

Cardenal Mendoza Non Plus Ultra



Informazioni:

Tipologia: *Brandy de Jerez Solera Gran Reserva*

Provenienza: *Jerez – Spagna.*

Volume alcolico: *45%*

Prezzo consigliato: *900-1200 euro.*

Reperibilità: *Bassa, tiratura limitata di 800 bottiglie all'anno.*

Cenni storici e osservazioni personali:

Il Cardenal Mendoza Non Plus Ultra è il brandy ammiraglia del variegato range del noto brand spagnolo. Nacque nel 1971 quando, in prossimità delle celebrazioni per il 200esimo anniversario di Sanchez Romate, furono messe da parte 38 botti per le celebrazioni. Sostanzialmente, quello che un tempo era invecchiato mediamente 30 anni tramite la Solera, fu messo a riposare per un periodo di maturazione aggiuntivo, raggiungendo la media di 50 anni. Come saprete, infatti, non è possibile specificare un invecchiamento preciso in presenza del metodo Solera, ma solo uno medio che, ad ogni modo, è eccezionalmente lungo.

Commercializzato con un elegante confezione, provvista di imbuto e decanter in cristallo, Non Plus Ultra è realizzato annualmente in tiratura molto limitata, solo 800 bottiglie. In Italia, è distribuito da F.lli Rinaldi di Bologna.

Considerato l'epitome del brandy prodotto dalla casa, a mio parere peraltro uno dei migliori brandy spagnoli, è quindi estremamente raro.

Oggi ho l'occasione di provarlo grazie a un gentile campione inviandomi direttamente dall'azienda, nella persona di Marcellino Piquero, che ringrazio sentitamente.

Due giorni fa, peraltro, su richiesta della stessa Cardenal Mendoza, ho organizzato un tasting su invito dell'intero core range, ad esclusione, appunto, del Non Plus Ultra. A breve arriveranno dettagli e foto.

Note Degustative:

Aspetto: Mogano con riflessi bronzii.

Olfatto: Si viene subito rapiti da una notevole dolcezza ma anche sobria complessità: datteri secchi, prugne, fichi (contrassegni sempre presenti in Cardenal Mendoza) sono molto più raffinati che nell'espressione "base" o nel già sontuoso Carta Real. Ricorda molto un ottimo Sherry Oloroso, con tratti di Pedro Ximenez. La parola chiave è armonia! Le note dolci avvolgono l'olfatto, lasciando poi emergere del deciso caffè espresso, accanto a dell'ottimo cacao amaro. Emerge una nota speziata, di cannella e cardamomo principalmente, accanto a zucchero di canna caramellato.

Olfatto tendenzialmente dolce, che lascia comunque trasparire frutta secca tostata, contraddistinta dalle noci e dalle nocciole. Non mancano delle eleganti mandorle e un gradevole tocco agrumato.

Piacevolissimo!

Palato: Di corpo pieno, lascia emergere una dolcezza sì presente ma, al contempo, ben integrata e più doma rispetto alle espressioni più giovani. Ben innestati i fichi e i datteri, intriganti le prugne, accanto a dei piacevolissimi frutti rossi tra cui è preminente la ciliegia. Al lato più dolce funge da contraltare una piacevole nota di caffè tostato, già ravvisata in sede olfattiva ma qui più possente, anche rispetto al Carta Real, a cui si sposa perfettamente il cacao. Frutta secca tostata in gran quantità, con preminenza delle noci. Complessivamente armonico, con un lato dolce che convive senza scontrarsi, ma anzi fondendosi perfettamente, con un aspetto più secco e speziato. In fundis, leggero pepe nero e chiodi di garofano.

Finale: Lungo, di prugne, datteri, ciliegie, molto caffè espresso, distinte noci.

Non Plus Ultra racchiude in sé tutte le caratteristiche delle espressioni più giovani di Cardenal Mendoza ma le enfatizza e le affina, realizzando un risultato complessivo decisamente più completo ed armonico. Mentre infatti nel Clásico la dolcezza assume a tratti rilievi preminenti, e già si affina nel Carta Real, qui è perfettamente bilanciata da un profondo caffè nero, note speziate e frutta secca tostata.

Certo, lo stile del brandy spagnolo è completamente differente da un Cognac o da un brandy italiano, personalmente io lo trovo ugualmente molto piacevole e degno! Questo brandy apre la porta su un tempo che fu! Difficile andare oltre!

Voto: 92/100

