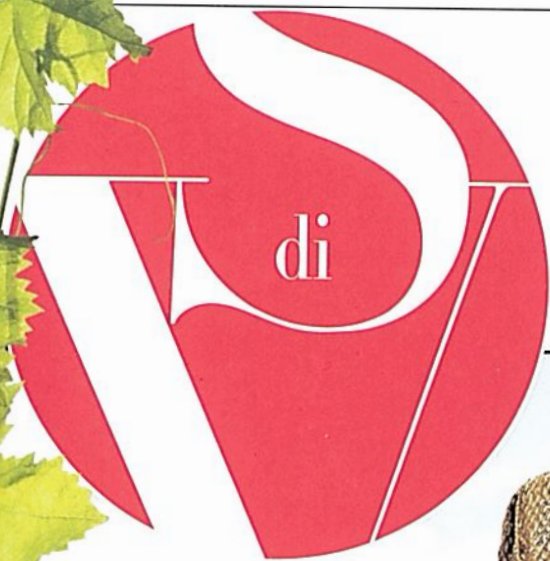


CHIANTI CLASSICO  
*I primi cinquant'anni  
di Rocca delle Macie  
della famiglia Zingarelli*

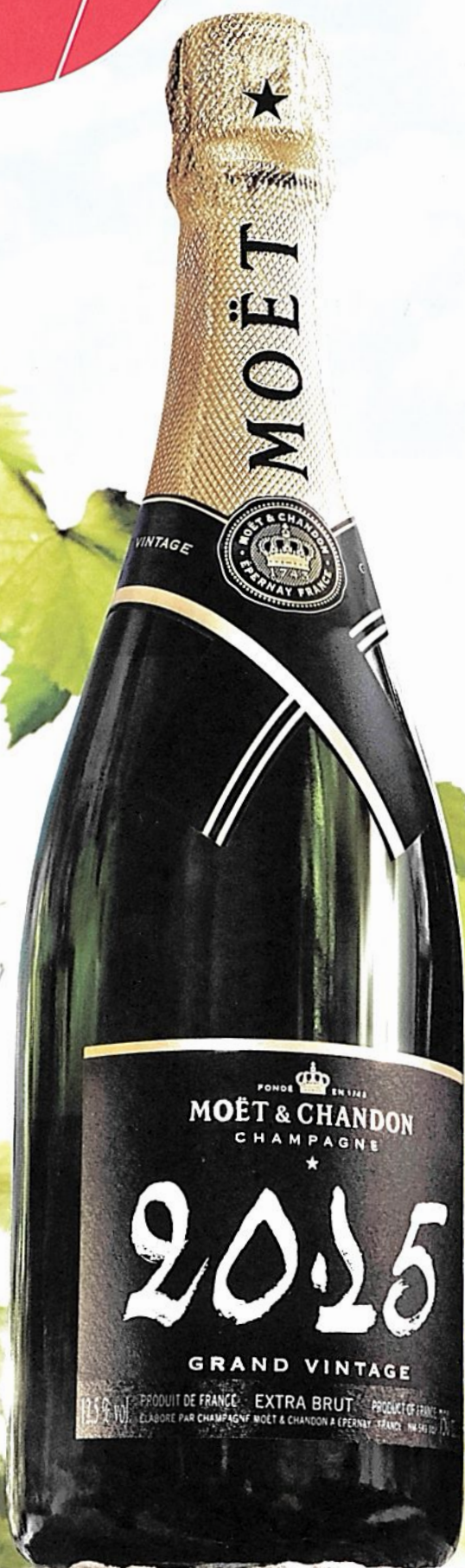
BORDEAUX  
*L'eccellenza di  
Château Talbot, quarto  
cru di Saint-Julien*

PECCATI DI GOLA  
*Joselito, la rivincita del grasso  
del prosciutto  
più buono del mondo*



# SPIRITO di VINO

SAVOIR-FAIRE  
MOËT & CHANDON  
*Grand Vintage 2015  
e gli Champagne  
millesimati sono la massima  
espressione creativa di  
Benoît Gouez, chef de cave  
della Maison dal  
2005, nell'interpretazione  
dell'annata*



