BRANDY RISERVA

Il brandy è il frutto del processo di distillazione del vino. Il primo step consiste nella spremitura delle uve che vengono, poi, fatte fermentare tramite l'aggiunta di lieviti ad una temperatura che oscilla tra i 18 e i 22 gradi centigradi.
Il mosto così ottenuto viene, quindi, distillato.
La distillazione del brandy può essere continua con alta (90%) o bassa (52-66%) gradazione alcolica e singola o duplice in alambicchi discontinui. La bevanda ottenuta a seguito della distillazione deve riposare per almeno dodici mesi in botti di rovere per affinare le caratteristiche organolettiche.

Conosciuto fin dal 1200 e utilizzato inizialmente per scopi medicinali, il distillato di vino di uva deve sottoposto ad invecchiamento per almeno due anni, in botti di rovere, prima di poter essere classificato con il nome di brandy.

Il vitigno principalmente utilizzato per la produzione del brandy è il Trebbiano, detto Ugni Blanc in Francia per la produzione di Cognac e Armagnac.

Degustazione: Il brandy va degustato in particolari bicchieri chiamati ballon o sniffer che vanno scaldati con le mani per esaltare le caratteristiche organolettiche della bevanda. Questo tipo di distillato non deve essere mai riscaldatosul fuoco o all'inverso, servito con ghiaccio per evitare la dispersione degli aromi e dei profumi di questo raffinato distillato.

Il brandy viene abitualmente consumato come digestivo dopo i pasti, o come distillato da meditazione; talvolta accompagnandolo al fumo di un sigaro, o di qualche pezzetto di cioccolato amaro.
In Italia ed in Spagna si usa anche come correttore del caffè.