

BRANDY & TABACCO

DI GIAN LUCA MONCALVI

Meglio sorseggiarlo con un buon sigaro, o abbinarlo a una crocchetta di cioccolato fondente e pomodori allo zenzero, preparata dal "2 stelle" Carlo Cracco?

Forse è più semplice e intrigante la prima scelta, almeno per un fumatore. Anche se il brandy *Villa Zarri 1987*, con selezione di tabacco toscano si accompagna benissimo al piatto studiato dallo chef milanese. Il distillato è ricco e complesso e al finale dolce unisce le sensazioni di affumicato e di spezie, che gli vengono dalle foglie di tabacco Kentucki lasciate in infusione.

Villa Zarri produce anche la versione 1987 "normale", dai sentori mielati di frutta secca, cuoio e cioccolato. Ci sono poi un 10 e un 18 anni (nella foto) molto armonici e un 20 anni strepitoso: lo *Zarri Gold*.

Tutti distillati in alambicco *charentais* e invecchiati in piccole botti. Il paragone con Cognac e Armagnac è inevitabile: questo brandy tutto italiano è all'altezza dei più prestigiosi.

Tel. 051 700604

