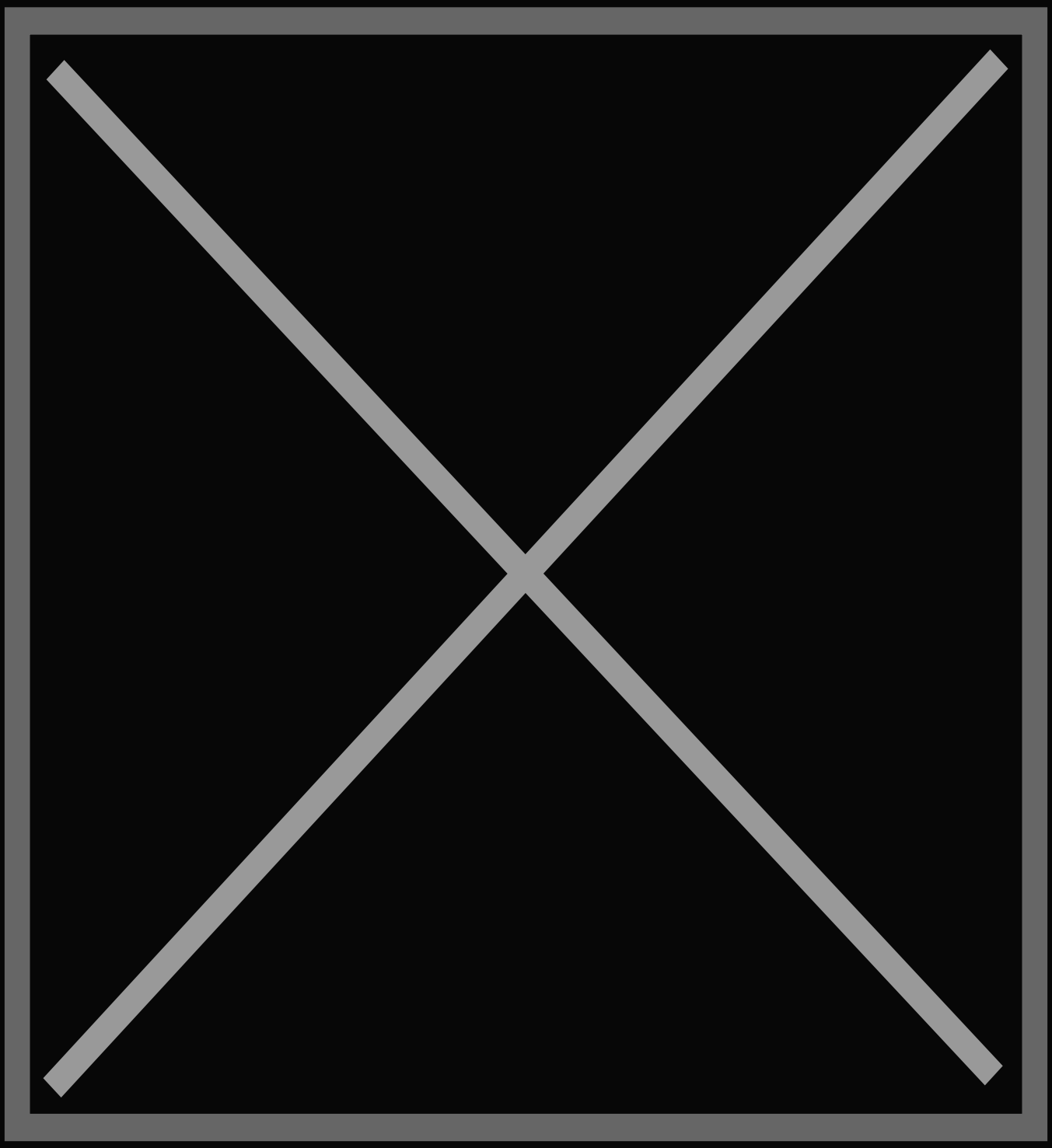
Grappa e drink, il matrimonio si consolida

basil-ale-di-panicale-fi-1-6dca8f00

Complice il crescente impegno delle aziende per sdoganarla nella mixology e l'inserimento di una ricetta nella lista dei cocktail mondiali, tra grappa e drink il matrimonio si consolida

L’inserimento di una ricetta con la grappa nella lista dei cocktail mondiali, caldamente voluta dal Presidente IBA Giorgio Fadda, più che un traguardo rappresenta un punto di partenza che contribuisce a valorizzare ulteriormente i prodotti made in Italy. Ma andiamo con calma.

