

El brandy Luis Felipe obtiene medalla de plata en el mayor concurso internacional de vinos espirituosos

Noticias

Bodegas Rubio, perteneciente a la Denominación de Origen Condado de Huelva, consigue reconocimiento con su brandy en Selections Mondiales des Spiritueux de Canadá.

Bodega Rubio, perteneciente a la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva, ha obtenido para el brandy Luis Felipe una medalla de plata en el Concurso Internacional Selección Mundial de Espirituosos 2012, celebrado en Canadá el pasado mes de junio.

El jurado internacional de este certamen, al que se presentan los mejores destilados del mundo, hace una selección de los 20 mejores espirituosos presentados. Y entre esa selección, el brandy Luis Felipe destaca como el único brandy seleccionado, obteniendo medalla de plata como el segundo mejor espirituoso del mundo. El concurso Selections Mondiales des Spiritueux, que se celebra en Quebec, es el más importante de América y uno de los más prestigiosos del mundo.

Bodegas Rubio pertenece al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva y, además del brandy Luis Felipe, cuenta entre sus productos con vinagres amparados por la Denominación de Origen, entre los que destacan Rubio y Corumbel.

Cuando hablamos de bebidas espirituosas, según la Federación Española de bebidas espirituosas, hablamos de aquellas bebidas con contenido alcohólico procedente de la destilación de materias primas agrícolas (uva, cereales, frutos secos, remolacha, caña, fruta, entre otros). Algunas de estas bebidas son el brandy, el whisky, el ron, la ginebra, el vodka, o los licores, entre otros. La destilación es el proceso tradicional de separación física, por aplicación de calor, del alcohol del resto de componentes presentes en todo líquido obtenido por fermentación de un producto vegetal de origen agrícola.

En el proceso de destilación no sólo se concentra el alcohol, sino que se elimina una gran cantidad de impurezas de sabor desagradable. En el proceso de envejecimiento, que por lo general tiene lugar en barriles de madera quemada, las impurezas, que son sobre todo una mezcla de alcoholes superiores, se oxidan parcialmente a ácidos, que reaccionan con los alcoholes remanentes formando ésteres de sabor agradable.

Entre los destilados procedentes de la uva se encuentra el Brandy, que es una bebida espirituosa obtenida a partir de aguardientes de vino asociados o no a un destilado de vino, envejecida en recipientes de roble durante por lo menos un año y que no excede el límite de 50 grados.

Redacción