



# STRAVECCHIO® BRANCA







STRAVECCHIO  
BRANCA<sup>®</sup>

BRANDY

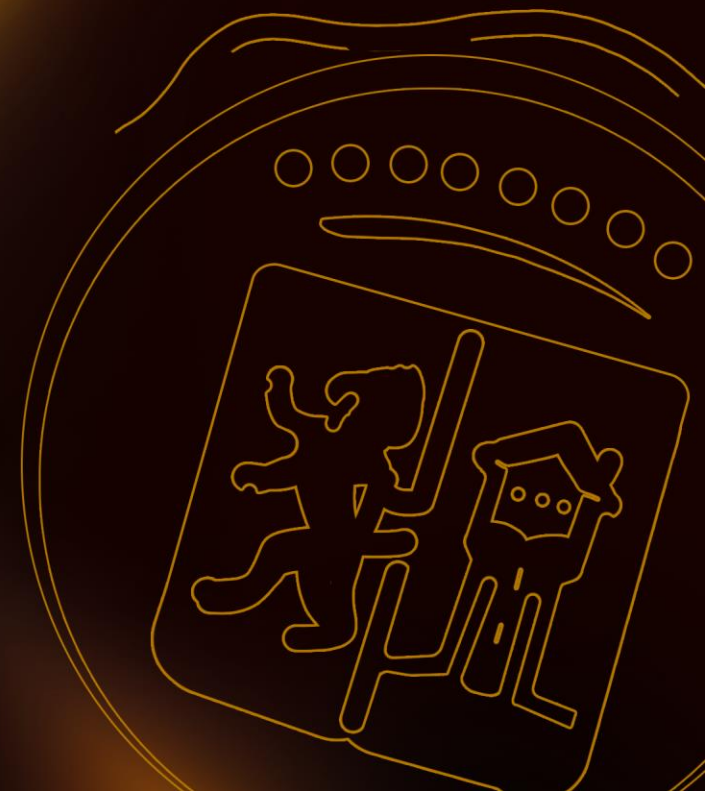
RISERVA SPECIALE

*F.lli Branca Distillerie - Milano*

ITALIA



# La storia



# L'arte del “Vinum Sublimatum” e l'invenzione dell' “aqua vitae”

“Sublimare”, per gli antichi monaci del Medioevo, significava cambiare stato della materia, elevare una sostanza ad un livello superiore.

Il “Vinum Sublimatum” trasformato per calore e condensazione, era ottenuto dai monaci cistercensi per decantare un vino nobile e alcolico, ideale per la preparazione di benefici - e spesso piacevoli - spiriti.

Questo prodigioso spirito, per gli alchimisti e speziali, era noto con il nome di “aqua vitae”, acqua di vita, proprio a significare il valore vitale di questa bevanda sublime.



## inum Sublimatum





## L'idea pratica degli olandesi

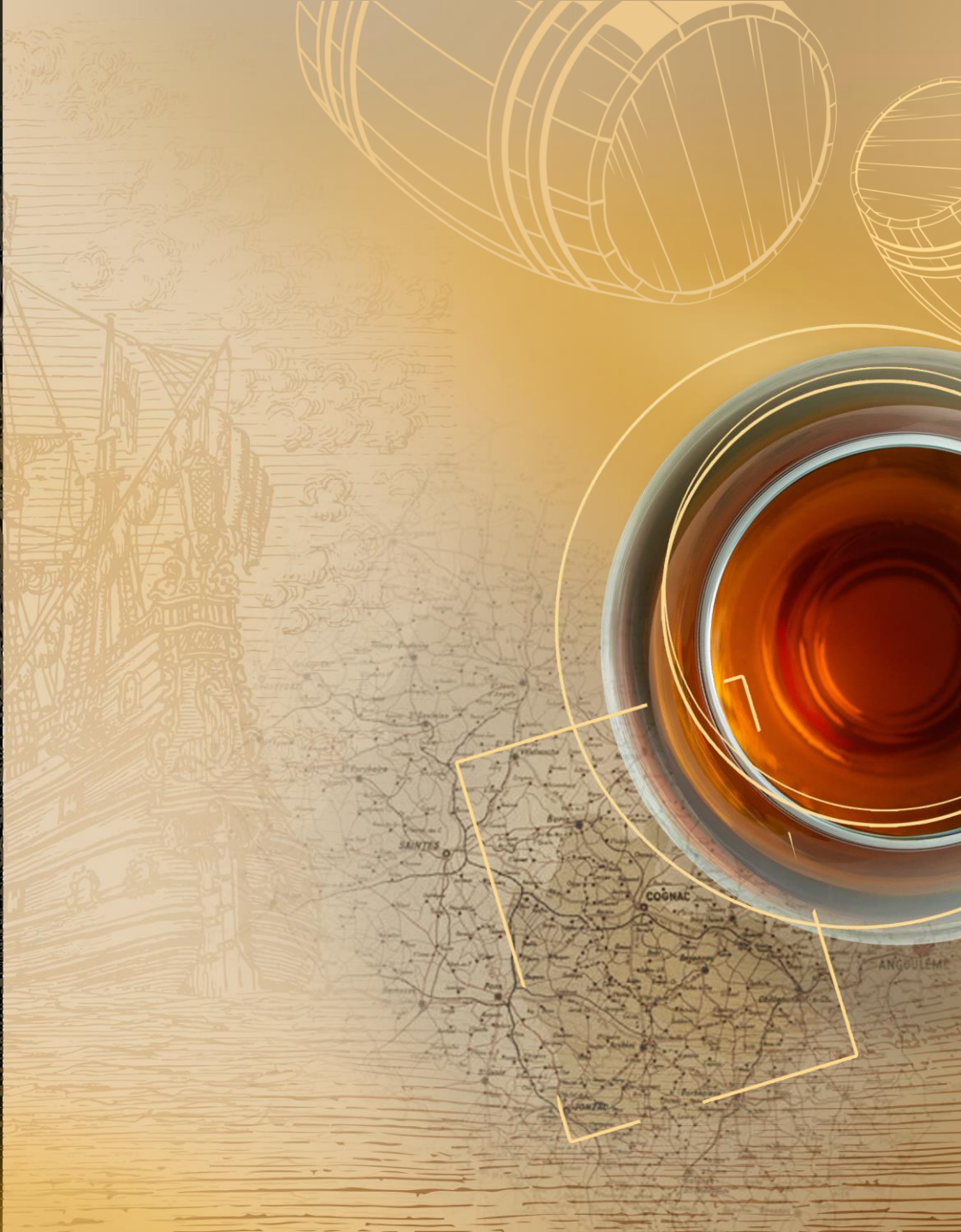
Tra '600 e '700 gli Olandesi – i mercanti navigatori d'Europa – compravano il vino in Francia, nella **Charente**, e lo rivendevano in tutta Europa e oltre.

Nel viaggio, però, il vino si inacidiva e si guastava.

Iniziarono quindi a “sublimare” il vino con il fuoco direttamente nella città di Cognac, nella Charente: cioè a distillarlo, per renderlo più stabile.

Lo chiamavano “vino bruciato”, che nella loro lingua si diceva **BRANDT**.

Ecco la derivazione della parola **Brandy**, tanto cara agli Inglesi: un po' come a dire “vino bruciato o fiammato”.



# La città che dà origine alla parola COGNAC

Presto la parola generica wine brandt lascia il posto al nome del luogo di partenza: COGNAC.

È qui che le distillerie trasformano il vino in acquavite, è qui che viene chiuso in botti di quercia francese e stivato nelle navi olandesi ormeggiate sul fiume Charente, pronte a partire per le rotte internazionali.

Sulle botti e sulle casse, marchiato a fuoco, si legge il nome della città di provenienza: COGNAC.

**Ecco che la città di partenza diventa, per traslato, il nome del prodotto: il COGNAC!**

Dall'inizio del 7<sup>00</sup> in avanti,  
tutti, per oltre 3 SECOLI,  
ordineranno al bar  
*“un Cognac”*.





## NAPOLEONE e la diffusione virale del **COGNAC**

La febbre imperiale di Napoleone porta mode e abitudini francesi in tutta Europa: il Cognac diventa il distillato più bevuto, sinonimo di raffinatezza ed eleganza.

Anche in Italia, all'inizio dell'Ottocento, nei caffè letterari e nei club della nuova, alta borghesia si brinda e si conversa in compagnia del Cognac.

Nascono così anche i primi Cognac "made in Italy", ottenuti con l'ottimo Trebbiano italiano.

---

# Il Risorgimento del Cognac italiano

Con il 1860 l'Italia risorge e si scopre monarchica e garibaldina. L'orgoglio nazionale è alle stelle e tutti gli italiani vogliono bere solo e soltanto il **COGNAC DELLA PATRIA**.

