



Vivaldi e Duke Ellington per il distillato più antico di Francia

Una degustazione insolita, in quattro tempi, con protagonisti quattro Bas-Armagnac dello storico Domaine Tariquet e le composizioni di Alessandro Cerino

Figure insolite e affascinanti come quella del “*sound sommelier*”, ideata e codificata da **Paolo Scarpellini** nella convinzione che il vino è anzitutto “musica da bere” e la musica “un vino da ascoltare”, paiono aver fatto insieme scuola e tesoro di una tendenza, in atto da tempo e oggi sempre più diffusa, di chi organizza cioè “**degustazioni sensoriali amplificate**” con l’obiettivo dichiarato di coinvolgere e affascinare un pubblico curioso e (possibilmente) più vasto. Con il proposito, cioè, di andare oltre i tecnicismi tipici di un approccio settoriale per coinvolgere una platea più ampia di appassionati che altrimenti, molto probabilmente, rischierebbero di restare esclusi.

Lo stesso deve aver pensato un’azienda importante nel campo della distribuzione di vini e distillati come la milanese **Sarzi Amadè**, che in occasione di una collaborazione lunga ben 40 anni con la

maison storica (fondata nel lontano 1683) e di eccellenza nella produzione di [Armagnac](#), il **Domaine Tariquet** – che ha sede in Guascogna dove viene distillata quest'acquavite di vino più antica di Francia –, ha presentato in un'insolita e intrigante serata quattro Bas-Armagnac monovitigno, con quattro invecchiamenti diversi, accompagnando la degustazione di ciascuno a un brano appositamente pensato ed eseguito dal **musicista Alessandro Cerino**.



Il Maestro Alessandro Cerino ha accompagnato la degustazione (Foto © Sarzi Amadè).

Prendiamo, ad esempio, l'esuberanza del grande compositore veneziano **Antonio Vivaldi**: il tema immortale della Primavera ha offerto lo spunto a un arrangiamento di Cerino, che nella lunga carriera di compositore, direttore d'orchestra e appunto arrangiatore ha lavorato con artisti del calibro di Dalla, Vecchioni, Morricone, pubblicando, tra l'altro, per l'editore musicale Curci proprio la sua reinterpretazione delle Quattro Stagioni di Vivaldi.

Ebbene, questo brano ha incontrato pienamente la "primavera" di un **Bas-Armagnac**, invecchiato 10 anni, come l'**Ugni Blanc** dalle vivaci note di ananas tostato. Il grande poeta francese dell'amore Jacques Prévert ha invece ispirato le note languide e romantiche di un brano musicale amplificando e dilatando la degustazione del successivo distillato, il **Plaint de Graisse**, che invecchia in botte per un minimo di 18 anni e si presenta con caldi profumi di spezie e bucce d'arancia.

In un crescendo d'intensità aromatica dapprima con il "pepato" **Baco** (20 anni d'invecchiamento) per giungere infine al **Pure Folle Blanche** (25 anni d'invecchiamento) dalla grande complessità e

insieme eleganza, il **Bas-Armagnac** più maturo pare proprio aver trovato il suo “accordo” perfetto con la musica di uno dei più grandi compositori del novecento, Duke Ellington – di cui si ricordano quest’anno i 50 anni della morte.



Le etichette presentate e abbinata alla musica (Foto © Sarzi Amadè).

Bonus infine per la cornice scelta per la serata, il [Doping Bar di Milano](#), le cui atmosfere da gentlemen’s club britannico hanno aggiunto quell’ulteriore tassello all’approccio (lodevolmente) multisensoriale ricercato.

Data di creazione

07/02/2024

Autore

giovanni-caldara