

Pairing, Roberto Castagner: «La grappa si può abbinare a tutto pasto, dall'aperitivo al dolce»

20241009161309castagnerindex-99f87faa

Dimostrare che sia possibile **abbinare la grappa a tutto pasto**: con questo scopo **Roberto Castagner**, mastro distillatore e fondatore dell'omonima distilleria, **ha organizzato il Gran Galà della Grappa**, svoltosi lo scorso 7 ottobre all'Antica Bottega del Vino di Verona. Una sessantina gli ospiti presenti tra giornalisti, produttori di vino, importatori e opinion leader.

Ad aprire la serata **l'aperitivo con Casta Negroni** a base di Casta, la grappa creata nel 2017 per la miscelazione, Bitter Castagner dove è infuso anche il radicchio di Treviso Igp e Vermouth Castagner a base di Glera. La cena è proseguita con **Grappa Prosecco Ice servita ghiacciata e abbinata al risotto con la zucca**. La Leon Amarone è stata servita con la guancia di manzo brasata all'Amarone e ha accompagnato anche il tiramisù.

Poi, sotto la guida della sommelier Sara Tosti, è stata la volta della **degustazione di [Riserva 23 anni](#)**, la grappa celebrativa del percorso imprenditoriale di Roberto Castagner, **con le scaglie di cioccolato fondente Domori**, un'eccellenza nel mondo del cioccolato di qualità del Polo del Gusto di Riccardo Illy, ospite della serata. Durante la cena sono stati serviti il Valpolicella Classico Superiore Rafaèl e l'Amarone Ca' Florian di Dario Tommasi, presente all'evento e fautore dell'incontro tra Roberto Castagner e Luca Nicolis, direttore dell'antica Bottega del Vino.

*«Come per i vini, anche nell'**abbinamento cibo/grappa** ci sono delle **regole basilari** - spiega **Roberto Castagner** -. **Per un antipasto di pesce, piuttosto che di salumi o per un primo come un risotto o una pasta al ragù, dobbiamo cercare una grappa bianca secca, ma morbida, fruttata, magari servita fredda o ghiacciata che sia in grado di esaltare gli aromi che si stanno assaporando, ma soprattutto sgrassare nel momento finale. Poi invece, se vogliamo fare l'abbinamento con la carne, ad esempio con un brasato o con una fiorentina, dobbiamo accostare una grappa strutturata magari di Pinot Nero, Merlot e Cabernet, invecchiata in barriques di rovere che gli conferiscono***

*quei sentori tipici di vaniglia e di spezie; quindi mangio carne e sorseggio qualche goccia di grappa: questo abbinamento è sufficiente per esaltare la carne e per rendere la grappa davvero un compagno eccezionale. **Con il dolce** più famoso al mondo, il tiramisù, ma anche con i dolci al cioccolato, ci abbiniamo **la grappa barricata molto invecchiata superiore ai tre anni**, se invece parliamo di gelato va bene una grappa bianca fruttata di Prosecco o di Moscato».*

Grazie alla sua versatilità, la grappa sta conquistando un posto di rispetto [anche nel mondo della mixology](#). «Oggi, a differenza di qualche anno fa, almeno un 15-20% dei barman utilizza normalmente la grappa nei cocktail. Adesso in qualunque cocktail bar definito tale sanno cos'è un Ve.n.to e questa è una vittoria» commenta **Samuele Ambrosi** del Cloak Room Cocktail Lab di Treviso, ideatore del cocktail Ve.n.to a base di grappa Casta.