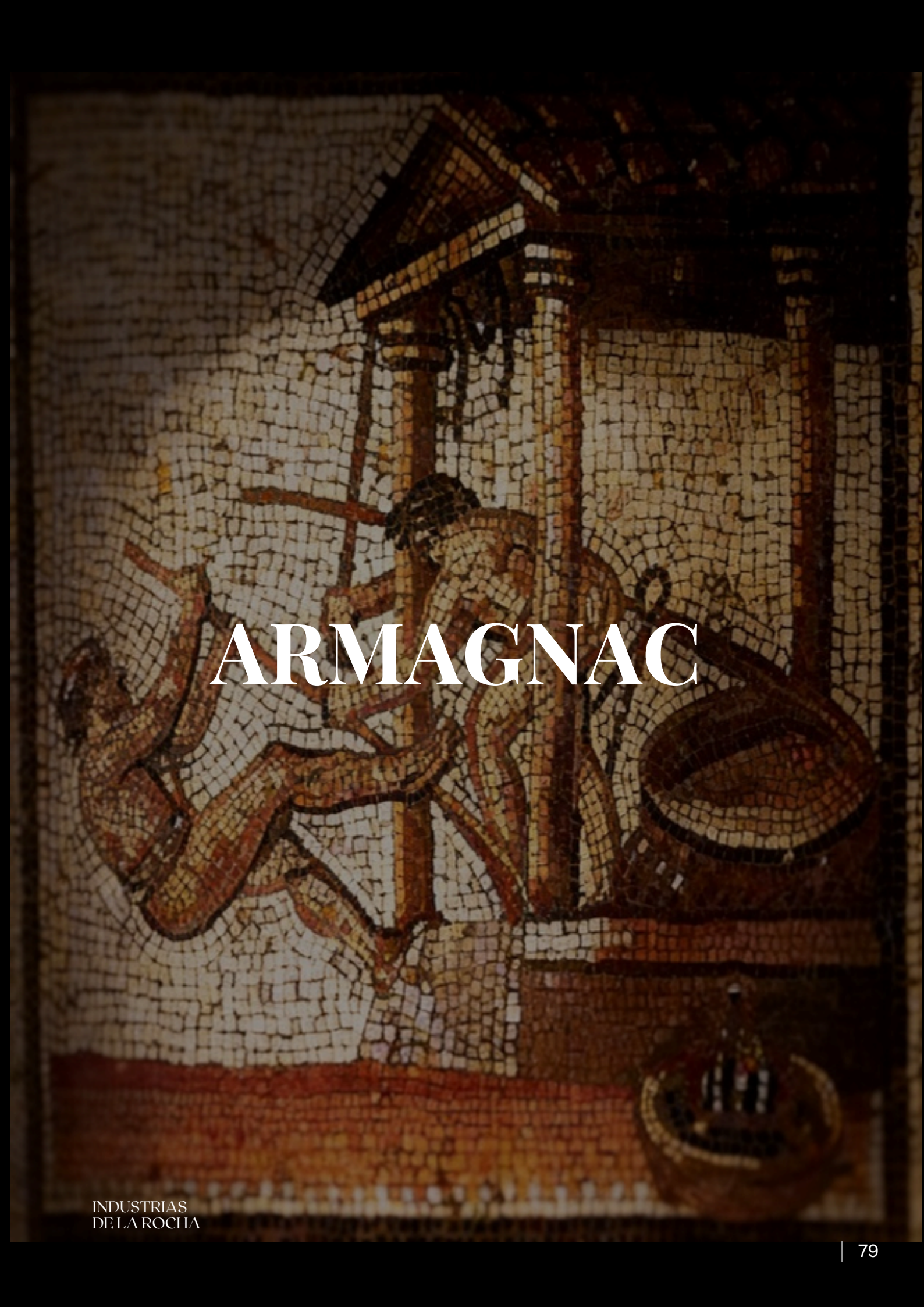
Ideal para: catas comparativas y análisis sensorial.



Copa de Brandy Pequeña

De menor capacidad, limita la evaporación del alcohol y permite un servicio preciso. Favorece una degustación equilibrada y responsable.

Ideal para: servicio profesional y consumo controlado.

