

REGALI

# Spirits a Natale. Guida ai distillati da bere davanti al camino

—di Maurizio Maestrelli | 08 novembre 2018



**A**mmettiamolo. Con l'avvicinarsi del Natale e relative festività sale un po' l'ansia da prestazione. E così, puntuale verso la prima settimana di novembre, ecco salire l'ansia da regalo natalizio.



I beni durevoli, fatti negli anni precedenti, ci si ritorcono, inevitabilmente, contro. Gli effimeri lasciano il tempo che trovano, i dilettevoli fanno troppo “consumisti”, gli utili li abbiamo già regalati tutti.

Una soluzione possibile è allora quella affidata a pensieri che possano essere utili ed effimeri allo stesso tempo. E, garantito, dilettevoli. I distillati di qualità rivestono tutte queste caratteristiche e lo possiamo dimostrare facilmente: la loro utilità è determinata dalla cultura che sottintendono sia in chi il regalo lo fa, sia in chi lo riceve. Per regalare un single malt o un rum d'eccellenza bisogna sapere dove andare e comprenderne, almeno a grandi linee, le caratteristiche; sono ovviamente regali dilettevoli considerato che il loro consumo è destinato a momenti particolari nei quali concedersi un piacere raffinato. E restano comunque effimeri perché la loro

durata è limitata nel tempo, aprendo pertanto la gratificante e insperata possibilità di ripetersi senza veramente ripetersi l'anno successivo. Dunque, quale distillato puntare per non scadere nello scontato o nel “pacco”, per quanto di Natale? Si va sul sicuro, ad esempio, con un **single malt firmato Silvano Samaroli**, l'uomo che più di tutti rappresentò nel corso della sua vita la figura del selezionatore d'eccellenza, il fiuto e l'esperienza nella scelta delle botti scozzesi migliori.

Sul fronte dei rum questo è il momento per non farsi sfuggire il **giamaicano Hampden**, una distilleria celebre per il suo “contributo” a rum famosi che per la prima volta nella sua lunga storia ha deciso di imbottigliare in proprio il suo prodotto. Poco di tendenza in Italia, ed è un peccato, il calvados è un distillato di sidro di mele tipico della Normandia che andrebbe riscoperto. Si può iniziare con il [Les Vergers de la Morinière](#), distillato due volte e invecchiato in botti centenarie. Cognac e Bas Armagnac sono entrambi francesi ed entrambi distillati di vino, ma il primo arriva dalla Charente e il secondo dalla Guascogna: regali memorabili sono il **Courvoisier XO Imperial e il Grand Armagnac Janneau**. Non è un distillato e nemmeno un liquore, ma il sake giapponese sta conoscendo il suo momento di fortuna, per provarne uno speciale ecco l'Heiwa Suppai Umeshu, un sake alle prugne invecchiato tre anni. E, come il sake, anche i whiskey americani sembra stiano vivendo la loro stagione migliore: caratterizzato dalla rusticità della segale il **Dad's Hat Pennsylvania Rye**, affinato in botti da porto è poco noto al grande pubblico ma molto apprezzato dai conoscitori. Distilleria artigianale e quantità non illimitate.

Terminiamo questa “apologia” del distillato o liquore da regalare sotto Natale con due scelte classiche e una novità, almeno in Italia: la prima è un gin italiano che profuma di boschi e di montagna, si chiama **Marconi 46** e lo produce in Veneto **la Distilleria Poli**, il secondo è il **Graham's Port** con 30 o 40 anni di invecchiamento in botti di quercia, velluto liquido, e la terza è il misterioso, ancora per poco, **Polugar**, un distillato di cereali considerato l'antenato della vodka che un tempo i contadini russi producevano in casa, aromatizzandolo o meno.

- ARGOMENTI: [Italia](#) => [Hampden](#) => [Courvoisier](#) => [Silvano Samaroli](#)