

## LA AURORA ADN DOMINICANO DNA CHURCHILL



La Aurora rende omaggio al più antico metodo di lavorazione del tabacco Dominicano con il nuovo La Aurora ADN Dominicano, un sigaro con un blend eccezionale la cui anima è l'Andullo. Questo antico procedimento di lavorazione del tabacco, oggi praticamente sconosciuto, è stato in passato e per quasi un secolo uno degli elementi fondamentali della cultura del tabacco di questo paese e delle sue lavorazioni. La Aurora con questa nuova edizione ha riscoperto l'utilizzo dell'Andullo e ne ha inserito una foglia intera nel ripieno. L'Andullo è un tabacco difficile da lavorare e da utilizzare ma la sua intensità, i suoi particolari aromi e la sua dolcezza contribuiscono ad esaltare il blend regalando una più completa esperienza in fumata. Differentemente dal normale tabacco, che viene trattato e conservato in larghe pile con le foglie sovrapposte una sull'altra (pilonas) con l'Andullo si creano invece lunghi cilindri di tabacco arrotolato chiamati yaguas che vengono poi impilati e ruotati ciclicamente.

Oltre all'Andullo, il blend si compone di diversi tabacchi

Capa: Cibao Valley (Repubblica Dominicana)

Capote: Cameroon

Ripieno: un mix di foglie Cibao e Andullo (Repubblica Dominicana), Nicaragua e Pennsylvania (USA).

L'intera linea è composta da quattro formati: Churchill (178x47), Gran Toro (152x58), Toro (146x54) e il Robusto (127x50).

La Aurora.

Il 3 ottobre 1903, Eduardo León Jimenes, figlio diciannovenne di un coltivatore di tabacco, fondò La Aurora a Guazumal, nella provincia di Santiago. Quella che nasceva come una piccola impresa familiare, che faticava persino a ottenere finanziamenti dalle banche, era destinata a diventare una realtà conosciuta in tutto il mondo. I prodotti La Aurora sono infatti oggi presenti in oltre sessanta paesi, l'azienda ha un organico di oltre mille dipendenti e stabilimenti in grado di produrre milioni di sigari all'anno. Guidata da Guillermo León Herbert, La Aurora è un'azienda con un passato straordinario e un futuro promettente: l'attuale Master Blender è Manuel Inoa, ingegnere con 33 anni di esperienza. In Italia i sigari premium sono importati da ITA Agency.

## Bas Armagnac Millesimè 1985 – Dartigalongue



Distillato con il metodo tradizionale "Charantais" con uve provenienti dai migliori cru della regione, risponde in pieno alla tipicità ed alle migliori qualità dei Bas Armagnac guadagnandosi senza sforzi il titolo di miglior prodotto della cantina Dartigalongue. Il millesimato, che corrisponde all'annata di raccolta, ha la capacità di coniugare lo straordinario patrimonio di tradizione e storia della famiglia Dartigalongue alle condizioni atmosferiche e lavorative ogni anno diverse, riuscendo sempre nell'impresa di produrre un Armagnac unico nel suo genere.

### Note di Degustazione

Questo speciale millesimato del 1985 viene considerato una vera e propria esplosione aromatica. Al naso si presenta vanigliato con note di agrumi e albicocca secca. In bocca compaiono sentori di liquirizia, vaniglia, frutta secca e spezie

La cantina Dartigalongue può orgogliosamente fregiarsi del titolo di casa produttrice di Bas Armagnac più longeva della storia, facendo risalire le proprie origini al periodo del regno di Luigi Filippo, al lontano 1838 per la precisione. Proprio sul finire degli anni '30 del 1800, il capostipite Pascal Dartigalongue fondò la maison a Nogaro, nel cuore della regione della Guascogna, nell'area sud-occidentale della Francia, per poi acquistare, negli anni '70 del XIX secolo, i vigneti "Lacrouz" di Salles d'Armagnac, ancora oggi appartenenti all'azienda. Una storia quindi che vede alla propria base un perfetto mix di tradizione e lungimiranza, grazie alle quali la cantina Dartigalongue è passo dopo passo diventata una vera e propria istituzione nell'ambito dell'Armagnac.

Secondo la tradizione familiare, che i discendenti di Pascal seguono alla lettera, distillando solo ed esclusivamente i vini ottenuti da cru locali rinomati per la raffinatezza e per l'eleganza, il Bas Armagnac Dartigalongue viene prodotto per il 75% con distillazione a colonna, e per il restante 25% con l'alambicco charentais, per poi venir miscelato e lasciato invecchiare in botti di quercia da quattrocento litri, risalenti al XIX secolo. Sono proprio queste storiche botti che permettono una perfetta mescola tra il prodotto e i tannini del legno, necessari per conferire all'Armagnac il suo colore nonché l'aroma tradizionale. Il lavoro dell'azienda inizia, tuttavia, dal lavoro tra i filari, dove le piante sono allevate con cura, metodo e rigore, nel pieno rispetto di ambiente, natura ed ecosistema.

Si dice che... la cantina abbia fornito i suoi vecchissimi millesimi come campioni per le verifiche delle datazioni al carbonio 14!!