

## Brandy del Penedés: historia y elaboración

12 nov 2024

*El brandy es un destilado de vino muypreciado en la gastronomía y la coctelería europea. En Cataluña destaca la Bodega Torres por su larga historia y tradición. Conoce aquí la historia, las características y elaboración de sus brandys más emblemáticos: Torres 5 y Torres 10.*

### ¿Qué es el brandy del Penedés?



El brandy del Penedés es una bebida espiritual elaborada a partir de la destilación de vinos y envejecimiento en barricas de roble. Tanto su origen como su elaboración se producen en la región catalana del Penedès, exclusivamente en los términos municipales de las comarcas del Alt Penedés y el Baix Penedés y el municipio de Constantí de la comarca del Tarragonès.

Este brandy se distingue por alcanzar una graduación de alcohol mínima del 36%, por su color con reflejos dorados, su aroma intenso y notas de madera que recuerdan al roble de las barricas, pero con un sabor suave y seco en boca.

## Evolución histórica y reconocimiento DOP

El origen del Brandy de Penedés recae en Arnau de Vilanova, un médico y teólogo catalán, profesor de la Universidad de Montpellier que, en el siglo XIII, publicó el primer Aqua Vitae en su libro Liber Aqua Vitae. Un manual sobre este licor curativo proveniente de vinos destilados en ollas de cobre.

El primer brandy añejo destilado y envejecido en barricas de roble a partir de vinos blancos del Penedés fue creado por Juan Torres Casals en 1928, la segunda generación de la familia Torres. En ese año, la familia Torres ya contaba con una larga tradición vitivinícola, con una bodega familiar situada en Villafranca del Penedés, fundada por los hermanos Jaime y Miguel Torres en 1870. La mayor parte de sus viñedos están catalogados con la DO Penedés, garantía de calidad y autenticidad. Además, según el [World's 50 Best Vineyards](https://www.worldsbestvineyards.com/list/1-50) [ <https://www.worldsbestvineyards.com/list/1-50> ], es una de las mejores bodegas para visitar.

El trabajo de Juan Torres Casals fue tan reconocido que la familia Torres siguió buscando la excelencia elaborando diferentes brandys que actualmente son reconocidos y premiados a nivel mundial, especialmente con sus referencias **Torres 5** [ <https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/315085-brandy-5-anys-torres-ampolla-70-cl/> ], **Torres 10** [ <https://www.capraboacasa.com/ca/productdetail/315093-brandy-10-anys-torres-ampolla-70-cl/> ] y **Torres 20**, que este año ha recibido la máxima distinción en el **International Spirits Challenge 2024** [ <https://internationalspiritschallenge.com/internationalspiritschallenge2025/en/page/home> ] en la categoría de Brandy.

En marzo de 2021 se reconoció oficialmente la IGP Brandy Penedés, una indicación geográfica establecida donde no solo limita la zona de elaboración y envejecimiento, sino también se especifican las características físicas, químicas y organolépticas que deben cumplir esos brandys.

## Cómo se hace el brandy: proceso de elaboración

El proceso de elaboración del brandy del Penedés se lleva a cabo en tres procesos.

1. **Destilación.** Para la obtención del Brandy Penedés se pueden utilizar dos métodos: la destilación continua y discontinua. La continua, como su nombre indica, separa el alcohol del vino de manera continua; y la discontinua, que sería una doble destilación y sería un proceso más lento.
2. **Envejecimiento.** Una vez obtenido el aguardiente para la base, se introduce en barricas de roble para el envejecimiento mínimo de 6 meses. Durante este tiempo, el brandy del Penedés puede envejecer de dos maneras: con un sistema estático, es decir, el brandy se mantiene en su barrica sin mezclarse; o dinámico, el brandy se va moviendo entre barricas.
3. **Embotellado.** Al final de todo el proceso, se puede proceder al embotellado del brandy.

## Variedades y categorías

El brandy del Penedés se categoriza en cuatro etiquetados diferentes, dependiendo del envejecimiento. En el caso de los brandys con envejecimiento dinámico, encontramos los etiquetados siguientes:

1. **Solera.** Envejecimiento superior a 6 meses.
2. **Solera reserva.** Envejecimiento superior a 1 año.
3. **Solera gran reserva.** Envejecimiento superior a 3 años.

En el caso del envejecimiento estático, esto significa el tiempo que está en la misma barrica de roble:

1. **Reserva.** Envejecimiento superior a 1 año.
2. **Gran Reserva.** Envejecimiento superior a 3 años.
3. **Extra or.** Envejecimiento superior a 5 años, su graduación alcohólica mínima es de 40% vol., y pasa por un proceso de doble destilación.

Si quieres degustar un brandy lleno de tradición, en Caprabo puedes encontrar los brandys Torres 5 y Torres 10 con IGP Brandy Penedés. Recuerda siempre consumirlo con moderación y apreciar cada detalle de esta bebida que nos conecta a tierras catalanas.



## Vinos Catalanes Denominaciones de origen [

/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007xml ]

La D.O. certifica el origen, la calidad y las características diferenciadas de los productos que llevan su sello. Vamos a descubrir cómo los vinos obtienen la denominación de origen y cuáles son para promover el consumo de producto local.