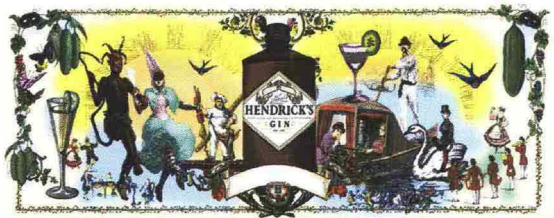


(ALTA GRADAZIONE)

Inebrianti sentori di spiriti bollenti

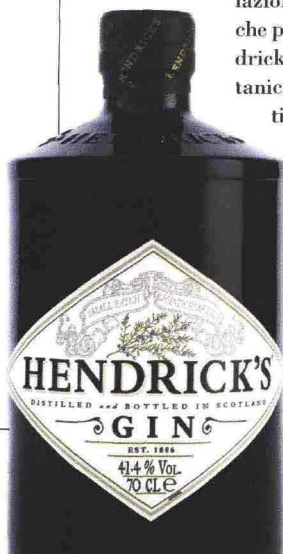
di Marco Tonelli

Tempo di Hendrick's gin



Gin and tonic, per favore! Sì, ma con quale Gin? Se l'offerta è ampia la qualità non lo è sempre. Ecco che Luca e Paolo Gargano, da sempre sensibili alle trasparenze a base di ginepro, rilanciano la sfida del gin-premium grazie a Hendrick's. Inusuale perché diverso da tutti, deborda nel gusto e nei profumi, grazie a una cura fino a oggi riservata ad altri distillati. Nato nel 1999, la sua destinazione va dall'aperitivo alla meditazione. I segreti di questa trasversalità sono tanti, partendo dal luogo di produzione, la Scozia, con le sue sorgenti di acqua purissima e utilizzando due alambicchi per la sua distillazione (Carter-Head e Bennet). Il risultato? Piccoli lotti da 450 litri (generalmente le piccole porzioni di Gin distillato arrivano a 1.000 litri) per avvertire meglio la vibrazione di una buona distillazione. L'orecchio è quello di Alan Rimmer che personalmente distilla ogni porzione di Hendrick's. Infine non vanno dimenticati gli 11 botanicals, che concorrono a comporre i raffinati profumi e sapori di Hendrick's. Una vera e propria sinfonia botanica, che annovera anche le inconsuete bacche di cubebe, dalle spiccate doti piccanti, fino agli odorosi petali di rosa damasceana e il cucumber (cetriolo) peel, digestivo quanto rinfrescante. Siate più precisi quindi nell'after-dinner scandendo bene: Hendrick's and tonic!

Importato da Velier www.velier.it



Intuizioni distillate

Nuova nata in casa **Bepi Tosolini**: la Most di Gewürztraminer. Un distillato che restituisce tutta la fragranza aromatica di quest'uva, grazie a un'unica distillazione, realizzata con appositi alambicchi a vapore che estraggono, senza intaccarli, tutti i profumi del mosto. Una trasparenza densa di aromi che vanno dai toni fioriti di rosa sino a quelli fruttati di ananas e mango. Ma è in bocca che il Most dà il meglio di sé. Il merito va ancora una volta all'intuizione del fondatore Bepi Tosolini, che volle un distillato di uva e non di semplici vinacce. Grazie a questa tecnica abbiamo un'acquavite che permette di avvertire nitidamente tutte le peculiarità del vitigno originario, come le caratteristiche tropicalità. **Bepi Tosolini** www.bepitosolini.it

Cognac in Champagne



Cuore di Premier cru. Una zona prestigiosa del Cognac che nel 1702 vide nascere la maison Pierre Ferrand. Storica azienda della regione, produce nel triangolo d'oro della Grande Champagne vicino ad Angeac. La Selection des Anges è composta da eau vive con 30 anni di media, invecchiate in legni di diverse tostature. Lo spettro sensoriale che viene offerto da questo distillato è caratterizzato, al naso da note zenzero e vaniglia, mentre la bocca è dominata dall'orientaleggiante zafferano.

Importato da Pescarmona www.pescarmona-imporatori.it

SPIRITO di VINO

34

Union Jack Rum

Un Demerara straordinario. Se a questo aggiungiamo la data impressa sull'etichetta (1974) l'eccezionalità si trasforma in esclusività. La melassa che viene utilizzata per questo rum, deriva dalle migliori canne da zucchero della Guyana, cui segue un'attenta distillazione con alambicchi a colonna e un lungo affinamento realizzato in botti di Sherry.

