Il futuro della grappa secondo Samuele Ambrosi

ambrosi-f16f79e6

Se il 2020 e stato l’anno dello sdoganamento della grappa nel bere miscelato mondiale, con l’ingresso nella lista IBA tra i New Era Drinks di Ve.N.To – creato da Samuele Ambrosi sulla base della ricetta dell’amico e collega Leonardo Veronesi – il 2021 è stato quello della conferma che la rivalutazione del prodotto e il suo uso nella mixology siano destinati a crescere. Ma la strada è ancora tutta in salita.



“Due le principali novità: da un lato abbiamo una clientela di giovani adulti curiosi, abituati a degustare lisci o miscelati distillati dalla forte identità, come il mezcal, i rum agricole o l’arrak”, osserva **Samuele Ambrosi** , vice-presidente Aibes e titolare del Clock Room di Treviso.

La seconda new-entry, invece, riguarda una diversa percezione da parte delle aziende. *"Finalmente, non solo hanno superato il preconcetto che la grappa non possa essere valorizzata nei drink e capito che la* ***miscelazione rappresenta un’opportunità per diffondere la cultura di questo distillato****, ma oltretutto, grazie alle tecnologie sempre più evolute e all’esperienza acquisita negli anni, la qualità media si è alzata e molti producono grappe eleganti, morbide, rotonde”.*