

BarTales

ANNO XII | N. 4 | DICEMBRE 2024

REPORT
CHAMPAGNE
EXPERIENCE

EVENT
DUE SECOLI
DI CHARME

FOCUS ON
TEMPI (E GUSTI)
MODERNI

ZOOM

VALORE AGGIUNTO

I VERMOUTH DI MEREGALLI

Le etichette del catalogo Meregalli Spirits simboleggiano in toto la spirits industry globale di qualità. Distillati pregiati, la liquoristica più iconica, le special release, sono il risultato di attente selezioni alle quali gli spirits specialist di Meregalli dedicano la massima attenzione per rispettare gli alti standard qualitativi che il celebre importatore e distributore italiano richiede.

Tra le tante proposte quella dei Vermouth riveste particolare importanza in un momento in cui il celebre vino italiano vive una seconda giovinezza.

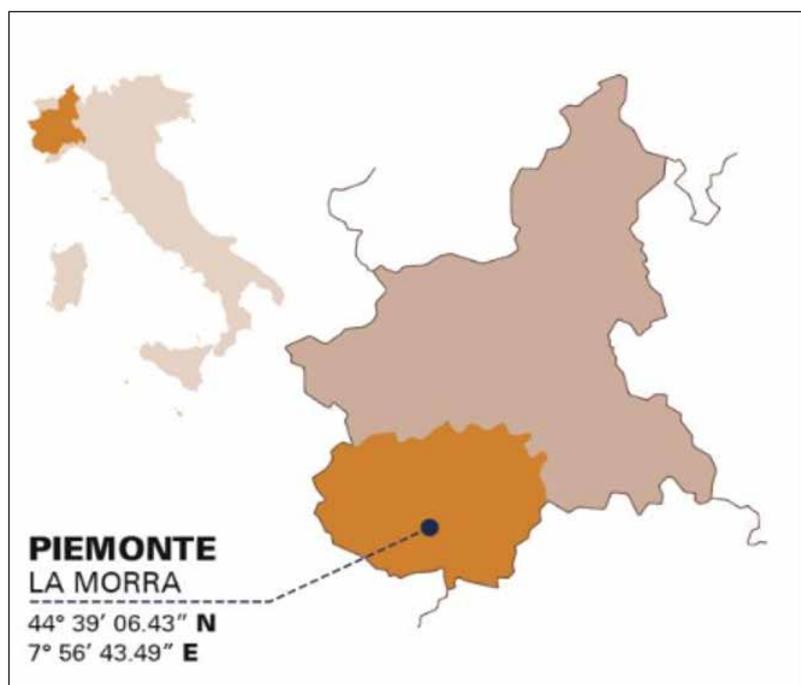
La selezione che segue è uno spaccato della più nobile produzione italiana,

una tradizione che incontra l'innovazione che il Vermouth persegue anche oltre oceano.

Nella terra del Barolo, della sua storia, delle Langhe e più in generale del vino piemontese non si può prescindere da Oddero, marchio che rappresenta l'eccellenza del Barolo e il nome di una famiglia storica fortemente radicata nella sua terra, custode di una tradizione antica che ha permesso al Barolo di essere quello che è.

Nel comune di La Morra, gli Oddero sono presenti dal XVIII secolo e la loro è una storia di successo. Negli anni '50 Giacomo Oddero, patriarca del Barolo, intuì le potenzialità del suo territorio e puntò deciso sulla qualità. L'azienda è una terrazza naturale sulle colline delle Langhe, un mare di vigne di proprietà familiare che, come un tempo, vinifica unicamente le uve dei propri vigneti. "Poderi e Cantine Oddero", tra i migliori del territorio piemontese, sparsi nelle migliori posizioni solative (soñ) delle colline della zona del Barolo e Barbaresco, del Moscato e della Barbera d'Asti.

Oggi l'eredità di Giacomo Oddero è perpetuata dalle figlie Mariacristina e Mariavittoria e dai nipoti Isabella e Pietro, che portano avanti con passione una storia unica. L'azienda rappresenta il meglio del Piemonte enologico.

