

Home Spirit Grandi distillati francesi nella top mixability

Grandi distillati francesi nella top mixability

Definita "miscelazione estrema", la top mixability con grandi distillati è protagonista con Mario Farulla alla serata Rinaldi 1957 all'Oblio di Milano.

Rodolfo Guarnieri - 22 maggio 2019

Cocktail da meditazione e conversazione come Italian Renaissance con Cognac Hine

Armagnac Janneau, Cognac Hine e Calvados Boulard sono stati protagonisti con Mario Farulla della serata Rinaldi 1957 sulla miscelazione con grandi prodotti francesi al cellar bar Oblio di Milano. Foto courtesy Anastasia Artamonova e Rodolfo Guarnieri.

Nel piano seminterrato sottostante al comfort food & bar Prima di via Casale 7 (zona Naviglio Pavese, Milano) è stato ricavato Oblio, cellar bar riservato agli eventi speciali (sul modello dei blind pig americani anni '30, speakeasy più informali), come la serata Rinaldi 1957 riservata ai distillati francesi premium Cognac Hine, Armagnac Janneau e Calvados Boulard. Dopo la presentazione di storie e caratteristiche da parte del direttore marketing dell'importatore [Rinaldi 1957](#), Gabriele Rondani, a officiare la parte di miscelazione è stato chiamato [Mario Farulla](#), barmanager e mixologist di un locale cult romano come [Baccano](#). Di seguito riportiamo alcune sue proposte di cocktail "semplici e non impegnativi".





Il mixologist Mario Farulla per la serata Rinaldi 1957 al cella bar Oblio di Milano



Il bar manager cellar bar Oblio, Mattia Santandrea, con Gabriele Rondani (Rinaldi 1957) e il mixologist Mario Farulla.



Menu cocktail di Mario Farulla per serata Rinaldi 1957 al cellar bar Oblio di Milano



La nuova mascotte del cervo Cognac Hine



Cocktail Italian Reinassance con Cognac Hine

Italian Reinassance

Ingredienti

45 ml Cognac Hine

10 ml lemon syrup

15 ml Italicus Rosolio di Bergamotto

30 ml Champagne Jacquart

Bread Essence by Antonella Bondi

Preparazione

Direttamente in coppetta su ice block.

Cocktail Tropical Koriko con Calvados Boulard

Tropical Koriko

Ingredienti

30 ml Calvados Boulard

45 ml Umeshu, liquore alla prugna Ume

20 ml citric banana

Bergamot Essence by Antonella Bondi

Preparazione

Direttamente nel tumbler basso su ice block.



Cocktail Dangerous Highball con Cognac Hine

Dangerous Highball

Ingredienti

40 ml Cognac Hine

20 ml Peach Liquor

top soda

Choco Crumbe by Antonella Bondi

Preparazione

Direttamente nel bicchiere collins su ice block.

Cocktail Pinch of Punch con Armagnac Janneau

Pinch of Punch

Ingredienti

20 ml Armagnac Janneau Vsop

20 ml Trois Rivières Martinique Rhum Vsop

20 ml Seedlip Spice

10 ml hibiscus syrup

45 ml Champagne Jacquart

Preparazione

Direttamente nel tumbler su ice block.



Janneau, Maison di Guascogna

Fondata nel 1851, [Maison Janneau](#) è uno dei principali produttori francesi di Armagnac Aoc, il fratello maggiore ma meno noto, fuori dalla zona storica del Cognac. I suoi vigneti si trovano della regione di Guascogna, a sud ovest della Francia, sulla sponda atlantica, famosa anche per un personaggio letterario come D'Artagnan (I Tre Moschettieri di Alexandre Dumas). Per la preparazione dei suoi distillati, Maison Janneau utilizza solo vini bianchi naturali, senza additivi né conservanti come Ugni Blanc, Folle Blanche e Baco.

Nel 1972 Maison Janneau ha reintrodotta lo storico metodo della doppia distillazione discontinua che permette di meglio valorizzare le caratteristiche dei vini di provenienza. Successivamente le acquaviti invecchiano all'interno di grandi botti da 450 litri nelle cantine della Maison a 15 °C per un periodo da tre a dieci anni. Grazie alla miscela tra prodotti a distillazione unica (40%) e doppia (60%), si ottengono blend di grande complessità come Vsop (minimo 20 anni), Napoléon, XO 18 anni, XO 30 anni, Extra (oltre 30 anni). Non mancano cuvée single distillery prodotte con doppia distillazione come 5 anni (perfetto per la miscelazione), 8 anni, 12 anni, 18 anni e 25 anni. Infine i Millesimati ottenuti con distillazione continua e invecchiamento minimo di 12 anni.



Hine, il Cognac del cervo

Nella zona del Cognac Aoc (Grande e Petite Champagne) [Maison Hine](#) 1763 è uno dei produttori più antichi e importanti (80 ha nella Grande Champagne), ben conosciuta per i suoi Millesimati (vintage. Hine è l'unica marca di Cognac che può vantare il Royal Warrant della Casa Reale d'Inghilterra, riconoscimento facilitato anche dal fatto che è stata fondata dall'inglese Thomas Hine sulla riva del fiume Charente.



Ma non solo. Caratteristica distintiva è infatti l'affinamento dei Cognac in cantine (o meglio magazzini) che sono al livello del suolo, dove l'aria è più secca e la temperatura media oscilla fra i 6 °C in inverno e i 22 °C in estate. Queste condizioni climatiche, accentuando l'interscambio alcol-ossigeno danno corpo ai Cognac e un carattere più complesso, potente e ricco di note di legno. Tra le "specialità" ricordiamo Rare Vsop (blends di 25 Cognac di almeno 10 anni), Antique XO (40 Cognac di almeno 22 anni) il preferito del primo ministro inglese Winston Churchill, Homage To Thomas Hine (blend di Cognac XO in parte invecchiate in Francia, in parte fatte invecchiare in Gran Bretagna). Da notare che di recente Maison Hine ha rinnovato la linea grafica dei propri prodotti, conferendogli un aspetto moderno ed elegante.

Cognac Hine Homage

Boulard, Calvados a tutta filiera

Caratteristico distillato premium del sidro di mele, Calvados Aoc Pays d'Auge Boulard (Normandia) utilizza quattro differenti famiglie di mele (amare, dolci, dolci-amare, acidule) a cui non viene aggiunta né zuccheri né lieviti, prima di procedere alla doppia distillazione che offre una grande carica aromatica. [Maison Boulard](#) 1825 è stata la prima società a integrare tutta la filiera produttiva ottenendo prodotti venduti in oltre 80 Paesi come Grand Solage, Vsop, Vsop Bourbon Cask Finish (novità 2019), XO (8-15 anni), Decanter Auguste XO (10-20 anni).

