

Samuele Ambrosi, tutto su Ve.N.To. primo IBA grappa drink

maxresdefault-7-8c2595e5

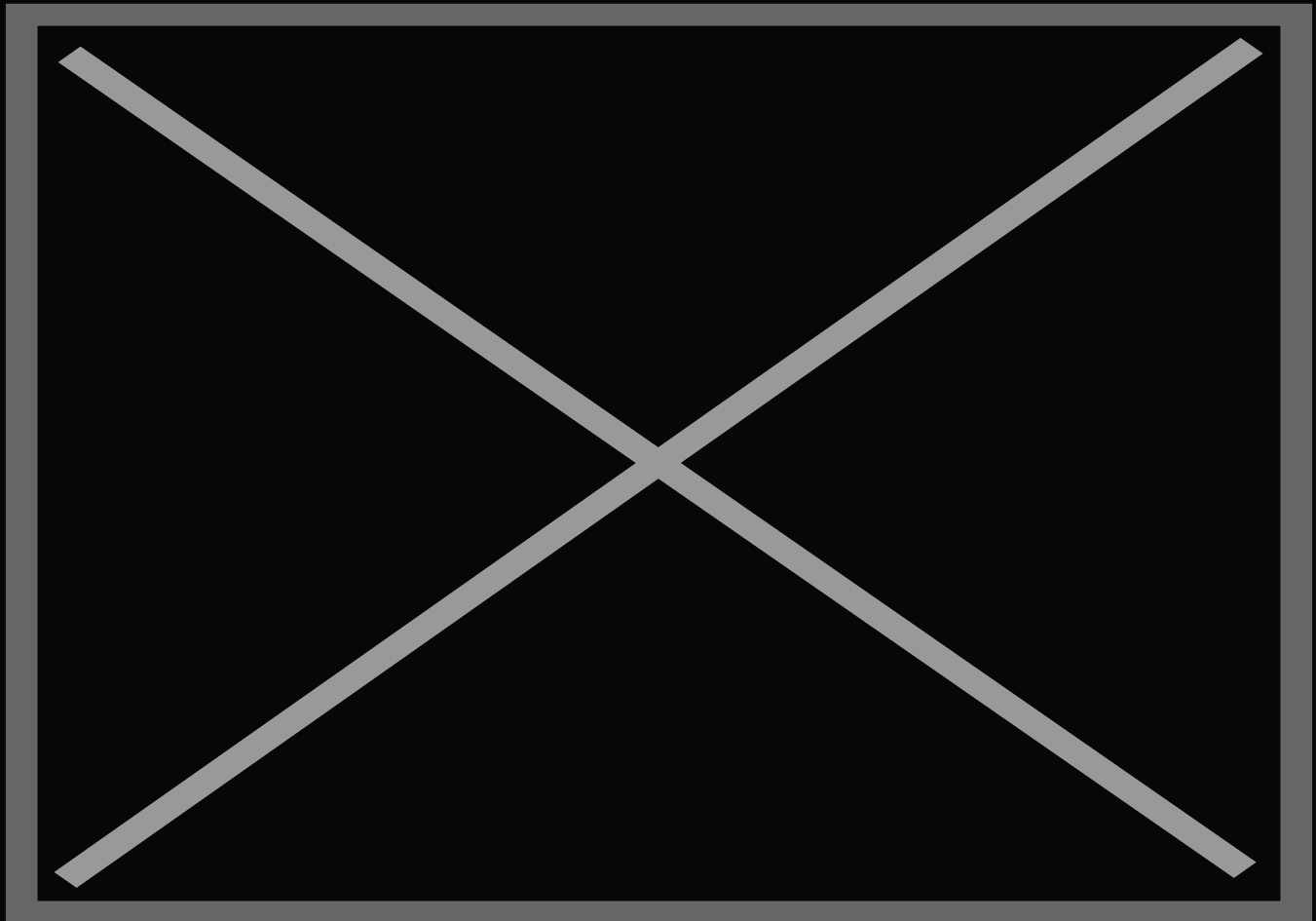
|

Samuele Ambrosi, vice-presidente AIBES, titolare del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso, è il papà di [Ve.N.To insieme all'amico Leonardo Veronesi](#). Ovvero, del primo drink con la grappa nella storia della lista IBA. Chi meglio di lui poteva spiegarne la genesi? Guarda il video!

samuele ambrosiQuindi, se il 2020 ? stato l'anno dello sdoganamento della grappa nel bere miscelato mondiale grazie all'ingresso tra i *New Era Drinks* di [Ve.N.To](#), il 2021 è stato quello della conferma che la rivalutazione del prodotto e il suo uso nella mixology siano destinati a crescere. "Ma la strada è ancora tutta in salita. E il 2022 sarà un anno determinante",

spiega Samuele Ambrosi.

