Sapori

Autunno a tutto spirito: 7 liquori per riscaldare corpo e anima

Una selezione dei distillati - e non solo - perfetti per accompagnare le serate, tra sapori amaricanti e sfumature sempre più calde. ***Seguici anche su Facebook***

di FRANCESCO BRUNO FADDA

distillati e liquori

Autunno che vai, spiriti che trovi. Chi ha detto che sono appannaggio della primavera e dell'estate? Anzi, non esiste associazione meno calzante. Vero che in estate, complici l'alta temperatura, il clima vacanziero, l'euforia festaiola e le giornate più lunghe, si consumano molti più "long drink" e cocktail, ma è altrettanto vero che in autunno, il silenzio prima dell'inverno - come dice un vecchio proverbio francese - inizia la stagione della consapevolezza, delle coccole alcoliche di fine serata. Un altro approccio. Feste e drink "fuori porta" (quella di casa) si trasformano in qualcosa di diverso, visto anche il periodo si moltiplicano i momenti intimi, i bicchieri da condividere tra quattro mura, in famiglia e con gli amici. E perché no, anche da versare semplicemente per se stessi, ché coccolarsi è sempre fondamentale.

Tra gin e bitter, un autunno a tutto spirito

Quindi variano anche le preferenze, alla leggerezza del fruttato, si predilige qualcosa di più amaricante, di più caldo e sapido, uno spirito sicuramente più avvolgente, magari anche più complicato. Tanto c'è tutto il tempo per approfondire e degustare, ammantati da una bella coperta, accompagnati da un tagliere di grandi formaggi stagionati o riscaldati da una zuppa. Meno miscelati a base di frutta gialla, meno ghiaccio. Il palato switcha dal "bermuda al trench" ancora prima della bottigliera di casa. Amari corposi e aromatici, **gin** da sorseggiare assoluti e "short drink" come **Hanky Panky**, **Negroni** o semplicemente un buon **Boulevardier** "perfect serve", tutti rigorosamente straight up - senza ghiaccio -.

Tra novità, graditi ritorni e grandi classici, ecco una lista di 7 etichette - sette come i giorni della settimana e quanti sono i vizi capitali - per comporre quel minimo di comfort zone "spiritosa" e casalinga per godere di brevi sorsi ma intense emozioni.

Vermouth Giusti: elegante e innovativo

Condividi

Un Vermouth che nasce non in cantina, ma in acetaia. Che affonda le sue radici in un'eccellenza italiana e se ne nutre profondamente, regalando un sorso e un naso decisamente unici e difficili da ripetere. Diciannove le botaniche che vanno a irrobustire i vini - bianchi e rossi - che ne costituiscono la base, tra cui il Lambrusco, responsabile delle interessanti note acide. Il naso oscilla tra le note legnose e i sentori balsamici decisi, che esaltano alcune botaniche presenti, come timo, maggiorana e la suadente noce moscata, riequilibrate dalla dolcezza della vaniglia e dalla freschezza di assenzio, genziana e rabarbaro. Un cuore multisfaccettato che cresce durante i quattro mesi di invecchiamento nelle barriques in cui per più di due decenni ha riposato l'aceto. Nobile, nell'accezione meno snob ma più alta del termine, è perfetto tanto per la consumazione in purezza, tanto per l'utilizzo, centellinato, in cucina per ricette - di carne ma non solo - a cui regala il suo mix di acidità e morbidezza. Nella mixology può essere protagonista tanto di ricette originali, quanto di interpretazioni di grandi classici. Uno su tutti, il Milano-Torino. **Via con me (1981-Paolo Conte)**