Il mondo della grappa si tinge di rosa, cresce il consumo femminile

grappa-donne-ff3ad1f8

Nelle settimane in cui le distillerie di tutta Italia sono concentrare nella nuova campagna di distillazione, le **Distillerie Bonollo Umberto** di Padova presentano un'importante ricerca sul **consumo della grappa in riferimento al pubblico femminile**. Con l'obiettivo di indagare il consumo del distillato rispetto al target femminile è stato selezionato un campione di oltre mille persone, per rilevare gli highlights più distintivi del processo di acquisto della grappa nonché le abitudini di consumo più caratteristiche.

Opinione comune è che le donne siano estranee al mondo della grappa, prodotto che apparentemente si potrebbe associare ad un pubblico maschile. Analizzando tutte le occasioni di consumo (casa, ristorante, bar, enoteca…) e un campione tra i 18 e i 55 anni, emerge uno scenario interessante che mostra un **progressivo avvicinamento delle donne al mondo della grappa**. Un incontro che è avvenuto in tempi abbastanza recenti: il 30% delle donne intervistate consuma grappa da più di 10 anni, il 19% da 5-10 anni ed il 22% da 2-5 anni.

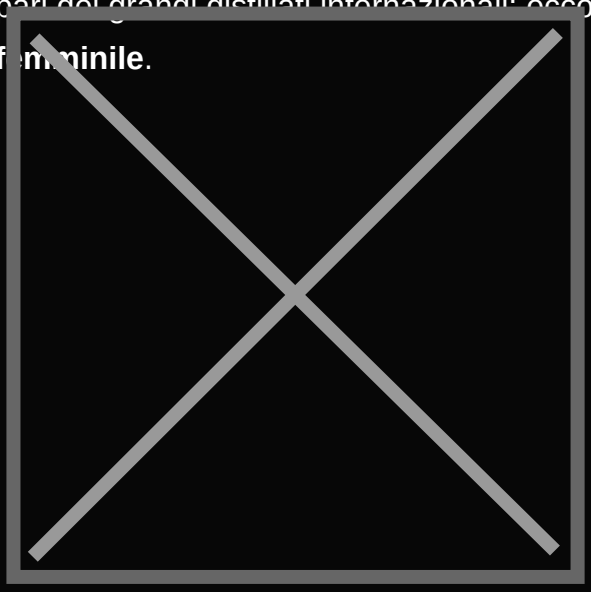
Risultano il 38% le donne che hanno bevuto grappa negli ultimi 6 mesi con una frequenza di consumo che è la seguente: il 22% consuma il distillato una o due volte a settimana, mentre il 25% una volta ogni due/tre settimane.

L'occasione preferita per gustare il distillato italiano per eccellenza è il **dopo cena** (con una percentuale del 79%) ed è principalmente legata a situazioni speciali e a luoghi deputati. Il 53% delle donne la considera anche un regalo di alto profilo per celebrare un momento speciale. L'occasione di consumo migliore è il contesto **casalingo**, a cui fanno seguito ristoranti e bar/caffetterie.

Quale tipologia di grappa viene principalmente scelta? Dalla ricerca emerge che **le donne mostrano preferenza per le grappe aromatizzate** (ovvero grappe alle quali vengono aggiunte parti di piante o frutti) con una percentuale del 47% ed aromatiche (ovvero derivanti da uve aromatiche tipo moscato,

malvasia…) con una percentuale del 43%. Segue la grappa in barrique e invecchiata in generale. I numeri mostrano quindi la preferenza del pubblico femminile nel gustare grappe ricche di note organolettiche seducenti, **meno secche e austere ma più amabili e rotonde**.

Le Distillerie Bonollo Umberto, leader nel mercato della grappa che da sempre fanno dell'innovazione e della sperimentazione le chiavi del loro successo, da anni si propongono di avvicinare il distillato al palato femminile, più elegante e delicato, lavorando sulla caratterizzazione della grappa. Non a caso la **Grappa OF Amarone Barrique**, il fiore all'occhiello della collezione OF di Bonollo, si conferma una delle più amate dalle donne grazie al suo bouquet unico per ricchezza, eleganza e morbidezza. Anche le donne si dimostrano attente a scoprire nuovi abbinamenti **sia in purezza che nella mixology** alla pari dei grandi distillati internazionali: ecco allora **tre cocktail firmati OF Bonollo per il pubblico femminile**.



La vie en rose

Ingredienti:
4 cl di Gra'it OF Bonollo
3 cl di lime
2 cl di OF Ligneum Miele di tiglio
1.5 cl di sciroppo di acqua di rose

Preparazione:
Raffreddare il bicchiere, versare nell'ordine direttamente nel bicchiere 4 cl di Gra'it, 1,5 cl di sciroppo di rose, 1,5 cl di sciroppo di zenzero, e 2cl di OF Ligneum Miele di Tiglio e il succo spremuto di circa 1 lime. Tagliare in 4 le bucce appena spremute di lime e metterle nel bicchiere affinché rilascino tutti i

loro oli essenziali senza pestarlo. Completare con ghiaccio tritato, guarnire con lime, zenzero, petali di rosa. Infine nebulizzare con acqua di rose.



Dorange Sour

Ingredienti:

4,5 cl Dorange OF Bonollo

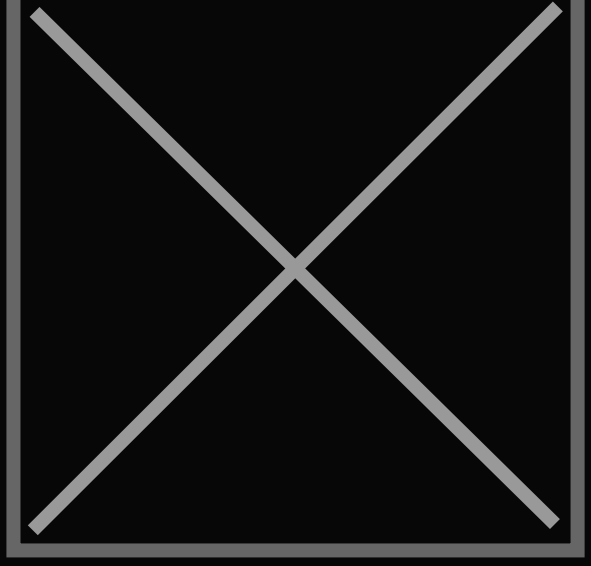
3 cl albume

3 cl lime e limone

3 gocce di acqua di fiori di arancio

Preparazione:

Spremere e filtrate il succo di un limone o di lime, riempire uno shaker di ghiaccio, versare Dorange, l'acqua di fiori d'arancio, l'albume di uovo. Agitare energeticamente per 10/15 secondi e versare – filtrando con l'apposito strumento o con un colino a maglie strette- in un bicchiere tipo coppetta colmo di ghiaccio. Servire con una scorzetta di arancia e fiori eduli.



Mediterraneo

Ingredienti:

3,5 cl Dorange OF Bonollo

1,5 cl Gra'it

2 bar spoon di riduzione di Aperol Bitter al timo

1,5 cl di succo di limone fresco

Cedrata Tassoni (180 ml)

Preparazione:

On the rock. Versare l'aperol al timo, il succo di limone, Gra'it, Dorange e completare con cedrata Tassoni e ghiaccio.