

RINALDI 1957 E I DISTILLATI FRANCESI

Cognac Hine, Armagnac Janneau e Calvados Boulard presentati presso Oblio a Milano

(www.enopress.it). I distillati francesi Armagnac, Cognac e Calvados sono le tre "Appellations Contrôées" francesi esistenti che sono state degustate presso Oblio a Milano, con il supporto di Gabriele Rondani, PR & Marketing Director di Rinaldi 1957, accompagnato dalle parole di Mario Farulla, Barmanager del Ristorante Baccano di Roma, astro nascente della miscelazione italiana con qualificata esperienza in prestigiosi bar del mondo.



Le marche degustate sono Cognac Hine, Armagnac Janneau e Calvados Boulard, sempre più presenti in Italia anche grazie alla forza distributiva e di attivazione marketing di Rinaldi 1957.

La Maison Janneau nasce nel 1851 da Pierre Etienne Janneau a Condom, Armagnac. Da allora, 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. Maison Janneau ha la più grande unità di produzione e stoccaggio nella regione di Armagnac. Il marchio è riconosciuto come uno dei leader del settore e produce esclusivamente Armagnac di alta qualità. 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. L'Armagnac nasce in Guascogna, una regione collinare situata nel sud-ovest della Francia, ai piedi dei Pirenei, tra le coste atlantiche e mediterranee, in questa bellissima regione costellata di splendidi borghi medievali. La vite era già coltivata ai tempi dei romani.

E' qui, nel cuore della denominazione di Armagnac, che si trova la vecchia città di Condom, culla del Grand Armagnac Janneau, l'area geografica della denominazione copre le regioni di Gers, Landes e Lot-et Garonne. La regione di coltivazione vinicola è ben definita e copre un'area con terreni di varia natura geologica: terreni argillosi-calcarei di Ténarèze, sabbiosi dell'Armagnac, argillosi e calcarei suoli del Haut-Armagnac. La Maison raccoglie l'Armagnac dai tre terreni coperti dal nobile nome Armagnac. Janneau utilizza principalmente i vini dei vitigni bianchi Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard e Baco e sono prodotti esclusivamente con vini bianchi naturali non filtrati, ottenuti con metodi tradizionali di vinificazione, senza travasi, al fine di preservare le fecce. Immediatamente dopo la fermentazione, il vino naturale, a cui non è stato aggiunto nulla, viene distillato. Due metodi di distillazione sono autorizzati dalla legge per l'elaborazione di Armagnac. La distillazione continua, il metodo più diffuso, viene praticata per mezzo di una colonna che estrae le acquaviti aromatiche ricche di oli essenziali. 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". L'acquavite appena distillata secondo questo metodo è limpida come l'acqua, con aromi molto fruttati, che a volte ricordano prugna, mela verde e vaniglia: viene invecchiata immediatamente in botti di rovere da 450 litri dalle foreste limitrofe del Limousin. Ogni botte ha caratteristiche diverse e conferisce al liquido i suoi tannini e gli aromi. Ci vorranno ancora alcuni anni prima che l'acquavite acquisisca il suo caratteristico colore ambrato e sottili sapori di tannino.

L'eaux-de-vie invecchia nelle cantine della Maison Janneau, costruite nel 1851, dove circa il 10% dell'intero stock di Armagnac della regione riposa e invecchia nel più completo silenzio. Una volta invecchiate, le eaux-de-vie sono mescolate con altre di origini diverse (selezionate per varietà di uva, età e metodo di distillazione) per dare vita ad un vintage o "blend" che riflette perfettamente lo stile della Maison è solo in questa fase che la cuvée prende il nome di Grand Armagnac House Janneau. L'assemblaggio è un'arte delicata che richiede esperienza e competenze tramandate da generazione in generazione in Cantina. Durante l'assemblaggio vengono valutate caratteristiche come gusto, aroma e colore. Non appena la miscela è finita, l'Armagnac viene conservato per sei mesi in grandi serbatoi da 18.000 litri chiamati "tuns", per ottenere una perfetta omogeneità, prima dell'imbottigliamento.



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. rappresenta una miscela di acquaviti distillate a partire da vini bianchi provenienti da due delle principali regioni dell' Appellation Contrôlée: il Ténarèze e il Bas-Armagnac.

I vini nati nel Bas-Armagnac, con il loro suolo sabbioso, conferiscono ai V.S. un carattere tipicamente fine e leggero. Il V.S. presenta delle note fruttate con aromi di prugna precoce e vaniglia. Non è commercializzato in Italia per scelta di Rinaldi 1957.

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. 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.

EXTRA 18 anni 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 circa 18 anni e in alcuni casi fino a 35. 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 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 rovere 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:

Grand Solage (3-5 anni di invecchiamento); V.S.O.P. (4-10 anni di invecchiamento); V.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; X.O. (8-15 anni di invecchiamento); 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, Bartzella, Contesa, Marianna, Poderi Parpinello e birre (birre artigianali Apec). L'azienda è presente su Facebook e Instagram dal 2017 proprio come "Rinaldi 1957", nome che è stato poi è andato sempre più a identificare la nuova realtà societaria.