Miscelare con la grappa? Si può fare! Parola di bartender

grappa-1-ae718fab

Targetizzata, denigrata, dimenticata anche. Ma noi la vogliamo raccontare miscelata. Parliamo di grappa: un distillato tutto italiano già dalle linee guida di produzione che prevedono esclusivamente l'uso di sole vinacce provenienti da Italia, San Marino o Svizzera Italiana. Il popolo dei bartender sul tema si divide: chi fermamente snobba la grappa come elemento per la miscelazione e chi rappresenta un gruppo in crescita che ne ha capito le numerose opportunità e ha trovato un modo per valorizzare questo distillato anche miscelato.

Il bartender del Scrt Club, Mauro Uva (*nomen omen*…), friuliano di origine, ha un rapporto viscerale con la grappa, l'ha vista distillare sotto i suoi occhi sin da piccolo e da tempo la miscela con ottimi risultati. Per Mauro il target tipico della grappa sta cambiando drasticamente e si sposta dalla *"generazione dei nonni"* (che la aggiungevano al miele come rimedio casalingo) a una decisamente più giovane e, soprattutto, attenta a ricercare un bere miscelato di alta qualità. Dopo un momento di titubanza, il cliente rimane sbalordito e abbandona quell'idea così stereotipata della grappa, spesso legata anche a prodotti molto commerciali. La chiave è incuriosire raccontandola, ma per fare ciò è necessario conoscere il prodotto e purtroppo la grappa non è ancora trattata abbastanza a livello merceologico durante i corsi di formazione che si focalizzano su altri spirits più presenti nelle bottigliere. Inoltre, anche i produttori in passato non si sono mai avvicinati abbastanza ai professionisti che lavorano al bar, rimanendo invece più ancorati al canale della ristorazione. Come saperne di più allora? La pratica con il prodotto aiuta moltissimo, bisogna sempre trovare la connessione organolettica più adatta e abbinare la giusta grappa al giusto drink. Conoscere la grappa significa anche affiancarsi alle distillerie, seguire il processo di distillazione dall'inizio alla fine, è di certo questo è un qualcosa che può arricchire un bartender Se parliamo di palato, Patrizia Bevilacqua non ha dubbi: la grappa è un prodotto che attualmente va per la maggiore fra gli uomini, liscia e anche miscelata.

La barlady del Clotilde Bistrot la utilizza in cocktail che vanno verso il secco, insieme a bitter o vermouth. Più che parlare di uomini e donne, Alfio Caffo di Latteria Garbatella si concentra sull'idea di persone dal palato forte, che amano quelle sensazioni e sapori che solo la grappa sa offrire. Per Alfio a livello gustativo il risultato della miscelazione con la grappa è una serie di drink adatti prettamente a una tipologia di clienti che vogliono essere travolti dal proprio cocktail, che cercano qualcosa di deciso, drink per veri duri insomma. Se Alfio Caffo suggerisce la grappa secca come quella ideale per la miscelazione, di altro parere è Mauro Uva che ci assicura che tutte le grappe possono essere miscelate con successo, sempre tenendo conto degli ingredienti che si vogliono andare ad abbinare. È ovviamente necessario miscelare con parsimonia e con molta attenzione per evitare di alterare troppo la gradazione alcolica del drink stesso. Non solo cautela, ma anche fantasia, come ci insegna Patrizia Bevilacqua che ha creato un twist del Negroni con una grappa alla ruta dal profumo e gusto delicati e armonici. Una rivisitazione perfetta per combattere i giorni bui e rigidi dell'autunno, anche simbolicamente visto che nel Medioevo la ruta era ritenuta in grado di scacciare la paura e si metteva in tasca quando si dovevano affrontare situazioni che suscitavano timore. Ed è proprio il coraggio l'ultimo ingrediente immancabile per i bartender che vogliono cominciare a utilizzare la grappa in maniera innovativa, di limiti veri e propri dopotutto non ce ne sono, l'importante è rispettare e celebrare questo prezioso orgoglio italiano.

Mauro Uvamauro-uva

Esperto e appassionato di grappa, nasce come Barman nel mondo nightlife negli anni '90, più recentemente è stato head barman del rinomato Astor Belluno. Oggi fa parte del progetto di formazione Enjoy ed è barman del Scrt Club, secret bar tutto puntato sulla perfetta ospitalità del cliente

Alfio Caffoalfio-caffo

Dopo numerose esperienze professionali in australia e inghilterra, è stato barman presso Convivium e Buono – ristorante enoteca cocktailbar, entrambi a Roma. Oggi è capo barman di latteria Garbatella, vintage bar nato nel cuore del celebre quartiere romano negli spazi di una latteria storica

Patrizia Bevilacquapatrizia-bevilacqua

Laureata in fotografia, ma da 15 anni attiva nel settore del beverage, nel 2014 è stata vincitrice del concorso tutto femminile Lady Drink. Oggi è capo barman presso il Clotilde Bistrot dell'Hotel Windsor, quattro stelle a Milano.

Il drink con la grappa: Negroni alla Candolini Ruta

Le 5 regole d’oro per miscelare con la grappa