



Spirit of Life

Grappa, la sua storia e la sua vitalità nelle cucine del mondo

Sandro Bottega & Peter Dowling

Spirit of Life

Spirit of Life

Grappa, la sua storia e la sua vitalità nelle cucine del mondo

Sandro Bottega & Peter Dowling

Con la collaborazione di
Luigi Odello, Fausto Sartori e Alessandra Zecchini

Prefazione di F. Paul Pacult



Publicato da Oratia Media, Auckland 0604, Nuova Zelanda
(www.oratia.co.nz) per Bottega S.p.A., 31010 Bibano
di Godega S.U. (TV), Italia (www.distilleriabottega.com).

Tutti i diritti di copyright sono riservati. Ad eccezione di recensioni pertinenti, è assolutamente vietata la riproduzione totale o parziale di questo libro, incluso l'inserimento in circuiti informatici, la trasmissione sotto qualsiasi forma e con qualunque mezzo elettronico, meccanico, attraverso fotocopie, registrazione o altri metodi senza il permesso scritto dei titolari del copyright. I trasgressori di copyright saranno passibili a norma di legge.

© 2016 Sandro Bottega and Peter Dowling
Gli autori affermano i propri diritti di copyright.

Prima edizione 2016

Grafica di Island Bridge
Redazione: Giovanni Savio
Styling: Alessandra Zecchini, Monica Lisetto
Fotografia: Sean Shadbolt, Istock, Francesco Galifi,
Giambattista Benedet
Un ringraziamento particolare a Ristorante Verdegaiò

Dedico questo libro a mio padre Aldo e a mia madre Rosina, che mi hanno trasmesso gli strumenti e le conoscenze per amare la terra e i suoi frutti. Un percorso ciclico, cadenzato dall'alternarsi delle stagioni, si concretizza ogni anno nell'acquavite, prezioso "spirito di vita" che consolida nel tempo il legame tra le generazioni.

Sandro Bottega



Contenuti

Prefazione 8

La civiltà dell'uva, del vino e della grappa
Fausto Sartori 11

Grappa: innanzitutto un fatto di stile
Luigi Odello 29

Ricette italiane 47

Ricette dal mondo 69

Le ricette dei cocktail 141

Glossario 153

Indice 155

Prefazione

Negli ultimi 20 anni della mia carriera di critico di distillati, ho imparato ad apprezzare l'abilità, la dedizione e l'attenzione ai dettagli da parte dei distillatori di tutto il mondo. Essi appartengono ad una specie particolare, abituata a fare le ore piccole a fianco degli amati alambicchi, ascoltando il ribollire sonnacchioso dei distillati non ancora filtrati, sussurrando loro parole amorevoli.

I distillatori sono persone generalmente pensierose e riservate. Ma se all'improvviso qualcuno rompe il loro intimo silenzio commentando: "Che bell'alambicco di rame. A cosa serve?", allora tutte le loro barriere crollano. E per le successive due o tre ore tutta la loro attenzione sarà rivolta al fortunato interlocutore che, con passione coinvolgente, verrà preso per mano e accompagnato in uno speciale tour privato nel loro mondo quotidiano: quello della distillazione.

L'antico "spirito della vita", la pura e trasparente acquavite italiana, ha un posto privilegiato nel mio pantheon privato di liquori pregiati. Questo perché sono pochi i distillati che, come la grappa, sono in grado di cogliere così bene l'anima dei loro produttori e la relativa epoca. La grappa ha iniziato ad essere prodotta circa mille anni fa nei villaggi rurali che racchiudono l'essenza dell'Italia più vera. Allora la grappa era l'elisir dei contadini, capace di alleviare i dolori del corpo e la fatica del lavoro nei campi, nonché di portare conforto nelle situazioni più difficili, attenuando le preoccupazioni quotidiane.

Tuttavia, pur essendo un prodotto tradizionale, la grappa è tutto fuorché obsoleta. Pochi distillati possono infatti vantarsi di essere altrettanto moderni ed eleganti.

