

29/10/2018 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) 414 lettere |

# CARDENAL MENDOZA SBARCA A MILANO PER LA GOLDEN WEEK



E' in pieno corso di svolgimento la terza edizione della **"Cardenal Mendoza Golden Week"**, che si svolge in tutto il mondo dal 25 al 31 ottobre 2018. Una celebrazione della lunga settimana in un periodo che vede la rinascita del brandy, soprattutto tra i bevitori di whisky, che riconoscono uno squisito spirito invecchiato in botte di sherry quando lo vedono.



Tanti gli eventi dedicati in tutto il mondo, degustazioni, masterclass, seminari, abbinamento a cocktail si stanno svolgendo in Spagna, Stati Uniti, Porto Rico, Repubblica Dominicana, Panama, Ucraina, Cina, Grecia, Russia, Germania e Italia. Siamo stati al lancio milanese giovedì 25 ottobre organizzato a **OBLIO**, il nuovissimo Cellar Bar al seminterrato di "PRIMA Comfort Food & Bar" di Via Casale 7, a Milano.

*"La Golden Week di quest'anno si concentra sul "C Factor" di Cardenal Mendoza- spiega Gabriele Rondani, Marketing & PR Director di Rinaldi di Rinaldi 1957- abbiamo lavorato con la comunità di Cardenal Mendoza, dai maestri della mixology ai bevitori dedicati, per vedere come si gusta il nostro brandy e i risultati seguiti da un interessante modello alfabetico. Abbiamo visto gente apprezzare*

*Cardenal Mendoza con Caffé, in Cocktails, con Cioccolato, in Cucina e – ovviamente – con Cigars, sigari. Ecco perché chiamiamo l'X Factor di Cardenal Mendoza, il "C Factor".*

All' "Oblio", Cardenal Mendoza è stato proposto in tre drink con *Cardenal Mendoza Gran Reserva* protagonista, accompagnato da tapas gourmand e in abbinamento a cioccolato, frutta secca e a un' apprezzatissima Crema Catalana rivisitata per l'occasione, con tre creazioni di cocktail. *"Stiamo vedendo un crescente interesse di Cardenal Mendoza, sia liscio che in miscelazione- continua Gabriele Rondani-*

*La cosa più bella e interessante è quella di poter contare su un brand storico e molto riconoscibile che non passa mai di moda, grazie anche a delle campagne mirate".*

La Cardenal Mendoza Week come anticipato ha tenuto a battesimo **OBLIO**, il Cellar Bar nel cuore dei Navigli. L'insight del locale affonda le sue radici nei momenti di libertà di cui l'essere umano ha bisogno, dei momenti in cui si vuole tornare soli e puri, liberati dai rigidi schemi sociali che imbrigliano il nostro pensiero.

Questo erano i **Blind Pig**, o Blind Tiger per alcuni, locali nati negli anni 30, più democratici degli altolocati Speakeasy, più aperti alle persone e ai loro più intimi segreti. Ma la vera differenza è che il Blind Pig era meno sfarzoso e più informale e che aveva come incarico segreto la divulgazione di alcolici in purezza. Oblio è un Concept poliedrico, 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 del drink. *"Abbiamo sposato sin da subito il progetto di Oblio perché crediamo in format nuovi basati sulla qualità e su proposte che vadano incontro al bere di qualità"* - chiosa Gabriele Rondani. Oblio è aperto a tutti coloro che desiderano avere un posto in cui conservare le proprie etichette, la bottiglia delle grandi occasioni, un vino pregiato che può essere aperto per stipulare un accordo importante, per brindare ad un evento speciale o semplicemente per godersi una serata tra amici che condividono la stessa passione.



## CARDENAL MENDOZA STORY

Da oltre un secolo il **Cardenal Mendoza** è uno dei Brandy più famosi del mondo. Il suo nome deriva da quel Cardinal Pedro Gonzáles 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, il Brandy spagnolo 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). Brandy di Jerez della categoria **Solera Gran Reserva**: la più elevata denominazione con la quale vengono etichettati i migliori Brandy spagnoli dal Consejo Regulator de Brandy de Jerez (Consiglio Regolatore del Brandy di Jerez). È ancora prodotto **inquantità limitate**. 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.**

L'attuale gamma Cardenal Mendoza si compone anche dei seguenti prodotti, con prezzi crescenti a seconda dell'imbottigliamento e la reperibilità è proporzionale alla lunghezza dell'invecchiamento:



1. La versione “**Lujo**” (lusso) in cui il prodotto è venduto in un lussuoso decanter in cristallo
2. “**Carta Real**” in bottiglia serigrafata e numerata contenente Brandy invecchiato in media **25 anni**
3. Il “**Non Plus Ultra**” prezioso Brandy con **50 anni** di invecchiamento, conservato in decanter in cristallo oligrafato in oro, prodotto in tiratura limitatissima, pressoché introvabile, con prezzi da capogiro.
4. “**Angelus**” raffinato liquore a base di Cardenal Mendoza Clàtico, ottenuto grazie all'aggiunta di pregiati ingredienti aromatici: arance amare di Siviglia, arance dolci, limoni di Valencia, cardamomo dello Sri Lanka, chiodi di garofano di Zanzibar.
5. “**Cardenal Mendoza Collection III**” **novità 2017**. Confezione Luxury con tre fiaschette di cristallo contenenti Cardenal Mendoza Gran Reserva, Carta Real, Non Plus Ultra Cardenal Mendoza è distribuito in esclusiva per l'Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna.

## Rinaldi 1957

**Rinaldi 1957** nasce nel 1957, affermandosi come una delle più dinamiche e apprezzate società di distribuzione di prodotti alcolici sul mercato italiano, specializzata nel canale Horeca: a lei si affidano gli oltre diecimila clienti che ricercano qualità e servizio d'eccellenza. L'azienda festeggia 61 anni, guardando sempre al futuro con rinnovato ottimismo.