

Guida

Gusto/Il Brandy italiano che non teme Cognac né Armagnac, il rum invecchiato a 2.300 metri d'altezza, la grappa Nonino griffata Venini o i cocktail a base di Sambuca aromatizzata. Per un dopocena da intenditori | **Paolo Scarpellini**

Ammazzacaffè da meditazione

Basta con limoncelli che sanno di detersivo, nocini troppo artigianali, liquori alle erbe fatti con alcol dozzinale, creme di whisky dai sapori improbabili. Perché rovinarsi una bella cena con prodotti scadenti e banali? È ora di riscoprire l'ammazzacaffè, quello di una volta, un rito serio e aristocratico. A casa, come al ristorante. Ecco i migliori per qualità, raffinatezza, ricercatezza. A seconda dello stile di pranzo o cena.

Pranzo di lavoro

Rum Zacapa Centenario XO

Invecchiato sopra le nuvole. E in botti che prima hanno contenuto sherry, whisky e Cognac. Ma la maturazione in altura (2.300 metri sul mare, in Guatemala) spiega solo in parte la finezza e l'armonia di un decanter che contiene un blend di diverse annate (anche un quarto di secolo); al resto pensano il puro succo di canna guatemalteca (al posto della consueta melassa) e il sistema Solera, lo stesso usato per lo sherry. Il risultato è un rum profondo ed equilibrato, morbido e intenso allo stesso tempo: quello che serve per accompagnare degnamente la firma di un contratto.



Sopra, il decanter realizzato da Venini per Nonino; sotto, i Millesimati di Villa Zarrì; a sinistra, il rum Zacapa invecchiato in altura.



Cena nel casino di caccia

Brandy Villa Zarrì Pieno Grado 19 anni

Il marchio è relativamente nuovo, ma già conosciuto dagli intenditori: appartiene a un erede della famiglia che commercializzava il noto Oro Pilla, il bolognese Guido Fini Zarrì. È lui che si è messo in testa di produrre il miglior Brandy italiano, in grado di competere con i più buoni Cognac o Armagnac francesi: obiettivo raggiunto con queste nuove etichette millesimate a gradazione piena (59 gradi), invecchiate 19 anni. Ottimi anche il Brandy Millesimato 1986 (in bottiglia sigillata in oro, limited edition) e il Millesimato 1987 con infusione di tabacco.

Ricevimento importante

Collezione Nonino 2008 UE

Cru Monovitigno Picolit

Se non è la grappa più cara del mondo (1.500 euro nelle migliori enoteche), poco ci manca. Tutto merito, per questo nuovo capolavoro di Benito e Giannola Nonino, del prezioso decanter Athanor disegnato da Luca Cendali per Venini, senza contare la derivazione del distillato, il vitigno più raro e nobile del Friuli, il Picolit. L'aroma di miele, fichi e fiori d'acacia, così come l'estrema pulizia in bocca e la lunga, precisa persistenza poi, non hanno prezzo: un'acquavite d'uva senza pari, per concludere in bellezza (anche visiva) una cena da 3 stelle Michelin.

Aperitivo sensuale in barca

Sambuca cocktail Averna

La storica Sambuca in edizione cool: sono le nuove Averna aromatizzate con Liquirizia, Agrumi o Anice stellato. Perfette per i cocktail estivi: dal Mojito siciliano (4 parti di Sambuca Anice stellato, 2 di succo di limone, 1 di sciroppo di zucchero, 1 rametto di basilico fresco, ghiaccio), all'Averna Sensual (3 parti di Sambuca Anice stellato e liquirizia, 1 di latte di mandorle, 3 di caffè espresso, ghiaccio), per finire con l'Averna Gallery (1 parte di Sambuca Anice stellato e agrumi, 3 di Amaro Averna, 4 di succo di arance rosse, 2 di Mandarini Sicilia Averna, ghiaccio). **Q**