A detailed mosaic depicting a classical scene. In the center, a nude male figure stands, possibly a deity or hero, holding a staff or scepter. To his left, a large, coiled snake, likely a python, is shown in a dynamic pose. In the background, a classical building with columns and a pediment is visible. The mosaic is composed of small, irregular tiles in shades of brown, tan, and white. The word "ARMAGNAC" is superimposed in large, white, serif capital letters across the middle of the image.

ARMAGNAC

INDUSTRIAS
DE LA ROCHA

El Armagnac

La profundidad y la rusticidad noble

El Armagnac es considerado el destilado más antiguo de Francia y uno de los brandies con mayor tradición en Europa. Su origen se encuentra en la región de Gascuña, al suroeste de Francia, donde la viticultura y la destilación comenzaron a desarrollarse durante la Edad Media.

Los primeros registros escritos sobre el Armagnac datan del año 1310, cuando el monje y médico Vital du Four describió sus propiedades y usos en un manuscrito. En aquella época, el destilado era utilizado principalmente con fines medicinales, ya que se creía que ayudaba a conservar la salud y prolongar la vida.

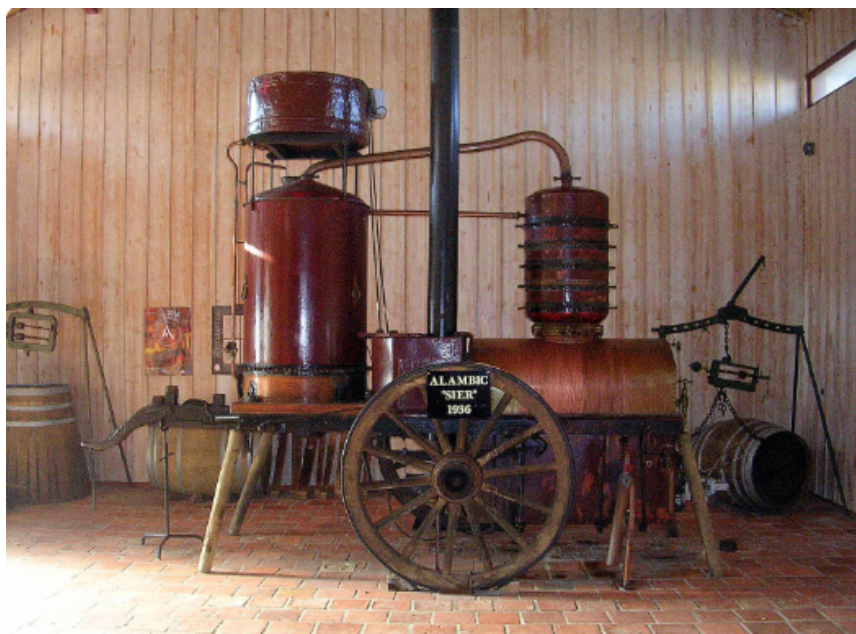
Con el paso del tiempo, la producción evolucionó y el Armagnac comenzó a comercializarse como bebida alcohólica. Gracias a la influencia romana en el cultivo de la vid, el conocimiento árabe sobre la destilación y las tradiciones galas del envejecimiento en madera, el Armagnac desarrolló una identidad única dentro de los destilados franceses.

Durante los siglos 15 y 16, el comercio del Armagnac creció en toda Europa, especialmente en los mercados holandeses y británicos. Posteriormente, el envejecimiento en barricas de roble permitió descubrir aromas más complejos y elegantes, convirtiendo al Armagnac en un producto de prestigio.



Destiladores de Armagnac operando un alambique tradicional utilizado para la producción y destilación de aguardiente de vino en la región de Gascuña, Francia.

