

Villa Zarri Cherry Brandy



Informazioni:

Tipologia: *Cherry Brandy*

Provenienza: *Emilia Romagna – Italia*

Volume alcolico: *40%*

Prezzo consigliato: *25 euro*

Reperibilità: *Ampia*

Cenni storici e osservazioni personali:

Dopo la disamina del Brandy Millesimato 1988, oggi è il turno di un altro imbottigliamento di Villa Zarri: Cherry Brandy. Stavolta non mi profondo in personali osservazioni dal momento che parole molto eloquenti per la descrizione sono già state impiegate sul sito web ufficiale dell'azienda:

“Il Brandy Villa Zarri, distillato di vino invecchiato 6 anni in piccole botticelle di rovere francese incontra le pregiate ciliegie provenienti da Castello di Serravalle – paese situato sulle colline bolognesi, a ridosso della provincia di Modena,

appartenente al comprensorio delle ciliegie tipiche di Vignola, accreditate come le migliori d'Italia.

Per ottenere il risultato ottimale, vengono utilizzate due tipi di ciliegie, il durone della marca e il nero secondo, dalle caratteristiche estremamente diverse. Il primo è un durone dal colore rosso chiaro molto profumato, dal sapore acidulo e dalla pasta consistente e carnosa, Il nero secondo è invece di colore rosso scuro tendente al violaceo e ha una pasta molto dolce e succosa. La macerazione delle ciliegie nel Brandy dura due mesi, al termine dei quali il Brandy viene separato dai duroni. Durante la fase della macerazione avviene un processo osmotico grazie al quale la ciliegia cede la sua parte liquida al Brandy – acqua, zucchero e aromi – e contemporaneamente assorbe l'alcol dal Brandy che, in due mesi di macerazione, arriva ad una gradazione alcolica del 40%. A questo punto è pronto per essere filtrato e imbottigliato.”

Come considerazione personale, aggiungo che tale imbottigliamento è ampiamente reperibile e riprende l'antica tradizione italiana della produzione di cherry brandy, già adottata in passato da altri produttori, seppur con metodologia differente. Senza ulteriori indugi, passo quindi all'estensione delle note degustative.

Note Degustative:

Aspetto : Rosso granato con lieve riflesso ambrato

Olfatto: La marcata presenza di ciliegie mature, che rimembrano quasi uno Sherry Oloroso, è introduttiva a sentori profondi di legno morbido e carezzevole e cuoio lavorato. Nel tempo, si ravvisa una foglia di tabacco da pipa leggero (direi Early Morning) ed elegante. Eterea nota di cera d'api, che ben si fonde con gli aromi di cui prima. Molto intenso e gradevole.

Palato : Domina il sentore dolce della ciliegia in infusione alcolica, compare l'amarena, un tocco di vaniglia appena accennato e un delicato sentore legnoso, già ravvisato nell'olfatto. Di corpo medio, lascia emergere un vigoroso calore interiore, che riscalda l'anima. Compare un accenno di tabacco delicatissimo, quasi inscindibile dalle ciliegie che perdurano per tutta la durata dell'assaggio.

Finale : Mediamente lungo, suadente e carezzevole, di ciliegia possente ma elegante e cuoio essiccato.

Un connubio perfettamente riuscito, tra brandy e ciliegie di Castello di Serravalle. Un prodotto con un ottimo rapporto qualità/prezzo, perfettamente abbinabile a semifreddi a base di cioccolato, pasticceria secca e cioccolato fondente con almeno il 70% di cacao che ne valorizzerà l'essenza. Grande qualità, non c'è dubbio.

Voto: 88/100

