Grappa, lo spirit del momento anche nella mixability

grappa-mixability-06-76b3a594

Che la grappa non sia solo un digestivo ma un distillato eclettico utilizzabile anche nella miscelazione non è una novità. Oggi però, per la prima volta, la ricerca dei barman è trainata dalle aziende che oltre a lanciare sul mercato etichette pensate per la mixability, investono nella promozione di iniziative (un esempio su tutti, gli aperitivi con food pairing e cocktail alla grappa firmati da Distillerie Mazzetti) e concorsi dedicati (come la Gra'it Challenge USA organizzata da Bonollo).

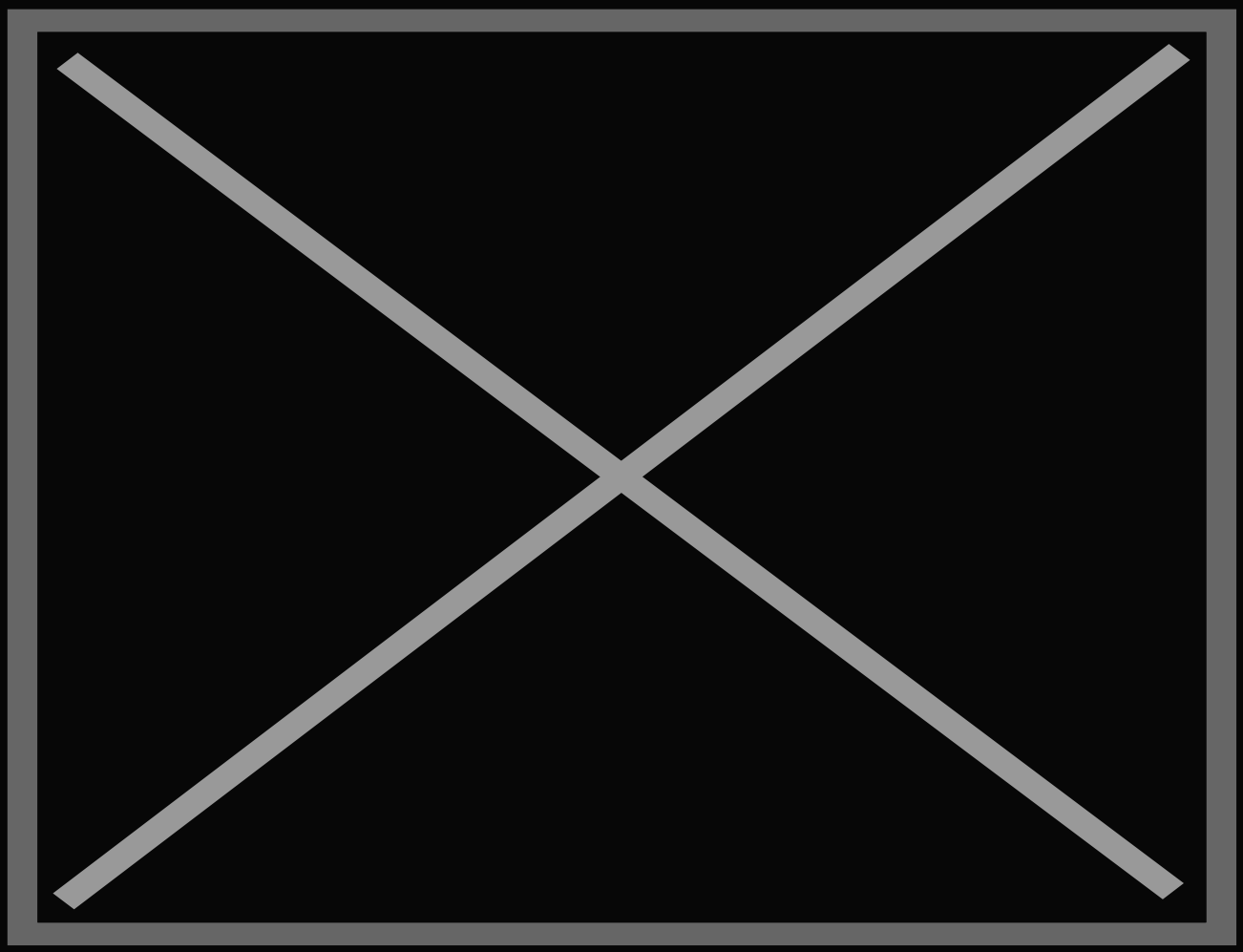
LE RAGIONI PER USARLA



Anche se non è un prodotto semplice, crediamo valga comunque la pena sperimentare la grappa nei cocktail. I motivi? Almeno tre. Intanto oggi questo spirit vive un momento d'oro grazie agli investimenti delle aziende. E poi creare drink con la grappa significa valorizzare i prodotti del territorio. "Questo distillato ottenuto dalla vinaccia vanta una paternità tutta italiana. Eppure, nonostante sia un simbolo delle nostra tradizione, per decenni è stata relegato a mero digestivo", osserva **Samuele Ambrosi patron del Cloakroom di Treviso**. Che poi precisa: "Emblema del nostro heritage, la grappa oggi merita di essere sdoganata nei cocktail. Tanto più che ormai, grazie alle nuove tecniche di lavorazione e di distillazione che ne stemperano gli aromi, è un prodotto più semplice da utilizzare nella miscelazione". Inoltre, è un ingrediente divertente. "Eterogenea e versatile, è sorprendente e polivalente nei drink perché si presta a svariati usi. Uno su tutti? È indicata per i twist di un classico Stinger (ovvero, 5 cl di cognac e 2 cl di crema di menta) rivisitato con una grappa invecchiata in barrique abbinata a un liquore all'anice oppure a un rosolio" dice **Claudio Carminati, barman del Winter Garden Hotel di Grassobbio** (Bergamo), che alla Mixer Cocktail Challenge si è aggiudicato non solo la vittoria, ma pure il premio della critica attribuito dalla nostra

rivista. Non meno rilevante è il fatto che “oggi è più facile fare apprezzare un cocktail con la grappa rispetto a una decina di anni fa. Merito della diffusione nella miscelazione di prodotti complessi come tequila, mezcal e pisco che hanno abituato i palati a sapori decisi”, puntualizza Ambrosi. Infine, i cocktail con la grappa rispondono al desiderio di novità della clientela.