La magica alchimia che congiunge l'uomo (il distillatore), la materia prima (l'uva) e le macchine (gli alambicchi) è stata sapientemente catturata da Sandro Bottega e Peter Dowling nel loro libro *Spirit of Life*.

La grappa, come tutte le più pregiate delizie del palato, è un lusso dotato di più sfaccettature che pian piano si svelano ai suoi fortunati consumatori. La

corretta degustazione si concretizza in un piacere genuino che viene esaltato tanto dalla percezione della lunga storia di questo distillato, quanto dalla capacità di abbinarlo al meglio con i cibi. Tutti questi aspetti e molti altri ancora vengono ampiamente e al tempo stesso sinteticamente sviscerati dagli autori con un vivace spirito introspettivo.

Sandro Bottega e Peter Dowling hanno saputo raccontare la grappa in modo leggero e colorito, catturando l'attenzione dei consumatori contemporanei anche grazie ad una raccolta di ricette di cucina e di cocktail che arricchisce la parte finale del libro.

Apprezzo scoprire che nel 1816 a Venezia 86 distillatori hanno fondato la Scola dell'Aqua di Vita, ma preferisco farlo bevendo un delizioso cocktail Alexia a base di grappa, gustando la zuppa di funghi cantarelli o assaggiando il risotto saporito al carciofo di Gerusalemme, così abilmente descritti nella sezione dedicata alle ricette.

Gli antichi ecclesiastici chiamavano i distillati lo "spirito della vita", perché credevano che fossero in grado di risvegliare e ringiovanire la parte più intima e interna dell'uomo: l'anima. Posso dare credito a tale credenza, confermandovi che io stesso ogni mattina ritempro la mia anima nel mio ufficio, assaggiando e valutando dei distillati di pregio, come la grappa.

Il messaggio di *Spirit of Life* è al tempo stesso semplice e profondo, come la grappa: Godi oggi, insieme a parenti e amici, di quello che la Terra ti offre e sarai sempre in pieno equilibrio.

Possa lo spirito della vita arricchire la tua anima.

F. Paul Pacult

Redattore, *F. Paul Pacult's Spirit Journal*

Wallkill, New York, Stati Uniti



La civiltà

dell'uva, del vino e della grappa

Fausto Sartori

Acquavite, bevanda soprannaturale

Dalle vinacce, ossia dalle bucce, semi, grappi residuo della spremitura e torchiatura dell'uva, nasce quella che anticamente si riteneva fosse la più perfetta e pura tra le bevande, il fluido della purezza assoluta, l'acquavite (dall'italiano medievale *aqua vitae*, "acqua della vita"). La parentela stretta tra vino e acquavite di vinacce (la caratteristica famosa *grappa* italiana), la loro intima fratellanza sta appunto nella materia prima utilizzata, nel grappolo d'uva. La *grappa* è l'unico distillato al mondo legato al vino per storia e origine: nessun altro liquore può fregiarsi di essere ottenuto da uve di vitigni singoli.

Nonostante l'origine comune, vino e acquavite avranno uso e destini diversi, fin da quando cinquemila anni fa, in Mesopotamia e in Egitto, contadini cominciarono a coltivare le viti, a produrre il primo vino e i primi distillati. Ma mentre il vino da allora ebbe subito grande fortuna e diffusione, l'acquavite restò a lungo confinata e nascosta nei laboratori di maghi e sacerdoti, legando il proprio destino alla ricerca scientifica e all'alchimia, alla speculazione filosofica e mistica, al desiderio di raggiungere e scoprire i segreti profusi da Dio nella natura. Occorrerà attendere il XVI secolo, quando a Venezia e nell'Italia nord-orientale, millenni dopo

la sua scoperta l'acquavite irromperà finalmente nei desideri di ogni giorno, diventando bevanda ricercatissima da tutti, donne e uomini, ricchi e poveri, nobili e contadini, borghesi ed ecclesiastici. Nel '600 Venezia, fastosa capitale europea, nella moda e nel costume iniziatrice ardita di nuovi comportamenti, accoglie in società e nelle più potenti case patrizie quella profumata bevanda, prodotta nelle campagne della vicina terraferma di Treviso, restandole affezionata per i secoli a venire. Le emancipate e raffinate dame della Serenissima apprezzarono da subito quel *nettare* che si suggeriva a piccoli sorsi, cominciando a frequentare anche le nuove eleganti botteghe esclusivamente dedicate al consumo di acquavite che ovunque in città iniziavano ad aprire numerose, decretandone con ciò il massimo successo. A Venezia il trionfo della *grappa* sarà tale che ben presto in tutta Italia, dal mare al monte, essa diventerà per molti anni la bevanda più popolare assieme al vino.



