

EXPEDIENTE TÉCNICO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA

«BRANDY DE JEREZ»

A) DENOMINACIÓN Y CATEGORÍA DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA

1. Nombre de la Indicación Geográfica: «Brandy de Jerez».
2. Categoría de la bebida espirituosa: brandy.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. El Brandy de Jerez es la bebida espirituosa.
 - a. Obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino, cuyas características se definen en el punto 1 del apartado D).
 - b. Envejecida en vasijas de roble, de capacidad inferior a 1.000 litros, previamente envinadas con vinos de Jerez, conforme a lo dispuesto en el punto 2.b del apartado D).
 - c. Envejecida según el sistema tradicional jerezano de «Criaderas y Solera», en los términos a los que se refiere el punto 2.c del apartado D).
 - d. Envejecida exclusivamente en la zona de elaboración y envejecimiento, definida en el apartado C).

Elaborada de conformidad con lo establecido en este Expediente Técnico.

2. Tipos de Brandy de Jerez.

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». Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y solera con un tiempo de envejecimiento superior a seis meses expresado en UBEs.
- b. Brandy de Jerez «Solera Reserva». Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y solera con un tiempo de envejecimiento superior a un año expresado en UBEs.
- c. Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva». Es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y solera con un tiempo de envejecimiento superior a tres años expresado en UBEs.
- d. Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, su color presentará una absorbancia (1 cm) a 500 nm de:
 - entre 0,030 y 0,850 en el caso del Brandy de Jerez «Solera».
 - entre 0,250 y 0,850 en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».
 - entre 0,300 y 1,200 en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».
- e. Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, el contenido de ácido tartárico cedido por las vasijas debe ser.
 - Detectable ⁽¹⁾ en el caso del Brandy de Jerez «Solera»
 - > 7 mg/l ⁽²⁾ en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».
 - > 10 mg/l ⁽³⁾ en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

1	Rango : 0 a 196 mg/l	media = 37 mg/l	n=21
2	Rango : 7,7 a 260 mg/l	media = 98 mg/l	n=18
3	Rango : 10,8 a 383 mg/l	media = 152 mg/l	n=25

3. Características físico-químicas.

a. Los brandies amparados por la denominación «Brandy de Jerez» para su destino al consumo tienen una graduación alcohólica adquirida igual o superior a 36% vol.

b. El contenido en azúcares totales es como máximo de 35 gramos por litro.

c. Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, tiene un contenido mínimo de sustancias volátiles de:

- 150 g/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera».

- 200 g/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».

- 250 g/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

4. Adecuación normativa.

La elaboración del Brandy de Jerez se ajustará en todo momento a lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia.

C) ZONA GEOGRÁFICA

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, en la provincia de Cádiz, en la que tradicionalmente se ha venido siguiendo, de forma paralela y por influencia del proceso de crianza de los vinos de Jerez, el sistema de envejecimiento conocido como de Criaderas y Solera, que conjuntamente con las particulares prácticas de elaboración que se describen, y las condiciones climáticas y de medio ambiente de su entorno permiten la obtención de un producto de características propias y singulares.

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los brandies, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de elaboración y envejecimiento, y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de elaboración y envejecimiento.

D) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL BRANDY DE JEREZ

1. Materias primas: aguardientes y destilados de vino.

a. Los aguardientes y destilados de vino aptos para la elaboración de Brandy de Jerez deben conservar las sustancias volátiles propias de la materia prima de la que proceden, el vino. Se consideran sustancias volátiles la suma de las concentraciones de los siguientes compuestos:

a.1. Los ácidos volátiles, expresados en ácido acético.

a.2. de los aldehídos expresados en etanal, es decir del etanal (acetaldehído) y de la fracción de etanal contenida en 1, 1-dietoxietano (acetal).

a.3. de los alcoholes superiores: Propan-1-ol, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-metilpropan-1-ol, 2-metilbutan-1-ol y 3-metil- butan- 1-ol, determinados juntos o por separado, y

a.4. del acetato de etilo.

b. Los tipos de aguardientes de vino utilizados para elaborar el Brandy de Jerez son los siguientes:

b.1. Aguardientes de vino de baja graduación, denominados tradicionalmente «holandas», con una graduación alcohólica no superior a 70% vol.

b.2. Aguardientes de vino de media graduación, con graduación alcohólica comprendida entre 70 y 86% vol.

b.3. Aguardientes de vino de alta graduación, denominados tradicionalmente destilados de vino, con graduación alcohólica superior a 86% vol.

En todo caso, los aguardientes de vino de media y baja graduación representan más del 50% del grado alcohólico del brandy elaborado.

2. Elaboración y envejecimiento.

a. Definiciones.

- Envejecimiento: la 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», en adelante 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 brandies 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 que ocasionado en cada una de ellas se reponen (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 es función del número de escalas, de la fracción de saca y de la periodicidad de las mismas, adoptándose las

UBEs (Unidades Básicas de Envejecimiento) como unidad de medida del tiempo de envejecimiento a los efectos de control previstos en este Expediente Técnico.

Este sistema dinámico de envejecimiento dota al Brandy de Jerez de 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 una suavidad y un carácter distintivo apreciado en los numerosos mercados en los que desde hace muchos años 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.

E) RELACIÓN CON EL ENTORNO U ORIGEN GEOGRÁFICO

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 de Jerez tienen por objeto no solo la elaboración de los afamados Vinos de Jerez, sino que también se dedican al ya mencionado 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.

Precisamente, la climatología de la comarca del Brandy de Jerez es uno de los factores clave que coadyuva a dotarle de sus especiales y únicas características. En realidad es un microclima regulado por las aguas que lo delimitan –el Océano Atlántico y los ríos Guadalete y Guadalquivir- y los dos vientos dominantes y complementarios: el de Levante y el de Poniente. El aire húmedo y templado que aporta el viento de Poniente es equilibrado por el seco y caluroso de Levante, dando lugar a unos inviernos suaves y templados, a unos otoños y primaveras placenteros y a unos veranos calurosos, pero mitigados por la cercanía del mar. Todo ello da como resultado una temperatura media anual entre 16 y 20 °C y una humedad relativa superior al 70%. Las lluvias se producen unos 75 días al año –especialmente en primavera y otoño– siendo la media pluviométrica de unos 600 litros anuales.

Este microclima, juega un importante papel en la elaboración y envejecimiento de los brandies de la zona de Jerez 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.

F) LEGISLACIÓN APLICABLE

La elaboración del Brandy de Jerez se ajustará en todo momento a lo dispuesto en la legislación vigente sobre la materia, y en particular a la siguiente normativa:

a) Reglamentación comunitaria

- Reglamento (CE) núm. 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) núm. 1576/89 del Consejo.

b) Reglamentación española

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos de carácter básico.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.
- Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.

G) NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL SOLICITANTE

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica «Brandy de Jerez».

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, núm. 2. 11402 Jerez de la Frontera. España.

Tel. +34 956 350 070. e-mail: consejo@brandydejerez.es.

Personalidad jurídica: Corporación de Derecho Público.