Samuele Ambrosi, tutto su Ve.N.To. primo IBA grappa drink

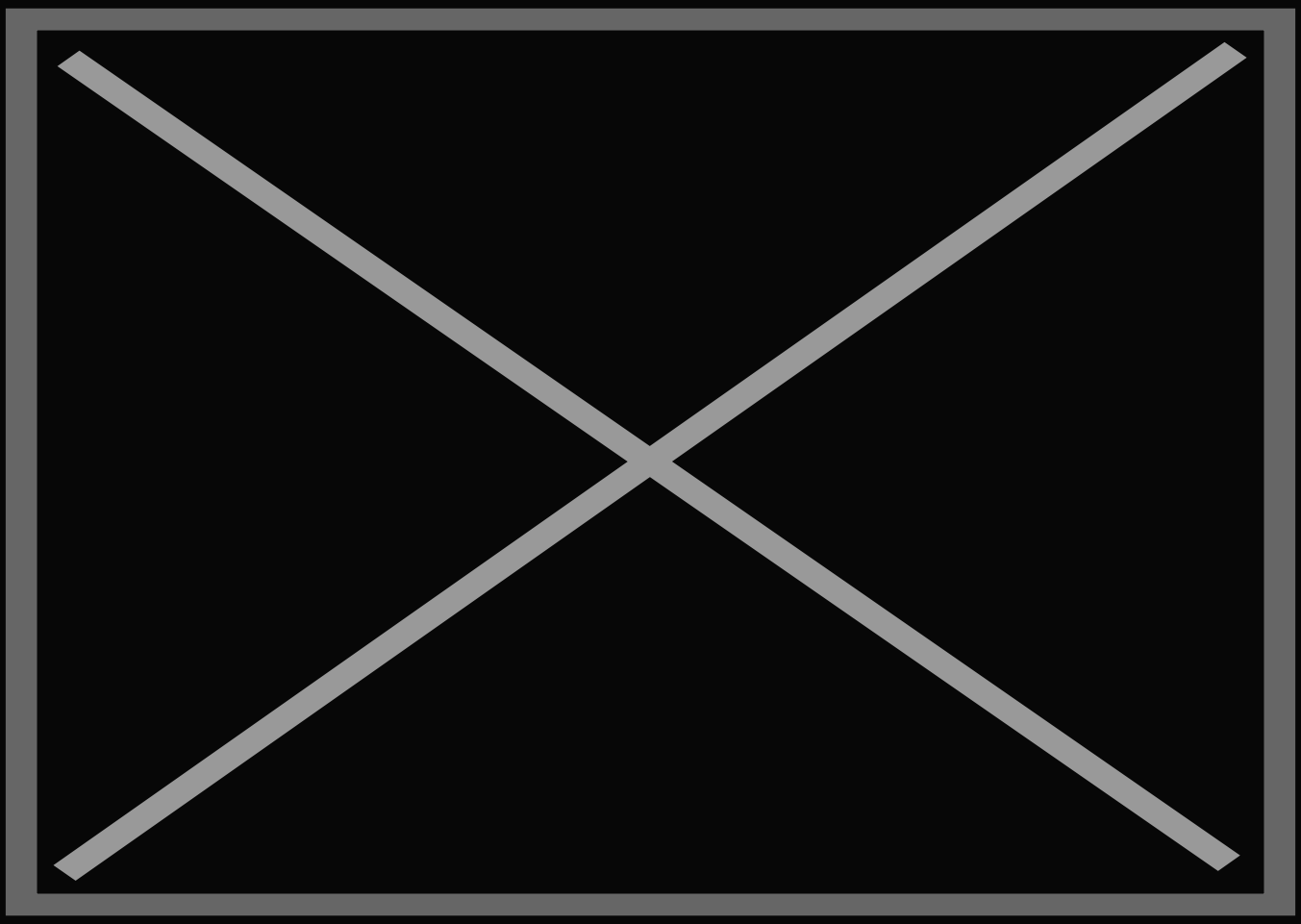
maxresdefault-7-8c2595e5

Samuele Ambrosi, vice-presidente AIBES, titolare del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso, è il papà di Ve.N.To insieme all'amico Leonardo Veronesi. Ovvero, del primo drink con la grappa nella storia della lista IBA. Chi meglio di lui poteva spiegarne la genesi? Guarda il video!

samuele ambrosiQuindi, se il 2020 ? stato l'anno dello sdoganamento della grappa nel bere miscelato mondiale grazie all’ingresso tra i *New Era Drinks* di Ve.N.To, il 2021 è stato quello della conferma che la rivalutazione del prodotto e il suo uso nella mixology siano destinati a crescere. "Ma la strada è ancora tutta in salita. E il 2022 sarà un anno determinante",

spiega Samuele Ambrosi.

[caption id="attachment_198912" align="aligncenter" width="696"]



Luigi Barberis[/caption]

Occhio, però. Non è facile. Perché la grappa si possa diffondere come l’amaro a livello internazionale e locale occorrerebbe una maggiore coesione tra i player del mercato. "Il principale problema italiano, diffuso in tutti i settori, è l'incapacità di fare sistema. Le aziende hanno difficoltà a superare gli antagonismi e a ragionare a livello di brand generico. Si spingono le singole etichette, in un mondo globalizzato come quello attuale però non è una strategia efficace", osserva **Luigi Barberis, titolare del Caffè degli Artisti di Alessandria e del Caffè dei Mercanti di Acqui Terme**. A questo limite si aggiunge la tendenza tutta nostrana "di apprezzare maggiormente i prodotti stranieri rispetto a quelli italiani. Basti pensare al mito del Pisco Sour presente nella codifica IBA dal 2011. Nazionalismi a parte, la grappa non ha nulla da invidiare al Pisco, anzi. È un prodotto molto più variegato e raffinato", puntualizza Samuele Ambrosi.

[caption id="attachment_199433" align="aligncenter" width="696"]

samuele ambrosi Samuele Ambrosi[/caption]

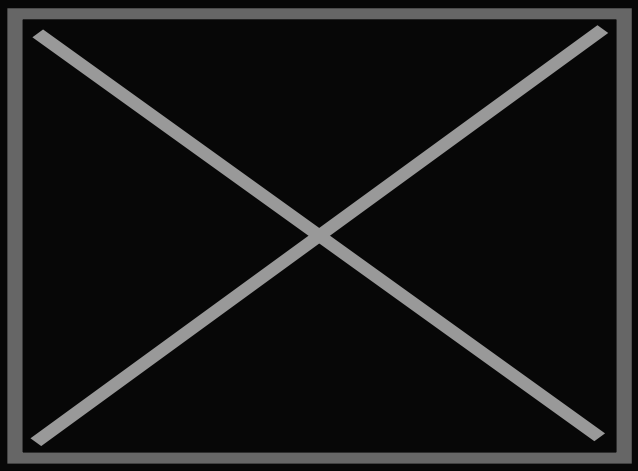
CONSIGLI PER L'USO

Premessa: la grappa viene prodotta con le vinacce, che sono uno scarto della produzione del vino. "Certamente, negli anni la produzione vinicola italiana è notevolmente migliorata e, di conseguenza, è cresciuta anche la qualità della grappa. Ma non tutte sono di alto livello: fate attenzione, perché un prodotto scadente compromette in modo irrimediabile il risultato del drink", spiega **Samuele Ambrosi** . Inoltre, la grappa è un distillato molto complesso, che in miscelazione non permette errori. Per valorizzarla al meglio nei cocktail occorre innanzitutto conoscere, gustare e analizzare con attenzione punti di forza e criticità di ogni singolo prodotto. "Prima di comprare un prodotto, analizzatelo. Partite dal suo sapore e profumo, senza perdere di vista gli obiettivi in termini di cocktail. Non fermatevi alla notorietà di un marchio, visitate le distillerie e non acquistate senza aver prima assaggiato diversi prodotti", conclude.

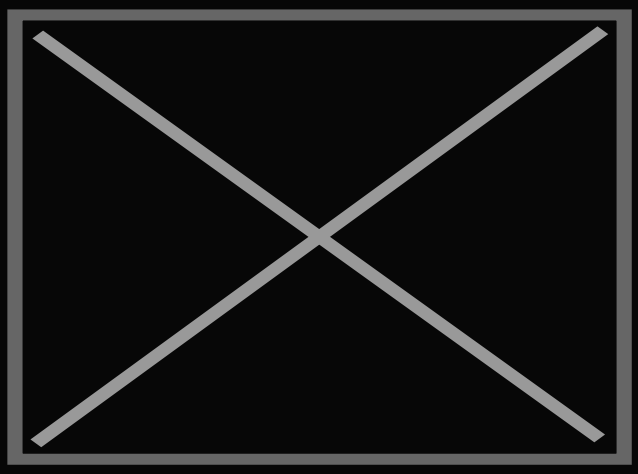
LEGGI ANCHE

nonino

Nonino: senza trasparenza impossibile fare sistema nella grappa. Video



Nonino: la magia della distillazione notturna



Arriva l’edizione celebrativa della Grappa Bianca Nardini

samuele ambrosi

VE.N.TO origine, ricetta e curiosità del primo drink Iba con la grappa