Cucina di un bacaro veneziano

Alchimia e proprietà dell'acquavite

Antichissima, come detto, l'origine dei primi distillati, prodotti nei laboratori di arabi ed egizi, che appresero l'arte e la scienza della distillazione dai popoli dell'Oriente asiatico e dell'India. Se il vino nasceva dalle fatiche del lavoro agreste come semplice seppur nobile bevanda, i primi distillati erano invece il prodotto di sperimentazioni scientifiche, di ricerche empiriche sui segreti della materia e della natura. Segreti che avrebbero dovuto condurre direttamente a Dio e allo stesso principio ultimo della vita.

Seppure per strade diverse, ambedue le bevande erano comunque destinate a mettere in contatto con il divino. Grazie al vino gli dei scendevano spontaneamente, inondando il corpo e l'anima di nuove straordinarie facoltà. Con l'acquavite, invece, Dio si rivelava empiricamente all'uomo, si scomponneva e ricomponneva davanti agli occhi come nella ripetizione di un esperimento di laboratorio. Il processo della distillazione terminava in un prodotto insieme fisico e filosofico, sostanza che conteneva la formula alchemica universale dell'ascesi a Dio e ai suoi poteri, liquido che riuniva in sé tutti e quattro gli elementi naturali fondamento della vita sulla terra (aria, acqua, terra, fuoco).

Ci si potrebbe chiedere allora come mai

l'acquavite, pur così strettamente affratellata al vino non ne segue fin dall'inizio la storia, restando invece occultata per secoli in misteriosi laboratori. La risposta a tale quesito è data nel Trecento da un frate francescano, l'alchimista Rupescissa, secondo il quale l'*acqua della vita* era stata volontariamente tenuta nascosta dai filosofi perché in essa era racchiuso il segreto che poteva arrestare il corso degenerativo del tempo e l'invecchiamento. Insomma perché era l'elisir di lunga eterna vita. Tale panacea, gelosamente occultata nelle officine degli alchimisti, si riteneva non appartenesse a nessuno dei quattro fondamentali elementi della natura, ma ne fosse altresì la sintesi ultima ed estrema: appunto il quinto elemento, la quintessenza o *divina essentia*, la sostanza più pura che fosse dato raggiungere nella ricerca della perfezione naturale e spirituale. Era questa la vera, anche se liquida, pietra filosofale che avrebbe spalancato al ricercatore e al mistico il segreto della vita.

Qui era in gioco la trasformazione della materia, il potere di guarire tutti i mali e la possibilità di accedere nel territorio del soprannaturale dove, addirittura, si sarebbe potuto rivelare, toccare e ripetere quello stesso segreto e meccanismo della vita nascosto nella mente di Dio. Solo molto più tardi, con il Rinascimento, l'acquavite perde lentamente i suoi connotati magici, ma mantiene tuttavia sempre il suo potentissimo carattere taumaturgico, di medicina che si riteneva adatta a curare infinite malattie, a purificare la stessa aria infettata dalla peste, oppure, per dirne solo una, a guarire dalla balbuzie.

Poi la preziosa bevanda, profittando della credulità popolare, diventerà uno degli strumenti più potenti in mano ai tanti stregoni da quattro soldi che affollavano le città europee assieme ad astrologhi ed alchimisti d'accatto, indovini, praticanti della cabala e spacciatori dell'elisir di lunga vita. Ma la reputazione dell'acquavite e della *grappa*, nonostante l'uso cialtrone che ne faranno questi poveri emuli del grande Paracelso, resterà indenne nel corso dei secoli. «Ringiovanisce, allunga la vita e la rinnova interiormente, fa l'uomo agli occhi altrui rispettabile e meraviglioso», scriveva un serissimo e dotto scrittore veneziano all'inizio del XVII secolo.