Supplemento al numero 237 di Abiter

*Percezioni liquide*

di Chiara Giovoni,  
Leila Salimbeni e Marco Tonelli

**UNDICI ETICHETTE  
DA ANNOTARE**

● **8. BLENDED DAL SOL LEVANTE**

Siamo nella parte centro meridionale dell'isola grande. Il fatto che il Whisky nel Paese del Sol levante sia un qualcosa di tradizionale e non semplicemente trendy, lo si desume dalla data di fondazione della distilleria (White Oak distillery) che dà vita a questo spirito. Nasce nel 1888 ma solo a partire dal 1919 inizia a produrre pic-

coli lotti. Tuttavia è solo una quarantina di anni fa che la produzione diviene regolare. Questo blended prende forma da orzo maltato, circa un terzo, e per il rimanente da altri cereali. Il resto del processo produttivo si compone di due distillazioni con alambicco pot still che «lavorano» solo per un mese all'anno e da un affinamento che si prolunga per circa tre anni in botti da 225/250 litri. In bocca l'Akashi Blended Whisky mescola sensazioni di Sherry oloroso, cacao fondente, camomilla e mandorla. Molto buona la persistenza post assaggio. Akashi Blended Whisky, distribuito da Meregalli, meregalli.com

● **9. RADICE GAELICA PERSONALITÀ SCOZZESE**

Più difficile da pronunciare che da degustare. Il problema, per carità facilmente drillabile, è legato al fatto che Ardnamurchan ha una radice gaelica che fa riferimento a un insieme di parole, ancora più complicate del nome stesso. La loro traduzione in italiano suonerebbe più o meno come «promontorio dei grandi mari». Al tempo stesso Ardnamurchan identifica non solo una penisola della Scozia nord occidentale, ma anche una distilleria, costruita (era il 2013) per avere il minimo impatto ambientale su questi luoghi, tra i pochi che si possano ancora definire, con cognizione di causa, come incontaminati. Oltre a questo la distilleria è la prima ad adottare la tecnologia blockchain per la tracciabilità di ogni sua goccia prodotta. Grazie al codice Qr presente sulla bottiglia, è possibile tracciare ogni singola fase del ciclo produttivo. Anche se la storia, come detto, è piuttosto recente, la maestria produttiva qui è quasi esasperata. Lo testimonia il sapore di questo Ad ottenuto da malto torbato al 50%. L'affinamento è realizzato per due terzi in botti ex Bourbon e per il rimanente in barili ex Sherry di Ximenez-Spinola. L'assenza di filtrazioni e altre aggiunte restituisce un sorso che ricorda il mais, l'arancia amara e il lime candito, senza dimenticare quelle sferzate sapide che riportano al luogo di produzione di questo distillato. Ardnamurchan Ad Scotch Whisky, distribuito da Pellegrini, pellegrinispa.net

● **10. DAI COCKTAIL AGLI SPIRITI E LIQUORI NEL SEGNO DEL MAD**

Se uno è innamorato pazzo per i cocktail tanto da fondare uno dei cocktail bar più interessanti di Firenze, alla fine capita che diventi pazzo anche per gli spiriti e i liquori. Il soggetto in questione è Neri Fantechi, fondatore del noto cocktail bar Mad, Soul and Spirits. L'idea di creare una linea di prodotti insoliti, composti da accostamenti davvero unici, gli viene nel 2019. Infusioni che alla fine non premiamo l'alcolicità, ma piuttosto l'architettura aromatica, cromatica (sono coloratissimi) ma soprattutto gustativa. In totale la linea che dà vita a Mad Spirits si compone di sei referenze. Il più intrigante? Camomilla e peperoni verdi. Sì, avete letto bene. Colore verdissimo. Il profumo dice una cosa: semaforo verde al peperone. In bocca tutto si ribalta e l'equilibrio ritorna. Mad Spirits liquore Camomilla e peperoni verdi, distribuito da Sagna S.p.a., sagna.it

● **11. HENNESSY COGNAC VS VERY SPECIAL X NBA**

La pallacanestro, pardon basket visto che parliamo di quello a stelle e strisce, è, come sanno tutti, un gioco di squadra. Non ci sono, o almeno non ci dovrebbero essere, assoli e solisti, ma un gruppo di atleti che giocano per i propri compagni, con il solo scopo di primeggiare. Nella creazione di un Cognac accade esattamente la stessa cosa, se non che nella realizzazione di questo spirito tutto è ancora più compartimentato, quindi apparentemente più facile. Mica tanto, se le variabili, da cinque che sono nel basket diventano 500 o addirittura migliaia, tante sono le eaux de vie che il maître de chai deve assaggiare prima dell'assemblaggio. La collaborazione di Hennessy con Nba si rinnova anche per la stagione '22-'23. Una collaborazione dall'estetica iridescente, che riprende le linee del pallone da basket. Il gusto? Come sempre per Hennessy Vs si basa su di un sapore stratificato, ma al tempo stesso immediato. Hennessy Cognac Vs Very Special X Nba, distribuito da Moët Hennessy, moethennessy.it