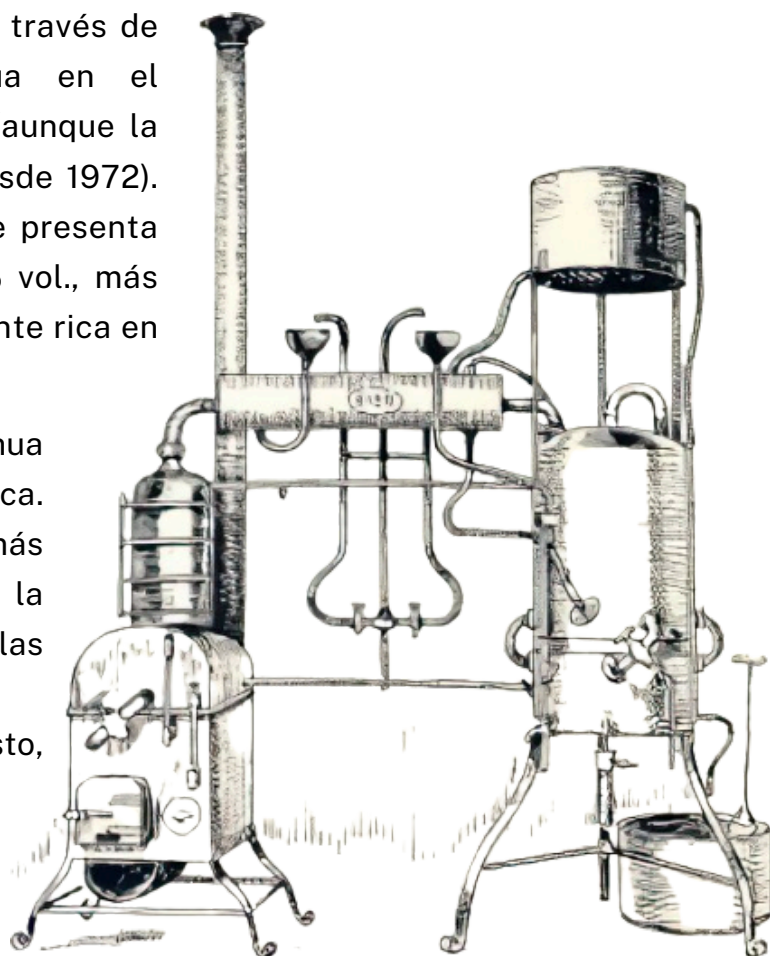
MÁQUINA DE DESTILACIÓN



Máquina de Armanac

El Armagnac, elaborado en torno a 120 alambiques, conserva su identidad a través de una destilación única y continua en el tradicional alambique armagnacais (aunque la doble destilación está autorizada desde 1972). Al salir del alambique, su eau-de-vie presenta una graduación de entre 52 y 60 % vol., más baja que la del Cognac, pero igualmente rica en aromas y expresión.

Su destilación simple y continua preserva una mayor riqueza aromática. El Armagnac es más denso, más terrenal, un destilado que abraza la ciruela pasa, el higo, el cuero, las especias oscuras y los frutos secos. En esencia, el Armagnac es robusto, complejo, de alma antigua.



