



Claretum®

Vin médiéval épicé produit
selon une recette retrouvée
dans un manuscrit de la fin
du XVème siècle conservé à
Aoste.





Claretum[®]



Qu'est-ce que c'est

Comment goûter

Source historique

Qu'est-ce que c'est



Vin épicé Muller Thurgau DOC de la Vallée d'Aoste produit selon une recette de la fin du XVème siècle retrouvée dans un manuscrit d'Aoste.

Caractéristiques

Vin blanc, sucré, aromatisé avec des épices, à l'aspect cristallin jaune doré.

Le nez est très intense et persistant, avec des notes d'orange et confiture

d'abricot; au palais il est doux, frais et pâteux, le goût est rond et très persistant. La production est artisanale sans l'utilisation d'arômes ou de colorants, au vin sont ajoutées les épices infusées. Degrés d'alcool: 16% vol.



Comment goûter



Au Moyen-âge il était servi au début et à la fin du repas.

Encore aujourd'hui, il est idéal à boire en apéritif sec ou avec des glaçons, secoué ou mélangé, mais également servi à la fin du repas, comme vin de dessert ou de méditation.



Claretum est excellent avec les fromages bleu et de chèvre, Lardo di Arnad DOP, fontina et les desserts.

Il peut également être un ingrédient original pour de nombreux cocktails et recettes de cuisine.

Cocktail Claretum Spritz

Crée par (E. Molteni - President National ABI Professional Italie)
Jus de pomme, spumante moscato, Amaro di Angostura, jus de lime e Claretum avec une tranche de pomme sont les ingrédients pour ce cocktail frais, où les senteurs de la pomme et des épices règnent dans un splendide équilibre de saveur.



Ingrédients e préparation:

4 cl Claretum,
2 cl jus de pomme Co-Fruit,
1 cl Amaro di Angostura,
gouttes de jus de lime,
6 cl Asti Spumante moscato.

Directement dans le verre à vin avec glaçons,
une tranche de pomme, gingembre et cannelle.

Cocktail Ursus

Crée par (E. Molteni - President National ABI Professional Italie)
Le Claretum a été préparé à la fin du XV siècle pour les religieux de St. Ours. C'est pour cela qu'on a appelé Ursus ce cocktail.
Goût fort, fascinant et complexe Ursus est composé d'ingrédients tout Valdôtain: Brandy Enfer d'Arvier, Claretum, Vermouth Verney.



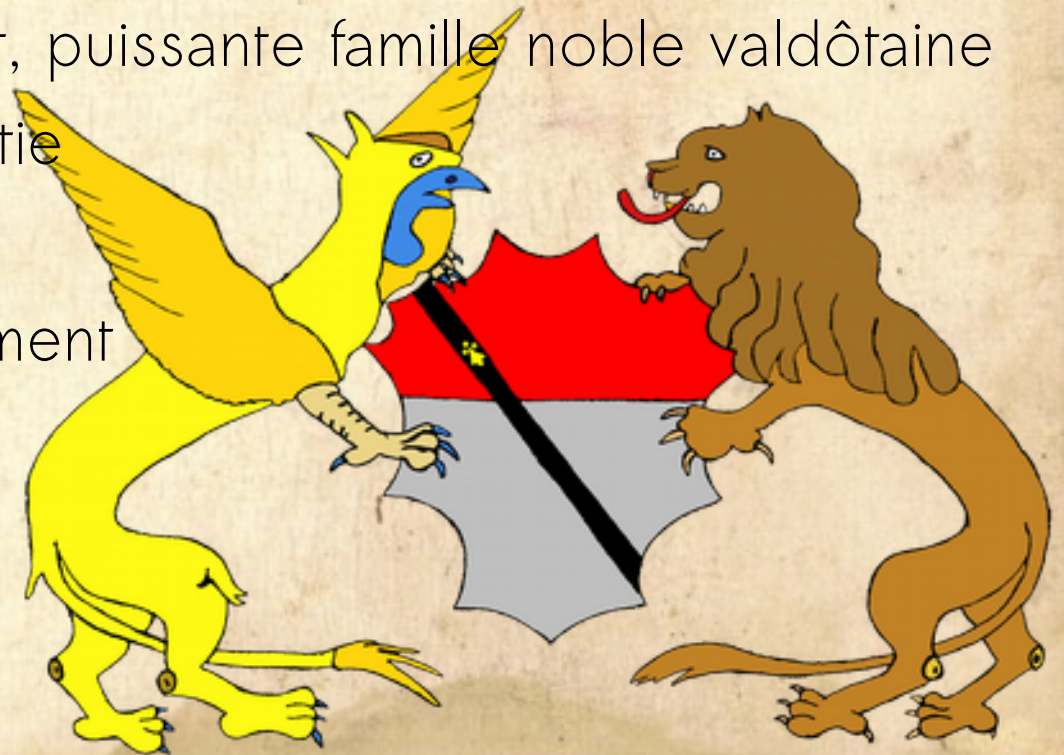
Ingrédients e préparation:

4 cl Brandy Enfer d'Arvier,
4 cl Claretum,
2 cl Vermouth Verney La Valdôtaine,
Mixing Glass et coupe, orange twist.
Directement dans le verre à vin avec glaçons, une tranche de pomme, gingembre et cannelle.

Source historique de



La passion pour l'art culinaire et l'histoire a conduit Le Speciali à rechercher et trouver dans de vieux documents originaux du XVème siècle la recette de Claretum et le recréer pour revivre l'histoire de cette période à travers le goût. En effet, Claretum est mentionné dans un document historique de la fin du XVème siècle appartenant à la famille Challant, puissante famille noble valdôtaine qui a régné sur une grande partie de la Vallée d'Aoste (Italie) au nom des Savoie. Dans le document le Claretum était préparé pour les chanoines de l'église de Sant'Orso d'Aoste.





Claretum®

Le Speciali

www.fr.vinumclaretum.com

claretum@vinumclaretum.com

Montjovet - Vallée d'Aoste - Italie