

I VINI FORTIFICATI

La necessità di esportare il vino locale verso l'Europa o verso le Americhe portò all'introduzione della fortificazione e l'interesse degli Inglesi per i vini fortificati è ciò che accomuna il Porto, lo Sherry, il Marsala e il Madeira.



CASTELFRANCO VENETO
TREVISO

BORSA BISTROT

Piazza Giorgione, 1A, 31033
Castelfranco Veneto TV

- ✉ info@borsabistrot.it
- 📷 [@borsabistrotcastelfranco](https://www.instagram.com/borsabistrotcastelfranco)
- 📘 [Borsa Bistrot](https://www.facebook.com/BorsaBistrot)

www.borsabistrot.it

VERMOUTH

Il vermouth è un orgoglio italiano, che ha radici fin dai tempi dei greci con Ippocrate. In origine era un vino aromatizzato al miele ed erbe amaricanti. Dai romani arrivò ad Antonio Benedetto Carpano nel 1786, sancendo l'inizio dell'era moderna. Il Vermouth è un elemento che ha rivoluzionato la prima era della miscelazione nell' 800', tornando ad essere in auge oggi.

Noi lo proponiamo in stile miscelazione italiana, con una semplice buccia di limone, o con soda su richiesta. Rigorosamente mantenuti in frigo per rispettare e quindi conservare le loro caratteristiche.

VERMOUTH TYPES

Antica formula carpano	5.00
Oscar 697GG	
Vermouth del professore	
Tommaso Aquini all'aceto balsamico	
253 da Vin Santo	5.00
Cocchi rosso	4.00
Cinzano 1727	3.00
Punt e Mes	
Martini Riserva Rubino	
Martini dry	3.00



MADEIRA

La storia del vino di Madeira incomincia con la scoperta dell'isola, situata a nord delle Canarie, nel 1418. Madeira in portoghese significa "legno" e il nome è dovuto alla foresta impenetrabile di cui era ricoperta l'isola. La vinificazione iniziata dai Gesuiti nel 1489 con le prime barbatelle di Malvasia provenienti da Creta, vitigno oggi qui conosciuto come Malmsey, molto indicato per i vini dolci grazie al suo elevato residuo zuccherino e alla dotazione aromatica. Presto si importarono dal Portogallo altri vitigni a bacca bianca, come il Sercial e il Verdelho, che dettero qui ottimi risultati, grazie anche al suolo vulcanico dell'isola. La grande differenza tra Madeira e Porto si verifica più tardi, poiché i vini di Porto invecchiano in botti o tini, a seconda dello stile che vogliamo creare, e il vino di Madeira subisce un processo di riscaldamento, mediante stufatura o "canteiro", un processo che porta al vino molto distinto aromi e uno stile di vino molto diverso.

MADEIRA TYPES

H.M.BORGES Medium Sweet 3 Anos	3.50
H.M.BORGES Reserve Sweet 5 Anos	4.00
H.M.BORGES Extra Reserve Medium Sweet Boal 15 Anos	9.50
H.M.BORGES since 1877	
Degustazione Verticale	10.00



SHERRY

Sherry è il nome con il quale è conosciuto il vino fortificato prodotto nella città di Jerez de la Frontera, posta sull'Atlantico nei pressi del porto di Cadice. In origine furono i Fenici a portare la viticoltura in quest'area fondando Gadir. I Romani poi proseguirono la coltivazione della vite ed il vino locale, che per la sua gradazione alcolica poteva essere spedito fino a Roma, dove era molto apprezzato. Gli Arabi contribuirono in maniera determinante al futuro di questo vino, introducendo gli alambicchi da distillazione che serviranno poi per lo Sherry.