La Fratelli Branca Distillerie, forte della sua vocazione internazionale e della sua radicata distribuzione in tutte le regioni d'Italia, coglie l'opportunità e prepara il successo del proprio italianissimo Cognac firmato **BRANCA**.



# *F<sup>lli</sup> Branca Distillerie - Milano*

*protagonisti del Cognac dal 1888.*

Ci sono tre fattori che aiutano la rapida ascesa di Branca nel mondo del Cognac



- La partecipazione alle grandi fiere internazionali, che fa crescere la notorietà del marchio e le esportazioni.



- La grave epidemia di Fillossera che si abbatte sulla Francia distruggendo per anni la vendemmia delle uve francesi e quindi abbattendo la produzione del Cognac francese.

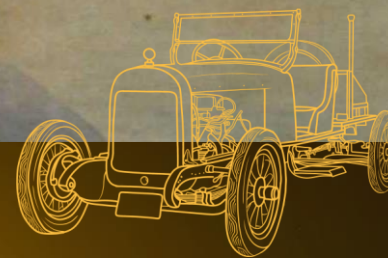
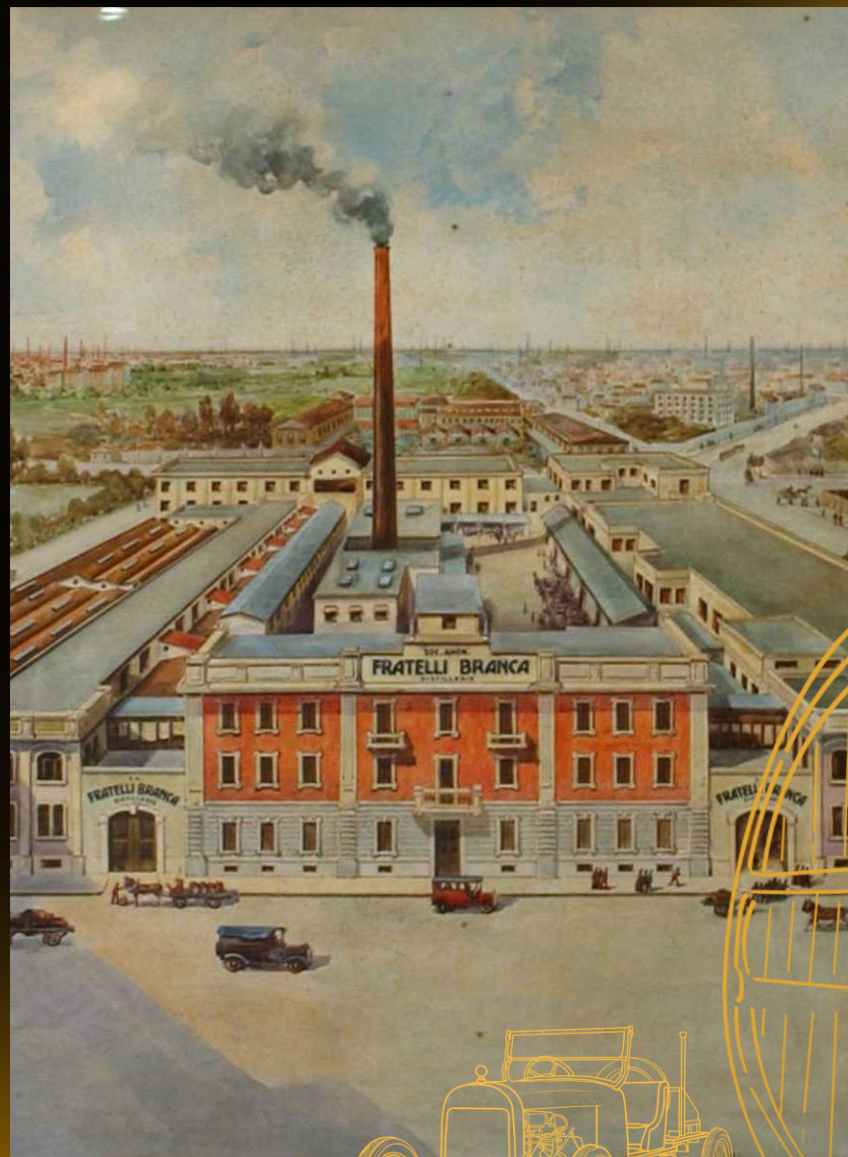


- La produzione diretta di Branca con stabilimenti di proprietà, sia a Buenos Aires sia a New York, per soddisfare l'enorme richiesta del mercato americano.

