



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



MADE IN VDA



Le Speziati di Daniela Stucchi



Le Speziati è nata nell'agosto 2015 e si occupa della commercializzazione di vini e liquori e in particolare della produzione e vendita di **Claretum**, vino medievale speziato prodotto secondo una ricetta della fine del 1400 ritrovata in un documento storico custodito ad Aosta.

L'attività di vendita è svolta prevalentemente online attraverso il sito web www.lespeziali.com, ed è rivolta sia al consumatore finale sia alle aziende, ma è anche effettuata saltuariamente in sagre e fiere.

Claretum, conosciuto in tutta l'Europa medievale, è un'antica bevanda a base di vino bianco dolcificata e fortemente speziata.

La passione per l'arte culinaria e per la storia ha portato Le

Speziali a ricercare e trovare in antichi documenti originali del XV secolo, la ricetta di Claretum e ricrearlo per rivivere la storia di quel periodo attraverso il gusto. Infatti, Claretum è citato in un documento storico della fine del 1400 appartenente alla famiglia Challant, potente famiglia nobiliare valdostana, che governò gran parte della Valle d'Aosta per conto dei Savoia durante il Medioevo e il Rinascimento.

Nel documento, risalente all'epoca di Giorgio di Challant, il Claretum veniva preparato per Canonici regolari della Collegiata di Sant'Orso di Aosta quando egli ne era priore commendatario.

Claretum, marchio depositato, è un vino bianco, dolce, aromatizzato alle spezie, dall'aspetto cristallino e dal colore giallo dorato.

All'olfatto si presenta molto intenso e persistente, con sentori di rosa, cannella e pepe nero; al sapore è amabile, fresco e pastoso, il gusto è avvolgente e molto persistente.

Gradazione alcolica: 16% vol.

La produzione è di tipo artigianale e non utilizza né aromatizzanti né coloranti, al vino vengono aggiunte le spezie in infusione.

Nel medioevo veniva servito a inizio e fine pasto. Ancora oggi è ideale da bere come aperitivo liscio o con ghiaccio, shakerato o in miscelazione, ma anche servito a fine pasto come vino da dessert o da meditazione. Claretum è ottimo per accompagnare formaggi erborinati quali gorgonzola, Bleu d'Aoste, Fontina, Lardo di Arnad DOP oppure cioccolato fondente, dolci a base di farina di castagne, Piata o Micoula (dolce valdostano a base di pane integrale, burro, mele, noci e uvetta).

Può inoltre essere un ingrediente originale per molti cocktail e ricette di cucina.

Le Speziali è un progetto nato dalla passione per l'arte culinaria e per la storia e, attraverso la riscoperta di gusti antichi e particolari, ha come obiettivo la promozione della cultura, delle tradizioni e della conoscenza dei legami esistenti tra la storia e l'enogastronomia.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

Indirizzo

Fraz.Plout, 5

11020 Monjovet (AO)

Tel. +39 0165 579984

E-mail: lespeziali@lespeziali.com

Social Network: