

15/05/2019 | Categoria Notizie **Distillati, Liquori** | 794 letture

OBLIO EXPERIENCE: ALLA SCOPERTA DEI GRANDI DISTILLATI FRANCESI



Durante i giorni della manifestazione “Spirits Experience”, i distillati francesi Cognac Hine, Armagnac Janneau e Calvados Boulard, sono stati degustati con il supporto di Gabriele Rondani, PR & Marketing Director di **Rinaldi 1957** (www.rinaldi1957.it), per festeggiare la partnership con “Oblio” (www.primamilano.it/oblio-2) il Cellar Bar che aprirà ufficialmente a settembre. Mario Farulla, Bar Manager del “Baccano” di Roma, astro nascente della miscelazione italiana, ha incantato tutti con cocktail originali e creativi che utilizzavano Cognac Hine, Armagnac Janneau e Calvados Boulard nella versione e Champagne Jacquart.

LOCATION

La scelta è stata per **OBLIO**, il Cellar Bar al seminterrato di “PRIMA Comfort Food & Bar” di Via Casale 7, a Milano. L’insight del locale affonda le sue radici nei momenti di libertà di cui l’essere umano ha bisogno, dei momenti in cui si vuole tornare soli e puri, liberati dai rigidi schemi sociali che imbrigliano il nostro pensiero. Questo erano i **Blind Pig**, o Blind Tiger per alcuni, locali nati negli anni 30, più democratici degli altolocati Speakeasy, più aperti alle persone e ai loro più intimi segreti e che aveva come incarico segreto la divulgazione di alcolici.

Il nome “Blind Pig” deriva dal fatto che il cliente pagava un biglietto per vedere un’attrazione, spesso animali rari provenienti da tutto il mondo, come i maialini della Groenlandia, e il locale gli serviva gratuitamente una bevanda alcolica in purezza, eludendo in questo modo il divieto di vendita imposto dalla legge proibizionista.

Oblio è aperto a tutti coloro che desiderano avere un posto in cui conservare le proprie etichette, la bottiglia delle grandi occasioni, un vino pregiato che può essere aperto per stipulare un accordo importante, per brindare ad un evento speciale o semplicemente per godersi una serata tra amici che condividono la stessa passione. Gli ospiti possono noleggiare le piccole celle numerate e nominative godendo a pieno dei servizi offerti da Oblio.

JANNEAU



La Maison Janneau è una delle più antiche grandi maison di Armagnac. È stata fondata nel 1851 a Condom da Pierre Etienne Janneau. Janneau è uno dei principali produttori che si occupano di distillazione, invecchiamento e imbottigliamento nella regione AOC dell'Armagnac. La Maison Janneau possiede una delle più importanti riserve di acquaviti invecchiate della regione; il 65% delle sue acquaviti hanno oltre 12 anni. Grazie alla sua meravigliosa riserva e all'utilizzo di una doppia distillazione, Janneau propone una gamma unica di Armagnac Premium, premiata più volte per il suo alto livello di qualità.

GLI ARMAGNAC JANNEAU



Per la preparazione dei suoi Armagnac, la Maison Janneau utilizza esclusivamente vini bianchi naturali, senza additivi né conservanti, ottenuti secondo metodi di vinificazione tradizionali. I vini provengono dai migliori vitigni Ugni Blanc, Folle Blanche e Baco. Sono le caratteristiche del suolo a influenzare lo stile dei vini: più fruttati e delicati nel Bas-Armagnac, più vigorosi e corposi nel Ténarèze e nell'Haut-Armagnac. Dopo la fermentazione si può procedere alla distillazione del vino naturale.

Nel 1972, Janneau ha reintrodotta nella regione il metodo della doppia distillazione, un antico metodo in alambicco utilizzato originariamente nell'Armagnac. Unici in Guascogna, gli alambicchi a doppia distillazione della Maison Janneau restituiscono la quintessenza del carattere di ciascuna delle acquaviti, così come tutta la raffinatezza e la complessità dei suoi aromi.

Successivamente, le preziose acquaviti invecchiano con pazienza all'interno di botti di rovere da 450 litri, all'ombra delle antiche cantine della Maison. Saranno necessari diversi anni affinché le acquaviti acquisiscano il loro caratteristico colore ambrato e sprigionino le loro innumerevoli note aromatiche.

