STRAVECCHIO BRANCA

BRANDY O WHISKY? I 5 SENSI PER RICONOSCERE IL PROPRIO SPIRITO AFFINE

Il viaggio multisensoriale di Fratelli Branca Distillerie in una mini-guida per distinguere i due grandi classici dei distillati da meditazione

Milano, 19 maggio – Un bicchiere ambrato, un profumo avvolgente, il sorso deciso. Ma… è whisky o brandy? In occasione della Giornata Mondiale del Whisky, **Fratelli Branca Distillerie** – storica azienda milanese che da 180 anni firma eccellenze degli spirits made in Italy – stila un vademecum sensoriale per guidare il consumatore tra le diversità di whisky e brandy.
E quindi, come riconoscerli e scegliere il proprio alleato di gusto? Basta ascoltare i **5 sensi**.

Vista – Colore e corposità

Allungando lo sguardo sul proprio bicchiere si noterà il colore oro chiaro, limpido e brillante del **whisky**, nato dalla lavorazione di diversi **cereali**, tra cui **l'orzo**. Il **brandy**, invece, trae vita dall'**uva** e rivela riflessi ambrati e caldi che ricordano il sole milanese al tramonto.
In particolare, **Stravecchio Branca,** il brandy **di Fratelli Branca Distillerie nato a Milano nel 1888**, presenta un colore caldo dato dalla lavorazione del **Trebbiano** e amplificato da un **invecchiamento** di almeno **tre anni in botti di rovere** e dalla **lunga armonizzazione nella "Magna Mater"**, l'immensa **botte madre da 84.000 litri** (la più grande d'Europa) nel cuore dello stabilimento Branca. Quella stessa botte che, con i suoi **sei metri di diametro**, custodisce un terzo delle annate precedenti e conferisce al nuovo brandy un bagliore unico, in cui ogni sfumatura racconta una stagione diversa di maturazione. Il **blending** continuo realizzato dal **Master Blender** che mescola parte del **vecchio distillato con i nuovi lotti**, dà vita a un "marriage" di aromi che riposano da uno a tre mesi prima di diventare definitiva sinfonia olfattiva.

Olfatto – Bouquet di aromi

Il brandy avvolge il naso con note di rovere tostato, spezie dolci, frutta secca e vaniglia. Stravecchio Branca, in particolare, regala all'olfatto una delicata dolcezza con richiami di miele, sentori di fiori freschi, piccoli frutti sotto spirito come ribes rosso, mirtilli e uvetta passa, frutta esotica disidratata, fragranze di scorze d'arancia e di legni pregiati tostati.
Il whisky, invece, gioca su toni più affumicati, torbati o speziati, a seconda della sua provenienza.
Il naso non mente: ogni spirito porta la firma dei suoi ingredienti.

Gusto – Un sorso, un carattere

Con l'assaggio è ora la lingua a percepire, in un caso, il gusto più secco, deciso e intenso del whisky, con note di fumo, spezie e, in alcuni casi, di frutta; nell'altro il sapore pieno e ricco del brandy Stravecchio, in cui si potranno distinguere in bocca note di miele di tarassaco, confettura di albicocche, frutta tropicale disidratata, croccante di mandorle e spezie tropicali come cannella, macis e vaniglia, integrate da quelle più sapide e piacevolmente astringenti di legni tostati.
Qui l'alcol è perfettamente integrato, quasi impercettibile, lasciando spazio a un equilibrio di dolcezza e piacevole astringenza che invita a un secondo sorso.

