



FONDATO NEL MILLENOVECENTONOVANTASETTE

Torpedo



SWAN GROUP - MAGGIO 2008

PER GLI AMANTI DEL SIGARO

Editoriale

QUALCOSA È CAMBIATO

Cuba: musica, danza e... sigari. Con Fidel e senza Fidel. Il sole dell'isola caraibica è sempre lo stesso e l'arrivo di Raul Castro per ora non ha cambiato nulla. O quasi. Saranno i soliti amatissimi sigari cubani. Chi, come noi, aveva pensato al maturare di situazioni magari clamorose resta in attesa. Qualcosa di nuovo? Se avete la fortuna di fumarne un paio a Cuba potrete farlo telefonando dal vostro cellulare. Scambiando «live» sensazioni e commenti con altri appassionati. Ecco, qualcosa è cambiato. E potranno farlo anche i cubani, visto che Raúl Castro ha deciso di liberalizzare l'uso del telefonino anche alla popolazione. Poi sarà, fortunatamente, il solito sigaro cubano. Da accompagnare come al solito, si fa per dire, con un buon Rum. L'abbinamento migliore: un classico intramontabile. Per la perfezione mancano solo una musica rilassante e un tramonto (o alba) sul mare. Ricapitolando: i soliti sigari cubani, un buon Rum, musica rilassante e un tramonto in cui perdersi. Per ora non si cambia. Noi per fare gli originali abbiamo puntato invece su un Brandy italianissimo. Lo scoprirete leggendo.

Andrea Grignaffini

Le mille magie di Villa Zarri

Al ristorante Cracco di Milano le seduzioni di un grande chef e l'estro di un fantasioso sommelier hanno creato un menù da incanto con la complicità di un formidabile Brandy

di Andrea Grignaffini e Alberto Lupetti

Una seducente sperimentazione palatale, quella presentata al ristorante Cracco di Milano con la famiglia Guido Fini Zarri per un connubio fra il Brandy di Villa Zarri e una cucina fra le più creative e fantasiose. Le capacità seduttive di un grande chef supportato dall'estro del suo sommelier hanno creato abbinamenti con un grande brandy, in un avvicinarsi di un menu ideato su accostamenti particolari e studiato per incantare. Tutti i piatti sono stati improntati alla scoperta di sapori e profumi che hanno coinvolto il gusto e l'olfatto a 360°. La storia della famiglia Zarri parte da Castel Maggiore, in provincia di Bologna, nel 1954, allorché Leonida Zarri acquista un'azienda di Murano, la Pilla, che produce distillati e un aperitivo molto trendy a quei tempi, il Select. Il nipote Guido Fini Zarri con la vendemmia 1986 utilizza l'alambicco Charentais per la distillazione del vino Trebbiano ottenendo risultati straordinari. Nel 1989 nasce così Villa Zarri, un'antica dimora del '700 acquistata e restaurata dalla famiglia che diventa il punto di riferimento nella produzione di Brandy superiore. Nel 1990 l'azienda presenta la prima bottiglia di Brandy Villa Zarri, un prodotto naturale derivato dalla distillazione discontinua di vino Trebbiano romagnolo e toscano secondo un disciplinare

che si ispira al Cognac francese. Inizia così un processo di sperimentazione, di ricerca scientifica e di metodologia che arriva a un Brandy di qualità superiore e di grande stile. Tutte le varie fasi che seguono, dalla pigiatura delle uve alla decantazione del mosto alla distillazione con metodo discontinuo e molto lento, al-



PAOLA ARPONE



Maggio 2008 Torpedo 191



Degustando

IL DOLCE SEGRETO DELLO CHARTREUSE

Un liquore segreto che profuma di misticismo. La storia della Chartreuse risale all'anno 1605, quando la formula per preparare elisir naturali fu affidata dal Maresciallo d'Estrées ai padri Certosini. Un mix di 130 erbe officinali e aromatiche. Un ordine, quello dei Certosini, fondato dal teologo Bruno che eresse nel deserto della Chartreuse una residenza destinata a un'esistenza da eremita. In questi eremi nascono anche le Chartreuse nelle loro declinazioni cromatiche, come l'Élixir Végéral de la Grande Chartreuse, considerato un cordiale, un digestivo e un tonico da utilizzare in gocce su zollette di zucchero, puro, con acqua zucherata, o aggiunto a una tisana o un grog. Il liquore Chartreuse è preparato da tre fratelli Certosini, unici custodi della formula, macerando le erbe fino a ottenere la Verde (55°) e la Gialla (40°) dopo un lungo invecchiamento in fusti di quercia. Si possono degustare molto freschi lisci, con ghiaccio nei long drink, in primis per la versione Gialla, più dolce. Sul primo la finezza del Toscano Antica Riserva, per il secondo la potenza di un Extra Vecchio. (A.G.)

l'invecchiamento in bottelle di rovere francese, fanno parte di un processo destinato alla realizzazione di un ottimo prodotto. Una bottiglia speciale per festeggiare i vent'anni di attività: Zarrì Gold, Brandy Millesimato 1986, 20 anni di invecchiamento in botte, che Villa Zarrì presenta come il Brandy maggiormente invecchiato dell'azienda. È una miscela di quattro distillati di vino ricavati dalla vendemmia 1986 che ha dato lo spunto alla produzione dei Brandy della casa. Il colore oro ambrato, acquisito dopo il ventennale invecchiamento, ha lanciato l'idea dell'abbinamento aureo, la bottiglia di vetro serigrafata in oro è disposta in un cofanetto di legno e prodotta in soli 1.100 pezzi, destinati a pochi privilegiati. Un Brandy, il Gold, dal colore mogano scuro intenso e dai riflessi dorati, al naso un surplus di frutta secca (carruba e fichi) con nuances di tabacco da pipa, cacao e note di pasticceria e panettonate. Al palato è morbido, avvolgente, vellutato con un finale cremoso e resinato. A questo nettare abbiniamo un capolavoro dell'arte sigariera cubana, un prototipo di eleganza che non manca di corpo, il **Lancero di Cohiba**. Capostipite della vitola Laguito No. 1 (192 mm x 38 RG) è un sigaro che necessita di tre anni di invecchiamento, ma in cambio regala una fumata cremosa e appagante, di forza non trascurabile e intreccio aromatico stupefacente. Il Brandy Millesimato 1987, 18 anni, è composto da una miscela di quattro brandy di quell'unica annata al fine di ottenere un distillato dalle stesse caratteristiche. I vini utilizzati sono il Trebbiano toscano e il Trebbiano romagnolo, distillati con metodo discontinuo con alambicco Charentais e invecchiato in piccole botti di rovere di estrazione francese. Per ottenere colore e tannini, nel primo anno di affinamento sono utilizzate botti nuove, successivamente travasato in botti esaurite per raggiungere il giusto processo ossidativo dei tannini e dell'alcol. Durante gli anni d'invecchiamento, per non superare la soglia del 44% di titolazione alcolica viene aggiunta gradatamente acqua distillata. Il Brandy Millesimato 1987 si presenta di un brillante colore mogano chiaro con riflessi nocciola, all'olfatto emergono aromi «natalizi» tra spezierie, mielosità e sentori canditi. In bocca è morbido, suadente, voluttuoso con richiami biscottati. Questo diciottenne esige un Avana egualmente raffinato ma non etereo, allora largo al Magnum 46 di **H. Upmann**. Il formato Corona Gorda (143 mm x 46 RG) è uno dei più equilibrati in assoluto e nella declinazione di questa marca significa una partenza lenta di stampo dolce che via via vira verso una forza pepata per crescere e arrivare



CARLOS-JONES

Una seducente sperimentazione per il palato: ecco come definire la degustazione al ristorante Cracco.