SHERRY TYPES

Tio Pepe Fino	5.00
Romate Fino	4.00
Romate Amontillado	4.00
Romate Oloroso	4.00
Romate Cream	4.00
Romate Pedro Ximenez	4.50
Romate Viva La Manzanilla	4.00
Romate Riserva Fino Marismeno	4.50
Romate Riserva Amontillado NPU	5.00
Romate Riserva Oloroso Don Josè	5.00
Romate Riserva Iberia Cream	5.00
Romate Riserva Regente Palo Cortado	5.00
Romate Riserva Duquesa Pedro Ximenez	5.00
Romate Riserva Cardenal Cisneros Pedro Ximenez	10.00
Romate Riserva Ambrosia Moscatel	12.00

Degustazione Verticale di Riserve **27,00**

Romate:

Fino Marismeno, Amontillado NPU, Oloroso Don Josè, Iberia Cream, Palo Cortado, Pedro Ximenez

Degustazione Orizzontale Romate: **21,00**

Fino, Amontillado, Oloroso, Cream, Pedro Ximenez, La Pepa Manzanilla

PORTO

Con questo vino ci si sposta sull'Oceano, in Portogallo, dall' epoca romana alle prime esportazioni in Francia nel 1200. E' prodotto con circa una cinquantina di varietà di uve diverse, a bacca nera e bianca, raccolte in uno stato di maturazione avanzata quando sono ricche di zuccheri e di sostanze coloranti. Nel 1600 i viaggi erano più lunghi e per conservare il vino si decise, con una felice intuizione, di fortificarlo con Brandy al fine di bloccare ogni residua attività dei lieviti e lasciare un residuo zuccherino naturale. Grazie al successo di questo prodotto, molti commercianti Inglesi si stabilirono in Portogallo ed è per questo motivo che molti produttori di Porto portano ancora oggi nomi di origine Inglese, come Cockburn, Graham, Osborne, Taylor e Sandeman.

PORTO TYPES

Sandeman Ruby	3.50
Sandeman White	3.50
Sandeman Found Reserve	4.00
Taylor's Vintage 2001 Quinta de Vargellas	6.00
Sandeman Late Bottled Vintage	4.00
Sandeman Old Tawny Vintage 10Y	4.50
Sandeman Old Tawny Vintage 20Y	12.00
Graham's Crusted 2013	10.00
Nieport Colheita 2007	14.00

Degustazione Verticale 20.00

Sandeman: Founder Reserve, Late Bottled Vintage, Old Tawny Vintage 10 Y, Old Tawny Vintage 20 Y

Degustazione Orizzontale 20,00

Sandeman Late Bottled Vintage, Graham's Siglas QUINTA DOS MALVEDOS 2015, Graham's Crusted 2013, Nieport Colheita 2007



MARSALA

Il Marsala fu il primo vino italiano ad avere risonanza mondiale. Siamo sul finire del `700 in Sicilia, il vino da cui nacque il Marsala era conosciuto localmente come un vino ad alto grado sgraziato e venne conciato con alcool per avvicinarsi al gusto del Madeira e dello Sherry. Perennemente in guerra con Francia, Spagna e Portogallo, gli Inglesi erano alla ricerca di prodotti con i quali sostituire il Porto, Madeira o lo Sherry e nel 1812 stilarono quello che di fatto fu il primo disciplinare di produzione. Nel 1833 un italiano, Vincenzo Florio, figlio di un ricco armatore calabrese, fonda a Marsala le cantine omonime. Grazie alla flotta di 99 navi su cui poteva contare la ricca famiglia, il successo dell'operazione era scontato e tanto da acquistare le cantine di proprietà inglese. Florio divenne il magnate incontrastato del Marsala.

Le terre rosse, terreni permeabili, caratterizzati da un buon drenaggio, sono i luoghi migliori dove la vite accumula zuccheri. I vitigni: Grillo, Catarratto, Ansonica e Damaschino, Perricone, Nero d'Avola e Nerello Mascalese. I tipici profumi di nocciole, di frutta secca e di spezie (nutty in inglese) dovuti all'ossigeno modifica l'aromaticità del vino, ossia ossidazioni che grazie alla grande carica zuccherina, regalano una struttura imponente e fortificata.

MARSALA TYPES

Oltre 4Y secco	4.50
Oltre 4Y semisecco	4.50
Classic vergine riserva 2009	9.00
Classic secco superiore 2016	6.00
Classic semisecco superiore riserva 2013	6.50
Classic dolce superiore riserva 2017	6.00
Premium vergine 2004	13.00
Premium semisecco 2007	11.50

Degustazione verticale

Classic Florio:	25.00
Semisecco Superiore 2016, 6 oak cask;	
Superiore Dolce 2017, 4 oak cask;	
Superiore Secco 2016, 5 oak cask;	
Vergine Riserva 2004, 18 Y oak cask	

