

El brandy es reinventa amb l'alta gastronomia

Fundador Supremo fa ambaixador dels seus brandys al xef francès Romain Fornell, al capdavant del Caelis Restaurant



Romain Fornell (Caelis Restaurant) flamejant amb brandy un llamàntol. | Ruth Troyano.

"El del brandy era un món que desconeixia i després d'un viatge a Xerès d'ara fa dos anys m'hi vaig submergir i vaig descobrir la meravella que són els seus vins però també els destil·lats. Vaig començar a pensar com relacionar-ho amb l'alta gastronomia, per donar-li el protagonisme que mereix i que no se li dona", explica el xef francès **Romain Fornell** (Toulouse, 1976) al capdavant de la cuina delicada del **Caelis Restaurant**, amb una estrella Michelin, a Barcelona. I afegeix: "Tots sabem què és un gran armanyac o un gran conyac, però no passa el mateix amb el brandy de Xerès". **Bodegas Fundador**, el celler més antic de Xerès amb 300 anys d'història, li va oferir ser ambaixador internacional i no s'hi va poder negar: "La nostra cuina és una suma de producte local i tècniques culinàries franceses. L'envelliment és l'artesania amb què treballem; el mateix procés que fa el brandy a dins de les bótes; la fusta i el temps donen resultats extraordinaris".



Ángel Piña, director comercial de Bodegas Fundador. Foto: Ruth Troyano.

"El vi de Xerès i el brandy estan units a través de les bótes", afirma **Ángel Piña**, director comercial de Bodegas Fundador, del Grup Emperador. En 10 anys volen fer un gir de 180 graus respecte d'on són ara: "Volem reinventar la categoria i sabem que això portarà un temps. Tenim clar el camí:



contemporitzar el brandy, fer-lo més modern -sense sucre afegit, naturalment dolç com es feia antigament-, aconseguir que sigui una beguda premium, beure'n menys, però millor, i internacionalitzar-lo". Inicien l'aventura de renovar-se i expandir-se arreu del món i a Barcelona han trobat la complicitat d'un xef disposat a transmetre la singularitat del brandy i que l'incorpora a la cuina del restaurant com a "llegat cultural i històric que és". Romain Fornell flameja amb brandy el llamàntol -d'un mar i muntanya exquisit amb bou de Galícia - i també la *crep suzette* de les postres amb les tres expressions de **Fundador Supremo** (la 12 envellida en bótes amb Pedro Ximénez de 12 anys, la 15 amb amontillado de 15 anys i la 18 amb oloroso de 18 anys). Els *petit fours* són bombons de xocolata on l'harmonia i la persistència del brandy es reivindiquen delicadament. "Volem transmetre la singularitat del brandy a tota la comunitat de restauradors i hostalers d'Espanya, de França i del món. És el producte de gamma més alta del celler: un destil·lat que té el seu secret en l'envelliment en bótes úniques per on han passat abans els millors vins de Xerès, les anomenades *sherry casks*", assenyala Piña. De fet, la criança és l'espai de temps on es gesta el brandy i a Fundador Supremo es realitza pel sistema genuí de *criaderas y solera*. El director comercial de Bodegas Fundador explica: "El secret d'aquest mètode està a la nostra col·lecció de *sherry casks* i al seu dinamisme, perquè el líquid es mou en diferents escales d'envelliment fins arribar al nivell desitjat de criança. Periòdicament, el *master blender* realitza extraccions començant per la segona *criadera* que és on hi ha el brandy més jove, de la qual n'obté la *saca*, que arriba finalment a la solera, d'on surt el brandy per ser embotellat". Un joc de temps i fusta, d'alquímia i de silencis, que dona entitat i caràcter al destil·lat.



Mar i muntanya amb bou de Galícia flamejat amb brandy. Foto: Ruth Troyano.

Bodegas Fundador és conscient que Barcelona és sempre a l'avantguarda gastronòmica. A més a més de la complicitat de Romain Fornell, hi ha trobat paladars inquiets amb ganes de renovar gustos i sensacions. Des de la cuina sofisticada del Caelis, Fornell i Fundador s'emplacen a



"renovar la marca i a deixar un llegat de continuïtat". "La gastronomia francesa i el brandy són un bon tàndem per oferir una experiència única de colors, sabors i aromes", matisa el xef francès. El seu vincle amb Bodegas Fundador el porta a plantejar-se un repte ambiciós: "M'agradaria que el brandy Fundador Supremo es percebi com el millor dels conyac. Ha de ser un aliat de cuiners i dels restauradors perquè pot completar l'experiència gastronòmica com qualsevol altre vi tranquil, amb la diferència que els de Fundador Supremo són brandys Premium. Ofereixen plaer i estan elaborats al 100% amb raïm, sense sulfits ni sucres".

El celler de Xerès ha fet un salt comercial important en els últims 5 anys i actualment és present a 56 països d'arreu del món. Filipines amb 300 milions d'ampolles a l'any i Mèxic, amb 50 són el primer i segon mercat de consum mundial, seguits de Rússia. Després hi ha Espanya - amb 15 milions d'ampolles -, Anglaterra i Itàlia. "El del brandy és un mercat fatigat. Hem de recuperar l'esperit de fa 30 o 40 anys. Begudes com el whisky ens han guanyat terreny. I més que buscar noves franges d'edat, el que volem és diversificar el moment de consum", explica Àngel Piña. I afegeix: "Ens val també l'opció de mesclar el brandy amb un refresc. Segons el context, és vàlid. Es una beguda masculina però guanya públics, com el femení o els més joves, amb el combinat. A més a més, és el germen de la cocteleria així que cal aprofitar el seu dinamisme". Per prendre'l la litúrgia és senzilla. En got i sense gel, tot i que es pot servir un punt fred. "Només amb una rodanxa de taronja o llimona, ja canvia", matisa Àngel Piña. "Vam ser els primers a elaborar brandy a mitjans del segle XVIII i ara som un dels cellers amb més parc de *sherry casks* més gran del món. Inevitablement, creem tendència", diu. Està clar que hi han estat sempre i ara volen tornar a alçar el vol sense perdre l'anclatge en la història, l'autenticitat i l'artesania.



Brandy de Jerez, Fundador Supremo. Foto: Ruth Troyano.

Com es defineixen els brandys de Fundador Supremo?



EI 12.

Suau i vellutat. Untuós, càlid i rodó, amb notes de xocolata negra.

EI 15.

Càlid i equilibrat, lleugerament sec. Matís de fruits secs amb notes de fusta envinada.

EI 18.

Suau i potent, amb notes persistents de vainilla, nous i fruits secs. Harmoniós, vinós i rodó, amb matisos molt complexos fruit del llarg envelliment en fusta per on han passat olorosos molt vells.