Brandy de Jerez Conde e i 60 anni del toro di Osborne

osborne-brandy-de-jerez-2cdad229

Per i turisti che attraversano in auto la Spagna è un’immagine caratteristica del paesaggio: il colossale Toro di Osborne si staglia sull’orizzonte e domina le strade, tra il mare dell'Andalusia e la Catalogna dei Pirenei. Lo stesso toro che trovate sulle prestigiose bottiglie del Brandy di Jerez Conde invecchiato in botti di rovere.

Il Toro di Osborne oggi compie 60 anni, un’età tre volte superiore a quella di un toro vero: la sagoma infatti venne inventata nel 1957 proprio dal produttore di vini e liquori di Jerez, Osborne, spagnola ma di origine britannica.

E quale migliore occasione di questo anniversario per brindare con un sorso del brandy più famoso al mondo? Più famoso e più antico. Il Brandy di Jerez infatti nasce a partire dal diciannovesimo secolo come distillato spagnolo a uso esclusivo del mercato inglese. È un distillato di vino che raggiunge una gradazione alcolica tra il 36% e il 40%. Viene fatto invecchiare esclusivamente nelle zone tra Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria e Sanlucar de Barrameda in botti americane di rovere, dove è già stato fatto invecchiare lo Sherry, seguendo il metodo tradizionale detto “Criaderas y Solera”.

Il bouquet presenta note di vaniglia, spezie e prugne, mentre al palato ha sapore di cioccolato con un pizzico di note agrumate.

Oggi in tutto il mondo il Brandy de Jerez è riconosciuto e apprezzato come uno dei prodotti più tradizionali e di qualità. Qualità certificata dalla sua origine, la regione dell'Andalusia in Spagna, e dalla sua sua lavorazione specifica, che consente solo l'utilizzo di distillatori di rame, prima dell’invecchiamento in botti di rovere americano.

Il Brandy Osborne è importato e distribuito in esclusiva per l’Italia da D&C, la compagnia leader di importazione di prodotti alimentari, dolciari, vini e liquori.

E come il Toro, anche il Brandy de Jerez di Osborne è diventato col tempo una vera icona, un brandy da meditazione, da assaggiare e apprezzare con calma, come fanno i veri intenditori.