Grappa: Gruppo Montenegro punta su Libarna

20221220101626libarnahead-6daccbdb

Qual è l’origine del nome di Grappa Libarna? Quali i tratti distintivi di questo distillato? Domande che hanno trovato risposta in un racconto partito da un **viaggio nel passato all’interno dell’insediamento romano di Libarna** a Serravalle Scrivia, in provincia di Alessandria. A fare da testimonial d'eccezione, **Iudica Dameri** (Presidente dell’Associazione Libarna Arteventi), **Alice Lucchi** (Marketing Manager Innovation & New Business di Gruppo Montenegro) e **Matteo Bonoli** (R&D Manager e Spirits & Master Herbalist di Gruppo Montenegro).

Il successo della grappa
È la quarta categoria del mercato Spirit tricolore **(+8,7%1 in valore, +4% in volume nell’ultimo anno**), con un **trend positivo trainato dal fuori casa**, e un prodotto made in Italy unico al mondo, tanto che la sua denominazione è riservata esclusivamente al nostro Paese. Stiamo parlando della grappa, frutto di una secolare tradizione distillatoria, che in Piemonte trova un territorio d’elezione naturale, grazie all’enorme patrimonio vitivinicolo che offre pregiate vinacce. E proprio **il Piemonte è la terra di origine di Grappa Libarna**, brand di Gruppo Montenegro che celebra l’arte distillatoria di questa regione con una gamma di quattro grappe premium: Grappa Bianca Cristallo, Grappa di Moscato Barricata, Grappa di Barbera e Dolcetto Riserva e Grappa di Barolo Riserva.

“Grappa Libarna – racconta **Gianluca Monaco**, Marketing & New Businesses Director di Gruppo Montenegro - *esprime al meglio la forte vocazione distillatoria del Piemonte, esaltandone l’alta qualità e il metodo artigianale. Partendo da questi capisaldi, abbiamo **valorizzato la tradizione** puntando su quattro grappe premium dalla personalità ben definita e adatte a diversi tipi di palato, che si contraddistinguono per un’immagine unica, in grado di **esprimere l’inconfondibile 'stile italiano'**. Per i prossimi anni l’obiettivo sarà rafforzare la nostra presenza sul mercato, **lavorando sull’allargamento della distribuzione”.***

Quattro grappe premium

Brand di punta della collezione **“I Liquori della Tradizione Italiana”** di Gruppo Montenegro e marchio iscritto nel Registro Speciale dei Marchi Storici di interesse nazionale, Grappa Libarna si compone di una **gamma di 4 grappe premium prodotte artigianalmente**, con distillazione a vapore in alambicchi di rame a ciclo discontinuo:

Grappa Bianca Cristallo
Processo produttivo: le vinacce freschissime vengono distillate in corrente di vapore, secondo un metodo interamente artigianale, in alambicchi di rame a ciclo discontinuo, sotto l’attento controllo del Mastro Distillatore. I vapori alcolici prodotti dal riscaldamento della vinaccia, vengono raffreddati e portati allo stato liquido. Si ottengono tre parti: le teste, eliminate perché darebbero un sentore pungente alla grappa; il cuore, la parte più pregiata, la vera essenza del nostro prodotto; le code, tagliate perché ricche di sostanze che renderebbero il distillato oleoso. Il risultato è una grappa dai sentori vivaci e dal gusto particolarmente dolce e pulito.
Colore: grande trasparenza e brillantezza.
Olfatto: caratterizzato da profumi di fiori freschi e uva.
Gusto: delicato ed estremamente pulito, con sentori freschi di fiori bianchi e fragranze di mollica di pane. Le sfumature sensoriali percepite al naso lasciano la bocca asciutta e il palato gradevolmente appagato.
Grado Alcolico: 40% vol.
Grappa di Moscato Barricata
Processo produttivo: le migliori vinacce fresche di uve Moscato vengono distillate a vapore in alambicchi di rame, secondo l’antica tradizione. Il distillato viene poi invecchiato in barrique di rovere francese per almeno 12 mesi, per dare origine a una grappa di grande eleganza e rotondità. **Colore:** ambrato tenue, di grande trasparenza.
Olfatto: profumato con sentori di miele e fiori gialli.
Gusto: molto ricco, si presenta subito estremamente dolce con note di albicocca essiccata e uva Moscato estremamente matura; strutturato e corposo, nel finale e? caratterizzato da decise note di legno.
Grado Alcolico: 41% vol.

Grappa di Barbera e Dolcetto Riserva
Processo produttivo: ottenuta con sole vinacce fresche di uve Barbera e Dolcetto che vengono distillate a vapore artigianalmente grazie all’esperienza del Mastro Distillatore. Il distillato viene invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese. L’invecchiamento dona alla grappa grande struttura e complessità.
Colore: ambrato tenue, di grande trasparenza.

Olfatto: armonico con note di vaniglia e legno.
Gusto: molto strutturato e ricco, con sentori derivanti dal legno, di vaniglia e nocciola.
Grado Alcolico: 42% vol.
Grappa di Barolo Riserva
Processo produttivo: le vinacce di uve Nebbiolo, provenienti dalle Langhe del Barolo, vengono distillate in corrente di vapore in alambicchi di rame a ciclo discontinuo, secondo un antico metodo artigianale, sotto l'attenta supervisione del Mastro Distillatore. Il distillato viene infine invecchiato almeno 18 mesi, dei quali 12 in tonneaux e gli altri 6 in barrique di rovere francese. L'invecchiamento in legni pregiati conferisce grande nobiltà e intensità alla grappa.
Colore: ambrato, molto trasparente.
Olfatto: eccezionalmente complesso, ricco e persistente, con note di frutta secca e floreali.
Gusto: complesso, piacevole, aristocratico, con note terziarie speziate. L'invecchiamento esalta tutte le fragranze del vitigno d'origine.
Grado Alcolico: 43% vol.

Natale: il pairing grappa e dolci

In vista del Natale, arrivano **le proposte di Clara e Gigi Padovani**, autori di libri di successo come "Italia buon Paese" e "Enciclopedia della nocciola", che hanno presentato gli **abbinamenti con delizie simbolo dell'arte dolciaria del Piemonte**, realizzate per l'occasione dalla pastry chef Sara Tosto del Ristorante Tracce di Villa La Bollina (Serravalle Scrivia – AL).
Dal pairing **Grappa Libarna Bianca Cristallo e gianduiotto**, binomio in omaggio alla capitale del cioccolato (per il suo gusto delicato ed estremamente pulito si sposa perfettamente con il cioccolatino simbolo di Torino) a **Grappa Libarna di Moscato Barricata e "bignole"**, la combo che celebra il patrono dei cuochi italiani; e ancora, **Grappa Libarna di Barbera e Dolcetto Riserva e baci di dama** , l'abbinamento romantico, per chiudere con **Grappa Libarna di Barolo Riserva e bonet**, il fine pasto delle feste, per esaltare il tradizionale budino al cioccolato da gustare al cucchiaio e preparato con amaretti sbriciolati.