Bepi Tosolini: nella grappa ci vuole 'Metodo'

famiglia-tosolini-e-alambicco-e6c2c843

È una storia di famiglia di 4 generazioni. L'azienda nasce negli anni '40, il fondatore Bepi Tosolini apre in quegli anni la sua prima piccola distilleria. Era un sogno che diveniva realtà, la sua vita in un'idea. La grappa prodotto povero contadino per Bepi sarebbe divenuto un giorno un prodotto alla ribalta dei consumi nel mondo. Negli anni '50 costruisce una nuova distilleria a Udine e vi affianca la più grande cantina di grappa d'Italia, dove i contenitori sono botti di frassino. Nel 1973 è la volta della grande distilleria di Povoletto nella quale spiccano gli alambicchi della tradizione, sempre a vapore, sempre artigianali come i nuovi a bagnomaria che vi si aggiungono. È qui che oggi porto avanti la tradizione – spiega Giuseppe Tosolini, direttore vendite italia dell'Azienda - l'artigianalità l'artigianalità e la passione con cui mio nonno ha fondato questa azienda insieme a mio padre Giovanni a ai miei fratelli Bruno e Lisa.

Avete un portafoglio prodotti importante. Ci presenti i principali...

La MOST è sicuramente il nostro prodotto bandiera. Un'acquavite di mosto d'uva nata dalle uve più pregiate friulane. Il mosto "fiore" viene distillato dopo pochi giorni dalla spremitura delle uve: si raccoglie così quel sapor di vino nuovo che poi con la maturazione evolve in sapori diversi. Abbiamo poi I Legni, una grappa invecchiata oltre un anno in barrique di rovere nata dalle vinacce di uva Cabernet, Refosco, Merlot, Friulano e Moscato, dalle dolce note di cioccolato, noci e vaniglia. Infine, mi piace parlare anche del nostro Amaro Tosolini, un raffinato liquore di oltre 15 erbe mediterranee, tra cui il "Santonego" o assenzio marino, nato dalla macerazione di queste erbe in acquavite d'uva e purissima acqua delle Alpi friulane.

Avete in lancio nuove referenze. Di cosa si tratta?

La grappa è un distillato "giovane" se vogliamo dargli una data di nascita e pertanto ancora in evoluzione, noi, come artigiani del gusto continuiamo a sperimentare e crescere cogliendo dal mercato i cambiamenti di gusto del consumatore, chi beve la grappa oggi non ha più il palato di 50 anni fa e quindi bisogna che la distilleria sia in grado di affrontare i cambiamenti e scrivere una nuova

storia, anzi l’evoluzione della storia. Abbiamo tre eccellenze nel MOST, l’acquavite d’uva, che si sposano con diverse stagionature in botti utilizzate per l’invecchiamento di vitigni nobili quali Barolo, Amarone e Brunello. la Most Barolo Barrique è stata premiata quest’anno con la GOLD MEDAL al concorso Alambicco d'oro.

La grappa nella mixology sta assumendo un ruolo sempre più importante. In che modo la vostra azienda ha approcciato la categoria dei bartender?

La nuova mixology sta cambiando il modo di bere ed anche la cultura dei barman, sempre più attenti al dettaglio e alla qualità dei prodotti. Tosolini produce grappe e distillati che da sempre ha voluto coinvolgere nella creazione dei cocktail, il Manhattan con I legni e l’amaro Tosolini è un must ai nostri eventi. Da due anni abbiamo creduto opportuno introdurre anche un distillato espressamente pensato per la miscelazione, con un gusto neutro grazie ad una triplice distillazione ma dal potere alcolico deciso: ICE MOST, perfetto nel Moscow Mule ad esempio. La Spezieria, 6 liquori della tradizione italiana tra cui spiccano l’Amaretto Salizà e il liquore al caffè EXPRE’ sono nati per soddisfare le esigenze dei barman più evoluti che realizzano cocktail di alta qualità utilizzando solo prodotti naturali senza coloranti e aromi.

Come vi state muovendo in questo senso sul territorio?

È da anni che come azienda ci impegniamo nel promuovere ed informare i barman sui diversi utilizzi che la grappa può assumere, e di quali sorprese può riservare ad ogni singolo cocktail. Ogni anno in Inghilterra realizziamo un Bar Contest tra i migliori barman d’oltremanica. In Italia invece organizziamo diversi laboratori di mixology con barman internazionali e soprattutto tante serate in tutta Italia dove coinvolgiamo tutto il locale, credendo molto nelle potenzialità dei nostri prodotti e della grappa in genere, ci teniamo molto ad informare i consumatori.

Ci parli del metodo Tosolini: 100% artigianale…

La differenza è enorme! Nel mondo che produce distillati si riconosce da sempre il pregio che possono esprimere solo gli alambicchi tradizionali a vapore e bagnomaria, con controllo manuale delle fasi di distillazione. Ciò può garantire il pregio del distillato finale. Nella nostra distilleria non abbiamo mai avuto fretta, le lenti fasi di lavorazione e la bassa produzione degli impianti tradizionali scandiscono il tempo della qualità da quasi un secolo. Occorre molta esperienza e sapienza nel saper selezionare la migliore materia prima e distillarne il cuore, il mastro distillatore sa selezionare e riconoscere la parte migliore, e solo quella diventerà una grappa Tosolini.

Quali sono le nuove tendenze legate al mondo della grappa?

Noi come distilleria ci riteniamo soddisfatti perché i trend dei nostri prodotti continuano ad essere positivi in un contesto di mercato che, purtroppo, negli ultima anni si è rivolto ad una tendenza verso minori vendite. La nostra esperienza, nata da anni di tradizioni, e il nostro continuo rinnovamento, ci ha permesso di rimanere un punto di riferimento nel settore dei distillati di alta qualità. Oggi notiamo che le nuove tendenze portano il consumatore a bere prodotti sempre di maggior qualità.

Qual è il metodo di degustazione che sta funzionando di più al momento?

Il cocktail oggi senz'altro va per la maggiore ma anche il sottozero come noi proponiamo di degustare l'ICE MOST. Senza nulla togliere alla classica grappa bevuta a temperatura ambiante che riesce a inebriare con i suoi aromi alcolici delicati e fruttati.

La grappa si presta ad abbinamenti alternativi rispetto a quanto fatto sino ad ora?

Sopratutto nel food, dalla grappa come ingrediente di risotti o secondi di carne, al flambé con le grappe invecchiate ma oggi più che mai si sta riscoprendo le riduzioni alcoliche per abbinamenti con formaggi molto particolari ad esempio. Sempre di più il connubio tra grappa e pasticceria si sta rafforzando come dimostra il nostro dolce tipico, la gubana, la cui base è proprio la grappa o l'aggiunta del distillato nel gelato.