

BAROLO CHINATO

NV

Ampeloscio Vajra



“ La produzione del Chinato è un momento magico: si rivive l’atmosfera degli speciali di fine settecento. Alambicchi, profumi di vino, di erbe, di spezie che si fondono, si mescolano, e creano sensazioni nuove. ”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Il Barolo Chinato è un antico digestivo piemontese. Il vino utilizzato come base di produzione è il Barolo Albe DOCG nell’annata corrente. Viene avviato alla “chinatura”, cioè all’aggiunta degli infusi di una trentina di erbe, scorze e radici di piante, tra cui la China (Cinchona Calisaya), da cui il nome.

ASSEMBLAGGIO: 85% Barolo DOCG Albe, 15% estratti idroalcolici di erbe aromatiche ed officinali.

RICETTA: Ogni Chinato ha una ricetta segreta, ma alcuni aromi (in primis quello del Barolo) sono così evidenti che non possono essere taciuti... Nella scelta delle erbe abbiamo prediletto quelle dalle specifiche proprietà digestive, decongestionanti e rilassanti, attingendo a piene mani dal ricchissimo patrimonio floristico delle Alpi che abbracciano il Piemonte. Scorze di arance di Sicilia da agricoltura biologica, spezie e zucchero di canna completano la lavorazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rubino intenso. Al naso si offre con la freschezza tipica dei nostri Baroli, con una trama di rosa e ciliegie mature, su cui si svolge un’altalena di erbe di montagna e scorza di arancia. In bocca, giustamente amaro e persistente. Bellissimo come digestivo o sposato al cioccolato amaro. 18% alcol.

CURIOSITA':

- Il Barolo Chinato è un vino aromatizzato, non fortificato: questo significa che il maggior tenore alcolico e la dolcezza (due caratteristiche che accomunano queste due tipologie di vini), sono dovute agli infusi di erbe e spezie in alcol e allo zucchero aggiunti al Barolo stesso.

- Si chiama Barolo... perché il vino segue il disciplinare di produzione dei vini Barolo DOCG e solo dopo aver ottenuto la DOCG, può avere inizio il processo di lavorazione.

- La pratica di aromatizzare il vino era diffusa in Egitto, in Persia e anche nell’antica Roma, il Vermut (nato a Torino a fine '700) ha sicuramente tratto la propria ispirazione da qui, e il Barolo Chinato dal Vermut. L’originalità del Barolo Chinato (i cui ideatori sono stati i Dott.ri Cappellano a Serralunga e Zabaldano a Monforte), è stata quella di unire un mix di spezie ad un vino straordinario qual è il Barolo.

- Nel Barolo Chinato la sinergia degli elementi estratti tramite macerazione in alcol, porta allo sviluppo di principi attivi dal sapore amaro che stimolano la secrezione salivare e del succo gastrico, aiutando quindi la digestione. Questo rende il Barolo Chinato un ottimo fine pasto con proprietà digestive, ma anche un aperitivo.