## Così, in etichetta, il Cognac Branca vantava...

Le Distillerie Fratelli Branca “posseggono i più perfezionati e colossali impianti per l’invecchiamento naturale in fusti di rovere di tale prodotto. Per le enormi riserve di prodotto stagionato, per l’impiego esclusivo di distillato di vino di primissima qualità, il Cognac Branca regge vittoriosamente il confronto con le più rinomate marche straniere”.

E infatti con il nuovo secolo le Distillerie Branca si trasferiscono nel nuovo, moderno stabilimento di Via Resegone, sempre a Milano, dove la rinomata fabbrica si prepara alle grandi sfide del Novecento.



Cognac Croix  
Rouge Branca,  
Cognac Medicinal Branca,  
Vieux Cognac  
Supérieur Branca

Con queste gloriose etichette le  
Distillerie Fratelli Branca vincono i  
più prestigiosi premi internazionali  
portando ai più alti livelli  
il Cognac italiano...

*pardon!*  
Il Brandy



# VIEUX COGNAC

## SUPÉRIEUR



# FRATELLI BRANCA

## MILANO

Mod. 549

© D. COEN & C.  
OFFICINE GRAFICHE  
MILANO

# 1951 Adieu Cognac!

## NASCE IL BRANDY ITALIANO

Dopo una lunga battaglia tra produttori di Cognac Francese e produttori di Cognac internazionali, l'ACCORDO DI MADRID sancisce definitivamente, per il cognac Made in Italy, il nuovo appellativo di BRANDY.

È il 1951, l'Italia vive la sua rinascita e il Brandy Stravecchio Banca afferma con orgoglio la sua personalità Milanese, forte della sua secolare tradizione nell'arte della distillazione e del suo spirito di conquista internazionale.

*Inizia una nuova era:  
di Stravecchio Banca*



### LEGGI E DECRETI

15-1-1952 GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA N. 19 171

Art. 8. Le denominazioni di « rum », « rum a o « tafà », di « acquavite di cianua » o di « distillato di b », sono riservate alle acqueviti ottenute dalla distillazione del mosto fermentato della canna di zucchero del melasso della stessa distillazione, consentita l'aggiunta di alcool etilico rettificato, purché non superi il limite previsto nel comma precedente o si ricorra alla aromatizzazione con il complementare in « rum », « rum a o « laña » possono usarsi soltanto se integrate con uguale grandezza e visibilità.

Art. 9. Le denominazioni di « acquavite di cereali », di « distillato di cereali », di « wiskey », sono riservate alle acqueviti ottenute dalla distillazione dei mosti fermentati di cereali, previa accatificazione. E' consentita l'aggiunta di alcool etilico rettificato.

Art. 10. Con decreto del Ministero per l'Industria e il Commercio e per l'Agricoltura e Foreste, sentito l'Alto Commissario per la produzione e la sanità pubblica, può essere autorizzata la produzione e la immissione al commercio di acqueviti, ottenute dalla distillazione di frutta o di sostanze vegetali diverse da quelle contemplate negli articoli 4, 5, 6, 7, 8 e 9.

Art. 11. Dal data di pubblicazione del decreto indicato nell'articolo precedente, la denominazione di « acquavite » e di « distillato », seguito dal nome del frutto o dell'aroma, e di « distillato », seguito dall'autorizzazione sono riservate alla quale si riferisce l'autorizzazione dalla distillazione di mosto fermentato del frutto o della distillazione stessa.

Art. 12. Le acqueviti importate debbono corrispondere ai requisiti prescritti per quelle prodotte in Italia.

Art. 13. Il Ministero dell'Industria e del Commercio, d'intesa con quelli delle finanze e dell'Agricoltura e Foreste può autorizzare la produzione di acqueviti, diverse da quelle autorizzate nella presente legge, e corrispondenti, in occasione di esportazione, a quelli autorizzati in Italia, purché autorizzate alle norme vigenti nel paese importatore, e può autorizzare l'importazione di acqueviti, purché autorizzate in Italia, purché autorizzate alle norme vigenti nel paese di provenienza.

Art. 14. La parola « brandy », senza altra aggiunta in lingua straniera, può essere usata soltanto in sostituzione delle denominazioni indicate nell'art. 4 e deve essere seguita da una delle denominazioni stesse. In aggiunta alla indicazione di un frutto, può essere usata la parola « brandy » per contraddistinguere liquori dolci e prodotti a base del rispettivo frutto.