[caption id="attachment_179611" align="aligncenter" width="696"]



Giorgio Fadda ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

LA GRAPPA, UN UNIVERSO TUTTO DA SCOPRIRE

La grappa è un mondo immenso. “Le tipologie di grappa cambiano a seconda della zona di provenienza, come succede per i vini. Ma non mancano produttori del Nord che acquistano vinacce provenienti dal Sud e viceversa. Per cultura e tradizione, la maggior parte dei produttori si trova nelle

regioni settentrionali: si parla dell’86% (63% Nord Est e 23% Nord Ovest) mentre solo il 14% è situato al Centro-Sud”, ricorda **Leo Veronesi**, che sperimenta l’uso di questo ingrediente da 20 anni ed è titolare del Rivabar di Riva del Garda. Qui non ci dilungheremo sulle varie classificazioni in base al tipo di vinaccia e/o alla/e varietà di uva. Né tantomeno su quelle legate al tempo di invecchiamento e alle mille sfumature procurate dai legni. Quello che ci preme sottolineare è che: “Dietro ogni singolo prodotto c’è una storia che parla di territorio e di persone. Una storia che bisogna conoscere per poter apprezzare e usare in modo davvero virtuoso questo spirit. Senza contare che, grazie alla possibilità di aromatizzare la grappa, il suo campo semantico è quasi sconfinato”, come osserva **Michel Orlando** del PanicAle di Firenze che la utilizza nei drink ormai da una decina d’anni, dopo aver seguito una lezione AIBES sul tema.

[caption id="attachment_182674" align="aligncenter" width="640"]



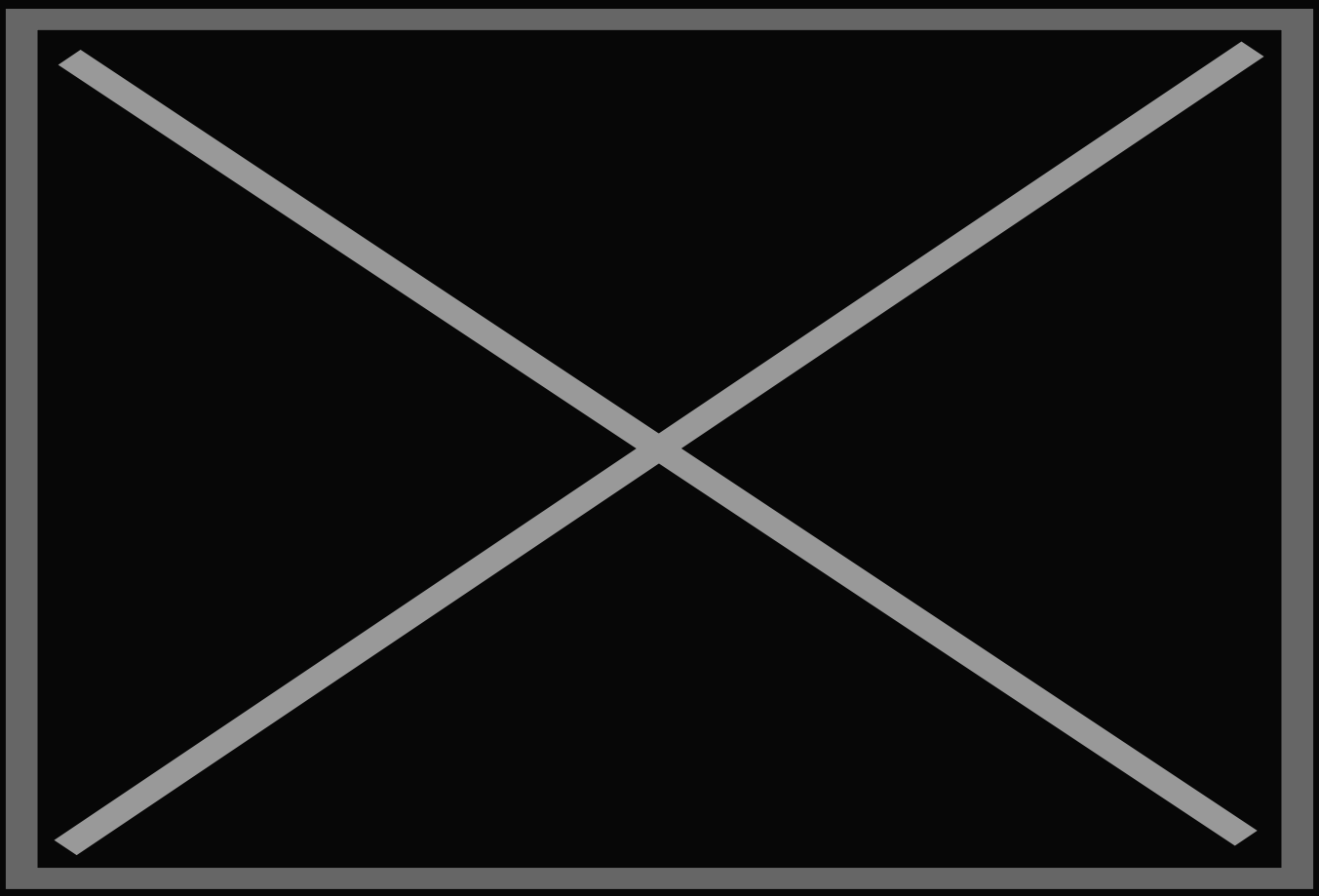
Leo Veronesi[/caption]

