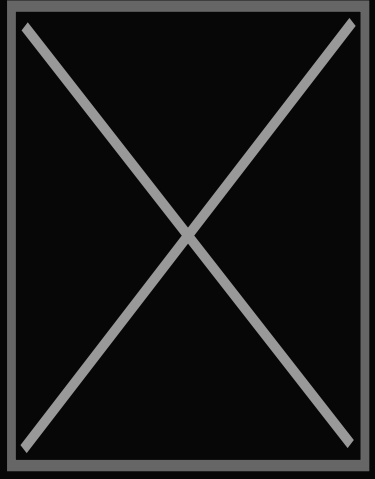
La Rossi d’Angera accompagna la grappa nel suo nuovo millennio

arturo-e-nicola-rossi-in-bottaia-ff69d4b1

Profumi affascinanti e procedimenti complessi, sapori nuovi e strumenti antichi. Questa è la storia della grappa, dell’evoluzione che nei decenni l’ha resa pregiato distillato da degustazione e meditazione, ingrediente per la mixology più contemporanea e ambizione per i bartender del mondo. Una storia che Rossi D’Angera custodisce dal 1847 con sapienza, tradizione, strumenti e ricette di famiglia,facendosi portavoce nel mondo della cultura e dell’arte della Grappa. Nasce 174 anni fa per un’eccedenza nel raccolto vinicolo che convince Bernardo Rossi a costruire le prime botti, apprendendo l’arte del “grappaiolo”. Da allora il mercato e il consumatore ideale si sono evoluti e la Rossi d’Angera con loro, intercettando sempre di più le nuove occasioni di consumo, coinvolgendo bartender e mixologist di tutta Italia e facendo evolvere le sue Grappe in intensità, profumi e sfumature diverse: una seconda “età dell’oro” per il distillato principe italiano, che da semplice dopo pasto si trasforma in protagonista indiscusso di signature drinks, enoteche e cocktail bar del mondo. Una versatilità quella delle Grappe Rossi d’Angera che proviene anche dai sapori, profumi e materie prime scelte direttamente dal territorio del basso Lago Maggiore,lavorate con tecniche tradizionali e naturali, tramandate e in parte innovate.Una produzione che vede oggi 17 etichette di grappe tra le giovani e quelle invecchiate nelle barrique, comune denominatore una lavorazione lenta e delicata, per estrarre tutte le sfumature dalle uve del territorio: da nebbiolo, barbera, vespolina, croatina, uva rara, a bussanello, merlot e chardonnay. Alla guida Arturo Rossi, quinta generazione della famiglia a curare la distillazione in tutti i suoi passaggi: dalla scelta delle vinacce usate fresche, alla distillazione con caldaiette a passaggio di vapore, ai tagli di teste e code manuali con controllo delle temperature. Segreti che la Rossi d’Angera tramanda di padre in figlio dal 1847.



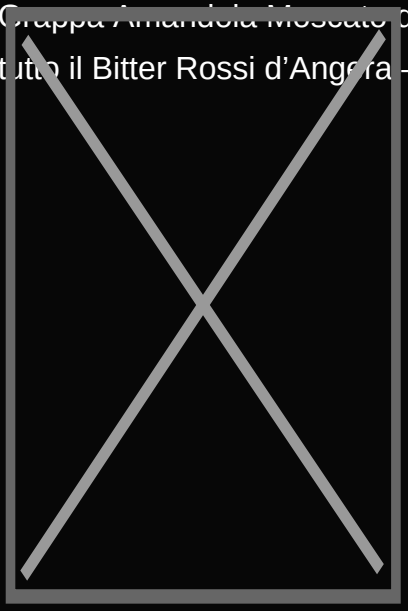
I Rossi precursori delle grappe morbide e gentili, visionari e lungimiranti, hanno anticipato per primi i gusti del nuovo mercato

Da sempre la lavorazione lenta e delicata, quasi naturale della vinaccia e l'utilizzo dei primi macchinari come il distillatore Ergot e le caldaiette a vapore, hanno permesso a Rossi d'Angera di essere una vera e propria "visionaria" nell'arte della Grappa. Precursori nell'affinamento, sono gli anni '20 quando i Rossi iniziano a produrre grappe invecchiate dai 3 ai 5 anni, precedendo non solo una moda ma anche una modalità tutta nuova di distillare a favore di grappe più gentili, più morbide e nel tempo sempre più apprezzate dal nuovo pubblico. Oggi le loro grappe ricoprono il 70% della produzione, oltre a gin, amari, liquori, bitter e distillati, e hanno raggiunto una maturazione e un'affermazione riconosciuta in tutto il mondo. Sono 17 etichette tra grappe più giovani e gentili come la Trailaghi, ottenuta da vinacce bianche Chardonnay distillate in purezza, alle più invecchiate anche per di 20 anni tra cui la punta di diamante Altana del Borgo 1988, una millesimata affinata in legni diversi di Allier, Limousin e Tronçais, e la Riserva Personale la grappa più rappresentativa dei Rossi, ottenuta da una ricetta originale tramandata da generazioni, da pregiate uve Nebbiolo e Dolcetto e invecchiata per oltre 5 anni nelle botti di Rovere di Slavonia. C'è poi la linea Amandola, affinata 18 mesi in barriques di Allier e Lomousin di media tostatura, tanto da renderla morbida e carezzevole sia nella versione con sole uve Nebbiolo che in quella da vinacce di Moscato d'Asti. Di alcune di queste, la famiglia Rossi conserva ancora in Distilleria annate storiche, preziosi cimeli custoditi con cura.