[caption id="attachment_154082" align="aligncenter" width="668"]



Samuele Ambrosi, patron del Cloakroom di Treviso[/caption]

IL TARGET DI RIFERIMENTO

Partiamo da una premessa: tutti i barman intervistati sono d’accordo nell’affermare che, oltre agli appassionati del distillato liscio, i cocktail alla grappa piacciono a un pubblico trasversale composto da uomini e donne, giovani e adulti. Ecco perché hanno un potenziale enorme anche in termini di business. Essenziale ai fini del successo, però, è approcciarsi alla ricerca sulla base di una

profonda conoscenza del prodotto e in linea con i gusti della clientela del locale.

Per intenderci: “Un twist dell’Old Fashioned con la grappa invece che con il whisky soddisferà la clientela amante dei gusti decisi e dei drink con un grado alcolico sostenuto, vale a dire in genere un pubblico maschile adulto. Mentre un exotic drink con la grappa miscelata con spremute o frullati di frutta fresca piacerà alla clientela giovane, sportiva e a chi apprezza i cocktail fruttati, freschi e beverini”, chiarisce Samuele Ambrosi. Insomma, è importante studiare le proposte con cura per non disorientare la clientela con abbinamenti fuori target. Infine, è fondamentale la capacità di “proporre e raccontare il drink. Spesso ci dimentichiamo quanto sia importante il modo di proporre una novità”, aggiunge **Luigi Barberis proprietario** dal 2006 **del Caffè degli Artisti nel centro di Alessandria**.

CONSIGLI PER L’USO

Non c’è dubbio: i drink con la grappa sono una sfida interessante. Ma non facile. La grappa è infatti un mondo tutto da scoprire, variegato e complesso quanto quello del vino. Per orientarvi nella scelta del prodotto da usare nei vostri cocktail, ecco quindi qualche dritta. Primo: tenete conto che “per un long drink fruttato o per un cocktail a base di grappa e sodato, è ideale una grappa bianca, ovvero giovane (lasciata riposare per sei mesi in vasche di acciaio inox) e non particolarmente aromatica. Al contrario, per un cocktail in coppa più complesso è meglio una grappa affinata in legno (che matura dai 6 ai 12 mesi in botti, tonneau o barrique) o invecchiata (con oltre 12 mesi di invecchiamento, quindi