La Scuola degli acquavitai veneziani

Nel 1618, a Venezia, metropoli tra le più popolate d'Europa e capitale della mondanità, 86 acquavitai si riuniscono nel refettorio del convento di S.S. Giovanni e Paolo per fondare la *Scola* (Scuola) dell'Arte dell'*Aqua di Vita*, la corporazione di mestiere dei produttori e dei venditori di acquavite. Nasceva allora non una semplice associazione professionale, ma una grande confraternita animata da finalità diverse, non solo commerciali ma anche assistenziali e devozionali, con sede in una chiesa della città e un santo prescelto come protettore, San Giovanni Battista. I maestri acquavitai dovevano

riunirsi periodicamente per discutere dei problemi correnti, o per l'elezione delle diverse cariche, da quella di scrivano a quella di cassiere, fino alla nomina del *Gastaldo*, il grado più elevato della congregazione.

La *Scola* aveva come scopo la protezione dei diritti esclusivi per la fabbricazione e per la vendita di acquavite, la mutua assistenza dei confratelli in caso di malattia o di vecchiaia e, infine, la tutela e la qualità del prodotto stesso. Al suo interno, come in un'accademia, venivano tramandati i segreti per una corretta e sempre migliore produzione del distillato, a vantaggio non solo del gusto ma anche della salute pubblica. Fin dall'inizio fu infatti chiaro che un'acquavite, ottenuta senza un adeguato bagaglio tecnico di conoscenze, poteva danneggiare gravemente la salute del consumatore.

Il numero elevato dei componenti della nuova *Scuola* o *Arte* degli acquavitai veneziani fornisce un'idea della dimensione economica del traffico e del commercio di acquavite assunto nella città lagunare, grazie anche e soprattutto alle numerose distillerie impiantate nella terraferma, e in particolare nel territorio di Treviso, dove si concentravano numerosi *brusi* (bruciatori) e *fondaci* (magazzini). Nel Trevigiano, fino a qualche decennio fa, diretti eredi di questa antica tradizione produttiva, esistevano ancora ben 125 distillerie, testimonianza di una memoria e di una paternità che fanno della *grappa* il distillato veneto per antonomasia, sebbene diffuso e apprezzato in tutte le regioni italiane.

La tassazione sul consumo e più tardi anche



I piaceri della tavola

sulla fabbricazione dell'acquavite, quest'ultima istituita nel 1662 per finanziare la guerra contro i turchi e la riconquista di Creta, garantirà alla Serenissima repubblica imponenti entrate erariali. Nel giro di qualche decennio a Venezia il numero delle nuove rivendite, che assieme all'acquavite offrivano anche una nuova esotica bevanda chiamata *caffè*, esploderà incontrollato. Il merito di questo successo va tutto alla *grappa*, mentre il *caffè* resterà a lungo secondo dopo l'acquavite nelle preferenze dei cittadini veneziani.

Il distillato, proprio come oggi il *caffè*, era bevuto a qualunque ora della giornata, anche nel primo mattino. Fu così che iniziò una specie di duello tra il *caffè* e l'acquavite: chi preferiva l'uno, chi l'altra, a seconda delle mode e dei *milieu*. La *grappa* nella vendita era associata e venduta assieme al *caffè*, suo concorrente strenuo a Venezia per tutto il '700. L'acquavite era servita in botteghe speciali, dette *d'acquavite e caffè*, locali dove appunto si potevano assaporare solo ed esclusivamente queste due bevande. Ma la forza di queste botteghe era nell'offerta della buona genuina *grappa* e delle diverse aromatizzazioni al bergamotto, alla melissa, alla mandorla, all'anice (*mistrà*), alla cannella, al finocchio. Tutte «acque di mille sorti da destar la lascivia che fosse addormentata», scriveva nel 1585 l'erudito ed avventuriero Tomaso Garzoni alludendo agli inviti peccaminosi di cui così facilmente si poteva cadere vittima in quasi tutti i locali veneziani, eleganti e non, famosi in Europa per la licenziosità dei costumi praticati.