Il luogo del riposo di questo distillato è la Gran Bretagna, che in virtù di un clima freddo e poco umido, concorre a cesellare i profumi di questo Rum. Il naso sviluppa perciò note di frutta secca, fumo, poi tamarindo e arancia zuccherata. In bocca non è certo da meno, con ricchezza di note fruttate, rimandi di cuoio e di vaniglia e un finale dolce in cui prevale il tabacco virginia.

Importato da Moonimport
www.moonimport.it



Emozioni ambrate

Realizzato con uve Colombard (dalle spiccate doti di acidità), Ugni Blanc e Folle Blanche, successivamente distillate con tradizionale alambicco Armagnacais. Il risultato invecchia in rovere nelle cantine dell'azienda. Il tempo fa del 20 anni di Delord (Maison fondata nel 1893) un grande distillato dal colore ambrato che al naso produce sensazioni riconducibili alla vaniglia Tahiti e al cuoio. In bocca, accanto a un'iniziale nota tostata, si sviluppano tocchi di fiori secchi e di nocciola.

Importato da Ercole Brovelli
www.ercolebrovelli.it



Bere un Avana

Cognac Grande Champagne realizzato attraverso un assemblaggio di due annate, il 1975 e 1979. Se le credenziali non bastassero la Maison e le vigne di Ugni blanc utilizzate per questo Cognac provengono dal triangolo d'oro che ha come vertici Verrières, Angeac-Champagne e Juillac-le-Coq. Il nome non è scelto a caso perché già dal colore (rame brillante), questo Cognac occhieggia alle scatole dei migliori Avana. L'aroma è riconducibile alla vaniglia e al tabacco, mentre il gusto affianca alle sensazioni olfattive nuance evidenti di cioccolato amaro e cannella. Un diversivo liquido per chi vuole smettere di fumare.

Importato da Meregalli Vino e Arte
www.meregallivinoearte.it

C'è Gin per tè

Nell'unica distilleria attiva di Londra oggi c'è il Gin super premium Beefeater 24: si tratta di una creazione di Desmond Payne, master distiller della casa. Ai nove elementi botanici della ricetta originale di Borroughs (ginepro, buccia d'arancia e di limone, mandorla, coriandolo, semi e radice di angelica, radice di orris e liquirizia) Payne ha aggiunto, come spiega: «Tè verde cinese, tè sencha giapponese e buccia di pompelmo per offrire un gusto più persistente e adatto alla sensibilità contemporanea». Il 24 del nome rende invece omaggio al metodo di produzione di Beefeater che, unico tra i produttori di Gin, lascia macerare i botanicals per 24 ore nell'alcol prima di dare inizio al processo di distillazione. Dal 2005 Beefeater rientra nel portafoglio della Pernod Ricard.

Beefeater
www.beefeater.com



Notizie in sorsi

Il Premio Nonino fa 35

Il Premio Nonino giunge alla 35esima edizione. Questo riconoscimento, che risale al 29 novembre 1975, è cresciuto nel tempo, così come il parterre d'intervenuti, che ormai da diversi anni ha raggiunto un prestigio e un'internazionalità ragguardevoli. Allo stesso tempo la famiglia Nonino ha colto l'occasione per presentare la nuova acquavite chiamata Bacche dei boschi della Carnia. Commovente il premio Nonino Risit d'Âur, che è stato conferito quest'anno al coro diversamente abile dei Manos Blancas, ideato oltre trent'anni fa dal maestro José Antonio Abreu.

Dalla distilleria un aiuto per Haiti

Il terremoto di Haiti ha investito anche la distilleria Barbancourt. Perse le numerose botti di Rum invecchiati, il danno più grave ha toccato la forza lavoro della distilleria e le rispettive famiglie. Nel sito www.barbancourt.net sono presenti i riferimenti della Fondazione della distilleria, per aiutare le persone dell'isola a ricostruire il proprio mondo.

Eccellenza di Schnaps

Il distillato di frutta si realizza con la frutta migliore al perfetto grado di maturazione. Almeno per Rochelt e i suoi Schnaps, cioè acquavite in tirolese. A questo rigore seguono due distillazioni per ricavare da 100mila litri di succo fermentato solo 7mila litri di Schnaps. Tre anni di élevage in vetro e il gioco è fatto. Tanti gusti, su tutti la mela cotogna (Quitte). Al naso ricca, sciropposa e allo stesso tempo fragrante. In bocca alla polposità del pomo si associano note fiorite di rosa canina e di geranio (www.gajawines.com).

SPIRITO di VINO

35