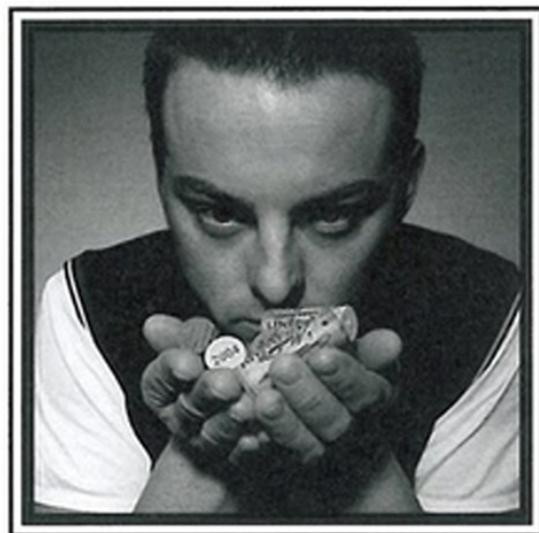


Fantastici superalcolici Made in Italy

by Carlo Spinelli, Sunday 8 January 2012



Il sommelier Luca Gardini consiglia fantastici superalcolici italiani: brandy Villa Zarri, acquavite di frutta Capovilla, Fernet Branca e grappa Berta.

Like  7 people like this. Be the first of your friends.

Il freddo non mi fa paura, anzi è un invito goloso a cercare qualcosa di alcolico che mi rincuori e mi dia energia. Cosa c'è di meglio allora di superalcolici Made in Italy? Certo, ma la qualità deve essere sempre in pole position. Un brandy italiano fa al caso nostro: brandy Villa Zarri Millesimato 1987, dai profumi complessi come il tabacco, il caramello, la paprika, ma anche un mou un po' resinato; l'alcol si sente poco perché il sapore globale è assai rotondo (www.villazarri.com). Poi si può suggerire anche un classico e intramontabile Fernet Branca con ghiaccio che, assunto dopo pranzo o dopo cena, con l'aroma di menta e la sua mineralità ringalluzzisce lo spirito affievolito dall'inverno (www.fernetbranca.com). Passiamo quindi al Distillato di Ciliegie Duroni di Vittorio Capovilla, perché questa acquavite di frutta si distingue per la sua distillazione a bagnomaria per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del frutto, esprimendo finezza e qualità. Eccentrico ma sublime in abbinamento all'ostrica cruda (www.capovilladistillati.it). E per finire con l'Italia nel sangue ecco la grappa Casalotto dell'azienda Berta, invecchiata 25 anni: fine, elegante, intensa, ricca, al naso molto pulita e diretta al cuore (www.distillierieberta.it). Questi sono tutti gustosi consigli per confortare l'anima nei mesi più freddi dell'anno, ma manca ancora un'indicazione, ossia la temperatura giusta di servizio di questi superalcolici: il Fernet deve essere bevuto col ghiaccio, per emozionarsi nel suo progressivo scendere di temperatura; il brandy e la grappa sono perfetti a temperatura ambiente, magari scaldati pian piano con il palmo delle mani; il distillato invece manda in visibilio freddo, per acciuffare ogni peculiarità aromatica del frutto.