Giulia Castagner, nel 2023 rinforziamo il sodalizio grappa/mixology

20230413163822giuliacastagner-3928a310

È il momento di accelerare le operazioni e proseguire a ritmo sostenuto lungo quel **sentiero di trasformazione della grappa invocato da anni.** A sostenerlo e a rivendicare un necessario e immediato processo di cambiamento è Giulia Castagner, come spiegato al nostro sito durante il recente Vinitaly di Verona.

L'esponente della distilleria trevigiana di famiglia, insieme al collega Alessandro Marzadro, nel 2018 ha dato vita a **Grappa Revolution**, il progetto che ha tra i suoi obiettivi quello di **traghettare il distillato di vinaccia in una nuova dimensione più moderna**. In altre parole: uscire da quella connotazione desueta e anacronistica che associa la grappa a quell'idea di bevanda 'dell'alpino' o 'del nonno'.

Grappa Revolution in questi anni ha, quindi, ottenuto adesioni e oggi vi partecipano dieci distillerie: Marzadro, Castagner, Roner, Mazzetti d'Altavilla, Bonaventura Maschio, Levi, Francoli, La Valdôtaine, Bertagnolli e Nardini. Tutte queste realtà imprenditoriali sono dunque accomunate dal desiderio di **dare una svolta storica al prodotto**. A capeggiare il movimento sono, in primis, gli esponenti delle nuove generazioni appartenenti a queste aziende a conduzione famigliare.

«Noi vogliamo fare quello che non hanno fatto i nostri genitori, ovvero radunarci sotto un'unica bandiera e ***strutturarci come vera rete d'imprese*** *capaci insieme di promuovere iniziative e attività con lo scopo di dare un'immagine più attualizzata alla grappa, intercettando un target di consumatori giovane, ma anche quella parte più adulta che non ha mai voluto aprirsi a un consumo innovativo del prodotto»*, ha esclamato la figlia di Roberto, titolare e fondatore della distilleria Castagner.

Per raggiungere questi traguardi, un ruolo importante lo gioca il bere miscelato. Le aziende del movimento si sono quindi affidati a barman di esperienza e in grado di elaborare drink a base grappa.

In quest’ottica, Grappa Revolution, un paio di anni fa, ha dato il suo contributo alla realizzazione di **Ve.Nto**, a oggi unico drink miscelato inserito nella lista Iba, che conta tra i suoi ingredienti l’acquavite di vinaccia. Alla regia di questo progetto ci sono due mixologist affermati del calibro di **Samuele Ambrosi e Leonardo Veronesi** che ne hanno studiato la ricetta.

«Ma non ci si può accontentare solo di questo cocktail, bisogna proseguire e scovarne altri – ha affermato Castagner. *Per questa ragione, da inizio anno, come Grappa Revolution abbiamo moltiplicato gli incontri con i professionisti dell’Horeca, organizzato più tavole rotonde e soprattutto finanziato corsi di formazione professionale a favore delle nuove leve del bartending, in modo che sappiano miscelare al meglio la grappa».*

Nell’immediato è invece il momento delle manifestazioni. *«Alla* ***Mixology Experience*** *di Milano e al Roma Bar Show saremo presenti con uno stand Grappa Revolution, mentre è in fase di studio la possibilità di andare anche al Bar Convent di Berlino* – annuncia la rappresentante di casa Castagner. *Inoltre, stiamo cercando collaborazioni con l’agenzia Ice, per avere al fianco un partner forte e consolidato a livello internazionale che possa aiutarci a diffondere questa nuova cultura della grappa in giro per il mondo».*