Máquina Antigua de Armanac

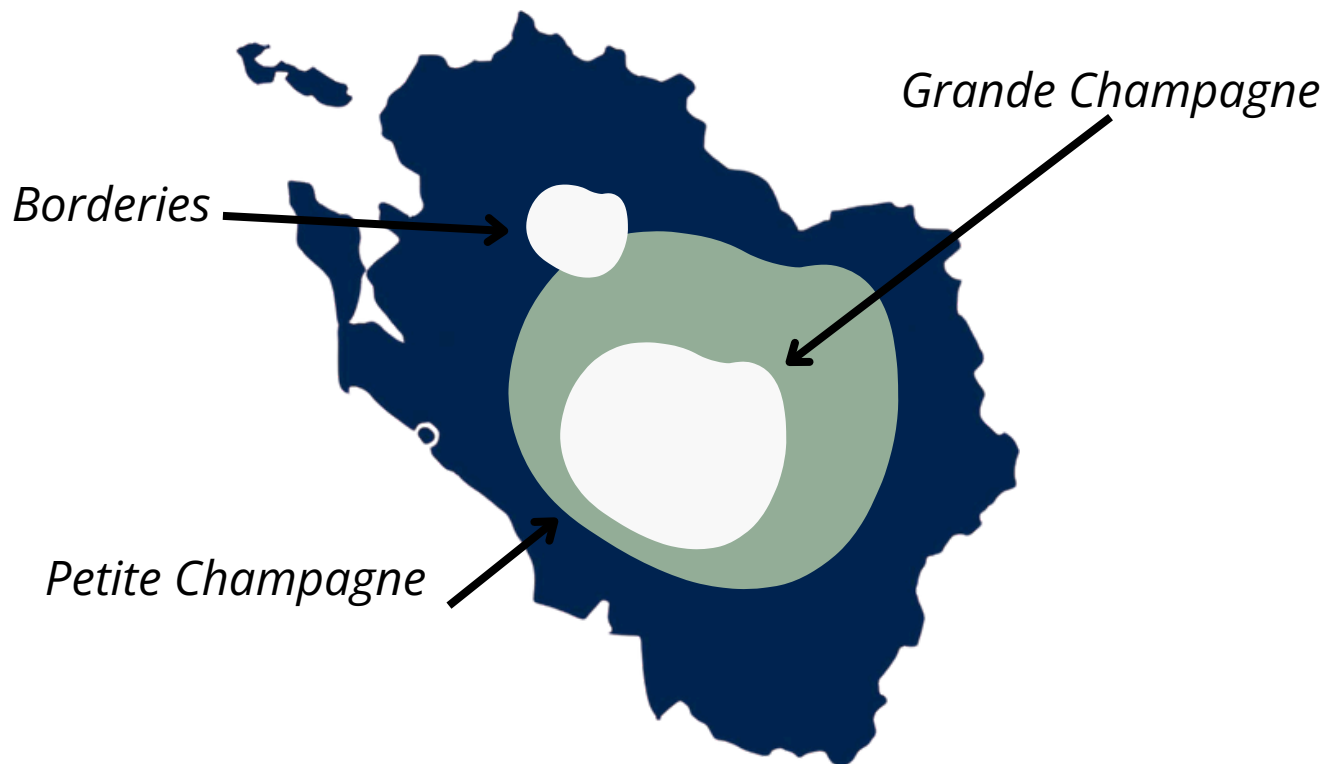
Cuadro comparativo

CARACTERISTICA	COGNAC	ARMANAC
Uvas	Mayoritariamente Ugni Blanc, sólo un poco de Folle Blanche y Colombard.	Montils, Folle Blanche, Ugni Blanc y Colombard
Suelo	Suelo calcáreo con temperaturas suaves.	Suelo arenoso con temperaturas cálidas.
Destilacion	Doble destilación, primero entre 26% - 32% ABV, después a 72%-78% ABV.	Destilación simple a un grado bajo (52%-60% ABV).
Envejecimiento	Roble de los bosques de Limousin y Tronçais.	Roble de Limousin o gascón local.
Maquina de destilacion		
Zonas de crecimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Grande Champagne (34700 hectáreas totales, 14133 hectáreas plantadas de vid), • Petite Champagne (66000 hectáreas totales, 15796 hectáreas plantadas de vid), • Borderies (12540 hectáreas totales, 4157 hectáreas plantadas de vid). 	<ul style="list-style-type: none"> • Le Bas-Armagnac o Armagnac negro: 3.551 hectáreas (67%). • Haut Armagnac o Armagnac blanco: 53 hectáreas (1%). • La Ténarèze 1696 hectáreas (32%).

Mapa Francia



Área producción del Cognac



Área producción del Armanac



Desde los bosques de Tronçais y Limousin, donde cada roble aguarda décadas antes de convertirse en barrica, hasta los viñedos donde nace la uva que dará vida al destilado, el brandy es una obra de paciencia, precisión y pasión. Cada barrica es seleccionada con el mismo cuidado con el que un enólogo elige su mejor cosecha; cada año de reposo añade una capa más a un carácter que solo el tiempo puede construir.

En DANS LE VENT creemos que esta experiencia merece ser apreciada plenamente: desde el viñedo hasta la copa que elijas para servirlo, cada detalle importa. Por ello, cada botella refleja nuestro compromiso con la calidad, la tradición y la innovación y cada aroma que descubras, desde las notas frutales de sus primeros años hasta la profundidad ahumada y especiada de su madurez, cuenta una historia de madera, tiempo y destilado.

Este compendio ha sido un recorrido por ese universo: por los viñedos y bosques que le dan origen, por las barricas que moldean su carácter, y por los sentidos que nos permiten apreciarlo. Una invitación al lector a descubrir, disfrutar y compartir la esencia del Brandy/Cognac en cada sorbo.