Grappa e il mondo contadino

Nell'Italia del Nord soprattutto, nelle città come nelle campagne, in pianura e nel monte, il consumo si fece capillare anche grazie alla presenza, specialmente nel Piemonte e in Val d'Aosta, di acquavitai ambulanti, veri e propri produttori che giravano con piccole

distillerie mobili. Questi virtuosi dell'alambicco distillavano a domicilio le vinacce dei contadini, divenendo delle figure tradizionali, come il ciabattino o l'arrotino, che giravano tra borghi e campagne alla ricerca sempre di nuovo lavoro. A Venezia, si diffuse invece largamente la vendita ambulante di acquavite. Praticata quasi sempre abusivamente per sottrarsi al pagamento delle imposte, questa particolare forma di smercio era detta *col gotesin*, dal nome del piccolo bicchiere che assieme a un paio di bottiglie era nascosto sotto il tabarro dello spacciatore.

Tutto questo accadeva in città. Ma per scoprire uno dei valori ancora oggi più cari e profondi della *grappa*, dobbiamo senz'altro avviarci nelle campagne più isolate e nel monte più aspro. È qui, infatti, che la *grappa* assume tutta intera la sua immagine di bevanda tradizionale, la più amata dal contadino, preziosa riserva di calore nei gelidi inverni. Ancora oggi la parola *grappa* evoca in Italia il mondo contadino, la sua antica povertà, ma anche i suoi piaceri più semplici e riposti. Davanti al focolare, il fumo della pipa e il profumo di tabacco si univano all'odore di acquavite aromatizzata con radici di genziana o con altre erbe. La *grappa*, considerata necessaria e insostituibile per combattere il freddo più intenso, era utilizzata anche come medicamento per frizionare il corpo e alleviare i dolori muscolari.

Le grandi virtù della *grappa* conquistarono anche aristocratici e signorotti di campagna, che elessero la profumatissima bevanda come degna di entrare pienamente nel novero dei più



Operai bruciatori impegnati nella distillazione
(XVI secolo)

esclusivi e maturi piaceri dell'alta società. In tutti, poveri e ricchi, il bicchierino di *grappa* favoriva il senso di appartenenza alla comunità, mentre in privato assecondava le meditazioni più profonde e gradevoli.

Dal mondo contadino, ancora, provengono numerosi caratteristici modi di consumare la *grappa*. Oggi la si usa frequentemente per correggere il caffè espresso. In Veneto e Friuli è sempre viva la tradizione popolare del *resentin*, amatissimo vezzo, apprezzato anche nei salotti migliori, di "risciacquare" con qualche goccio di *grappa* il fondo della tazzina, dopo

aver terminato il caffè. E, ma questa è cronaca del terzo millennio, di recente è nata la *grappa spray*, che mediante un apposito vaporizzatore ha inventato una nuova modalità di consumo, consentendo di aromatizzare, oltre al caffè, anche ostriche e gamberoni, dolci e cioccolato, cocktail e sigari.

Se nel passato vino e acquavite appartenevano ad ambiti di consumo e mondi così diversi tra loro (il mestiere del taverniere o mescitore di vino nulla aveva in comune con la raffinata arte dell'acquavitaio) ai giorni nostri invece l'acquavite, coerentemente con la propria natura, condivide con il vino la medesima orbita sociale e di consumo. All'origine di questa comunione non vi è solo la materia prima utilizzata, l'uva, ma la convergenza di usi sociali e antiche tradizioni culturali che, insieme, fanno della *grappa* un liquore a sé, incomparabile e distinto da qualunque altra bevanda superalcolica.

