

# NUOVI TREND: Olivetto e Villa Zarri



Dalla Sardegna alla Lombardia prosegue intensa l'attività dell'Adid-Associazione degustatori italiani grappa e distillati. La Sardegna non ha una grande tradizione in materia di grappe, ma l'Adid, proprio per andare alla scoperta di piccole realtà isolate di qualità, ha organizzato una degustazione di grappe della distilleria "Lucrezio R." di Berchidda (Ss), prima esperienza di distillazione discontinua in Sardegna. La degustazione si è svolta con successo nelle sale dell'hotel Margine-ristorante Da Gigi di Macomer (Nu). Sempre a Macomer,

il presidente Adid, Italice Sana, ha organizzato una degustazione di "Olivetto", la grappa aromatizzata alle olive prodotta sul lago di Garda, a Malcesine, dal socio Adid Marco Pallua ([www.olivetto.it](http://www.olivetto.it)). Olivetto, prodotta secondo antica ricetta di famiglia, sorprende per la sua gradevolezza e rappresenta una delle più interessanti novità della distilleria italiana, pur rifacendosi ad una tradizione che data almeno al 1439.

A Bergamo, nell'elegante ristorante Monna Lisa di via Nullo 17a (Tel 035 219567), l'Adid ha invece condotto una degustazione dei prodotti della distilleria Villa Zarri di Castel Maggiore (Bo) in abbinamento ai piatti preparati da Mary e Giusy Romanello. Una distilleria tutta particolare quella che fa capo a Guido Fini Zarri, discendente di una famiglia di

distillatori (a cui faceva capo la "Oro Pilla") e convinto che in Italia si possa fare un ottimo Brandy che possa far dimenticare i Cognac e gli Armagnac. Usando un antico alambicco di rame "charantais", dal 1986 distilla vinacce di Trebbiano toscano e romagnolo e assembla brandy sorprendenti di 10, 16 e 18 anni, invecchiati in botti da 350 litri di rovere francese (Limousin e Allier). Per amore della

ricerca, un brandy di 18 anni è aromatizzato con l'infusione di foglie di tabacco. La produzione di Villa Zarri è ridotta nei quantitativi ma ha l'obiettivo della qualità. Nel corso della serata sono stati presentati anche

un'acquavite di vino Chardonnay e un gradevole Cherry brandy, nato dall'infusione per due mesi di ciliegie di Vignola in brandy invecchiato 6 anni.