*La passion de la
perfection*

GLOSARIO

Viticultura y uva

Terroir

Conjunto de factores naturales como suelo, clima, humedad y altitud que influyen en las características de la uva y del vino o destilado.

Viticulteur

Viticultor en francés; especialista en el cultivo y manejo de la vid.

Vendimia

Proceso de cosecha de las uvas en el momento óptimo de maduración.

Vigne

Palabra francesa que significa “vid” o planta de la uva.

Eau-de-vie

Destilado obtenido a partir de frutas o vino; significa “agua de vida” en francés.

Racimo

Conjunto de uvas agrupadas en una misma estructura vegetal.

Maduración fenólica

Proceso en el que la uva desarrolla compuestos como taninos, color y aromas.

Sistema radicular

Conjunto de raíces de la vid encargado de absorber agua y nutrientes.

Injerto

Técnica de unión entre dos plantas para mejorar resistencia y producción.

Injerto

Técnica de unión entre dos plantas para mejorar resistencia y producción.

Destilación

Alambique

Equipo utilizado para separar alcohol mediante evaporación y condensación.

Alambic Armagnacais

Alambique continuo tradicional usado para producir Armagnac.

Rectificación

Proceso de purificación y concentración del alcohol durante la destilación.

Fraccionamiento

Separación de diferentes compuestos alcohólicos durante la destilación.

Cabezas

Primera fracción del destilado con compuestos volátiles no deseados.

Corazón

Parte más pura y equilibrada del destilado utilizada para el producto final.

Colas

Última fracción de la destilación con compuestos pesados y menos deseables.

Etanol

Alcohol principal presente en bebidas alcohólicas.

Metanol

Alcohol tóxico producido en pequeñas cantidades durante la fermentación.

Barricas y madera

Tonelería

Arte y proceso de fabricación de barricas de madera.

Duela

Cada tabla de madera que forma el cuerpo de la barrica.

Fleje

Anillo metálico que mantiene unidas las duelas de la barrica.

Barrigal

Parte curva exterior de la barrica.

Tostado

Calentamiento interno de la barrica para desarrollar aromas y sabores.

Lactonas

Compuestos aromáticos de la madera que aportan notas de coco y vainilla.

Taninos

Compuestos naturales que aportan estructura, textura y astringencia.

Fenoles

Compuestos químicos relacionados con aroma, color y sabor.

Oxigenación

Ingreso controlado de oxígeno durante la crianza.

Crianza

Proceso de envejecimiento del destilado en barrica.

Añejamiento

Maduración prolongada que desarrolla complejidad aromática y suavidad.

Francesismos importantes

Cognac

Brandy francés producido en la región de Cognac mediante doble destilación.

Armagnac

Destilado francés tradicional producido en Gascuña mediante destilación continua.

Chai

Bodega francesa donde envejecen vinos o destilados.

Négociant

Comerciante o casa productora que compra, mezcla y comercializa vinos o destilados.

Saveur et goût

Expresión francesa que significa “sabor y gusto”.

Sensorial**Postgusto**

Sensación y sabores que permanecen después de degustar.

Persistencia

Duración de los aromas y sabores en boca.

Tipicidad

Características que identifican un producto dentro de su categoría.

Intensidad aromática

Nivel de fuerza o presencia de los aromas.

Complejidad

Cantidad y diversidad de aromas y sabores presentes.

Nariz

Conjunto de aromas percibidos en una bebida.

Cata

Evaluación sensorial de una bebida mediante vista, aroma y gusto.

Perfil organoléptico

Conjunto de características sensoriales de un producto.

Sensorial**Postgusto**

Sensación y sabores que permanecen después de degustar.

Persistencia

Duración de los aromas y sabores en boca.

Tipicidad

Características que identifican un producto dentro de su categoría.

Intensidad aromática

Nivel de fuerza o presencia de los aromas.

Complejidad

Cantidad y diversidad de aromas y sabores presentes.

Nariz

Conjunto de aromas percibidos en una bebida.

Cata

Evaluación sensorial de una bebida mediante vista, aroma y gusto.

Perfil organoléptico

Conjunto de características sensoriales de un producto.

BIBLIOGRAFIA

- Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac. (s. f.-a). 700 years of history. Armagnac.fr. <https://www.armagnac.fr/700-years-of-history>
- Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac. (s. f.-b). Armagnac before phylloxera. Armagnac.fr. <https://armagnac.fr/en/magazine/armagnac-before-phylloxera/604/0/4>
- Bureau National Interprofessionnel du Cognac. (s. f.-a). Cognac crus. Cognac.fr. <https://www.cognac.fr/en/cognac-terroir/cognac-crus>
- Bureau National Interprofessionnel du Cognac. (s. f.-b). Who invented Cognac? Culture Cognac. <https://culture.cognac.fr/en/who-invented-cognac/>
- Cognac-Ton.nl. (s. f.-a). 1811, year of the comet. <https://cognac-ton.nl/en/homepage/other-topics/1811-year-of-the-comet/>
- Cognac-Ton.nl. (s. f.-b). Phylloxera. <https://cognac-ton.nl/en/?p=15752>
- Coquand, H. (1858-1860). Description physique, géologique, paléontologique et minéralogique du département de la Charente. Besançon.
- Faith, N. (2004). Cognac: The story of the world's greatest brandy. Mitchell Beazley.
- The first attempt of terroir zoning from geological map: Henri Coquand and the settlement of Cognac crus in the mid-19th century. (s. f.). Terclim 2026, IVES Open Science. <https://ives-openscience.eu/63096/>
- L'Info Durable. (s. f.). Tronçais ou l'invention de la sylviculture française. <https://www.linfodurable.fr/troncais-ou-linvention-de-la-sylviculture-francaise-50043>
- Institut national de l'origine et de la qualité. (s. f.). Cognac – Fine Champagne [Ficha de product]. <https://www.inao.gouv.fr/produit/cognac-fine-champagne-21045>

- Institut national de l'origine et de la qualité. (2025). Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Cognac» ou «Eau-de-vie de Cognac» ou «Eau-de-vie des Charentes» (homologado por el arrêté du 20 février 2025). https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-284a164d-0a60-4ccf-90c0-80c0ee8c2b5d/telechargement
- Johnson, H. (1989). *Vintage: The story of wine*. Simon & Schuster.
- Kapoor, R. C. (2019). John Warren's unpublished observations of the Great Comet of 1811 from India. *Journal of Astronomical History and Heritage*, 22(1), 147-154. <https://old.narit.or.th/files/JAHH/2019JAHHvol22/2019JAHH...22..147K.pdf>
- Office National des Forêts. (2021). Aménagement de la forêt domaniale de Tronçais: Fiche de synthèse (edición del 24 de diciembre de 2021). <https://onf.fr/++amgt++A007444H/++zfiles++617c7ef0>
- Ollat, N., Yobrégat, O., Lacombe, T., Rienth, M., Julliard, S., Lafargue, M., Tandonnet, J.-P., Goutouly, J.-P., Cookson, S. J., de Miguel, M., Papura, D., & Marguerit, E. (2024). Grafting, the most sustainable way to control phylloxera over 150 years. *OIV 2024, IVES Open Science*. <https://doi.org/10.58233/RgZguHaB>
- Recherche de relations entre terroir et caractéristiques sensorielles des eaux-de-vie de Cognac. (s. f.). IVES Open Science. https://ives-openscience.eu/wp-content/uploads/2022/03/Recherche_Relations_Leaute.pdf
- Robinson, J. (Ed.). (2006). *The Oxford companion to wine* (3.^a ed.). Oxford University Press.
- Société chimique de France. (s. f.). Détermination des arômes d'une eau-de-vie de Cognac. <https://new.societechimiquedefrance.fr/trarieux-hd-2/?lang=en>
- The Spirits Business. (2015, marzo). Top 10 moments in Cognac history. <https://www.thespiritsbusiness.com/2015/03/top-10-moments-in-cognac-history/>
- Wellcome Collection. (s. f.). *De vinis*, atribuido a Arnaldus de Villanova [Manuscrito del siglo XIV]. <https://wellcomecollection.org/works/vaxexetz>

Nuestras redes sociales



DANSLEVENT_



DANS LE VENT



DANS LE VENT_OFFICIAL

www.dansleventfrance.com
INDUSTRIAS DE LA ROCHA
copyrightindustriasdelarocha