Per rendersi conto di quanto e come oggi la *grappa* sia profondamente radicata anche nelle abitudini quotidiane e cittadine, basterà entrare in uno dei tipici *bàcari*, i più caratteristici locali veneziani. Questi, disseminati in tutta la città, sono il luogo preferito dai cittadini di Venezia per incontrarsi, discutere e bere in compagnia davanti a un buon bicchiere. Qui la *grappa* e il vino, accompagnati a piccole porzioni a base di carne, pesce, verdure (detti nel dialetto veneziano *cicheti*) sono certamente le bevande preferite. Nella gastronomia locale, inoltre, il nobile distillato si accompagna direttamente anche come ingrediente nella composizione

dei diversi piatti della tipica cucina veneta, o per guarnire e profumare dolci e dessert. Con il suo aroma delicato e ricco di sfaccettature, l'acquavite può sostituire spezie piccanti troppo pronunciate e di non facile digeribilità. Oltre ad appagare e sedurre l'olfatto, essa possiede la virtù di levigare e mitigare le asprezze dei cibi troppo forti o, viceversa, vivacizzare alimenti dal gusto anonimo e banale.

Il vino: origine e mito

Alle prime luci della storia, quando l'uomo scoprì il fuoco, la ruota, la scrittura, vi fu un'invenzione del tutto particolare, destinata a segnare in modo non meno importante lo stesso sviluppo della civiltà e della coscienza. Quella scoperta era il vino, e nascondeva molteplici impreviste virtù: riconciliava con la realtà, favoriva la socialità, rinsaldava l'amicizia, donava piacere, allontanava inibizioni e paure. Ma c'era qualcos'altro, oltre l'allegrezza d'animo, che quel succo denso e profumato conservava, un potere nuovo, inimmaginabile, che avrebbe finito per influenzare profondamente il percorso esistenziale e culturale dell'umanità.

Nell'epoca più antica che precede la civiltà greca, in Egitto e Mesopotamia la birra, nata dal grano, rimase per molto tempo la bevanda più diffusa, bevuta soprattutto tra i ceti più poveri. Benché come il vino originasse dalla

scoperta di un principio biochimico comune, la fermentazione, al succo d'uva fermentato sarebbe stato riservato un uso assolutamente d'elezione. Esso, riserva di nobili, entra nei riti di fertilità agraria e, data la sua somiglianza con il sangue, viene offerto in dono agli dei, evitando così cruentissimi sacrifici umani. Quella bevanda fermentata avrebbe creato nuovi costumi e piaceri, nuovi racconti mitologici, nuove visioni simboliche, nuove arti e mestieri, addirittura nuovi dei.

Tale ultimo "strumento", il vino, non aveva applicazioni pratiche, non serviva a qualcosa di particolare, e non rendeva nemmeno la vita più semplice e più comoda. Anzi, semmai la complicava, le dava sconosciute profondità, apriva nuove non sempre sicure strade della mente. «Il vino è mezzo per sbirciare nell'uomo», aveva detto il greco antico Alceo, ma lo spettacolo così aperto, quella sbirciatina poteva rivelarsi non sempre gradevole. Lo strano succo fermentato, che toccava e poteva sconvolgere le stesse facoltà dell'intelletto, segnò il superamento di frontiere della psiche che precipitavano, o si elevavano, in strati della coscienza ancora inesplorati, in territori della mente dove l'umano sembrava confondersi con il divino.

La scoperta di quelle che erano considerate virtù soprannaturali del vino non tardò ad avere conseguenze fondamentali in tutti i campi in cui quell'uomo antichissimo – che aveva da poco iniziato a fondere i metalli e che cominciava a scrivere mediante caratteri cuneiformi – avanzava nella scoperta di sé e del mondo,

elaborando mitologie e culti religiosi, dandosi un ordine civile e sociale.

