

Agricanto: il liquore veneziano che celebra trent'anni di storia e tradizione

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Luglio 2024



Un mix di vino **Raboso**, grappa fine, succo di **ciliegia** e **mandorle amare**. Sono questi gli ingredienti principali che trent'anni fa **Valentino Paladin**, fondatore della storica cantina **Paladin**, ha miscelato assieme per la prima volta. L'intento era quello di ottenere una bevanda fresca e rigenerante durante la calda estate del 1994. Un esperimento riuscito che oggi porta il nome evocativo di **Agricanto**, che celebra il **canto della terra**: un inno alle preziose materie prime che lo compongono, offerte dal territorio veneziano.

Trent'anni portati con orgoglio, che quest'anno si festeggiano onorando il carattere deciso e intrigante che **Agricanto** preserva nel tempo. **Giovane e inebriante**, ideale da bere ghiacciato in purezza, ma perfetto anche per la **mixology**. Questo lo testimonia **Americanto**, il signature cocktail ideato proprio per la ricorrenza. Aggiungendo **Agricanto** a **Vermouth**, **Campari bitter**, **Angostura** e **Seltz**, si ottiene un aperitivo fresco e originale. Con il suo retrogusto leggermente amarognolo e la nota di dolcezza data dal succo di ciliegia, **Americanto** esalta il sapore del **Liquore Veneziano**, trasmettendo il suo lato giovane e contemporaneo.

Agricanto è una combinazione di sensazioni diverse: il sentore di mora dal vino **Raboso**, il retrogusto di marasca e cannella; la dolcezza del **succo di ciliegia** che bilancia la nota amara dell'**estratto di mandorla** e la finissima **grappa** ottenuta dalle **vinacce più pregiate**; infine, un mix di **spezie** che ne amplifica i sapori.

La sua **etichetta** è un elogio ai **rosoni veneziani**, tipici elementi decorativi di chiese e basiliche della laguna di Venezia, che iniziarono a comparire sull'isola già dal '400. La bottiglia di **Agricanto** è unica al mondo: **Paladin** ha infatti sviluppato, con alcuni artigiani locali, una forma nuova per aiutare e facilitare la presa senza rinunciare alla sinuosità.

Questo **liquore**, nel tempo, è entrato anche in cucina, in alcune delle ricette di pasticceria più iconiche, come quella del **tiramisù**, del **panettone**, per arrivare alla mousse al cioccolato e gelé.

La nascita di **Agricanto** risale al 1994, ma le radici della famiglia **Paladin** e la sua vocazione per la viticoltura si possono far risalire al 1962, quando **Valentino Paladin** iniziò a dedicare anima e corpo ai suoi vigneti. Passione, dedizione, ma anche rispetto per le tradizioni che lo avevano allevato e cresciuto, dei luoghi e posti che lo avevano formato. Ed è

proprio dalla sua dedizione al lavoro che nasce **Aricanto: Valentino**, dopo un'assolata giornata estiva trascorsa in vigna, torna a casa, stanco e assetato, desideroso di rilassarsi con una bella bevanda fresca e rigenerante, diversa dalle solite, magari. **Aricanto** nasce così, in maniera spontanea.