a un finale ricco e dalla forte personalità. Brandy Assemblaggio Tradizionale 10 anni e Brandy Assemblaggio Tradizionale 16 anni, sono il risultato di un assemblaggio di più annate e diversi invecchiamenti di Brandy, come viene enunciato in etichetta dove è segnalata l'annata più giovane presente nella miscela. Il nome Assemblaggio Tradizionale nasce in quanto tradizionalmente il Brandy è costituito da una miscela di distillati di annate e invecchiamenti diversi per ottenere un prodotto finale con un bouquet più armonico e completo. Il primo ha un colore oro antico con un'unghia topazio, al naso sentori di orzo perlato, liquirizia e banana essiccata, accompagnata da profumi di pinoli, caramella mou e vaniglia. A livello gustativo risulta morbido, dolce con richiami mielati e di agrumi canditi, finale lungo e persistente. Il secondo ha un luminoso color topazio con riflessi caramello, all'olfatto sentori fruttati e speziati, a seguire note tabaccose e torrefatte. Dotato di grande personalità, al gusto si presenta pieno, rotondo con retrogusto di frutta secca e pasta di mandorle. Entrambi chiamano una **Dalia** (170 mm x 43 RG), modulo importante caratterizzato sempre da una vigoria non villana. Il 10 anni preferisce l'898 di Partagás, la cui fumata è giocata sulle spezie (pepe) e sulle note di pelle, sostenute da un fondo terroso che permea tutta l'evoluzione del sigaro, in maniera piuttosto lineare, mentre l'eccellente Immensa di Bolívar si abina al 16 anni. La speziatura è in questo caso meno pronunciata ma fusa a marcati aromi di legni pregiati che si allargano come un estuario insieme alla forza del sigaro. Villa Zarrì Brandy Italiano 18 anni 1987 con Selezione di tabacco Toscano. Dopo una lunga sperimentazione, Villa Zarrì ha creato il distillato giusto, ottenuto da una infusione di tabacco Kentucky, nel Brandy, già celebre, di Villa Zarrì. Dopo mesi e mesi di prova si è arrivati alla giusta concentrazione e ancora altri mesi per completare l'affinamento, ma il risultato è unico. Il prodotto è una bottiglia esclusiva, sull'etichetta è riprodotto il giglio di Firenze, ha il collarino tricolore per evidenziare un must del made in Italy, il sigaro Toscano, marchiatore di un autentico stile di vita. Le bottiglie del Brandy al tabacco prodotte sono solo 2mila, ottenute da una selezione speciale di Brandy affinato 18 anni in confezione da mezzo litro. Da sempre è noto l'abbinamento tra sigaro e distillato, ma il quid che distingue il Toscano di Villa Zarrì è la potenza espressiva dei suoi profumi aromatici, nel delicato sentore fumé, nelle sensazioni dolci che accompagnano i sentori di tabacco. In bocca risulta pieno, caldo all'ingresso e a seguire una notevole





Appuntamenti

Habanos day

ANTEPRIME IN TERRAZZA

Il 17 maggio, allo Spazio Novecento (Terrazza Esedra) di Roma si terrà il quarto Habanos Day. L'accesso è riservato agli invitati registrati. Il programma della giornata: nell'arena degustazione, i coordinatori saranno Luigi Maria Larocca e Daniele Balestri (desk accettazione degustazioni dalle 9.30 alle 17). Degustazione Montecristo «B» & Champagne Mumm con Gianfranco Plenizio e Alberto Lupetti. Abbinamento: Champagne Mumm de Cramant e Mumm 1996 in Magnum. Dalle 12 alle 13.30 degustazione Montecristo Sublimes E.d. Lim. 2008 (capo 54, lunghezza 164 mm, anteprema mondiale) e Château d'Yquem 1982. L'evento è riservato a 50 partecipanti: i relatori sono James Suckling, Giuseppe Elefante e Massimo De Giovanni. Dalle 14 alle 15.30 Partagás Dobles 160° Aniversario & Fonseca Porto Vintage (riservato a 50 partecipanti) con Andrea Grignaffini, José María López, Giorgio Bassan. Dalle 16 alle 18 Partagás Rodolfo 160° Aniversario e Great Scotch Whisky (riservato a 50 partecipanti) con Giuseppe Santamiello e Luigi Maria Larocca. Tutte le degustazioni sono a invito. Nell'area Philosophy con Luigi Maria Larocca e Andrea Battilani, degustazione di grandi vini di Borgogna (annata 2005). Produttori selezionati da Luca Cuzzoli. Dalle 14.30 alle 15.30 Cohiba Maduro 5 e i caffè di Leonardo Lelli. La nuova linea di Cohiba abbinata a due cru selezionati dal produttore bolognese Leonardo Lelli, che guiderà, assieme a Luigi Maria Larocca, un interessante ed esclusivo abbinamento.

