# La grappa? Ottima anche d'estate: ecco il vademecum per il consumo

grappa-web-04-f43dfe7b

Chi ha detto che la **grappa** sia un distillato adatto solo al consumo "invernale"? A sfatare il luogo comune per il quale la grappa può essere apprezzata preferibilmente davanti a un camino acceso nelle giornate fredde è l'**Istituto di Tutela Grappa del Trentino**, che ha condotto un'analisi di mercato da cui emerge che il tipico distillato italiano si può bere anche nel periodo caldo, magari anche grazie a **cocktail** a base di acquavite.

Per la degustazione nel periodo estivo, l'istituto di tutela consiglia alcune regole da seguire, tra le quali quella di **non consumare la grappa con il ghiaccio** perché un'aggiunta della componente acquosa rovinerebbe l'intensità, i profumi e il gusto del distillato.

Nel vademecum per il consumatore sono previste alcune **eccezioni**, in particolare per le grappe più giovani, morbide e aromatiche, che possono essere consumate a una temperatura leggermente più fresca rispetto a quella ambiente in modo da non far prevalere l'alcol, che con il caldo tende a farsi sentire in maniera preponderante e mantenere così i profumi del distillato e le sue caratteristiche organolettiche.

L'istituto traccia inoltre un **identikit del consumatore** di grappa: secondo i dati rilevati almeno il 30% degli italiani consumerebbe grappa in maniera regolare e oltre il 75% conosce l'acquavite. La tradizionale grappa bianca morbida è quella che piace di più, ma la tendenza degli ultimi anni ha fatto sì che anche le grappe invecchiate siano apprezzate da un numero sempre maggiore di consumatori. Il distillato non è più gradito solo dagli uomini, ma anche da donne e giovani.