Pairing, Roberto Castagner: «La grappa si può abbinare a tutto pasto, dall'aperitivo al dolce»

20241009161309castagnerindex-99f87faa

Dimostrare che sia possibile **abbinare la grappa a tutto pasto**: con questo scopo **Roberto Castagner**, mastro distillatore e fondatore dell'omonima distilleria, **ha organizzato il Gran Galà della Grappa**, svoltosi lo scorso 7 ottobre all'Antica Bottega del Vino di Verona. Una sessantina gli ospiti presenti tra giornalisti, produttori di vino, importatori e opinion leader.

Ad aprire la serata **l'aperitivo con Casta Negroni** a base di Casta, la grappa creata nel 2017 per la miscelazione, Bitter Castagner dove è infuso anche il radicchio di Treviso Igp e Vermouth Castagner a base di Glera. La cena è proseguita con **Grappa Prosecco Ice servita ghiacciata e abbinata al risotto con la zucca**. La Leon Amarone è stata servita con la guancia di manzo brasata all'Amarone e ha accompagnato anche il tiramisù.

Poi, sotto la guida della sommelier Sara Tosti, è stata la volta della **degustazione di Riserva 23 anni**, la grappa celebrativa del percorso imprenditoriale di Roberto Castagner, **con le scaglie di cioccolato fondente Domori**, un'eccellenza nel mondo del cioccolato di qualità del Polo del Gusto di Riccardo Illy, ospite della serata. Durante la cena sono stati serviti il Valpolicella Classico Superiore Rafaèl e l'Amarone Ca' Florian di Dario Tommasi, presente all'evento e fautore dell'incontro tra Roberto Castagner e Luca Nicolis, direttore dell'antica Bottega del Vino.

*«Come per i vini, anche nell'**abbinamento cibo/grappa** ci sono delle **regole basilari*** - spiega **Roberto Castagner** -. ***Per un antipasto** di pesce, piuttosto che di salumi o per un primo come un risotto o una pasta al ragù, **dobbiamo cercare una grappa bianca secca, ma morbida, fruttata,** magari servita fredda o ghiacciata che sia in grado di esaltare gli aromi che si stanno assaporando, ma soprattutto sgrassare nel momento finale. Poi invece, se vogliamo fare **l'abbinamento con la carne**, ad esempio con un brasato o con una fiorentina, dobbiamo accostare **una grappa strutturata magari di Pinot Nero, Merlot e Cabernet, invecchiata in barriques di rovere** che gli conferiscono*

quei sentori tipici di vaniglia e di spezie; quindi mangio carne e sorseggio qualche goccia di grappa: questo abbinamento è sufficiente per esaltare la carne e per rendere la grappa davvero un compagno eccezionale. ***Con il dolce*** *più famoso al mondo, il tiramisù, ma anche con i dolci al cioccolato, ci abbiniamo* ***la grappa barricata molto invecchiata superiore ai tre anni****, se invece parliamo di gelato va bene una grappa bianca fruttata di Prosecco o di Moscato».*

Grazie alla sua versatilità, la grappa sta conquistando un posto di rispetto **anche nel mondo della mixology**. *«Oggi, a differenza di qualche anno fa, almeno un 15-20% dei barman utilizza normalmente la grappa nei cocktail. Adesso in qualunque cocktail bar definito tale sanno cos'è un Ve.n.to e questa è una vittoria»* commenta **Samuele Ambrosi** del Cloak Room Cocktail Lab di Treviso, ideatore del cocktail Ve.n.to a base di grappa Casta.