CONSIGLI PER L’USO

Premessa: la grappa viene prodotta con le vinacce, che sono uno scarto della produzione del vino. “Certamente, negli anni la produzione vinicola italiana è notevolmente migliorata e, di conseguenza, è cresciuta anche la qualità della grappa. Ma non tutte sono di alto livello: fate attenzione, perché un prodotto scadente compromette in modo irrimediabile il risultato del drink”, afferma **Samuele Ambrosi**

, vice-presidente AIBES e titolare del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso. Inoltre, la grappa è un distillato molto complesso, che in miscelazione non perdona e non permette margini di errore. Di conseguenza, per valorizzarla al meglio nei cocktail occorre innanzitutto conoscere, gustare e analizzare con attenzione punti di forza e criticità di ogni singolo prodotto si voglia sperimentare. “La scelta delle grappe della bottigliera deve essere ponderata. Partite dal suo sapore e profumo, senza perdere di vista gli obiettivi in termini di cocktail. Non fermatevi alla notorietà di un marchio, dedicate tempo alla visita delle distillerie e non acquistate senza aver prima assaggiato diversi prodotti. Per creare drink armoniosi bisogna sapere riconoscere i difetti della grappa e considerare attentamente le qualità organolettiche una volta diluita”, puntualizza Veronesi.

[caption id="attachment_182675" align="aligncenter" width="696"]

