

BarTales

ANNO X | N. 2 | OTTOBRE 2022

LIQUID STORY
GRATTACHECCA

COCKTAIL STORY
ALLA MANIERA
DI DON

REPORT
BRANDA
DI BAROLO

HOT SPIRIT

I GIN DELLO STIVALE





MAISON PEYROT, SPIRITO DI FAMIGLIA

Maison Peyrot è un pezzo di storia liquida di Francia i cui Cognac sono oggi perle di prelibatezza che hanno conquistato i palati più esigenti.

La storia di Peyrot inizia nel lontano 1893 quando Jean Baptiste Peyrot, enologo, fondò un opificio dotandolo di innovativi metodi produttivi per il vino e la liquoristica. Tuttavia la vera rivoluzione avvenne nel 1956 quando Jean Baptiste Peyrot e sua moglie Mathilde decisero di dedicarsi alla distillazione del nobile spirito francese, un lungimirante punto di svolta che avrebbe dato significativi risultati futuri. Al tempo l'azienda disponeva di un vigneto di sette ettari e la

sua produzione venne distribuita nel mercato locale.

Altra data importante è il 1970. In quell'anno l'azienda guidata da François e Gisèle Peyrot presentò al mercato la prima bottiglia di Cognac François Peyrot. Da allora è iniziata un'ascesa costellata di successi commerciali come la nascita del pregiato Cognac VSOP e del famoso Liqueur au Cognac Poire Williams.

Punto costante di Maison Peyrot è una sola grande filosofia: coltivare la qualità in tutto l'iter produttivo, una scelta coraggiosa ripagata in termini di successo e riconoscimenti a livello internazionale.



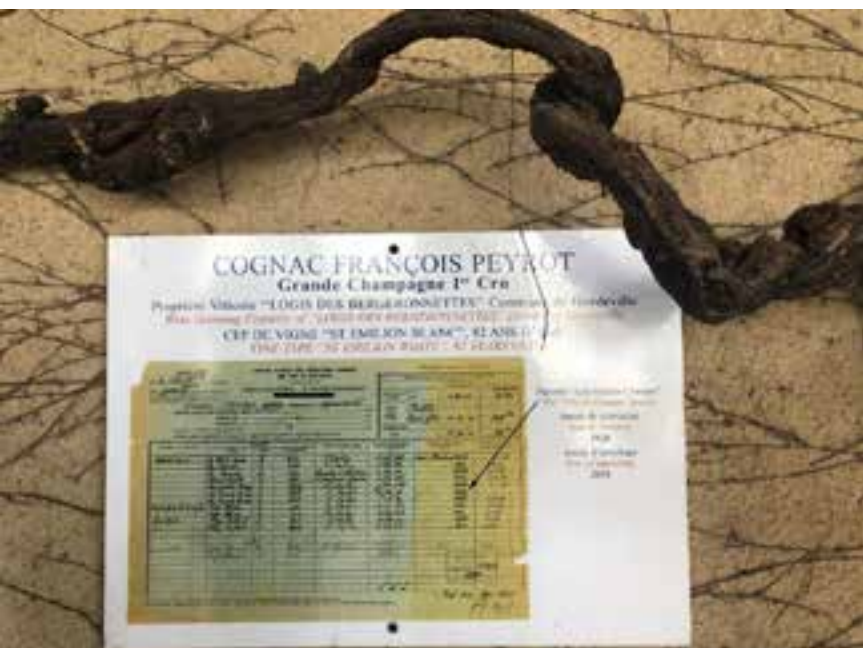
La culla della qualità di Peyrot è Les Bergeronnettes, il famoso vigneto di famiglia che si trova nel comune di Jarnac. Gli iniziali sette ettari oggi sono divenuti 25, coltivati a Ugni Blanc e Colombard i cui vini vengono distillati con il metodo charentaise. Dalle uve di questo vigneto si producono esclusivamente Cognac di denominazione controllata "Grande Champagne 1er Cru de Cognac".

Il tratto distintivo del lavoro in vigna, il profondo rispetto per l'equilibrio naturale realizzato attraverso pochi interventi e la decisione di non utilizzare fertilizzanti chimici e pesticidi è una filosofia produttiva che privilegia la qualità a scapito della quantità.

Nel loro riposo invernale di quattro mesi, le viti ricevono la potatura. In aprile la fioritura delle gemme annuncia la futura raccolta che avverrà nel mese di ottobre con oltre tre milioni di grappoli. Una volta raccolti i grappoli vengono di-



sposti su graticci per estrarne il succo e la polpa. Questa tappa, molto importante, viene praticata lentamente in maniera ancestrale con l'aiuto di antichi torchi a pistone ad acqua, i quali rispettano la pigiatura degli acini per permettere la transumanza dei succhi attraverso le bucce. Questo metodo antico, diventato ormai rarissimo, permette di ottenere succhi traslucidi che daranno origine a vini di grande qualità.



La vera magia inizia però in cantina, in quel luogo quasi magico dove i profumi dell'alcool evaporato, la parte degli angeli e gli aromi del legno regalano una tela perfetta sulla quale il maitre de chai disegna abilmente le sue miscele. È in queste umide cantine che avviene la magia dei profumi che si svelano durante gli invecchiamenti in botti di rovere bianco da 400 lt.

Nel 1970 François Peyrot sviluppò anche un'ampia gamma di liquori a base Co-

gnac Grande Champagne. Questi liquori sono il risultato di un sapiente connubio di aromi naturali di frutta e Cognac e continuano a essere prodotti a Jarnac.

