Cinque grappe da rito

grappe-int-0cd3a6e7

Tre sono le condizioni per una grappa per essere considerata “da rito”: avere una storia da raccontare, un codice sensoriale decifrabile e aprire al bevitore saggio nuovi orizzonti. In fatto di grappa è inutile credere alla casualità. Se è vero che certi eventi potrebbero anche non accadere, è altrettanto vero che quando accadono sono il frutto di un territorio, di una famiglia o di una riflessione intelligente e lungimirante. Dietro una grappa da raccontare c’è un talento che si può decifrare alla pari delle caratteristiche sensoriali che possono spiegare il perché quell’acquavite è così. Esiste quindi un mito, non di rado inquinato dai racconti dei suoi protagonisti che, nel mondo della grappa cadono sovente nella retorica della narrazione attraverso le generalizzazioni comuni a tutti o mettono in evidenza cose di poca importanza per il consumatore. Proviamo quindi insieme a scoprire il mito di cinque grappe.

GRAPPA AMARONE OF BARRIQUE BONOLLO

Bonollo Umberto S.p.A.

Il mito: Quando la razza bianca della grappa popolava il mercato per quasi il 90% la distilleria Bonollo Umberto pensò che era ora di cambiare la situazione. Lo fece con metodo scientifico, seguendo i canoni dettati dai valori al tempo percepiti dal mercato: origini blasonate, legno piccolo, grande aroma e morbidezza. Scelse quindi le vinacce di Amarone, vino che stava conquistando spazi sempre più ampi - pur rimanendo entro limiti produttivi tali da renderlo prezioso - e il rovere piccolo, per educare una grappa distillata con rigore.

La sensorialità: Oro squillante, al naso avvampa di frutta fresca ben matura, frutta secca ed essiccata, vaniglia. Sentori che conferma in bocca su un lenzuolo di velluto.

Il rito: Vuole il ballon, meglio se ampio. Accetta solo cioccolato fondente Criollo

CONSENSO GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO

Distilleria Bonollo S.p.A.

Il mito: Una dinastia della grappa che popola di distillerie l'arco appenninico incontrando vinacce bianche e nere di innumerevoli vitigni: come fa a scegliere una grappa rappresentativa? Negli anni Novanta nacque quindi la collezione Consenso, così chiamata perché otteneva l'approvazione dei numerosi mastri distillatori della famiglia. Dalla primigenia di Canaiolo nero, la collezione si sviluppò successivamente attraverso molte referenze diventando davvero la migliore rappresentazione dei Bonollo.

La sensorialità: Non aspettatevi fiori, ma un vero fruttaio non facile da mettere insieme in una grappa. Mela, banana, lampone, mora e altre ancora in un ambito rigoroso pervaso dalla morbidezza.

Il rito: Fatevi versare un goccio di questa grappa in un tulipano piccolo, memorizzatela. Poi fatevi preparare altri quattro calici con altrettante grappe bianche e provate a vedere se la riconoscete. Fatelo con gli amici.

GRAPPA DI NOSIOLA

Distilleria Pilzer

Il mito: Un giovane enologo tanto tempo fa abbraccia l'alambicco. Un caso raro, reso plausibile dalla passione che gli trasmette suo padre, lambiccaro nella trentina valle di Cembra, una zona che al tempo profumava ancora di grappa clandestina. Affronta la Nosiola, vitigno straordinario, ma anche straordinariamente difficile per l'alambicco. Vince la scommessa regalando al mondo una grappa rara.

La sensorialità: Cristallina come l'acqua della valle di Cembra, gioca al naso tra eleganti note floreali e sentori vegetali che si perdono nelle erbe aromatiche. Il tutto legato da un fruttato gentile. Come gentile è anche in bocca.

Il rito: Rigorosamente sola (ma se volete non da soli), in un tulipano medio, a 15°C di temperatura. Dopo il primo sorso non avrete difficoltà a scoprire come proseguire il rito.

GRAPPA UNICA DI CALABRIA

Distilleria F.lli Caffo

Il mito: Magliocco, Gaglioppo, Greco: quanti hanno sentito parlare di questi vitigni? Eppure costituiscono una voce importante nell'ampelografia calabrese e fino ala fine dell'Ottocento, oltre al vino, davano grappe apprezzate. Poi gli alambicchi furono rivolti ad altre produzioni. Caffo ha

recuperato la tradizione, mantenendo uniti i vitigni come si faceva una volta, per fare riscoprire gli aromi di un tempo in una grappa bianca, per consentire un migliore riflesso del terroir nel prodotto.

La sensorialità: Adamantina, profuma di tini in fermentazione, stupisce un po' con la sua ardenza che subito lascia il posto a una vampata di calore in cui il fruttato gioca ancora un ruolo prevalente.

Il rito: Vuole la compagnia, il gioco, l'allegria.

GRAPPA FRANCIACORTA

Borgo Antico San Vitale

Il mito: Immaginate un borgo medioevale che affonda le sue radici nel IX secolo e viene riportato a nuova vita con un ristorante, un percorso esperienziale sulle acqueviti e una distilleria che oltre a produrre fa anche ricerca. Immaginate tutto questo nella più celebre zona vitivinicola di Brescia. Ecco nascere il mito narrato attraverso alambicchi antichi, alcuni d'epoca, altri ricostruiti, tavole in rame per spiegare la storia della distillazione e grandi affreschi per comprendere l'evoluzione dell'alambicco.

La sensorialità: Cristallina come l'acqua di sorgente, gioca con l'olfatto tra la frutta e l'erba fresca, riscalda la bocca che rimane semiaperta per cogliere anche le note aromatiche di fondo dalle quali non manca la liquirizia.

Il rito: Rigorosamente da provare durante una visita al Borgo. Poi potete anche portarvene una bottiglia a casa.