Grappa? Ottima anche d'estate. Ok in frigo ma mai con ghiaccio

grappa-274c206f

La grappa si apprezza anche nel periodo estivo, però è necessario fare attenzione alle **modalità di consumo corrette** in questa stagione.

In primis, a differenza di quanto sostenuto da molti in passato, **si consiglia di tenerla in frigorifero**, riportandola nell'ambiente qualche minuto prima della degustazione in modo da consentirle il raggiungimento dei **15-18° che costituiscono la temperatura di consumo ottimale**: temperature più basse o superiori, infatti, altererebbero negativamente la percezione del bouquet aromatico.

Altro consiglio per un consumo destagionalizzato del distillato di bandiera è di **non aggiungere mai ghiaccio** perché l'annacquamento ne comprometterebbero l'intensità, i profumi e il gusto.

A dare questi suggerimenti e scardinare il luogo comune del consumo solo invernale della grappa è **Elvio Bonollo**, quarta generazione della famiglia alla guida delle **Distillerie Bonollo Umberto**, azienda di Mestrino (Padova) leader nel mercato che, dopo anni di ricerca e innovazione che tra l'altro hanno sdoganato la grappa nel mondo dei **cocktail**, lavora a nuovi modelli di consumo.

Una recente analisi del mercato nazionale - realizzata da Artefice Group in collaborazione con Toluna - conferma come **tra i consumatori di spirit la grappa invecchiata in barrique raccoglie un apprezzamento nettamente più elevato** rispetto alle altre tipologie - il 45% del campione la preferisce - con un valore che sale al 67% fra i consumatori più esperti, ovvero gli intenditori. Il consumatore esperto si dimostra peraltro più sofisticato ed esigente, e la sua esperienza sensoriale - sempre più qualitativa e meno quantitativa - continua anche nel periodo estivo.