"La qualità dello Stravecchio Branca nasce da un processo di assemblaggio estremamente accurato. Durante la distillazione selezioniamo le migliori gocce da cui eliminiamo le teste - più volatili e acri - le code - più pesanti e grevi - e raccogliamo il cuore, cioè la parte centrale, più rotonda, profumata e calda. Nasce così l'acquavite, che lasciamo poi riposare in pregiati tini di legni antichi provenienti da Francia e Salvonia, dove lo scambio tra aria, legno e distillato arricchisce l'acquavite di complessità uniche. Il nostro compito continua orchestrando perfettamente masse di brandy di diversa provenienza, invecchiamento e sapore, prima di lasciarle riposare un'ultima volta verso un perfetto bilanciamento che donerà al brandy un profilo organolettico unico" spiega **Fabio Bottini**, Brand Ambassador di Fratelli Branca Distillerie.

Tatto – Sensazione al palato

Entrambi donano una sensazione avvolgente e corposa al palato grazie all'elevata gradazione alcolica e all'affinamento in botti di legno che arricchisce di gusto gli aromi utilizzati. Il whisky si distingue per la sua viscosità, traducendo l'assaggio in un'esperienza tattile in bocca. Il brandy coccola invece il palato con una texture setosa, morbida ma sempre ben strutturata e calda.
È così che Stravecchio Branca scivola sul palato come velluto, con un corpo medio-pieno che accarezza le papille senza mai risultare pesante.

Udito – Ritmo e storia

Ogni distillato ha la sua storia da raccontare, tutta da ascoltare in un momento di meditazione. Un bicchiere ampio e basso, il salotto di casa a fare da cornice, accompagnano un momento di relax o una buona conversazione dopo cena. Quella del whisky è la narrazione del chicco d'orzo che fermenta, del fumo che alimenta la sua essicazione o ancora del calore che avvolge l'alambicco. Con Stravecchio Branca, invece, il suono è quello del tempo che si ferma nella Cantina del 1888, dove la gigantesca "Magna Mater" parla con un leggero mormorio: il lento scrosciare del distillato che scende dalla botte, segno tangibile di un rito antico e custodito per generazioni. In questo ambiente, persino il silenzio diventa musica, e ogni goccia è una nota preziosa in un'opera che dura da oltre 130 anni.

È possibile visitare la Magna Mater partecipando alle **visite guidate offerte dal** Museo Branca all'interno dello stabilimento produttivo di Via Resegone 2 a Milano, in un viaggio affascinante nel tempo e nel gusto. Maggiori informazioni al link: https://www.museobranca.it/percorso-branca-prenota-la-tua-visita/

A PROPOSITO DI BRANCA
Fratelli Branca Distillerie è un'azienda leader nel settore dei liquori premium, la cui storia risale al lontano 1845. Grazie ad una gamma di prodotti unica e ad un costante impegno nella produzione di bevande di alta qualità, l'azienda si è affermata come uno dei leader globali nel settore Beverage e Spirits. Nonostante il successo ottenuto, Fratelli Branca Distillerie è rimasta fedele alle proprie radici nazionali ed è ancora oggi una realtà al 100% made in Italy, che si fa portavoce della qualità italiana in tutto il mondo. Sotto la guida del Presidente Niccolò Branca, quinta generazione della famiglia, l'azienda ha esteso significativamente la presenza dei propri marchi in oltre 160 paesi, consolidando la propria posizione di leader del settore. Il portafoglio di marchi di Fratelli Branca Distillerie è caratterizzato da un'ampia gamma di brand premium e super premium tra cui spiccano icone del settore come Fernet-Branca, Brancamenta, Stravecchio Branca, Carpano, Antica Formula di Carpano, Punt e Mes, Borghetti e Grappa Candolini.
Il motto aziendale "Novare serbando" sintetizza l'approccio evolutivo dell'azienda, che guarda al futuro senza mai dimenticare i valori che hanno reso solida la realtà industriale e imprenditoriale della famiglia Branca.

Ufficio Stampa Fratelli Branca Distillerie

Havas PR
Martina Luise martina.luise@havaspr.com | +39 342 918 2916
Federica Castagna federica.castagna@havaspr.com | +39 334 645 9430
Sara Bottarelli Sara.bottarelli@havaspr.com
Via San Vito, 7 – 20123 Milano
https://it.havas.com/