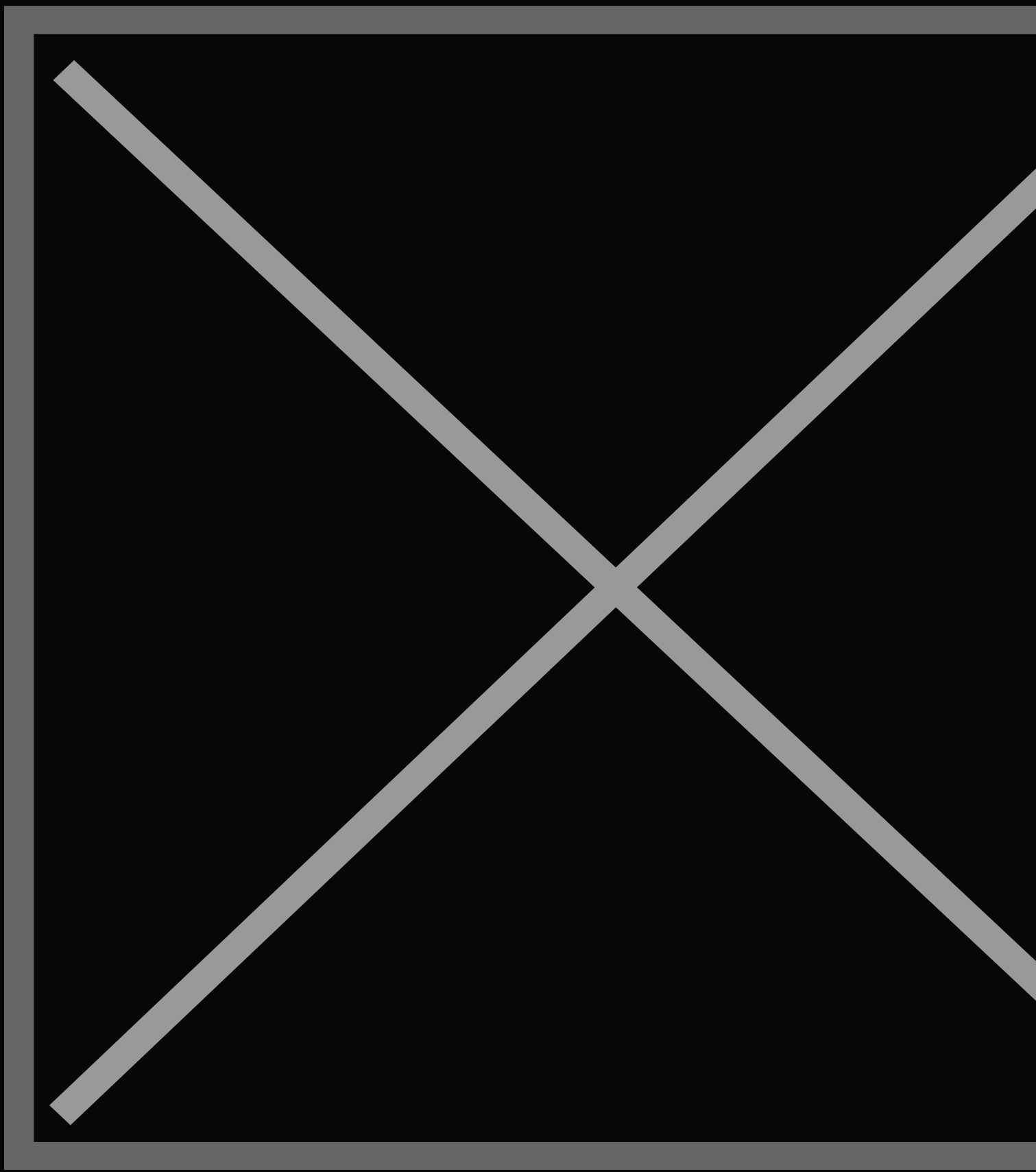


Samuele Ambrosi[/caption]

E Orlando aggiunge: “Quando si inizia a miscelare la grappa, l’obiettivo dev’essere creare un drink beverino, capace di incontrare il gusto di quasi tutti i palati. Tenete conto che a disturbare tanti avventori sono le note retro-olfattive della grappa. Quindi, cercate di nascondere questa sua caratteristica enfatizzandone le qualità. Per esempio, esaltate morbidezza e aromaticità di una

monovitigno di uva moscato o le note legnose e complesse di una riserva invecchiata 7 anni”. Un’altra dritta: “Occhio a non farvi ingannare dal prodotto liscio. Deve essere di qualità, ma poi va provato nei drink. Per dirne una, in miscelazione la vinaccia aromatica non sempre ha il risultato sperato”, mette in guardia Veronesi che predilige nei cocktail grappe secche, ben strutturate e dal tenore alcolico importante. Ma non ci sono regole rigide.

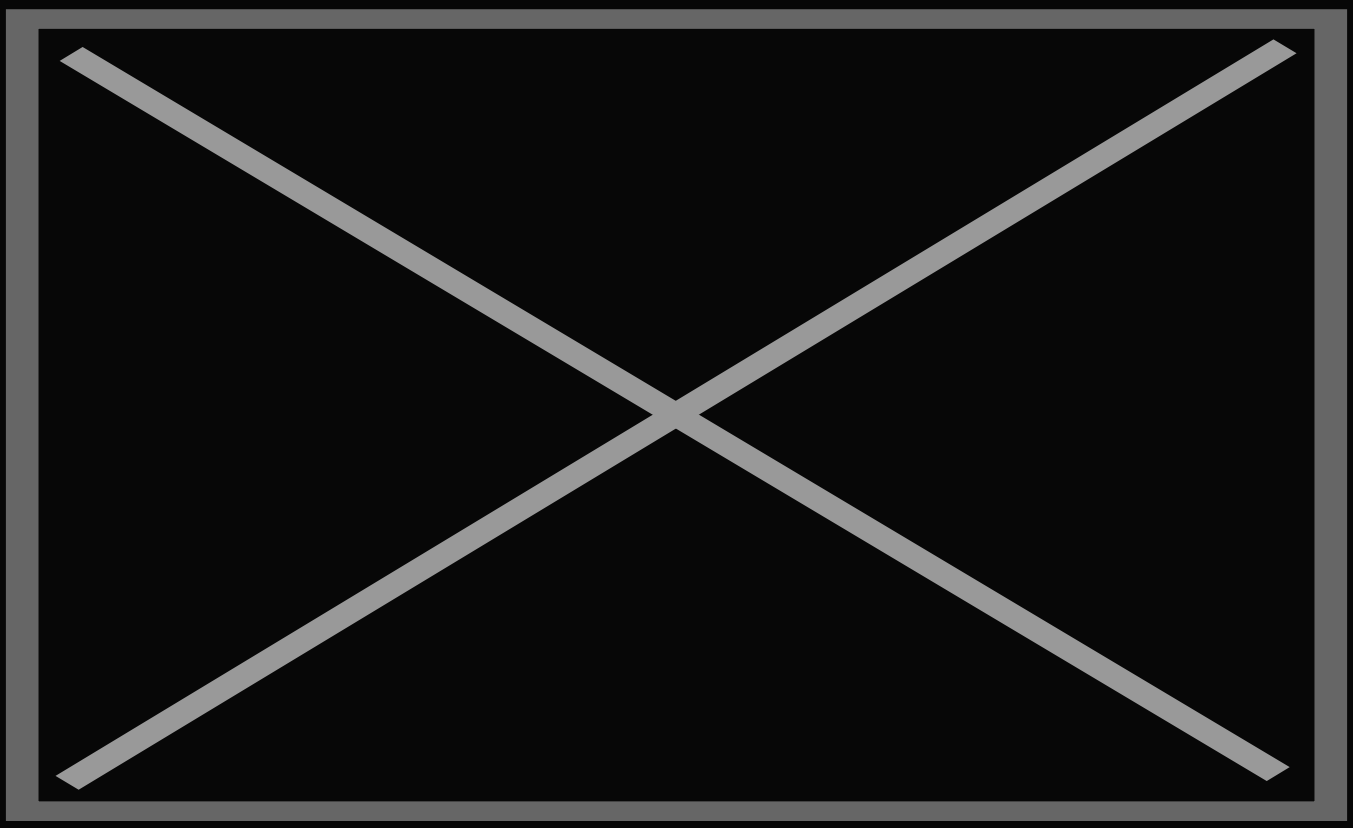
[caption id="attachment_182673" align="aligncenter" width="927"]