L' "età del vino", che nessun manuale di storia contempla, nasceva più di cinquemila anni fa laddove – leggenda biblica e archeologia coincidono – l'Arca si fermò, ossia sul monte Ararat. Qui Noè, come primo atto della nuova esistenza sulla terra, piantò la vigna e si ubriacò (e ne aveva buon motivo dopo mesi di navigazione e di diluvio). Qui, nel Caucaso meridionale, in Egitto, e nella Mezzaluna Fertile, tra il Tigri e l'Eufrate, l'uomo che ancora nomade viveva di caccia e di pastorizia fu indotto a fermarsi e a mettere radici per dedicarsi all'agricoltura e alla coltivazione di quella pianta, la vite, che richiedeva cure assidue e meticolose. Al contrario della birra, che era allora bevanda di massa, il vino, per l'alto costo e per l'arte delicata e ardua che richiedeva la sua creazione, era all'inizio destinato a una ristretta élite di privilegiati, re, principi, sacerdoti.

Esso divenne subito assai più che un semplice innocuo liquido di cui abbeverarsi: quella fonte trasportava oltre i confini dell'umano, a contatto con una nuova sorgente della coscienza. Per gli antichi lo stato di ebbrezza era una forma di possessione che rendeva l'uomo simile agli dei. O al diavolo. «Il vino è di Dio, l'ebrietà del demonio» ammonivano i primi cristiani. Se l'incontro con l'inferno poteva sconvolgere ogni equilibrio mentale, l'ingresso nella sfera divina metteva pace tra sé e il mondo, la realtà diventava amica. Per questo a mutare, grazie al vino, era anche la comprensione del divino e del

metafisico, il rapporto con gli dei e con la natura trascendente dell'esistenza. Nasceva un uomo nuovo, che riusciva persino ad andare d'accordo con se stesso.

Il vino schiariva i rapporti interpersonali, infondeva speranza e allegria, leniva dolori, faceva dimenticare il mondo ostile attorno, ma con la stessa facilità poteva trascinare in un inferno senza uscita, in un mondo subumano da cui poteva essere molto difficile liberarsi. Il vino, come farmaco potente, richiedeva misura. Allora, come nel giudizio di Ippocrate, fondatore della medicina, il vino poteva diventare «meravigliosamente appropriato per l'uomo, sia sano o in malattia, se consumato nella giusta misura e secondo costituzione individuale».

Se il pane era nutrimento del corpo, il vino sarebbe diventato ben presto nutrimento dello spirito e piacere dei sensi. Nessuno poteva resistergli. Anche il più saggio e forte tra gli uomini ne subiva irresistibilmente il potere, anche il più truce dei filosofi era costretto al ballo, al canto e a profferire persino «parole che sarebbe meglio non dire» (Omero). Dal giorno di quella scoperta, il vino ha ben presto perduto la sua funzione, apparentemente centrale, di bevanda atta a dissetare e nutrire, e ha assunto invece un valore esorbitante, trascendente la realtà quotidiana e la vita terrena.

Il potere insito in quel liquido colorato, nonché l'alterazione che produceva nella mente e nel corpo, lo distingueva nettamente da tutti gli altri alimenti e dalle altre bevande, gli conferiva attributi sovranaturali non facilmente

governabili, in grado di rendere l'uomo libero dai propri limiti, ma anche schiavo dei propri istinti più bassi. Fu così che il vino cessò di essere solo una bevanda qualunque, e divenne anche strumento di conoscenza, oggetto di rito, divenne simbolo e metafora, divenne qualcos'altro da quel che era effettivamente, divenne bevanda sacra e allegorica il cui consumo esigeva architetture di ritualità, di gesti, di parole.

Con il vino nascevano nuovi miti, nuovi dei, un alfabeto di simboli e una foresta di significati, di storie, che andarono ad alimentare la scenografia del sacro e del profano, della poesia e della filosofia. Regole, parole, gesti precisi si composero attorno al vino, sia come genere di consumo, sia come oggetto e centro di riti ancestrali. La cerimonia, sia religiosa, agraria, conviviale che vedeva il vino protagonista doveva essere condotta attenendosi a modi convenuti, a un disciplinare severo e austero.

