

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Massimo Sagna **Nel nome del Barone**

Da 90 anni soltanto importazione e distribuzione di vini, liquori e distillati di altissima qualità prodotti da società familiari. Come ha insegnato il fondatore Amerigo



TAIWAN

A Taipei è di scena
il made in Italy

SFIDE

Cortaccia vs Bolgheri
all'ultimo calice

AUSTRALIA

Penfolds, l'alfiere
di un continente

SICILIA

L'arte di Donnafugata
in mostra a Milano



(ALTA GRADAZIONE)

Inebrianti sentori di spiriti bollenti

Alchimia cristallina

La naturalezza è un aspetto che ha a che vedere con la semplicità. A sua volta questo fattore non si lega necessariamente alla banalità, ma piuttosto, parlando di distillati, a quella sincerità gustativa che arriva, magari, da due semplici ingredienti come la segale Dankowskie e acqua ricavata da pozzi artesiani. Questa è la ricetta semplice e naturale della luxury Vodka Belvedere. Basando il proprio savoir-faire sulla semplicità delle materie prime e su una distillazione (quadrupla) realizzata presso una delle più antiche distillerie di Polonia, Belvedere è diventata, nonostante la data di creazione sia piuttosto recente (1993), un distillato di assoluto prestigio. La scelta relativa al consumo è generalmente quella in versione liscia, pura, trasparente. Tuttavia Belvedere Vodka ha da poco lanciato il Drink Pink: riscoprire la stessa naturalezza tipica di Belvedere, affiancandola a quella del pompelmo rosa. Non degli agrumi qualunque, bensì quelli che crescono nel Domaine di Belvedere vicino a Noto. Qui nascono i pompelmi rosa utilizzati nella preparazione dei nuovi cocktail di Belvedere Vodka: Belvedere Ruby Tonic con aggiunta di ginger beer, Belvedere Spritz con Lillet Blanc, Belvedere Elderflower miscelata al liquore di fiori di sambuco e altre intriganti ricette.

Belvedere Vodka
belvederevodka.com

L'urlo di Lux Row

Rebel Yell è, letteralmente, l'urlo ribelle che dà il titolo a un album, forse il più famoso, di Billy Idol. Un tipo tosto, ribelle, duro e puro. Le stesse caratteristiche e lo stesso nome sono aspetti che ritroviamo anche nella linea di Bourbon prodotta dalla Lux Row Distilleries, nel cuore del Kentucky. Le materie prime utilizzate sono mais, frumento, malto d'orzo e acqua. La distillazione si compie grazie ad alambicchi di rame e l'invecchiamento dura minimo sei anni in botti di quercia americana. Il gusto di questo Batch Reserve Bourbon è morbido, grazie a sensazioni speziate mescolate a toni di frutta tropicale disidratata e malto.

Distribuito da Meregalli meregalli.com

Tequila à la français

Partiamo dal colore che subito definisce il grande invecchiamento di questo spirito. Siamo a cinque anni in botti di rovere ricavato dalle foreste di Limousin e Allier. Qui la prima grande differenza rispetto alle altre Tequila, ovvero la provenienza del legno utilizzato per i barili. Non più botti ex Bourbon americano dalla tostatura intensa e dal potere, chiamiamolo così, aromatizzante più spinto, ma legni gentili di provenienza francese. Tequila Espinoza sceglie quindi la via dell'eleganza per questa sua versione invecchiata. Il motivo? Non disperdere il patrimonio aromatico di una Tequila ottenuta da agave che cresce su terreni in gran parte di origine vulcanica, risultando perciò in bocca piuttosto spezzata di natura, oltre che intensamente sapida.

Distribuito da Pellegrini pellegrinispa.net

Scotch in ghiaccio

Il Whisky con il ghiaccio? Mai diranno i puristi! Altri invece prediligono proprio il distillato più amato di Scozia con qualche cubetto. Glenfiddich mette tutti d'accordo con il Winter Storm. Tutto nasce dall'interesse del malt master di Glenfiddich Brian Kinsman per gli icewine prodotti in Canada, nella regione delle cascate del Niagara. Qui i grappoli ghiacciano concentrando al massimo il proprio sapore. L'idea del malt master è stata quella di affinare nelle botti che hanno contenuto il vino ottenuto da questi acini ghiacciati, un mix di preziosi Whisky già invecchiati 21 anni in botti ex Bourbon. Il risultato è un distillato dalla dolcezza morbida ma per certi versi più fruttata che speziata, senza aver bisogno di aggiungere ghiaccio.

Glenfiddich www.glenfiddich.com

Tecnica polivalente

Siamo in Trentino ma al tempo stesso siamo pure in Friuli. Nessuna perdita di bussola, ma è soltanto l'incontro tra i lamponi del Trentino e la distilleria di Percoto.

Qui il valore aggiunto arriva dalla perfetta maturazione dei frutti e dall'arte della distillazione di Nonino, che non prescinde mai dal proprio metodo artigianale ovvero uno che utilizza, aspetto non così scontato, solo alambicchi a vapore a ciclo discontinuo per la distillazione. Il gusto dell'Acquavite di Lamponi della Valle dei Mocheni? Nitido, fragrante, con sfumature di rosa.

Nonino grappanonino.it

Notizie in sorsi

Timida eccellenza

Sui distillati esistono diversi momenti di assaggio. Tuttavia non tutti gli spiriti godono della stessa visibilità. Se Gin, Rum e Whisky hanno finestre dedicate durante tutto l'anno, non accade la stessa cosa con il Calvados, per esempio. Quasi, come ha dimostrato l'evento Loira & Co. L'incontro, voluto dal club Excellence (organo che raggruppa alcuni tra i migliori distributori e importatori italiani, clubexcellence.it), ha messo nei calici non solo i vini di Loira e Alsazia, ma anche diversi Calvados. I nomi di alcuni dei produttori presenti alla kermesse modenese? Lecompte (Sagna), Calvados Lelouvier (Vino & Design), Domaine Dupont (Pellegrini) e Michel Huard (Cuzziol).

SPIRITO DI VINO

38