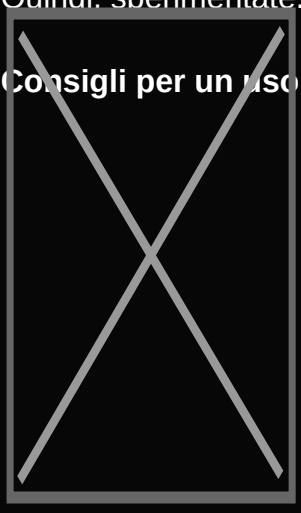
Grappa e cocktail, relazione difficile ma ricca di opportunità

grappa-e-cocktail-difficile-3-9cceb477

[foto sopra: Carmine Angelone, barman e proprietario de La Fesseria di Napoli]

Nonostante il crescente impegno delle aziende per sdoganarla nella mixology, tra grappa e drink il matrimonio resta complesso. E per diverse ragioni. Intanto è un prodotto poco conosciuto non solo tra i clienti under 50, ma anche tra gli stessi barman. Secondo, non è facile da calibrare in modo armonioso per via di sapore e gradazione (minimo 37,5, massimo 60 gradi) importanti. Terzo, in Italia nell'immaginario collettivo il distillato di vinaccia è associato ancora all'ammazza caffè, in altre parole non è cool tra i giovani. Risultato? "I drink a base grappa sono difficili da vendere in assenza di una seria conoscenza del prodotto e di una grande capacità di coinvolgere il cliente raccontando la storia del distillato e del drink", spiega **Mirko Gervasi** barman proprietario del Noname di Cosenza, che propone in carta un sour a base grappa (il Mi Mi, di cui vi riportiamo la ricetta). Detto questo vale la pena comunque investire tempo e risorse nella ricerca di cocktail con grappa. E non solo perché il cliente è assetato di novità ma anche perché questo distillato rappresenta l'Italia in tutto il mondo. Quindi, sperimentate. Senza improvvisare.

Consigli per un uso virtuoso della grappa nel bere miscelato



Simone Caporale: Prima di tutto occorre davvero padroneggiare il distillato. Non

basta imparare sui libri quali sono le tipologie di grappa, è necessario assaggiarle e confrontarle per scegliere quella adatta alle proprie esigenze. Per esempio, oggi per la produzione di questo distillato si possono raccogliere le vinacce in tre diversi momenti: subito dopo la pigia con bucce non fermentate insieme al mosto (si chiamano vergini) oppure durante o dopo la fermentazione. Tenete conto che la grappa ottenuta da vinacce vergini (con diraspatura nelle cantine) ha un profumo più ricco. Inoltre, bisogna assecondare il prodotto. La grappa ha un sapore e una gradazione importante. Non basta: attenzione a non esagerare con le dosi: sono sufficienti piccole quantità!
Stefano Armiento: Primo passo è analizzare a livello organolettico la referenza che vogliamo usare. Il secondo è pensare agli abbinamenti che, personalmente, studio per assonanza. Ricordatevi che può essere una base alcolica ma anche un coadiuvante o un correttore di gusto. E per avvicinare il pubblico ai drink con la grappa è bene dosarla in quantità minime soprattutto all'inizio.
Carmine Angelone: Usatela con oculatezza in termini di dosi per non coprire gli altri sapori e non rendere troppo forte il drink a livello alcolico. È perfetta come flout top.

Con quali ingredienti si abbina bene la grappa?
Simone Caporale: Il mio consiglio? Provate a miscelare una parte di grappa, una parte di liquore e una parte di agrume.
Stefano Armiento: Vi suggerisco di giocare con vermouth, liquori di frutta e alle erbe, caffè, spezie e agrumi. Nonché con il falernum.
Carmine Angelone: Con vermouth e sherry. E poi, trovo interessante il mix con il whisky.

Quali categorie di cocktail sono ideali da preparare con la grappa?
Simone Caporale: I sour e i long drink semplici, come il Grappa Tonic. Uno dei miei signature più apprezzati a base grappa, però, è il Tiki Pirus, un drink morbido al palato di matrice Tiki.
Stefano Armiento: Oltre ai cocktail con vermouth e i sour, la grappa dà carattere ai long



drink fruttati. Riscontra alto gradimento, per esempio, il mio ***Contadino Tropicale***

(4,5 cl di Domus Grappa di Ruchè, 2,5 cl di liquore all'arancio, 1 cl di sciroppo di passion fruit, 1/2 passion fruit fresco, 5 cl di succo di Guava, 3 lamponi freschi, 2 cl di succo di lime). Va preparato con la tecnica Swizzle pestando prima i lamponi in un tumbler alto e poi aggiungendo gli altri ingredienti e

ghiaccio tritato. Come decorazione, suggerisco un ciuffo di menta fresca e una scorza di arancio.
Carmine Angelone: In carta io propongo un drink che si chiama *Anniversario* realizzato con la tecnica Stir & Strain (con 3cl di sherry fino, 3cl di vermouth dry, 1,5 cl di bitter delle sirene, 1,5 cl di grappa affinata in barrique). Ma si possono proporre pure originali twist (penso al New York Sour o al Penicillin per esempio) e interessanti long drink a bassa gradazione alcolica con i nuovi distillati analcolici come Seedlep e Memento.

Uno sguardo al futuro. Come sdoganare la grappa nel bere miscelato?
Simone Caporale: I barman devono studiare il prodotto, i produttori devono lavorare con serietà ed etica professionale, senza lasciarsi sedurre da presunti facili guadagni a scapito della qualità. Ma non basta: le aziende potrebbero fare di più. Qualche idea? Investire nella consulenza di barman per creare ricette di cocktail ad hoc (come fa Nonino, per esempio). Ma anche invitare i barman a visitare le distillerie: in questo modo non solo si avvicina il professionista all'impresa ma gli si dà l'occasione di instaurare nuove relazioni personali e professionali. Senza dimenticare che viaggi ed esperienze possono essere fonte di ispirazione per la creazione dei drink.
Stefano Armiento: Perché un giorno tutti i bar abbiano nella drink list almeno un cocktail con la grappa è fondamentale che i colleghi studino il prodotto e che le aziende investano nella formazione dei bartender sull'uso della grappa nel bere miscelato.

Grappa: ricette e istruzioni per l'uso in miscelazione