

# 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.