Segue dunque la miscela, un'arte delicata che necessita di una lunga esperienza. Il Maître de Chai della Maison Janneau, con i suoi 34 anni di esperienza, conserva gelosamente i suoi segreti che daranno vita a grandi Armagnac. Egli miscela le acquaviti in funzione della personalità che si desidera conferire agli Armagnac: fruttata per la gamma Blend, fresca e floreale per la gamma Single Distillery.

Una gamma unica in Armagnac

Janneau rappresenta l'unica Maison a proporre una gamma nata dalla miscela di una distillazione semplice (40%) e doppia (60%), permettendo così di ottenere una meravigliosa complessità aromatica. I Blend nascono da territori, vitigni e periodi di invecchiamento differenti. Lo stile di queste miscele è raffinato, rotondo e acquisisce maggiore complessità con l'aumentare degli anni di invecchiamento.

V.S.O.P.

Simbolo della Maison Janneau e del suo stile, il V.S.O.P. è una miscela di acquaviti accuratamente selezionate, alcune invecchiate per 20 anni in botti di rovere all'interno delle nostre cantine centenarie. Con i suoi aromi di miele, fico, vaniglia e un finale tostato e corposo, il V.S.O.P. rappresenta l'espressione della lunga esperienza di Janneau e della sua continua ricerca della perfezione.

NAPOLEON

È invecchiato nelle condizioni più esigenti e regolarmente assaggiato lungo il corso della sua crescita. Le acquaviti scelte per il Napoleon sono state selezionate grazie alla loro generosità e alla loro dolcezza – un elemento chiave dello stile JANNEAU.

X.O.

X.O. è un assemblaggio di acquaviti invecchiate per 30 anni, in gran parte all'interno di botti in rovere. Con un sentore floreale e ricco di aromi che richiamano le noci tostate, l'X.O. rappresenta una miscela complessa di acquaviti distillate a semplice e doppia distillazione, indicate particolarmente ai palati più esigenti.

XO 18 anni

EXTRA 18 anni Le acquaviti che rientrano nella composizione dell'EXTRA sono invecchiate all'interno di botti in rovere francese del Limousin per almeno 18 anni e fino a 35.

EXTRA 30 anni

EXTRA è l'ultima espressione di un grande Armagnac di lusso. Le acquaviti che rientrano nella composizione dell'EXTRA sono invecchiate all'interno di botti in rovere francese del Limousin per almeno 30 anni. Il risultato è un Armagnac incredibilmente raffinato e complesso, senza paragoni.

LA GAMMA SINGLE DISTILLERY

Nata in un'unica distilleria, la gamma "Single" è composta da cuvée prodotte con un metodo di doppia distillazione in alambicco, la tecnica di distillazione originaria, reintrodotta dalla Maison Janneau nel 1972.

5 ANNI

Straordinariamente maturo per un Armagnac così giovane, il 5 anni si adatta a ogni momento. Estremamente raffinato, presenta aromi di vaniglia e di tiglio, con note di mandorle e noci. Il 5 anni è perfetto per l'universo dei cocktail e dei "long drink". Può essere consumato come aperitivo, con ghiaccio in un bicchiere grande o con un succo di frutta...

8 ANNI

Per questo Armagnac di 8 anni, Janneau seleziona i migliori vini bianchi provenienti dai vitigni Ugni Blanc della regione del Ténarèze. L'8 anni ha uno stile intenso e fruttato, dotato di grande personalità. Presenta aromi di vaniglia e prugna, con note sottili di botti tostate, dovute queste ultime all'invecchiamento in botti di rovere nuove del Limousin.

12 ANNI

Perfettamente equilibrato, il 12 anni è rotondo, intenso e fruttato. Gli aromi dominanti di prugna e frutta secca, associati a un sapore legnoso, rendono la sua personalità assolutamente unica. Il 12 anni presenta una perfetta maturazione, da gustare in un ballon o da utilizzare per la preparazione di cocktail sofisticati.

18 ANNI

Il 18 anni è un'espressione unica nell'Armagnac. La prima sensazione in bocca è un'esplosione di aromi floreali e complessi, accompagnati da frutta secca e resinosa. Intenso, il finale vellutato e il sapore persistente di violetta invitano a proseguire la sua degustazione.

25 ANNI

L'Armagnac più vecchio della gamma Single Distillery offre un'esperienza unica e indimenticabile. All'olfatto, presenta una deliziosa combinazione di frutta resinosa e secca. L'esperienza sensoriale è unica, complessa, legnosa, speziata ma al tempo stesso dolce e vellutata, senza mai risultare aggressiva.

I MILLESIMATI

I Millesimati Janneau esprimono il carattere unico della loro annata di distillazione. Elaborati principalmente secondo il metodo di distillazione continua, segnano l'apice della raffinatezza di queste acquaviti. Il carattere dei Millesimati varia a seconda dei vini utilizzati per la distillazione, la botte e l'età, senza alterare tuttavia l'eccezionale qualità di questi Armagnac. I Millesimati sono tutti prodotti da Janneau e invecchiati in botti di rovere per almeno 12 anni. Janneau indica sull'etichetta sia la data di distillazione che quella di imbottigliamento.

HINE

Tale prestigioso Cognac proviene dalla zona della Charentes nell'Ovest della Francia ubicata a nord di Bordeaux. La zona dell'AOC per il Cognac è divisa in 2 parti che si chiamano "Grande" e "Petite" Champagne, con riferimento alla maggior o minor presenza nel terreno di calcare e gesso (composizione simile c'è nella zona della Champagne, da cui prende il nome, nome derivante 2.500 anni fa dai Romani per indicare la "campagna").

Fondata nel 1763, la Maison Hine è una delle più antiche aziende produttrici di Cognac e detiene 80 ettari nella Grande Champagne. Tutti i suoi Cognac sono invecchiati per un periodo molto superiore ai requisiti di legge. Nei suoi 250 anni di storia, la Maison Hine si è inoltre affermata in tutto il mondo come grande specialista nella produzione dei millesimati, un'autentica rarità nel settore del Cognac.

Le botti – di quercia francese Limousin – devono avere una tostatura bassa e molto fine per non sovrastare le fini note del prodotto. Vigna, assemblaggio, distillazione e invecchiamento sono le quattro fasi fondamentale che fa Hine per ottenere grandi Cognac.

La superba reputazione internazionale di Hine è confermata dai 50 premi e riconoscimenti ottenuti negli ultimi cinque anni dalla Maison. Hine è inoltre l'unica marca del Cognac a detenere l'esclusivo Royal Warrant, vale a dire il sigillo di fornitore ufficiale della Casa Reale d'Inghilterra.

In anni particolari, quando il clima consente una vendemmia di qualità eccezionale, la Maison Hine conserva una piccola quantità di Cognac distillati esclusivamente dalle uve della Grande Champagne.

Sono i millesimati (vintages), di cui la Hine ha messo assieme nei secoli una collezione che non eguali nel settore. I millesimati vengono invecchiati e affinati nelle cantine Hine a Jarnac, in condizioni di temperatura e di umidità che garantiscono l'ottenimento di distillati eleganti, corposi e straordinariamente complessi. Domaines Hine **Bonneuil 2008**: deriva da una produzione di pochi ettari di proprietà diretta.



Vengono prodotte solo 16 botti e ogni bottiglia è numerata. Alcune annate precedenti non sono state ritenute all'altezza dal mastro cantiniere. Molto floreale, femminile ma molto verticale, sentori di pepe bianco, fiori, frutta gialla: potrebbe essere scambiato per un whisky. Intenso, persistente. 7.000 bottiglie in tutto il mondo.

Rare VSOP di 40 gradi. L'acquavite più giovane del blend ha 10 anni con un blend di 25 cognac. Delicato, non robusto e non eccessivamente speziato, quasi rotondo. Lo abbiniamo con scorze di arancio ricoperte di cioccolato. Note di frutta bianca matura, miele, frutta al forno e candita.

