



Villa Zarri: il brandy italiano che smentisce Hemingway

Quale distillato potrà traghettarci dal mese di dicembre - in cui è d'obbligo lo scotch whisky - verso i diafani alcool dell'estate (vodka, kirsch e slivovitz ben ghiacciati)? La risposta è di Samuel Johnson, scrittore inglese del 700: «I ragazzi bevono birra, i gentiluomini bevono porto, ma se volete diventare degli eroi... bevete brandy!». In Italia però, si è sempre prodotto del pessimo brandy, per la gran parte industriale (Hemingway, che se ne intendeva, ne parlava malissimo). Nata nel 1989, l'etichetta *Villa Zarri*

ha colmato il vuoto approfittando di una lunga esperienza: il nonno dell'attuale distillatore Guido Fini Zarri, infatti, era già consulente per la Buton quando nel 1954

rilevò la distilleria Pilla, sull'isola di Murano a Venezia, che produceva il famoso brandy *Oro Pilla* e un altro alcolico allora di gran moda, l'aperitivo *Select* (i cultori del modernariato proveranno a questi nomi una sottile nostalgia). Dotatosi di alambicchi Charentais e piccole botti di rovere da 350 litri per l'invecchiamento, Guido iniziò senza compromessi con l'idea di sfidare i cognac e gli armagnac francesi con un brandy «made in Italy» che, sebbene costoso, portasse a casa una meritata vittoria. Possiamo dire che c'è riuscito, soprattutto dopo le edizioni 1987, 1988 e 1989 di brandy millesimati full proof, imbottigliati, cioè, «a pieno grado» senza aggiunta di acqua distillata. Nell'attesa di un brandy invecchiato 22 anni il cui arrivo, in una bottiglia molto speciale, è previsto per settembre di quest'anno, possiamo intanto goderci la novità *Villa Zarri* sul mercato da poco prima di Natale: una cuvée per fumatori di toscano. Si tratta di un millesimato del 1988 in cui sono state fatte macerare foglie di tabacco delle Manifatture Sigaro Toscano. Un brandy che ha assorbito, senza risultarne snaturato, i profumi pungenti, speziati, sensuali e un po' ruvidi del tabacco Kentucky. Da bersi nelle sere di febbraio, leggendo James Joyce. ■



Tokaji, il vino delle fiabe del Reno

Sul ricercatissimo *Porthos*, rivista del «ribelle nobile disperato» Sandro Sangiorgi che - aiutato dalla visione di Nicolas Joly - si sforza di guardare diversamente al vino (in modo «biodinamico» e meno «slow food»), è stato il protagonista assoluto: il tokaji ungherese. In questo periodo di sconti, persino in enoteca, cercate il *Bornemisza 1993 a 6 puttonyos*, potente, zuccherino, evocativo: un vino goethiano, il vino delle fiabe del Reno.



Oxford Landing, australiano malioso

Diciamoci la verità: l'obbligo morale e modaiolo di bere italiano ci ha un po' rotto. Ci sono novità straniere d'ottima levatura a prezzi abbordabili. Tra queste, il cabernet sauvignon e shiraz di *Oxford Landing* è da prendere in considerazione: prodotto da 40 anni nel sud dell'Australia, sulle rive del fiume Murray, è, per 15-18 euro, quel vino malioso che un mandriano raffinato potrebbe offrire a Nicole Kidman, proprio in *Australia* di Buz Luhrmann.



Farinela, birra al femminile

Il birrifico artigianale Abbà di Livorno Ferraris, là dove inizia la grande distesa delle risaie piemontesi, ha una sorpresa primaverile: una rossa strutturata, robusta, da meditazione, birra da «piacere notturno». Intanto, non perdetevi la *Farinela* (in dialetto «ragazza birichina»), birra da aperitivo al femminile, con riso e piante aromatiche, da bere in flûte come il prosecco. Poi, con trippa e bolliti misti della tradizione, ottima la *Nigra*: stout memorabile.

