

GIUGNO 2021

pag. 102

Bruno Petronilli

Brandy Cardenal Mendoza Gran Reserva

Nuova immagine per uno dei distillati spagnoli più iconici. Cambiano la bottiglia e la veste grafica ma resta la riconoscibile essenza estetica

...

Cardenal Mendoza si rifà il look: un nuovo packaging, che prevede sia una nuova veste grafica sia una nuova bottiglia, che sono riattualizzate nel rispetto della tradizione. Un cambio difficile da determinare per una delle bottiglie di distillato più iconiche che ci siano, riconoscibili ovunque proprio dall'aspetto. L'ultimo cambio packaging era avvenuto nel 1999, ma anche questa volta viene mantenuta l'essenza estetica di Cardenal Mendoza, perché non potrebbe essere altrimenti, enfatizzata con una nuova bottiglia trasparente, dal colore dell'etichetta vivace che accentua i punti di forza del Brandy spagnolo.

Da oltre un secolo Cardenal Mendoza è uno dei Brandy più famosi del mondo. Il suo nome deriva da quel Cardinal Pedro González de Mendoza (1423 - 1495) che tanto favorì Cristoforo Colombo nel suo primo viaggio di scoperta del Nuovo Mondo. Ottenuto da uve autoctone Airén e prodotto tramite una lenta distillazione in alambicchi di rame, Cardenal Mendoza invecchia per oltre 15 anni in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry Oloroso e Pedro Ximenez della Sanchez Romate Hermanos (la stessa distilleria fondata nel 1781 che produce Cardenal Mendoza), unica distilleria presente nel centro di Jerez de la Frontera. È un Brandy di Jerez della categoria Solera Gran Reserva: la più elevata denominazione con la quale vengono etichettati i migliori Brandy spagnoli dal Consejo Regulador de Brandy de Jerez (Consiglio Regolatore del Brandy di Jerez).

È prodotto in quantità limitate e ancora oggi ogni bottiglia viene sigillata a mano prima di essere confezionata. Distribuito nei cinque continenti, Cardenal Mendoza è Fornitore Ufficiale della Casa Reale di Spagna, della Camera dei Lord d'Inghilterra e della Città del Vaticano.

Ha un colore scuro, brillante, luminoso e trasparente. Aroma limpido, elegante, profondo, con sentori di frutta secca e note di rovere. Al palato si mostra equilibrato, morbido, senza spigoli, persistente, caldo e profondo con molte sfumature verso il mogano.

Tra gli eventi più interessanti legati al Brandy spagnolo c'è la Cardenal Mendoza Golden Week, che si svolge in tutto il mondo da anni sempre alla fine di ottobre, tra degustazioni dedicate, masterclass, seminari, abbinamento a cocktail. La recente rinascita del brandy - soprattutto tra i bevitori di whisky ha permesso a Cardinal Mendoza di diversificare il suo "spirito", declinandolo su più fronti degustativi: è il "C Factor", che non è un refuso, ma la possibilità di vivere un'esperienza sensoriale con la C maiuscola, grazie



all'abbinamento del Brandy con il Caffè, i Cocktails, il Cioccolato, la Cucina e, ovviamente, con i Cigars.

L'attuale gamma Cardenal Mendoza si completa con la versione Lujo (lusso) in cui il prodotto è venduto in un lussuoso decanter in cristallo; la Carta Real in bottiglia serigrafata e numerata contenente Brandy invecchiato in media 25 anni; il Non Plus Ultra, prezioso Brandy con 50 anni di invecchiamento, conservato in decanter in cristallo oligrafato in oro, prodotto in tiratura limitatissima; l'Angelus, raffinato liquore a base di Cardenal Mendoza Clásico, ottenuto grazie all'aggiunta di pregiati ingredienti aromatici come arance amare di Siviglia, arance dolci, limoni di Valencia, cardamomo dello Sri Lanka e chiodi di garofano di Zanzibar; ed, infine, la Cardenal Mendoza Collection III, una confezione Luxury con tre fiaschette di cristallo contenenti Cardenal Mendoza Gran Reserva, Carta Real e Non Plus Ultra.



Cardenal Mendoza
distribuito in Italia da
www.rinaldi1957.it