Luigi Barberis[/caption]

Luigi Barberis, titolare del Caffè degli Artisti di Alessandria, è arrivato a una conclusione: “In generale, le grappe giovani e non particolarmente aromatiche si sposano con succhi, soft drink e Sour; mentre quelle invecchiate o aromatiche si abbinano bene con vermouth, bitter e amari”.

[caption id="attachment_179997" align="aligncenter" width="696"]



Francesco D'assisi Solimene, ph. Nicole Cavazzuti[/caption]

TWIST

Intanto, il suggerimento comune per cominciare a miscelare la grappa è di rivisitare all’inizio drink classici a base di pisco, cognac o brandy. Ovvero, cocktail con un distillato d’uva come ingrediente principale. Qualche spunto? “Per esempio, si può trasformare con ottimi risultati un Pisco Sour in un Grappa Sour. A differenza di quanto si potrebbe credere, infatti, il connubio tra grappa e albume d’uovo funziona! Provare per credere”, afferma Orlando. “Anche la tonica è un prodotto che si sposa bene con questo spirit. Se ben bilanciati, Grappa Fizz e Grappa Tonic incontrano il gusto di molti avventori”, osserva **Francesco D’Assisi Solimene**, bar manager del Caffè Zanarini di Bologna. E ancora: “Con grappe premium, raffinate ed eleganti, si può realizzare anche un interessante twist del Martini Cocktail”, asserisce ancora Orlando. Che nell’ultima edizione della Florence Cocktail Week ha proposto un cocktail signature chiamato Basil Ale con un taglio di Nardini extra fine e di acquavite

Nardini. “Non è stata una decisione immediata, ma una scelta nata dopo svariate prove che miravano a ridurre il sentore retro-olfattivo dell’acquavite grazie all’eleganza della extra fine”, chiarisce.

ALTRE IDEE, IL PAIRING

Leonardo Veronesi collabora da diversi anni con la distilleria Marzadro e racconta: “Di recente abbiamo organizzato due serate in distilleria per i giornalisti con cocktail a base grappa in abbinamento a piatti regionali. Il bilancio? Eccellente”. Per l’antipasto, per esempio, Veronesi ha creato un twist sul Bloody Mary con grappa e un liquore di grappa e olive. “Prima di individuare la grappa perfetta, ho fatto almeno dieci prove con diverse referenze. Il punto è che non tutte le grappe sono ideali per qualunque cocktail”.

NON SOLO ZUCCHERO

Per donare al drink a base grappa la parte dolce si possono usare non solo lo zucchero, ma anche cordiali alla camomilla, miele e sciroppi aromatizzati con frutta, verdura e spezie. Senza scordare i liquori, ottimi ingredienti dolcificanti. Ma le opportunità non si esauriscono qui. Per dirne una, Luigi Barberis usa spesso uno sciroppo a base di vino rosso, piuttosto che una riduzione di spumante, nonché un liquore dolce a base di ciliegie e il succo di mela limpida.

Grappa cocktail come si deve