L'evoluzione di oggi: diffondere la versatilità e la cultura della grappa nel mondo, attraverso i Brand Ambassador Rossi d'Angera

Milano, Roma, California: ecco da dove vengono i primi tre Brand Ambassador della Rossi d'Angera. Tre personalità riconosciute nel panorama mixology contemporaneo e apprezzate per ingegno e creatività, sono già all'opera per diffondere nelle loro città cultura ed esperienza Rossi d'Angera con nuove ricette dedicate. "Anche la grappa ha buone performance nelle miscelazioni, deve comunque avere un bouquet gentile e profumato, per cui le grappe da vitigni come il Moscato, lo Chardonnay, la Malvasia, oltre a qualche invecchiata morbida, possono sostituire whisky, rum o tequila, dando ai

cocktail qualcosa in più", dice Arturo Rossi Presidente e Mastro Distillatore della Rossi. Da qualche mese Marco Rociola del The Spirit di Milano, Massimo Stronati dell'EttanRestaurant in California e Alessio Giovannesi del Baccano Roma sono all'opera per raccontare attraverso signaturedrinks inediti storia ed evoluzione della Grappa nel mondo Mixology, come il "C'Est La Vie" di Giovannesi con la Grappa Aromatica Moscato d'Asti, accentuata da un centrifugato di uva acidificato e per bilanciare il tutto il Bitter Rossi d'Angera – un log drink fresco che mette in primo piano il distillato, esaltandolo.



Il Mastro Distillatore in 8 punti: cosa rende Arturo Rossi un artista, abile e lungimirante nell'arte della distilleria?

Come dice Arturo Rossi, non esiste una ricetta magica o particolare per ottenere una buona grappa, ma capacità, esperienza e sapienza insieme a una buona dose di istinto. Ecco cosa non deve mancare a un Mastro Distillatore "to be":

Una rete di vignaioli seri e professionali, costruita sulla fiducia e valori condivisi che considerano le vinacce alla stessa stregua del grappolo d'uva in vigna;

La figura del Mentore: l'esperienza di un Mentore, tramandata nel tempo e appresa sul campo. Per Arturo Rossi, oltre al padre, è stato Luigi Veronelli, la sua stima e amicizia, ad ispirarlo nelle scelte e nelle decisioni prese per la Rossi d'Angera.

Profiler di vinaccia: la competenza di capire, prima delle distillazioni, cosa si può ottenere daogni varietà di vinaccia, perché ogni uvaggio usato singolarmente o assemblato porta a una direzione diversa e a tempi e modalità di invecchiamento differenti;

"Sii il tuo distillatore": una grossa parte di un apparecchio di distillazione è costruita ad immagine del mastro distillatore, secondo la sua esperienza maturata nel tempo. Per questo è difficilissimo

trovare due apparecchi di distillazione per la Grappa identici;

Una dose di pazienza: quella di provare e riprovare, bilanciare e assemblare per costruire le proprie competenze tecniche. Per guidare l'apparecchio di distillazione, per sapere come e quanto dosare i flussi di vapore e imparare il taglio delle teste e code al momento opportuno;

Ascoltare il proprio istinto: dopo l'esperienza e la competenza ci sono sensazioni e sentimenti in grado di accompagnare un grappaiolo. Sono frutto di quello che ha visto, assaggiato e conosciuto nella sua vita;

Riconoscere la potenza e la forza del tempo: dopo la distillazione, fermarsi e riunire pochi collaboratori fidati per assaggiare, percepire, osservare e sviluppare pensieri e sensazioni date da ogni grappa. Una fase fondamentale per decidere il futuro di ogni distillato;

L'imprinting: distingue Arturo Rossi e la sua arte del distillazione. Dall'infanzia vive la distillazione come un momento ludico, giocando con le vinacce, erbe, fiori,…e così da decenni immagina e costruisce sapori, aromi, alleanze di gusti ispirandosi a quei momenti.