persistenza, emergono sentori speziati e poi una freschezza e le pungenti note di nicotina. Inutile dire che l'abbinamento ci impone di lasciare Cuba alla volta della Toscana per quello che è forse il migliore degli italiani: l'Originale. È realizzato a mano con tabacco Kentucky ed esprime la tipicità del Toscano in una forma meno pungente che sa farsi morbida e di maggiore struttura. Acquavite di Vino Chardonnay Villa Zarrì è un distillato non invecchiato, imbottigliato dopo solo un anno di riposo in un recipiente di acciaio. Il vitigno chardonnay conferisce profumi fini e delicati a quest'acquavite d'uva, adatta a coloro che prediligono profumi freschi e fruttati, mancando l'invecchiamento in legno. Si presenta limpida e brillante con profumi netti di pera martin-sec, lavanda ed erbe aromatiche per concludere con note di latte di mandorle. In bocca è netta, morbida con l'alcol in equilibrio. Per questo distillato torniamo nella Isla Grande per scegliere l'Avana oggi più tosto, il Cazadore di Romeo y Julieta. Inusuale nel formato (162 mm x 44 RG), è caratterizzato da una «fortalezza» imponente ma mai sgraziata che sostiene aromi terrosi e animali di grande fusione e intensità. Liqueur Brandy e Caffè Villa Zarrì è un prodotto nuovo con un piacevole connubio di sapori. Il distillato nasce dall'infusione di caffè proveniente dall'India di alta qualità, un'arabica chiamata «Plantation A» dalla bassa acidità, nel Brandy di vino Trebbiano invecchiato sei anni in botti di rovere francese. L'infusione con il caffè macinato dura brevisimo tempo e rilascia al distillato i suoi aromi. Dopo l'aggiunta di acqua, per arrivare alla gradazione alcolica di 40, e di zucchero per attenuare l'amaro del caffè, l'infuso viene filtrato e imbottigliato dopo sei mesi di riposo. Si presenta di colore mogano profondo, al naso sentori di tostato, di caramella mou e cocco. Al palato, è un gioco dolce-amaro. Qui si impone un sigaro piccolo ma di razza come può essere una Perla (102 mm x 40 RG), magari quella di Montecristo (No. 5). La fumata asciutta ben si districa tra il dolce-amaro del liquore e la combustione conduce a un finale grintoso che sa di note di caffè. Cherry Brandy Villa Zarrì, un liquore di antica memoria, un matrimonio tra un vino invecchiato sei anni in piccole botti di rovere francese

e le deliziose ciliegie provenienti dal Castello di Serravalle, nel comprensorio di Vignola. Le ciliegie utilizzate sono il durone della marca e il nero secondo le diverse caratteristiche. La macerazione delle ciliegie nel distillato dura due mesi con il rilascio di aromi e zucchero, poi viene aggiunto il Brandy e una piccola quantità di zucchero, dopo il filtraggio si passa all'imbottigliamento. Colore rosso rubino luminoso con sfumature ramate, al palato esprime sensazioni di frutto maturo e delicate note speziate e vanigliate. In bocca è morbido, suadente, avvolgente su toni ciliegiosi, tabaccosi e caramellati, finale di estrema finezza. In questo caso è bene tornare verso un Avana di grande autorevolezza e forza non indifferente come può essere la Pirámide (156 mm x 52 RG) di Vegas Robaina.

L'Únicos è un torpedo caratterizzato da foglie scure che portano la fumata su toni legnosi e terrosi che si arricchiscono, con il progredire della combustione, di piccanti speziature. Attenzione a fumarlo giovane: in questo caso il sottofondo verde-vegetale potrebbe deludere. Nocino di Villa Zarrì, una vecchia ricetta di famiglia di antica tradizione emiliana-romagnola. Il mallo

delle noci coltivate biologicamente, vengono raccolte il 24 giugno, ricorrenza di San Giovanni, tagliate a spicchi e messe a macerare in alcol a 95° con l'aggiunta di chiodi di garofano, stecche di cannella, zucchero e acqua, e per 60 giorni, rimescolate giornalmente. Al termine della macerazione l'infuso viene separato dalle parti solide e portato a una gradazione alcolica di 43 e lasciato riposare per 12 mesi in un contenitore d'acciaio per essere poi filtrato e imbottigliato. Il nocino si presenta di un colore rame antico, con sentori di mallo e liquirizia, noce moscata e una nota fumé. In bocca è fine, delicato, aromatico con retrogusto di mallo. Abbinamento non facile, ma il vitolaro Habanos ci soccorre con un sigaro grintoso: l'Hoyo du Gourmet (170 mm x 33 RG), della serie in cabinet Le Hoyo. Nonostante sia un sigaro sottile, svela una vigoria che può anche sconcertare e va fumato pacatamente perché non si surriscaldi, ma è un trionfo di sapori di grande intensità: legno, caffè, cioccolato e una paletta piccante sempre più marcata. ■

Tra i puros fumati nel corso dell'evento, il Lancero di Cohiba, l'Immensa di Bolívar e l'Hoyo du Gourmet.

Menù

- Insalata russa caramellata
- Insalata di puntarelle, datteri, acciughe e tartufo nero
- Brandy italiano Assemblaggio Tradizionale 16 anni
- Merluzzo nero laccato al miele, caffè e carciofi
- Brandy italiano Millesimato 1987 18 anni
- Ravioli di sgombro, mandarino e cavolo cinese
- Nocino Millesimato 2003
- Spiedini di anemelle di vitello, mortadella e topinambur
- Brandy italiano Millesimato 1986 20 anni
- Crocchetta di cioccolato fondente, pomodori allo zenzero
- Brandy Italiano Millesimato 1987 18 anni con Tabacco Toscano
- Bon Bon al cioccolato e melograno
- Acquavite di Chardonnay

