Grappa, l’ingrediente giusto per una serata di spirito

grappa-df9c5b48

Le sgnape, così viene chiamata la grappa dai friulani, sono per tutti gli abitanti di questa regione non solamente bevande dal discreto grado alcolico che nelle gelide notti di un tempo come in quelle di oggi riscaldano il cuore e gli animi, ma un elemento di convivialità, di festa. Ogni momento della giornata è buono per bere la grappa, soprattutto se fuori casa in compagnia. Del resto la grappa è il distillato italiano più celebre nel mondo: racchiude l’eredità secolare di un Paese con una grande vocazione vinicola. Un’acquavite che avvolge con i suoi aromi complessi e regala calde emozioni e piacevoli sensazioni; tecniche diverse di distillazione insieme a sapienti interventi da parte dei “mastri distillatori” combinati con eventuali periodi più o meno lunghi di invecchiamento in contenitori differenti (per capacità e legni) aprono universi infiniti di gusti e abbinamenti. In particolare per il mondo dell’out of home la grappa può essere lo strumento per regalare al cliente un’attenzione particolare e contribuire di conseguenza a personalizzare il locale. Il momento del fine pasto è spesso vissuto nelle proposte come un momento secondario rispetto a quello del pranzo, una conclusione un po’ standardizzata. Il fine pasto dovrebbe invece essere la logica conclusione di un percorso fatto di gusti, colori e profumi ed ecco che in questo caso la grappa, con la sua versatilità, può essere la protagonista assoluta per “sigillare” l’esperienza di un buon pasto. Le grappe che oggi vanno per la maggiore sono quelle morbide, gentili, eleganti, rotonde, avvolgenti al gusto. Grappe giovani bianche trasparenti, magari aromatiche provenienti da uva di moscato o, ancora, invecchiate e che sanno rivelare profumi terziari rubati al legno della botte e che regalano moltissime emozioni. Importante sapere che le grappe giovani sono sempre da servire fresche. Una grappa giovane e cristallina servita dalla bottiglia presa dallo scaffale del banco bar, magari con il faretto di luce che la riscalda a 20 cm di distanza, è una regola sbagliata. Le grappe invecchiate, di quel bel colore ambrato e profumi che nulla hanno da invidiare a un grande distillato di Francia o a un grande rum o whisky, sono da servire a 16-18 gradi senza esagerare nell’alzare troppo la temperatura. Magari accompagnate con fantasia a qualche invitante “stuzzicante perditempo”.

Il mondo della grappa si fa sempre più App Il mondo della grappa è sempre più vicino ai consumatori per stimolare un consumo consapevole anche grazie alle nuove tecnologie. Stanno crescendo, infatti, le distillerie che propongono applicazioni per informare sui loro prodotti e recentemente è stata presentata Gr.App, l'applicazione che punta a valorizzare il binomio che unisce grappa e distilleria evidenziando l'importanza dell'utilizzo e del significato storico, filosofico e simbolico dell'alambicco nella produzione di grappa sul territorio italiano. Gr.App è stata pensata e realizzata da due appassionati di grappa che la descrivono e raccontano su un sito dedicato - www.appgrapp.it - da cui è possibile scaricare gratuitamente l'applicazione. Per conoscere meglio Gr.App, è possibile consultare il sito o accedere ai canali social: Facebook, Twitter e Instagram.

Grappa, il "tocco" in più per cucinare pasta e pollo