[caption id="attachment_198912" align="aligncenter" width="696"]



Luigi Barberis[/caption]

Occhio, però. Non è facile. Perché la grappa si possa diffondere come l'amaro a livello internazionale e locale occorrerebbe una maggiore coesione tra i player del mercato. "Il principale problema italiano, diffuso in tutti i settori, è l'incapacità di fare sistema. Le aziende hanno difficoltà a superare gli antagonismi e a ragionare a livello di brand generico. Si spingono le singole etichette, in un mondo globalizzato come quello attuale però non è una strategia efficace", osserva **Luigi Barberis, titolare del Caffè degli Artisti di Alessandria e del Caffè dei Mercanti di Acqui Terme**. A questo limite si aggiunge la tendenza tutta nostrana "di apprezzare maggiormente i prodotti stranieri rispetto a quelli italiani. Basti pensare al mito del Pisco Sour presente nella codifica IBA dal 2011. Nazionalismi a parte, la grappa non ha nulla da invidiare al Pisco, anzi. È un prodotto molto più variegato e raffinato", puntualizza Samuele Ambrosi.

[caption id="attachment_199433" align="aligncenter" width="696"]

samuele ambrosi Samuele Ambrosi[/caption]

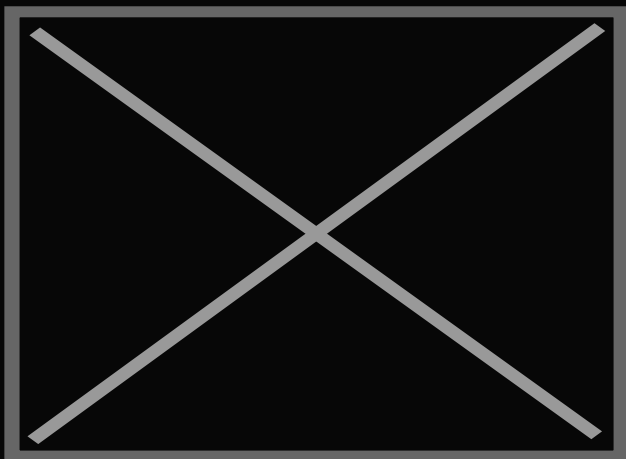
CONSIGLI PER L'USO

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”, spiega **Samuele Ambrosi**. Inoltre, la grappa è un distillato molto complesso, che in miscelazione non permette errori. Per valorizzarla al meglio nei cocktail occorre innanzitutto conoscere, gustare e analizzare con attenzione punti di forza e criticità di ogni singolo prodotto. “Prima di comprare un prodotto, analizzatelo. Partite dal suo sapore e profumo, senza perdere di vista gli obiettivi in termini di cocktail. Non fermatevi alla notorietà di un marchio, visitate le distillerie e non acquistate senza aver prima assaggiato diversi prodotti”, conclude.

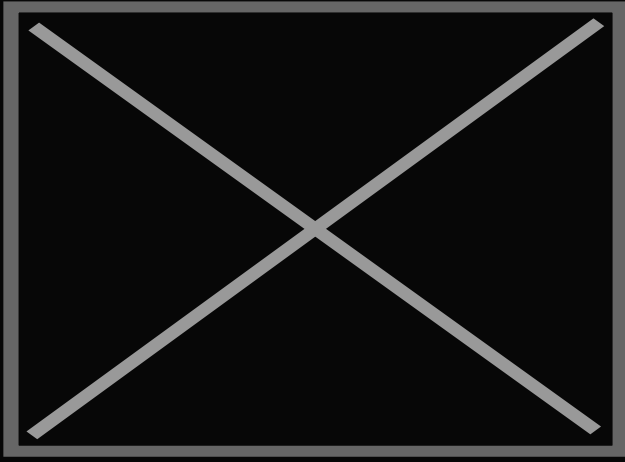
LEGGI ANCHE

nonino

[Nonino: senza trasparenza impossibile fare sistema nella grappa. Video](#)



[Nonino: la magia della distillazione notturna](#)



[Arriva l'edizione celebrativa della Grappa Bianca Nardini](#)

samuele ambrosi

[VE.N.TO origine, ricetta e curiosità del primo drink lba con la grappa](#)