

Il Bicchiere Di

2013 ▾ GENNAIO FEBBRAIO MARZO APRILE MAGGIO GIUGNO LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE

1
OTT

Il Brandy Villa Zarri. Eccellenza Italiana Si Sposa Con Il Nerone E Il Maestro Di Vegas Robaina

Scritto da [ilbicchierediverso](#) alle 07.10 — Senza categoria, varie



In una piccola provincia montana abbiamo cenato con salumi e formaggi locali, bevuto dell'ottimo vino rosso e terminato con un dolce al cioccolato di vaga influenza americana che ci ha definitivamente appagato.

Forti dei nostri piaceri enogastronomici avevamo con noi sigari e Brandy selezionati.

I primi erano, per alcuni di noi, i sublimi **Nerone** di Amazon, capaci riempire ogni golosità legata al fumo lento con la propria forza, sprigionata in un modulo *top grade* di enorme prestigio e di rara bontà, grazie anche al suo tabacco italiano 100% privo di additivi.

Per chi scrive la scelta è caduta su un *double robusto Vegas Robaina Maestro Edizione Regionale Spagnola 2007*. Delizioso. Questa vitola è stata realizzata per la commemorazione della famiglia Vegas Robaina nel decimo anno della creazione del marchio, un omaggio al maestro *veguero* Alejandro Robaina con un sigaro intrigante e molto apprezzato dal sottoscritto e dagli altri sodali.

Terroso, dai sentori tostati, si evolve lieve fino a caratterizzarsi nell'ultimo terso in maniera decisa, non ha affatto bisogno di aggiustamenti di tiraggio per la sua combustione perfetta, quello che poteva essere un sigaro giovane al tempo della messa in vendita si è evoluto molto bene togliendo gran parte dell'ammoniacale e proponendosi deciso e arrotondato.



A questo sigaro e agli altri abbiamo accompagnato un brandy fantastico di **Villa Zarri** (ve ne ricordate? Leggete **qui** e **qui**) il **PIENO GRADO**, 21 anni millesimato 1987, 55,4% di gradazione alcolica. Il nome deriva dal fatto che il brandy è stato imbottigliato a “pieno grado” ovvero come uscito dalle botti – da 350 lt di legno di rovere Allier e Limousin- senza essere stato diluito per abbassarne l'alcolicità.

Cosa dire? I prodotti di Villa Zarri sono stupefacenti. Sin dal colore, un miele ramato purissimo, siamo rimasti nuovamente affascinati da questo distillato tutto italiano, il naso ha subito un lungo momento di piacere grazie alla percezione di miele di castagno, una leggera vanigliatura, marroni sotto spirito, ciliegia e un leggero “torbato” che rende il bicchiere un luogo di estasi sensoriale.

In bocca è un'esplosione di sapore si pera, legno, una piccola nota di marzapane, buccia di mela e un piccolo motivo agrumato.

Abbiamo taciuto tutti al primo sorso per guardarci subito dopo e cominciare a ridere di soddisfazione, la nottata è stata lunga e Villa Zarri è il brandy, per la redazione del Bicchiere Di_Verso, da assaggiare assolutamente!

Buona scelta

IBD

ilbicchierediverso@gmail.com