# Grappa come whisky e cognac, è cambiato il modo di berla

20230215115535grappa-a290523d

Grazie all'intraprendenza di alcuni produttori, **sta cambiando il volto della grappa** che da distillato della tradizione diventa spirito dal profilo moderno ed internazionale **al pari di whisky, cognac ed armagnac**. Lo confermano le ultime ricerche come quella condotta da Nomisma per AssoDistil che ha tracciato **l'identikit del consumatore di grappa: maschio, over 40, con capacità di spesa medio-alta, amante della condivisione in compagnia e attento alla qualità.**

Testimone e protagonista di questo cambiamento è **Roberto Castagner** che commenta i dati riportando la sua esperienza. *«È cambiato il modo di bere la grappa, oggi il consumatore è più evoluto e più attento alle novità, è una persona che ha cultura del vino e dei distillati, è anche donna e spesso abita al sud. Se fino a 15 anni fa la grappa bianca rappresentava il 70% delle vendite, oggi stiamo progressivamente andando verso un 50% per le barricate e un 50% per le bianche con un'attenzione maggiore, dunque, per il prodotto invecchiato di qualità».*

Se da un lato i consumatori di grappa sono ancora prevalentemente uomini, dai dati emerge che **1/3 degli estimatori è formato da donne**. Il consumatore è maturo, ma 1/3 rientra nella fascia 18-40 anni. Il nord vale come il centro-sud insieme, ma i dati delle vendite (IRI 2022) ci dicono che il sud e il centro stanno performando proporzionalmente meglio del nord.
**Al centro sud i consumatori sono più attenti alle novità** perché più curiosi e meno legati ad un consumo storico e tradizionale. Il consumatore tipo ha un reddito medio-alto, il 60% guadagna oltre 1500 euro, il 30% oltre i 2500 con una buona capacità di spesa per i prodotti premium. Dalle ricerche emerge anche che il 35% degli intervistati desidererebbe **provare la grappa in cocktail** e negli ultimi anni la nuova generazione di distillatori e di barman ha puntato molto sulla grappa inserendola tra i prodotti del bere miscelato.

**Suor Clementina di Samuele Ambrosi**

Cocktail a base di Casta, la prima grappa da bucce d’uva purissime creata dalla Distilleria Castagner per la miscelazione.

***Ingredienti:***

4 CL GRAPPA CASTA

1 CL SHERRY FINO

3 CL CORDIALE DI MANDARINO

1 CL VODKA AL MANDARINO

1,5 CL CHARTREUSE GIALLA

5CL YOGURT AGLI AGRUMI

0,2 GR ACIDO CITRICO

TOP UP PROSECCO EXTRA DRY

METODO: MILKWASH- THROWING - BUILD

Suor Clementina è il cocktail creato da **Samuele Ambrosi** del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso che valorizza la Grappa Casta come distillato protagonista, abbinandone ben 4 cl alle note agrumate del mandarino in un drink sorprendente.

La grappa in miscelazione normalmente è **utilizzata in piccole quantità per non sovrastare il sapore degli altri ingredienti.** La caratteristica di Casta, invece, è che la Distilleria Castagner ha selezionato solo gli aromi più puri e delicati dell'uva in una grappa pulita, estremamente morbida e versatile, che non va centellinata, ma che può essere utilizzata come distillato protagonista di cocktail straordinari.