Il Brandy Ararat dalla lontana Armenia

ararat-mixerplanet-img1-9d569b27

È un Brandy, è armeno, ed ormai è un'icona mondiale. Il suo nome è ArArAt come quello della sua terra natale: la valle del monte Ararat, una delle regioni di produzione vinicola più antiche del mondo, coltivata a vite sin dal 4° millennio a.C., come si narra nei racconti di celebri storici greci tra cui Erodoto, Senofonte e Strabone.

Grazie al suo microclima unico, una varietà di oltre 30 tipologie di terreno a 700 metri sopra il livello del mare e ben 300 giorni di sole all'anno, questo luogo epico è stato prescelto nel 1887 per la produzione del brandy dal mercante Nerses Tairyants.

Nel 1899, la fabbrica fu acquisita da «Shustov & Sons», una famosa azienda vinicola russa e il brandy fu nominato fornitore ufficiale della Corte Russa.

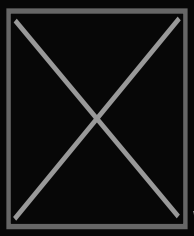
Ma è il 1907 che segna un'importante svolta: ArArAt fu insignito del prestigioso premio Grand Prix di Parigi, un riconoscimento che ne affermava l'eccellente qualità e ne distingueva il carattere innovativo.

Nel 1953 la fabbrica fu trasferita nel nuovo stabile monumentale, orgoglio nazionale, e fu ribattezzata con il nome di Yerevan Brandy Company. Da allora, in quello stesso luogo, prosegue la produzione di ArArAt che avviene, seppur utilizzando le più moderne attrezzature, ancora secondo il tradizionale processo produttivo, scegliendo solo uve locali a garanzia di autenticità, mantenendo la doppia distillazione per preservare gusto e aroma delle uve, effettuando l'invecchiamento esclusivamente in botti di rovere locale, chiamate "caucasian oak", e arricchendo il sapore con aromi naturali ottenuti per essiccazione di frutta, spezie, cioccolato e vaniglia.

A simboleggiare il perfetto connubio tra tradizione e modernità, il nuovo simbolo della gamma ArArAt, apposto sulle bottiglie è una fenice, segno di rinascita, rinnovamento e prosperità.

La gamma

Inserito nel portfolio di Pernod-Richard, il Brandy ArArAt consta di tre referenze:

*Vaspurakan:* Invecchiato 15 anni, presenta un intenso color ambra, con un tocco di oro antico. Il suo aroma è strutturato e complesso, con sentori di spezie, legno affumicato e frutta secca, tipico della botte di quercia caucasica. Prezzo al pubblico consigliato: 50€.

*Nairi*: Invecchiato 20 anni, all'olfatto presenta un corpo armonioso, setoso, raffinato, con una fragranza balsamica arricchita da toni citrici di cedro e pompelmo rosa. Al palato presenta una piacevole contrapposizione tra le note più speziate di legno, miele e cannella. Prezzo al pubblico consigliato: 70€.

*Dvin*: Invecchiato 10 anni in botti di quercia, ha una gradazione di 50°, si caratterizza per un ricco colore ambrato, con sfumature intense mogano. L'aroma rotondo e speziato è bilanciato da note di frutta secca, mandorla dolce e spezie profumate che rivelano la ricca complessità del brandy. Prezzo al pubblico consigliato: 110€.