

BarTales



ANNO X | N. 3 | NOVEMBRE 2022

BAR STORY
AMERICAN BAR

LIQUID STORY
AMARO REALE

ZOOM
MAESTRI DI STILE

FOCUS ON
ACQUE AGITATE

ROUNAGLE WHISKY

La distilleria Rounagle si trova a Larroque sur l'Osse, vicino la città di Condom. Siamo nel Nord Ovest della Francia, in Ténarèze, territorio Appellation Armagnac dove il nobile distillato si produce da centinaia di anni. Oggi la tenuta agricola di Rounagle conta 23 ettari coltivati a vigneto e 10 dedicati all'agricoltura biologica. Il suolo argilloso calcareo permette la coltivazione di vini bianchi aromatici molto indicati per la distillazione di Armagnac.

Nel mese di ottobre 2015, subito dopo la vendemmia, Hugues Amesland, già CEO di Armagnac Samalens, comprò tenuta e distilleria Rounagle al tempo proprietà di due fratelli che producevano distillati di vino ma solo per il blending. È così che Hugues ha scoperto e acquisito il Rounagle: mentre comprava degli Armagnac per il blending. Durante i sei anni presso Armagnac Samalens, Hugues Amesland ha sperimentato i lavori di distiller e négociant e ha avu-

to la possibilità di imparare da Pierre Samalens i segreti del Bas-Armagnac e da Robert Leaute, già maitre de chai di Remy Martin, l'arte del blending.

Dalla loro esperienza Hugues Amesland ha avuto modo di apprendere la conoscenza e l'arte della distillazione che si tramanda da generazioni, praticamente tutto ciò che riguarda il celebre distillato francese. Intraprendendo la sua nuova avventura Hugues Amesland decise di condensare storia, arte vitivinicola e conoscenza tecnica per realizzare qualcosa di straordinario.

Gli Armagnac Rounagle, fruttati e espressivi, sono ottenuti dalla distillazione di Ugni Blanc e Colombard, la distilleria ha un unico alambicco a di-





stillazione continua ma il piano di rinnovamento prevede l'arrivo di altri due impianti. Accanto agli Armagnac, Hugues Amesland, amante dell'agricoltura più naturale e rispettosa dell'ambiente, ha avviato una produzione di vini biologici.

Ma il vulcanico uomo non si è fermato qui. In passato abbiamo già scritto del movimento del Whisky in Francia che sta facendo passi da gigante e si sta conquistando uno spazio importante in quella che è considerata la patria

dei più nobili distillati di vino. I francesi amano il Whisky e i report analitici indicano in circa 200 milioni di bottiglie l'anno il consumo nazionale di Whisky. Molto interessante dunque è la crescita della produzione. Oggi sono più di 50 le distillerie che producono Whisky in Francia.

Il paese ha tutto ciò che necessita per la produzione di Whisky di qualità. Le sue coltivazioni di cereali, orzo e frumento ne fanno uno dei player mondiali;



l'esperienza nella maltazione acquisita con un'antica tradizione brassicola è ineccepibile; l'arte della distillazione è presente da sempre con migliaia di alambicchi fumanti sparsi su tutto il territorio nazionale; il pregiato legno delle foreste lavorato da celebri bottai è invidiato da tutto il mondo; non da ultimo l'eccezionale conoscenza della pratica di invecchiamento dei distillati e del loro assemblaggio.

Da attento osservatore del fenome-

no Hugues Amesland ha deciso di produrre Whisky presso la sua distilleria. Presente all'ultima edizione di Como Whisky Week abbiamo chiesto al suo produttore le caratteristiche di Roundle Whisky.

Nel novembre 2015 Hugues ha seminato a orzo, varietà orge prestige, una parte dei suoi terreni e a luglio dell'anno successivo lo ha raccolto. Da quell'anno la semina di orzo avviene con regolare cadenza. La maltazione dell'orzo è ef-



fettuata in un vicino birrificio bio, mantenendo il gusto dell'orzo il più naturale possibile. La fermentazione avviene in

tini di acciaio ed è compresa tra gli 8 e 10 giorni a temperatura ambiente.

Distribuito da Meregalli Spirits, è arrivata in Italia la prima release di Rounagle Single Malt Whisky. Distillato nel 2017 e imbottigliato il 19 settembre di quest'anno Rounagle 5 yo si presenta con l'identità di un farm Whisky, particolarità che affascina i Whisky lover di tutto il mondo. Anche l'invecchiamento avviene in distilleria e le botti sono di quercia nuova locale. Le botti hanno capacità di 400 litri ma vengono riempite per 250 litri per massimizzare l'ossidazione.

Ambrato con riflessi dorati, Rounagle 5 yo al naso esprime notevole intensità nel quale i sentori di legno precedono quelli dell'orzo maltato che poi lasciano spazio a toni fruttati e leggermente floreali. All'assaggio Rounagle 5 yo è in perfetto equilibrio con l'olfatto. I 40° non sovrastano le note gustative che, anzi, si elevano in perfetto automatismo. Di nuovo il legno, poi i cereali e quindi le note fruttate. Elegante e asciutto lascia percepire frutta secca e toni di caramello e si esprime con un finale lungo e persistente.

L'entusiasmante tasting ci ha convinto che questa artigianale prima produzione di nicchia andrà subito esaurita tra gli amanti del Whisky.

La rinata distilleria Rounagle si affianca dunque ad altre piccole bellissime realtà che perseguono l'evoluzione del Whisky in terra di Francia. La distilleria Rounagle ha tutto ciò che serve per realizzare grandi prodotti e con il suo radicato senso per il terroir, Hugues Amesland ci riserverà grandi sorprese. I distillati Rounagles sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.