Grappa e Tiramisù si incontrano: Distilleria Castagner crea “DIECIeLODE”

ea205f67-5218-4273-aef1-11a10db983f0

Il dolce italiano per eccellenza va accompagnato con un distillato altrettanto italiano come la grappa, studiata proprio per esaltare le caratteristiche del tiramisù. È iniziata con questa considerazione la nuova scommessa di **Roberto Castagner**, mastro distillatore e AD di Distilleria Castagner, uno dei marchi più prestigiosi del settore. Una scommessa che si chiama “DIECIeLODE”, ed è una grappa barricata che deve il suo nome ai 10 aromi del tiramisù.

Quote

Abbiamo nella nostra gamma ben 288 grappe diverse ma nessuna era perfetta per l’obiettivo che mi ero prefisso: non volevo una grappa al sapore di tiramisù, ma una grappa capace di esaltare entrambi i sapori nell’abbinamento.

Roberto Castagner, mastro distillatore e AD di Distilleria Castagner

Per farlo, Castagner con i suoi enologi ha studiato il tiramisù e lo ha “scomposto” nei suoi elementi fondamentali, andando poi a identificare quegli aromi in grappe diverse perché, nonostante l’origine comune, in ciascuna prevalgono note distintive. Ecco allora che alla nota di vaniglia, tipica di una grappa barricata, si uniscono cacao, caffè tostato, legno, frutta matura come pesca e albicocca, cioccolato fondente, frutta esotica come banana e ananas o secca come noce e mandorla, e le note speziate di cannella e pepe. E il tocco finale è dato da un accenno di cuoio e tabacco caratteristici di una grappa preziosa dal lunghissimo invecchiamento, la **Riserva Cuvée 30** realizzata per i 30 anni della distilleria.

Un abbinamento, quello appena descritto, che parla trevigiano, e non a caso è stato presentato a Treviso nel corso della Tiramisù World Cup, divenuta oramai un appuntamento fisso per celebrare le origini del dolce che ha conquistato tutto il mondo. L’obiettivo per Castagner è essere presente in città,

come proposta per la ristorazione che vuole valorizzare l’offerta con prodotti del territorio, e in generale per la ristorazione italiana in tutto il mondo (diversi clienti stranieri ce l’hanno giù chiesta).

Quote

Un po’ come lo spritz, il tiramisù ha saputo varcare i confini nazionali e diventare simbolo della cucina made in Italy. Anche la grappa è un distillato simbolo di Treviso e penso che proporla in questo modo possa contribuire a valorizzare ulteriormente il territorio trevigiano, creando una nuova tradizione: Treviso ha il Tiramisù con la Grappa.

Roberto Castagner, mastro distillatore e AD di Distilleria Castagner

Nel corso della cena che Roberto Castagner ha voluto offrire ai suoi ospiti, dal Ministro Nordio al prefetto Sidoti, per chiudere in bellezza la manifestazione, **Francesco Redi**, ideatore e organizzatore dell'evento, ha ricevuto dall'amministratore delegato dell'azienda veneta la bottiglia numero 10 della serie speciale di grappa tiramisù dedicata all’iniziativa, in onore dei 10 anni dell’evento; la numero 1 è andata invece al padrone di casa, il Sindaco di Treviso Mario Conte.