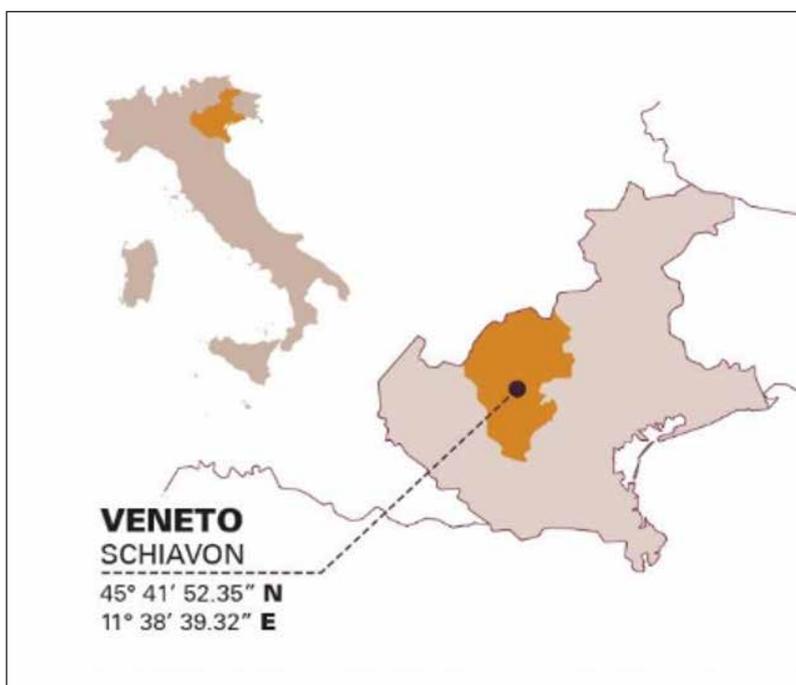


Vermouth del Camerlengo Bianco (14,5°) è a base di vino Timorasso. Questo Vermouth si presenta alla vista con colore giallo intenso. Erba, fieno e agrumi stuzzicano l'olfatto per poi esplodere al palato in modo amabile e fruttato. Ideale liscio per l'aperitivo a una temperatura di servizio intorno ai 4°/5°, Camerlengo Bianco è molto versatile e può tranquillamente sostenere una presenza a tutto pasto: ottimo in abbinamento con il pesce, il crudo di mare, ma anche con formaggi freschi di capra e piatti particolarmente sapidi e dal gusto deciso, da provare con le acciughe marinate alla piemontese.

Vermouth del Camerlengo Rosso (16°) è a base di Nebbiolo. Il colore rosso amaranto crea aspettative aromatiche subito confermate: rabarbaro, cannella e bacche rosse, fragola, bocciolo di rosa. Al palato è pieno e strutturato. Consigliato neat a una temperatura di 4°/5°, oppure con ghiaccio e una scorzetta di kumquat per l'aperitivo. Ottimo in abbinamento ai formaggi e soprattutto a fine pasto con i dolci, in particolare con il cioccolato fondente. In entrambi i casi la vinificazione avviene presso la cantina Oddero Poderi e Cantine di La Morra, la produzione finale dei due Vermouth è effettuata presso la distilleria Il Reale di Chieri (TO).

In Veneto troviamo Poli Distillerie, un'azienda a carattere artigianale, di proprietà della famiglia Poli le cui origini risalgono a seicento anni addietro.

La distilleria fu fondata nel 1898 a Schiavon vicino Bassano del Grappa, nel cuore del Veneto, la regione più rinomata per la produzione di Grappa, e risiede in un edificio di valore storico-ambientale per la sua struttura a porticato tipica





delle antiche abitazioni rurali venete. Oggi la distilleria è guidata da Jacopo Poli che con i fratelli Barbara e Andrea porta avanti una tradizione e un obiettivo che, come dice Jacopo Poli, sono la mission aziendale: «far capire e apprezzare la fatica, la tenacia, ma soprattutto l'amore racchiuso in un distillato, un amore totale per la propria arte, per il proprio mondo, un amore senza il quale nessun risultato sarà mai possibile».

Poli è un'azienda storica con impianti

legati alla tradizione e innovativi. I 12 Cavalieri è un antico alambicco completamente in rame, fra i rari ancora esistenti, composto da 12 caldaie a vapore fluente a ciclo discontinuo, ideale per la distillazione delle vinacce da uve rosse.

Quindi Athanor, un impianto con due caldaie a bagnomaria di concezione classica installato nel 2001, utilizzato per la distillazione dell'uva, della frutta e del vino. Infine Crisopea, un impianto con due caldaie a bagnomaria sottovuoto, installato nel 2009 dopo anni di ricerche. Utilizzato per la distillazione di vinacce da uve bianche, considerato il più innovativo impianto in funzione ad oggi per la produzione di Grappa.