caratterizzata da una complessità aromatica composta da spezie dolci)”,

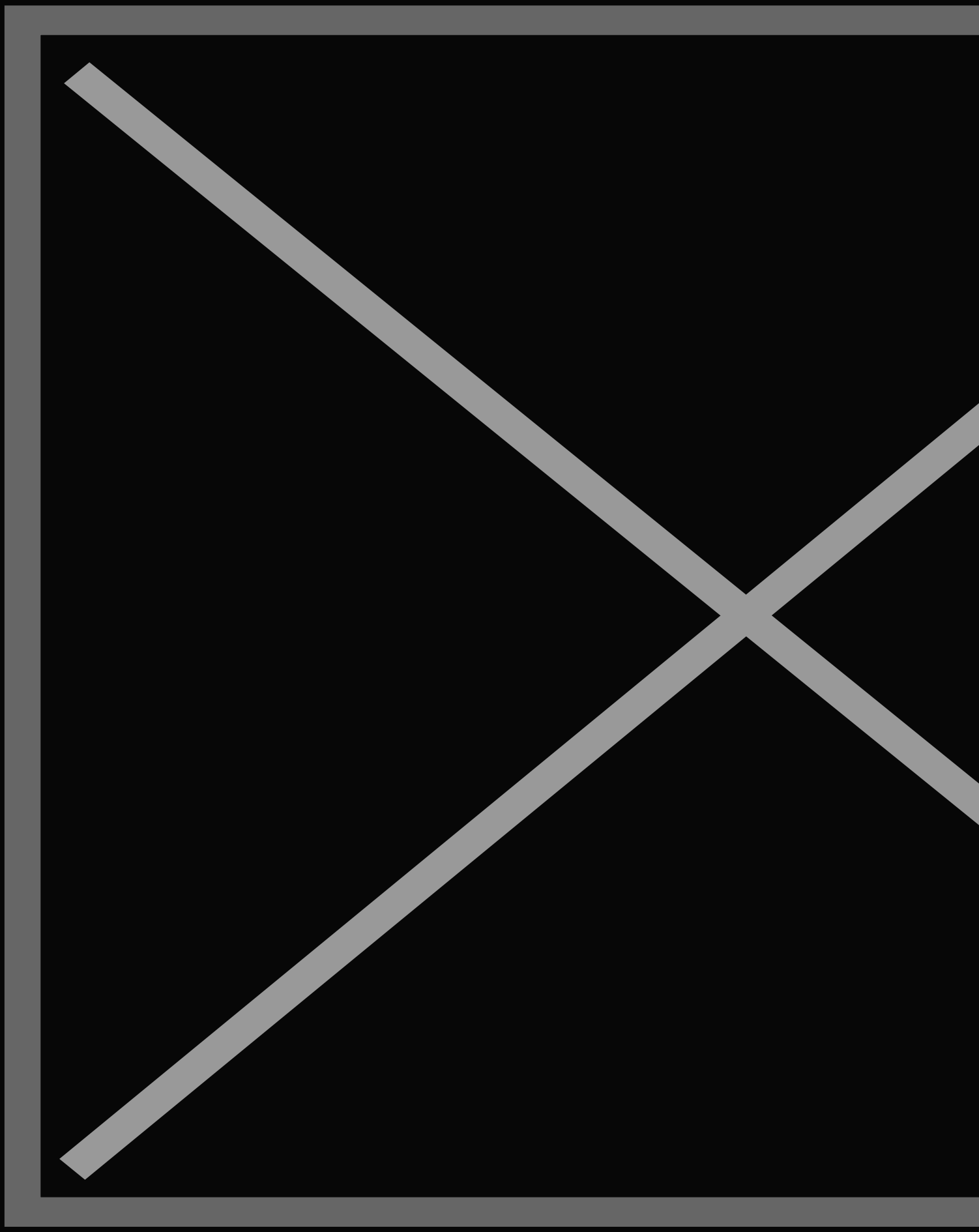
suggerisce Barberis. Secondo, attenzione a scegliere gli abbinamenti in modo da valorizzare la grappa e preservarne e rispettarne l’aromaticità. Cosa più facile a dirsi che a farsi. Un suggerimento? “Evitate sciroppi particolarmente marcanti e prodotti con gusti e sentori estremi”, avvisa **Fabio Camboni**, bar manager di Kasa Incanto di Gaeta. Che poi aggiunge: “Ogni grappa ha caratteristiche uniche. Per esperienza, posso dirvi che all’inizio è meglio lavorare con le grappe prodotte da vitigni aromatici come Moscato, Malvasia, Prosecco, Gewürztraminer e Müller-Thurgau, perfette per creare drink fruttati, freschi e dal sapore esotico”. Terzo, sperimentate, ma senza voli pindarici. “L’utilizzo

della grappa nei cocktail rischia di essere una forzatura se non si sceglie un prodotto adatto. In questo senso sono funzionali le referenze ideate per la mixability", sottolinea **Giorgia Crea, brand ambassador di Bonollo e vincitrice della prima edizione di Gra'it Challenge USA**.

UNO SGUARDO AL FUTURO

Nonostante lo scenario vivace, oggi i cocktail con la grappa rappresentano comunque una nicchia di mercato. Il loro futuro dipenderà in parte dalle strategie delle aziende, in parte dal lavoro dei barman. "I drink alla grappa diventeranno un'abitudine e una consuetudine solo se sapremo comunicarli e promuoverli", commenta **Antonio Landriscina, bar manager di Officine Riunite Milanesi di Milano** che propone in carta, tra gli altri, un twist del Martini chiamato Rosa dei venti di cui vi riportiamo la ricetta.

[caption id="attachment_154085" align="aligncenter" width="1182"]



Antonio Landriscina, bar manager di Officine Riunite Milanesi di Milano
(Foto di Nicolas Villagra Lopez)[/caption]

Grappa e mixability: le ricette cocktail