





Mirto Piloni

Dati tecnici

Tipologia: liquore di Mirto di Sardegna.

Formato: 70 cl.

Gradazione: 30% Vol.

Aspetto: testa di moro intenso con riflessi violacei e luminosi.

Profumo: al naso esprime molteplici profumi, oltre al mirto intenso si sentono altri aromi di macchia mediterranea, erbe aromatiche, alloro, salvia e prugne in confettura.

Sapore: all'assaggio tutti questi odori si mescolano in un abbraccio di mirto molto elegante e avvolgente che padroneggia la bocca, soggiogata dalle note vegetali, in un braccio di ferro dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale giustamente secco e ricco di ritorni mediterranei.

Curiosità

La nonna paterna di Elio, come tutte le persone anziane, amava ricordare le storie dei suoi tempi passati, nonché della famiglia e del paese, Baratili San Pietro, dove era nata e cresciuta. Elio era molto piccolo ma rimaneva estasiato ad ascoltare come si svolgeva la vita in quei tempi e veniva talmente coinvolto da non riuscire più a distinguere la realtà dalla fantasia. L'inverno del 1939 fu terribile sia per il freddo che per la scarsità del cibo. Peggio degli abitanti di Bartali San Pietro, se la passavano quelli dei paesi pedecollinari distanti circa 10 km. Verso la fine del mese di dicembre erano talmente alla fame che iniziarono a raccogliere le bacche del mirto, prima per mangiarle e poi per proporle come scambio in natura. Un giorno la nonna, per conservarle più a lungo provò a meterle in acqua e ne ottenne un decotto che però i figli non apprezzarono e a dire il vero neanche lei. Siccome il marito distillava della vernaccia, prese un misurino pieno di bacche di mirto e lo colmò con il di-stillato. Il primo effetto fu una lite furibonda con il marito che si era visto privare del distillato, salvo poi vantarsi di aver prodotto il primo liquore a base di mirto. Nel ricordo di questo spaccato storico Elio ha voluto produrre un mirto di altissima qualità, il mirto Piloni che viene prodotto con lo stesso identico procedimento di allora. Si prendono le bacche di mirto e si mettono dentro un infusore e poi si coprono, a pelo, con alcool, senza tenere conto dei costi ma semplicemente ripercorrendo una ricetta nata da uno spaccato di storia vissuta.

