

SPIRIT



LA PASSIONE PER IL BRANDY HA SPINTO GUIDO FINI ZARRI, EREDE DI UNA NOTA FAMIGLIA BOLOGNESE, A INVESTIRE IN SPERIMENTAZIONE E RICERCA PER PRODURRE DISTILLATI DI QUALITÀ SUPERIORE CHE NASCONO DAL TREBBIANO. SU TUTTI SI DISTINGUE L'ULTIMO NATO, UN MILLESIMATO 1986

Zarri Gold, il Brandy italiano

Barbara Amati



PRODURRE UN BRANDY SUPERIORE ITALIANO: ERA QUESTO L'OBIETTIVO DI GUIDO FINI ZARRI, erede di una nota famiglia bolognese impegnata fin dagli anni '50 nella produzione di liquori e aperitivi. Il giovane Guido, però, per il Brandy nutre una vera passione, così, a poco a poco, prendono forma le fondamenta di un progetto che parte da un vino organoletticamente perfetto, coltivato secondo metodologie naturali. La scelta, forse azzardata ma risultata vincente, cade sul Trebbiano romagnolo e toscano. Perché il Trebbiano? Perché è un vino poco aromatico, con una bassa gradazione alcolica, una buona acidità fissa e che conserva le proprie peculiarità soprattutto se coltivato in pianura e se la vendemmia viene leggermente anticipata.

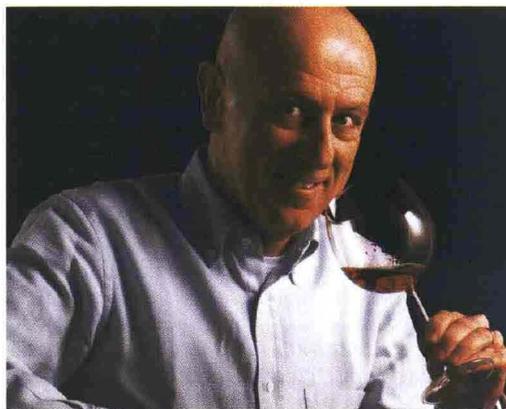
Guido Fini Zarrì in degustazione e il suo Brandy più pregiato, un millesimato 1986 con vent'anni di invecchiamento in botte

L'avventura comincia con le uve della vendemmia 1987 e con la distillazione del vino Trebbiano utilizzando l'alambicco Charentais: nasce una piccola produzione di grande qualità frutto di un'accurata sperimentazione e di una precisa ricerca scientifica che prendono ispirazione dalla metodologia utilizzata per il Cognac, seguendo un rigoroso disciplinare produttivo. Il risultato è un prodotto completamente naturale, di qualità superiore e di grande stile: il Brandy Villa Zarrì si presenta nel 1990, preceduto dalla costituzione di Villa Zarrì Srl, marchio che riconduce all'antica dimora di famiglia del Settecento, a Castel Maggiore, alle porte di Bologna.

Ma quali sono i segreti di questo Brandy?

Innanzitutto la distillazione, che avviene a fermentazione alcolica compiuta, è del tipo discontinuo, realizzato, come detto, con l'alambicco Charentais. Si tratta di un procedimento molto lento che consiste in due fasi: in questo modo è possibile ottenere un'elevata concentrazione di fragranze e aromi caratteristici del vino eliminando al contempo le teste e le code del distillato. Il liquido, con un valore alcolico di 72°, incolore, è trasferito nelle botticelle nuove di legno di rovere d'Allier e di Limousin da 350 litri. Dopo un anno in botti nuove il Brandy è travasato in barrique già utilizzate con legno a grana grossa e stagionatura ben definita: qui riposa per almeno dieci anni.

Nel corso dell'invecchiamento l'alcol del distillato



evapora in una misura pari al 3,5-4% all'anno: da 100 litri di distillato dopo 10 anni ne rimangono 60-65 litri. Durante le varie fasi la gradazione decresce passando a un tasso alcolico di 44 gradi.

Nascono così i Brandy Villa Zarrì: dal Brandy Assemblaggio Tradizionale (10 anni e 16 anni di invecchiamento) al Brandy Millesimato 1987 (Riserva 18 anni), all'Acquavite di vino Chardonnay, alla Zarri Gold, l'ultima nata. È un Millesimato 1986 con 20 anni di invecchiamento in botte, un *blend* di 4 distillati di vino. Dal colore mogano scuro di grande profondità, intenso e luminoso, ha persistenti profumi di datteri e carruba. Ossigenandosi sprigiona sentori che vanno dal tabacco da pipa, al cacao, allo zucchero filato, alla noce e al panettone. In bocca tornano la complessità e la morbidezza percepite al naso. Suadente e avvolgente, Zarri Gold ha sfumature cremose e rotonde con chiusura resinata. Il *packaging* è prezioso al pari del distillato: una bottiglia di vetro serigrafata in oro contenuta in un cofanetto di legno.

F&B

