



proibizionismo? no affascinanti incontri.

da Bob Duscan - 21 Maggio 2019

In una città come Milano puoi notare che quando cammini per le vie scopri che micro finestre ad altezza passo non sono magazzini, ma vivono, come studi, come abitazioni e perché no come “Blind Pig”.

A Parigi ne frequentavo di locali sotterranei dediti alle degustazioni e al Jazz, ora ecco che nasce Oblio, un cellar Bar che ricorda i tempi del proibizionismo, per la miscita di super alcolici d'importanti etichette, un locale nato per regalare ai propri ospiti un luogo intimo in cui godere del tempo che “non passa”, ma anche adatto a proporre momenti di formazione e di racconto, immergendosi totalmente nell'affascinante mondo degli spirits.

Una saletta intima, un affascinante bar con comode sedute, una selezione curata di champagne e di grandi superalcolici e un “Oste” pronto ad accogliervi, intrattenervi e a guidarvi in quest'unica esperienza.

Qui un servizio interessante è anche quello del noleggio per gli ospiti di piccole celle numerate e nominative, come si trovano nei pochissimi Club del Sigaro, per lasciare le proprie bottiglie da finire con gli amici.

Scendendo la scala ci si ritrova nel seminterrato di “PRIMA Comfort Food & Bar” una sala, un luogo privato per capire meglio la parola meditazione con un bicchiere dal colore ambrato e dai profumi ed aromi inebrianti per intrattenersi in un'esperienza in cui ogni mese viene raccontata una storia dedicata ad un cibo raro e ad un drink o un distillato dimenticato.

Così Gabriele Rondani, PR & Marketing Director di Rinaldi 1957 e il barmanager Mario Farulla ci hanno guidato nel piacere di riconoscere una serie di distillati francesi: Cognac Hine, Armagnac Janneau e Calvados Boulard presentati da Rinaldi 1957.



Distillati francesi Armagnac, Cognac e Calvados sono le tre “Appellations Contrôées” francesi di una distilleria come la Maison Janneau che nasce nel 1851 da Pierre Etienne Janneau a Condom, Armagnac. Quattro generazioni si sono succedute, trasmettendo di padre in figlio il segreto di creare un Grand Armagnac. Janneau è uno dei principali produttori, invecchia e imbottiglia la sua produzione, come da disciplinare, esclusivamente all'interno della regione Aoc di Armagnac, in Guascogna, una regione collinare situata nel sud-ovest della Francia,

ai piedi dei Pirenei. Armagnac è il più antico spirito della Francia, e probabilmente uno dei primi al mondo, come testimoniano le tracce di distilleria risalenti al XIV secolo scoperte nella regione.

La legge permette solo due metodi di distillazione la distillazione continua, il metodo più diffuso, è per mezzo di una colonna che estrae le acquaviti aromatiche ricche di oli essenziali, ma nel 1972, Janneau reintrodusse la doppia distillazione, un metodo praticato prima delle restrizioni imposte nel 1903. Più complessa da eseguire, la doppia distillazione utilizza diversi alambicchi di rame per estrarre il nucleo del distillato ed eliminare “teste” e “code”.



Ma questa Maison è l'unica 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.



Dal V.S. miscela di acquaviti distillate a partire da vini bianchi provenienti da due delle principali regioni dell'Appellation Contrôlée: il Ténarèze e il Bas-Armagnac, al V.S.O.P. selezionate e invecchiate 20 anni in botti di rovere all'interno delle cantine centenarie, al NAPOLEON sino al X.O. di più di 30 anni è stato un percorso gudurioso.

Single Distillery di varie annate d'invecchiamento, 25 anni, l'Armagnac più vecchio della gamma Single Distillery offre un'esperienza unica e indimenticabile.

I millesimati che esprimono il carattere unico della loro annata di distillazione, invecchiati in botti di rovere per almeno 12 anni.

Che dire, come non inebriarsi con questi profumi, questo lavoro di anni su anni e poi, altra ciliegina di Rinaldi 1957, una degustazione della Maison Hine della Charentes, fondata nel 1763, nella zona dell'AOC che per il Cognac è divisa in 2 parti denominate “Grande” e “Petite” Champagne, con riferimento alla maggior o minor presenza nel terreno di calcare e gesso (composizione simile a quella della Champagne, da cui prende il nome, nome derivante 2.500 anni fa dai Romani per indicare la “campagna”).

Tutti prodotti dai lunghi invecchiamenti nelle botti – di rovere francese del Limousin, Cognac che hanno un periodo molto superiore ai requisiti di legge. Nei 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. Hine è l'unica marca del Cognac a detenere

l'esclusivo Royal Warrant, vale a dire il sigillo di fornitore ufficiale della Casa Reale d'Inghilterra. E con una degustazione del cognac per fumatori di sigaro, peccato lì non si possa fumarlo, e un omaggio a Thomas Hine, un favoloso blend di XO, si è concluso questo excursus di grande piacere non solo per il palato, ma anche per la calda atmosfera di questo “antro” sotterraneo da ritrovare e che aprirà ufficialmente a settembre.