Oltre alle sue iconiche Grappe, Poli ha una produzione che spazia tra Gin, Whisky, liquoristica e anche Vermouth.

Gran Bassano Bianco (18°), colore giallo paglierino, è un Vermouth dalla spiccata identità grazie all'utilizzo del Vespaiolo, vino dai caratteristici profumi floreali che attraggono le vespe, da cui prende il nome.

Al palato impatta in modo corposo e vellutato, con uno spiccato sentore di sambuco naturale.

Gran Bassano Rosso (18°) è un Vermouth la cui base è costituita da Merlot, vino rosso da vitigno francese, coltivato dalla fine dell'800 nella DOC di cui fa parte Bassano. Rosso scuro con riflessi violacei. Notevole struttura aromatica dovuta al Merlot, particolarmente apprezzato per le sue piacevoli note fruttate, al palato spiccano intensi toni fruttati. I Vermouth Gran Bassano sono da gustare freschi in versione liscia o come ingredienti dal tono floreale in miscelazione.

In Toscana troviamo Tenuta Fertuna la cui storia inizia nel 1997. Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda alla fertilità della terra e alla fortuna degli uomini che la coltivano, nasce nel cuore della Maremma Toscana, terra in cui gli antichi etruschi avevano sviluppato la loro fiorente civiltà dedicandosi all'agricoltura.

La tenuta si dispiega su un territorio estremamente votato alla viticoltura, dove la natura domina incontrastata, tra la vegetazione selvaggia e spontanea la mano dell'uomo ha agito con delicata armonia, disegnando un anfiteatro di vigneti.

Il **Vermouth Fertuna** nasce dalla miscelazione di pregiato vino bianco e rosso della tenuta aromatizzato con estratti naturali di erbe aromatiche e spezie provenienti dalla zona della Maremma. La ricetta prevede l'infusione statica degli ingredienti per oltre 45 giorni in alcool di alta qualità. L'infuso viene fatto maturare per oltre 2 mesi. La filtrazione è effettuata senza chiarificanti o argille.

Etrusco Bianco (18°), colore giallo ambra, ha un grande impatto olfattivo con note amaricanti, agrumate e floreali. Il palato viene conquistato dal mix di spezie ed erbe che conferiscono note calde e avvolgenti, miscelandosi a quelle agrumate fresche e fiorite.

Etrusco Nero (18°) è rosso rubino, al naso emergono note calde e avvolgenti. Grazie alle erbe aromatiche emergono aromi balsamici e resinati, molto eleganti al palato.

I vini base di Etrusco Vermouth provengono dai vigneti locati nel Comune di Gavorrano – Località Grilli, nella valle tra Vetulonia e Giuncarico, in Maremma. Nel ricco corpo aromatico dei Vermouth Etrusco troviamo assenzio romano, ra-





barbaro, bacche di lauro, macis, vaniglia, anice, cumino, coriandolo, zenzero, bergamotto, elicriso, ginepro, rosa boccioli, arancia dolce e amara, limone, bergamotto, cardamomo, tanaceto, ireos, vaniglia, cacao.

L'internazionalità del Vermouth, inteso come prodotto apprezzato e consumato a ogni latitudine, è ben rappresentata dalla lontana distilleria neozelandese Scapegrace che conferma la sua abilità nel trattare le botaniche con Scapegrace Vermouth bianco e rosso.

Per il primo la base è Pinot Grigio dalla Central Otago, prodotto dalla cantina Prophet's Rock, addizionata con alcol dai distillati di Scapegrace e le botaniche, fiori di sambuco, timo selvatico, dente di leone, kanuka e pompelmo. Fermentazione spontanea e riposo in legno per 10 mesi.

Scapegrace Bianco (18,5°) è brillante, con aroma secco e complesso che ricorda agrumi, toni erbacei di fiori di sambuco e sottobosco. Il sorso è pulito e dolce, con acidità equilibrata e note floreali.

Scapegrace rosso (18°) utilizza il Pinot Nero, sempre dalla Central Otago e dalla cantina Prophet's Rock. Le botaniche sono cinorrodi (frutti della rosa), ciliegie, horpito, kanuka, arancia. Fermentazione spontanea e riposo in legno per 8 mesi.

Intenso alla vista, con aroma speziato, ricordi di ciliegie e vin brulé. Al palato emerge una spezia dolce che ricorda la cola, equilibrata dai rimandi agrumati dei semi di coriandoli e da quelli floreali della kanuka.

Scapegrace Vermouth è estremamente versatile in miscelazione.