

Lepanto Solera Gran Reserva



Informazioni:

Tipologia: *Brandy Spagnolo*

Provenienza: *Jerez de la Frontera – Spagna.*

Volume alcolico: 36%

Prezzo consigliato: 30 euro.

Reperibilità: *Ampia.*

Cenni storici e osservazioni personali:

Ripercorriamo i sentieri del brandy parlando oggi di un prodotto molto celebre e generalmente ben considerato: Lepanto Solera Gran Reserva, brandy spagnolo prodotto dalla celebre bodega Gonzalez Byass.

La bodega fu fondata a Jerez nel 1835 dal giovanissimo Manuel Maria Gonzalez che, a soli 23 anni, decise di dedicarsi alla produzione e commercializzazione di Sherry e distillati. Ad oggi, la famiglia giunta alla sua quinta generazione, detiene ancora il controllo dell'azienda.

La gamma Lepanto è composta da tre espressioni, con invecchiamento e costo diversi: la prima, è quella in disamina odierna,

seguita dalle due varianti più mature Lepanto O.V. (Oloroso Viejo) e Lepanto P.X. (Pedro Ximenez).

La produzione avviene impiegando due alambicchi Charentais provenienti dalla regione francese di Cognac. Sono ovviamente alambicchi discontinui, della capacità di 25 ettolitri l'uno. Le uve impiegate sono quelle della varietà Palomino, la cui scelta avviene attentamente di anno in anno.

Per quanto attiene la maturazione, questo Lepanto Solera Gran Reserva è invecchiato 12 anni secondo il classico sistema già spiegato della Solera, suddiviso in Soleras e Criaderas. Per 9 anni il distillato resta in botti che hanno precedentemente contenuto il vino Tio Pepe e per i restanti 3 in botti di vino Matusalem.

Per chi non ricordasse il funzionamento del metodo Solera, vi rimando alla mia precedente recensione del Brandy Cardenal Mendoza.

Quest'espressione è di reperibilità estremamente elevata, essendo prodotta in quantità più che ampie. Il costo, come evidenziato, è piuttosto contenuto.

Ora lo testiamo per verificarne le caratteristiche aromatiche e gustative.

Note Degustative:

Aspetto: Ambra con riflesso arancio.

Olfatto: Piuttosto delicato, con effluvi di vaniglia e toffee che ben si fondono alle note di sherry PX e vino moscato emanate nel corso del tempo.

Compare nitidamente uva passa in abbondanza, seguita da prugne mature e fichi secchi. Complessivamente molto fruttato, ma con frutta più secca che fresca.

Un lieve tocco di cioccolato fondente, amalgamato a spezie delicate del legno completa il tutto.

Non è un capolavoro di complessità, ricorda a tratti una buona grappa di moscato, ma è estremamente "easy" da provare.

Palato: Corpo molto leggero, complice anche la ridotta gradazione, lascia nuovamente emergere la frutta secca al suo apice, con uva passa e prugne secche, più una puntina di arancia candita.

Si scorge leggermente il caramello, accanto alla sopra menzionata vaniglia.

Anche qui, un tocco di cioccolato (stile cremino). L'influsso dello Sherry è decisamente evidente.

Nuovamente, non si rivela essere molto complesso ma è estremamente beverino e molto morbido al palato.

Finale: Piuttosto breve, di frutta secca, sentori vinosi e toffee.

Non un cattivo brandy, estremamente semplice da bere, molto carezzevole al palato e sicuramente gradito agli amanti degli spiriti molto morbidi che tuttavia non sono stucchevoli.

Personalmente, avrei gradito un corpo più robusto, una maggiore ampiezza dello spettro aromatico e degustativo e un finale più persistente.

Tuttavia, alla luce della facile bevibilità e del profilo complessivo, non mi sento di condannarlo, pur non avendo quel carisma che avrei desiderato da un prodotto così blasonato.

Voto: 75/100