Il liquore Poire Williams & Cognac (30°), il più famoso e il più premiato, prevede l'utilizzo di 14 kg di Williams per bottiglia da 0,70. Le pere, provenienti dalla regione della Foresta Nera, vengono colte in autunno quando raggiungono la piena maturità e le bucce assumono un colore ambrato-rosato. I frutti vengono conservati al freddo nell'attesa di essere utilizzati per produrre l'aroma naturale, ottenuto dalla macerazione del frutto in una piccola quantità di distillato.

Attraverso un processo rotativo viene estratto un succo di pera estremamente concentrato. Il liquore viene ottenuto dall'assemblage di Cognac 1er Cru Gran-



de Champagne, aroma naturale di Pere Williams, sciroppo di zucchero e acqua distillata. Questa miscela viene poi invecchiata per due anni in botti di rovere bianco.

Il Liqueur au Cognac Poire Williams si presenta con colore ambra intenso. Al naso emergono i sentori olfattivi tipici del Cognac e i profumi fruttati delle pere Williams, al palato un mélange unico e armonioso. Questo liquore è ottimo come digestivo, ma se servito molto freddo insieme a 2/3 di Champagne è delizioso anche come aperitivo.

Oggi la linea dei liquori al Cognac Francois Peyrot si è ulteriormente allargata per intercettare i gusti di un mercato in

continua evoluzione. Tra questi ricordiamo i liquori Chataigne & Cognac, e poi il Mandarine, Mure, Cafè e Amande. In ognuno di essi si ritrova l'abilità di un'azienda che persevera nella sua tradizione.

Oggi la generazione Peyrot che da oltre venti anni guida l'azienda è orgogliosa di questi spiriti che li impegnano quotidianamente con perseveranza, con gli stessi gesti di un tempo nel tramandare il *savoir faire* dei loro nonni e genitori.

Tra i premi ricevuti dalla Maison Peyrot risaltano quelli di "The International Wine and Spirit Competition" a Londra, e "Le Concours Mondial de Bruxelles".

Gli spiriti della Maison Peyrot sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.



CHATAIGNE & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di castagna

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. È invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione delle castagne

Colore: marrone con riflessi dorati.

Profumo: al naso è sottile e distinto, con note di marron glacé.

Abbinamenti: bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, pasticceria secca ma soprattutto con creme.

Sapore: al palato fresco e rilascia delicatamente note di castagna con un leggerissimo finale di legno.

ABV: 24°



MANDARINE & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: 6 kg di mandarini e Cognac 1er Cru Grande Champagne.

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. È invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione dei mandarini nel loro succo.

Colore: leggermente ambrato.

Profumo: al naso si percepiscono i sentori tipici del Cognac, con gli aromi fruttati e agrumati del mandarino.

Abbinamenti: fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci di cioccolato o per profumare dolci (tipo pan di Spagna), le crêpe nell'impasto o direttamente sulla crêpe con un po' di zucchero.

Sapore: al palato riserva un mix di gusti che si fondono in maniera unica ed armoniosa.

ABV: 30°



CAFÉ & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di caffè

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. È invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dall'infusione di caffè.

Colore: marrone scuro.

Profumo: svela fragranze robuste, bouquet lungo e carattere distintivo senza aggressività.

Abbinamenti: fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, al caramello o con pasticceria secca.

Sapore: al palato morbida sensazione di caffè che svela sul finale la dolcezza del Cognac.

ABV: 24%



MURE & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di more.

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. È invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione delle more.

Colore: Granata con riflessi violacei.

Profumo: seducente percezione di frutta fresca che rilascia tutta la sua dolcezza.

Abbinamenti: fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, pasticceria secca, creme e dolci con una base di pasta frolla.

Sapore: al palato fresco e puro nella sua dolcezza. La texture molto equilibrata e una bella persistenza aromatica di frutta dolce.

Invecchiamento: minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

ABV: 18%



AMANDE & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di mandorla.

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. E' invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione con le mandorle.

Colore: leggermente ambrato.

Profumo: al naso si percepiscono il profumo della mandorla ancora verde e gli aromi intensi del legno del Cognac.

Abbinamenti: fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioc-

colata, al caffè o con qualsiasi tipo di crema.

Sapore: l'attacco in bocca è deciso, emergono note di mandorla fresca e sentori amarognoli delicati.

Invecchiamento: minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

ABV: 24%

COGNAC SELECTION

Zona produttiva: Jarnac.

Vitigni: Colombard e Ugni Blanc.

ABV: 40%

Colore: giallo ambra.

Profumo: soave e pungente.

Sapore: al palato si percepiscono leggere sentori di fiori di vite.



COGNAC VSOP

Zona produttiva: Jarnac.

Vitigni: Colombard e Ugni Blanc.

Invecchiamento: minimo 12 anni in botti di rovere.

ABV: 40%

Colore: giallo ambra.

Profumo: amabile con sentori vanigliati.

Sapore: Al palato si percepiscono leggere sentori di fiori di vite.



COGNAC XO

Zona produttiva: Jarnac

Vitigni: Colombard e Ugni Blanc.

Invecchiamento: minimo 25 anni in botti di rovere.

ABV: 40%

Colore: Oro ambrato.

Profumo: al naso arriva un'esplosione di profumi con un crescendo continuo, tra cui si riconoscono aromi di frutta, sentori vanigliati e di noci.

Sapore: in bocca è prepotentemente persistente, intenso e delicato allo stesso tempo.