**LEGGE 7 dicembre 1951, n. 1559.**  
**Disciplina della produzione e del commercio delle acqueviti.**  
La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;  
IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

RISERVA  
SPECIALE



Nel cuore di Milano, dove il design, l'arte, la moda e la finanza si muovono di continuo e generano rumore e movimento, **pulsa un luogo del silenzio e della calma dove da oltre 150 anni ci si dedica a creare un capolavoro di stile e di gusto, che interpreta il vero spirito di Milano.**

Ed è in questo silenzio, in una città sotterranea fatta di cunicoli, di grandi botti di legno e di distillatori a vapore che il tempo si ferma e avviene la magia di Stravecchio Branca, il brandy di casa Branca che sa cosa vuol dire prendersi tutto il tempo necessario per assaporare il piacere di ogni piccola, sorprendente sfumatura.

Nel cuore di una grande città, un capolavoro di stile e gusto indimenticabile.





# L'ARMONIA SENSORIALE DI UN BRANDY UNICO

## COLORE

Grandissima brillantezza su una base ambrata molto calda.

## ODORE

Delicata dolcezza con richiami di miele, sentori di fiori freschi, piccoli frutti sotto spirito (ribes rosso, mirtilli, uvetta passa), frutta esotica disidratata, accompagnati da fragranza di scorze d'arancia e di legni pregiati tostati.

## SAPORE

La percezione alcolica è integrata perfettamente nel liquido, bilanciata da note di miele di tarassaco, confettura di albicocche e frutta tropicale disidratata. Note dolci di croccante di mandorle, eteree di spezie tropicali come cannella, macis e vaniglia, integrate da quelle più sapide e piacevolmente astringenti di legni tostati.

Grado alcolico 38% vol.



1888

STRAVECCHIO  
BRANCA  
BRANDY

1888

STRAVECCHIO  
BRANCA  
BRANDY

STRAVECCHIO  
BRANCA

BRANDY

RISERVA SPECIALE

F.lli Branca Distillerie - Milano

ITALIA

STRAVECCHIO  
BRANCA



**STRAVECCHIO  
BRANCA  
XO  
BRANDY**




## XO, l'eccellenza di Casa Branca, lo spirito di Milano.

Ogni anno nelle Distillerie Branca i master blender si dedicano a una **produzione limitata** che rappresenta l'eccellenza Branca: questa pregiata riserva è Stravecchio XO.

Qui la centenaria esperienza distillatoria si combina all'utilizzo di **legni pregiati** e alla selezione di **vini d'eccellenza**, distillati con cura.

Ricchezza di sfumature, intensità ed eleganza si rivelano ai sensi, esaltate da un **importante percorso di invecchiamento delle acquaviti a contatto con i legni fino a 20 anni**.

The image is a composite graphic. On the left, a bottle of Stravecchio Branca XO Brandy is shown at an angle, with the label clearly visible. The label text includes 'STRAVECCHIO', 'BRANCA', 'XO', and 'BRANDY'. To the right of the bottle, a large, stylized 'XO' logo is rendered in a dark, textured font. The background of the right side features a sketch of a Milanese street scene, showing a tram with the number '10' on its front, a building with a clock tower, and street lamps. The overall color palette is warm, dominated by gold, brown, and black tones.

L'essenza antica di Milano  
è tutta qui, con il suo spirito  
autentico e unico.

# L'ARTE DELLA RAFFINATEZZA IN UN SORSO

## COLORE

Ambrato, luminoso e intenso con riflessi dorati, caldi e profondi.

## ODORE

Note primarie di vini liquorosi invecchiati (marsala e porto), esaltate da frutta secca (fichi, datteri, prugne), scorze d'arancia candite e dalla dolcezza di frutta gialla e arancione disidratata e candita (albicocca, ananas, mango, papaya), con note decise tostate di legni pregiati e fave di cacao.

## SAPORE

Nota alcolica vigorosa, densa, perfettamente integrata con le note vinose consistenti, di pesche gialle sciroppate e spezie tropicali, dolci di vaniglia, in un finale persistente e gradevolmente astringente di bastoncino di liquirizia.

Grado alcolico 38% vol.





1888

STRAVECCHIO  
BRANCA

XO



STRAVECCHIO  
BRANCA

XO



**STRAVECCHIO  
BRANCA  
XO  
BRANDY**

CON L'APPORTO DI ACQUAVITI  
INVECCHIATE FINO A 20 ANNI

*E. & C. Branca Distillerie - Milano*  
ITALIA

STRA  
BRA  
XO  
32

STRAVECCHIO  
BRANCA  
XO