Antique X.O. ottenuto da un assemblaggio di 40 cognac con età media di 22 anni solo dalla Grande Champagne. Molto sofisticato, era il Cognac preferito da Sir Winston Churchill che lo metteva nella sua teiera perché alla Camera dei Comuni era proibito introdurre alcolici. Nasce da un terreno calcareo senza alberi in zona calcarea, colline molto dolci. Potente, persistente, floreale.

HOMAGE TO THOMAS HINE

È un favoloso blend di XO che include acquaviti invecchiate in botti di rovere nelle cantine di Jarnac e "Early Landed single vintages", acquaviti invecchiate in Gran Bretagna delle annate 1983 / 1985 / 1986 / 1987. Un prodotto eccezionale dedicato (in homage) al fondatore, Thomas Hine.

Hine ha rinnovato la grafica di recente e in Italia è presente oggi con le seguenti referenze:

- **H BY HINE:** Fine Champagne Cognac V.S.O.P.
- **RARE V.S.O.P.:** Fine Champagne Cognac
- **CIGAR RESERVE:** Extra Old Cognac
- **ANTIQUE X.O. PREMIER CRU:** Grande Champagne Cognac
- **HOMAGE: XO** Grande Champagne
- **VINTAGE 2006 e 2008:** Domaines Hine Bonneuil, Grande Champagne Cognac
- **VINTAGE 2004:** Single Cask, Segonzac, Grande Champagne Cognac
- **VINTAGE 1983, EARLY LANDED:** Grande Champagne Cognac
- **VINTAGE 1987-1990:** Grande Champagne Cognac
- **TRIOMPHE:** Confezione regalo, Grande Champagne Cognac
- **FAMILY RESERVE:** Decanter di cristallo, Grande Champagne Cognac

BOULARD

È la prima marca di Calvados A.O.C. Pays d'Auge (la denominazione più pregiata della Normandia) sia in Francia sia sui mercati all'esportazione, ed è presente in oltre 80 Paesi del mondo in 5 continenti. Calvados Boulard è un distillato Francese premium di sidro di mele. Boulard opera una rigorosa selezione fra quattro differenti famiglie di mele: le amare (che danno struttura, equilibrio e armonia), le dolci (ricche di zuccheri), le dolci-amare (che apportano i tannini) e le acidule (che arrecano freschezza).

I sidri selezionati, senza zuccheri o lieviti aggiunti, anche se distillati, mantengono la freschezza delle mele. Poi, la **doppia distillazione** in "copper pot still", offre la miglior concentrazione delle essenze: una ricchezza aromatica unica.



La Boulard è stata la prima Società nel Calvados a integrare tutta la filiera produttiva: dalla produzione delle mele (di cui seleziona ben 120 varietà differenti), alla produzione del sidro base (100% del proprio fabbisogno), fino alla doppia distillazione del Calvados.

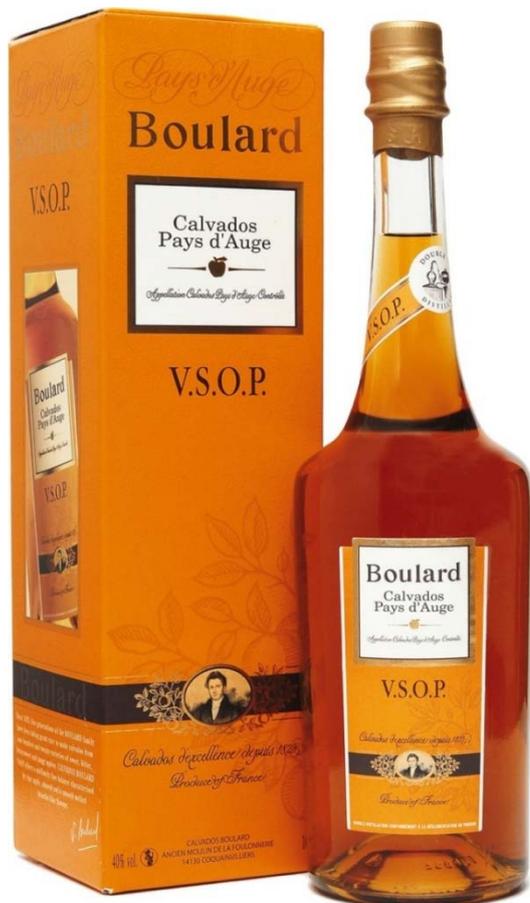
Producendo il più fine dei Calvados, Boulard ha rinnovato il suo assortimento e presenta oggi 5 referenze con un'importante novità:

1. Grand Solage (3-5 anni di invecchiamento);
2. S.O.P. (4-10 anni di invecchiamento);
3. S.O.P. Bourbon Finish (4-10 anni di invecchiamento e 8 mesi di finish in botti ex-bourbon) che rappresenta la novità 2019, prima di una serie di invecchiamenti particolari che caratterizzeranno produzioni limitate ogni anno;
4. O. (8-15 anni di invecchiamento);
5. Decanter "Auguste" XO (10-20 anni di invecchiamento);

La Maison Boulard, fondata nel 1825, è giunta oggi alla quinta generazione familiare, ed è impersonata con grande passione e con forte piglio innovativo da Vincent Boulard, l'attuale direttore globale della comunicazione.

I suoi celebri Calvados possono essere apprezzati lisci, on the rocks o come ingredienti di prestigiosi cocktail e long drink, e possono inoltre completare egregiamente molte raffinate preparazioni gastronomiche.

RINALDI 1957



Rinaldi oggi ha superato i 61 anni di storia e rappresenta una società di sviluppo di Brand e di distribuzione specializzata nel canale On Trade, a cui si affidano oltre **9 mila clienti** che ricercano qualità e servizio d'eccellenza. Rinaldi 1957 vanta anche la collaborazione della società Effeci di Parma, che si occupa da oltre 20 anni di servizi commerciali e logistici nel canale GDO del beverage alcolico soprattutto di vini e spumanti di pregio, mantenendo relazioni dirette con i Cash & Carry e con molti player della Distribuzione Moderna.

Giuseppe Tamburi, Marcello de Vito Piscicelli, Gabriele Rondani e Luca Gasparella sono alla guida della società che, oltre a un ricco portafoglio di distillati e liquori, vanta un ingente portafoglio vini pari al 40% del fatturato.

Tra gli spirits che meglio rappresentano Rinaldi1957, non mancano autentici leader internazionali d'immagine, quali i rum **Don Papa, Trois Rivières, Centenario**; il Brandy spagnolo "di lusso" **Cardenal Mendoza, Porto Taylor's**, Cognac **Hine**, Armagnac **Janneau**, Calvados **Boulard**, Whisky **Teeling, Glenfarclas, Douglas Laing, Kamiki, Kura** e Kirin **Fuji Sonroku**, Vodka **Imperial Gold** (la più venduta in Russia nel segmento premium), **Batida de coco Mangaroca**. Negli ultimi anni a fianco delle pluripremiate grappe Nannoni e Pilzer, si sono aggiunti il gin **Ginepraio**, l'Amaro **Formidabile**, il Vermouth **Oscar697** che compongono il "Negroni Formidabile", un intramontabile cocktail rivisitato da Rinaldi.

Dal 1999 l'azienda Rinaldi commercializza direttamente un qualificatissimo assortimento di vini italiani e stranieri, di medio-alto profilo ma anche di grande bevibilità, capaci di rappresentare il loro territorio, tra cui

lo **Champagne Jacquart**, gli Spumanti Franciacorta **La Montina** e il **Prosecco Valdobbiadene e DOC “Serre di Pederiva”** e un ricco portafoglio di prodotti italiani d’eccellenza, tra cui si possono trovare i vini dell’azienda **H.Lun**, la più antica cantina privata dell’Alto Adige, i vini del cuore del Chianti di **Castello Vicchiomaggio**, il Verdicchio di Matelica della cantina **Belisario**, o il Barolo Monvigliero della cantina di **Pietro Rinaldi**. Questi sono solo alcuni dei preziosi prodotti distribuiti in Italia da questa importante realtà e se ne possono trovare molti altri consultando la parte dedicata del sito web dell’azienda: **Concilio, Branko, Valpantena, Gaggioli, Villa di Corlo, Inniskillin Ice wine, Celli, Le Lupinaie, Poggio Rubino, Batzella, Contesa, Marianna, Poderi Parpinello** e birre (birre artigianali Apec).