



## UNA VISITA ALLA CARDENAL MENDOZA

di Piero Valdiserra



Se siete in viaggio nella splendida regione spagnola dell'Andalusia, e precisamente nel triangolo compreso fra le città di Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria e Sanlúcar de Barrameda, in una terra felicemente baciata dalla luminosità dell'aria e dall'alitare dei venti marini, non lasciatevi sfuggire l'occasione per visitare l'azienda produttrice del Cardenal Mendoza, il più celebre e il più pregiato fra i

Brandy di Spagna.

L'azienda, a dir la verità, non si chiama Cardenal Mendoza, ma Sánchez Romate Hnos, e venne fondata nel 1781 come casa produttrice di Sherry. Soltanto un secolo più tardi cominciò a produrre il Brandy che le ha dato lustro internazionale, e che nel corso del tempo ha annoverato fra i suoi estimatori la Corte di Spagna, la Camera dei Lord inglese e la Città del Vaticano (con un nome come Cardenal Mendoza, potevano forse mancare gli estimatori di Oltretevere?).

La Sánchez Romate Hnos, con i suoi begli edifici storici, occupa alcuni isolati del centro cittadino di Jerez de la Frontera. I numeri che riassumono la sua attività sono di tutto rilievo: la superficie occupata dai fabbricati di produzione è di 32mila metri quadrati, le botti di Sherry sono 6.500 mentre quelle di Brandy sono 8.700, le linee di imbottigliamento sono 3. Un autentico colosso dell'enologia e della liquoristica iberica. La visita all'azienda inizia dalle cantine dello Sherry. Quella del re dei vini fortificati spagnoli è una lavorazione molto complessa e particolare, al punto che negli ampi e suggestivi locali che ospitano le file sovrapposte di botti – le celebri *soleras* y *criaderas* – sono state allestite delle "lavagne" didattiche molto particolari: si tratta di normali botti da invecchiamento, sulle quali sono state tracciate, con gesso bianco, le fasi salienti della preparazione dello Sherry.

Il percorso educativo si snoda nei freschi e silenziosi ambienti da invecchiamento, fra assaggi ripetuti e commenti dettagliati e approfonditi. Al termine dell'itinerario formativo, arrivati nel locale che racchiude le botti più antiche e preziose, c'è il rituale dell'apposizione della firma in gesso sulle doghe dei fusti da collezione.



Dal mondo dello Sherry si passa poi a quello del Brandy, di quel Cardenal Mendoza che ha fatto conoscere l'azienda di Jerez in tutto il mondo.



Creato nel 1887, il Cardenal Mendoza trae il suo nome da quel Cardinal Pedro Gonzáles de Mendoza (1423 – 1495) che tanto favorì Cristoforo Colombo nel suo primo viaggio di scoperta del Nuovo Mondo, e il cui ritratto è ancora visibile negli uffici della direzione aziendale. Il Cardenal Mendoza è un Brandy di Jerez della categoria Solera Gran Reserva, il top della produzione spagnola, ed è tuttora distillato in quantità limitate: ancora oggi ogni bottiglia

viene sigillata a mano prima di essere confezionata. Fra tutti i Brandy spagnoli, il Cardenal Mendoza è probabilmente il più conosciuto: oltre che sul mercato interno, le sue vendite si indirizzano principalmente all'Italia (secondo mercato mondiale), alla Germania e ai Paesi del Nord America e dell'America Latina.

Dopo aver passato in rassegna la lavorazione dello Sherry e del Brandy, non va dimenticata una terza, importante attività della Sánchez Romate Hnos: la produzione, cioè, dell'Aceto di Sherry, che dalla sua materia prima d'origine trae un sontuoso corredo aromatico che lo fa apprezzare dagli chef e dai gourmet di tutto il mondo.

Un'ultima, doverosa tappa della visita aziendale deve fare sosta nel laboratorio interno destinato alla preparazione e alla manutenzione delle botti. Essendo un ingrediente principe nell'ottenimento di tutti i prodotti aziendali, le botti della Sánchez Romate Hnos richiedono la stessa perizia, la stessa cura artigianale e la stessa passione di un grande Sherry o di un grande Brandy: per questo vengono

scrupolosamente e continuamente seguite da un'équipe di preparatissimi bottai interni.



(Info: Fratelli Rinaldi Importatori, distributore esclusivo per l'Italia, Viale Masini 34, 40126 Bologna BO, tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail [info@rinaldi.biz](mailto:info@rinaldi.biz)).