La mitologia e la ritualità nate attorno al vino nascondevano e conservano ancora oggi la volontà di controllare il potere immenso della bevanda, il desiderio di non farsene schiavi, di mantenere quella distanza che può consentire un consumo benefico e non dannoso. Il vino per essere sorseggiato con saggezza richiede proprietà di comportamenti, gesti consapevoli, misura, insomma vuole proprio quella ritualità di modi e circostanze senza le quali facile è cadere preda di un uso, appunto, smodato. Gli antichi ne erano ben coscienti: il vino esige che, per prima cosa, si abbia rispetto del vino stesso. Come sostanza sacra pretende determinate



Le fasi del vino: (da sinistra) lavoro nella vigna, la pigiatura dell'uva, mastro bottaio al lavoro (pagina accanto)



condizioni e usi. Per esempio, mai bere da soli ma sempre in compagnia.

Sulla base anche di quest'ultimo precetto nasce in Grecia un'istituzione tra le più elevate di ogni tempo, il simposio. Era una riunione conviviale, un dopocena dedicato esclusivamente al vino, allietato da belle ragazze e bei ragazzi, trascorso tra canti, danze, giochi di società, discorsi filosofici e politici. L'ubriacatura era bandita, ma era bandita anche la troppa moderazione nel bere. Ammessa solo la piacevole ebbrezza che affratella gli uomini e scioglie la lingua, e che fa sentire in armonia con il mondo, ma senza offuscamenti della coscienza. Diceva il

greco Senofonte (IV sec. a.C.): «Lodo quell'uomo che nel bere sveli nobili pensieri». Il tutto in un'atmosfera sacrale, con fiori, incenso, e l'altare ove rivolgere preghiere a Dio.

Vino "specchio dell'anima" scrisse il grande poeta antico Alceo. Smascherando gli uomini di ogni ingannevole apparenza, il vino bevuto durante il simposio mette a prova la sincerità dell'alleato politico e dell'amico, ne disvela l'intimo e le intenzioni più profonde, in parole povere mostra l'uomo quale è. *In vino veritas* non è solo un detto più o meno popolare, ma è motto che deriva da convinzioni antiche, filosofiche, attestato già in epoca classica presso i greci. Tale

è la potenza del vino, che nei Dialoghi platonici riesce a rendere addirittura più buono e saggio il demone stesso. Un diavolo buono non s'era mai concepito, solo la potenza del vino poteva crearne uno.

Il vino è anche arma, e colpisce duramente l'avversario, togliendogli forze, lucidità e volontà: nell'Odissea, Ulisse acceca il ciclope Polifemo dopo avergli offerto del succo purissimo che lo farà cadere inerme profondamente addormentato. Il vino è anche agente purificatore, sostanza sacra che decontamina. Sempre nell'Odissea, le ossa di Achille dopo la sua cremazione sono lavate in esso e nell'unguento.

Nella Grecia antica, il vino e la vite si caricano di significati validi per tutti gli uomini di tutti i tempi. Nasce allora il dio, o semidio, del vino e della vite, dell'ebbrezza: Dioniso, diventato Bacco tra gli antichi romani. Nell'iconografia e nella tradizione è rappresentato come un ragazzino imberbe, sorridente, generoso, ma crudelissimo con chi lo rifiuta e lo combatte. Tra i suoi doni agli uomini c'è anche il teatro, la tragedia e la commedia, che sono poi in definitiva, come il vino, altrettanti mezzi di pervenire a verità profonde. Il contatto con esse, e con stati d'animo che si avvicinano alla dimensione autentica dell'interiorità, è lenitivo per la coscienza come un farmaco.

Poesia e arte hanno effetti non troppo diversi da quelli del vino: aiutano a vedere il mondo in maniera diversa, portano soccorso, infondono calore e speranza, talvolta possono malinconicamente rattristare ma si tratta di un sentimento che avvicina al mondo e alla vita, che allenta le difese, che ci predispone all'abbandono salutare verso una dimensione della realtà che possiamo sentire meno ostile. Bere vino significa attingere a quella fonte che scaturisce da Dioniso, perché il vino è Dioniso stesso. Bevendolo, il dio ci abita, entra in noi, ci possiede, ci trasforma.

Il vino ha un posto d'onore nelle sacre scritture, in una maniera che alla birra sarebbe difficile immaginare se non con risvolti comici o parodistici. Noè che si ubriaca di birra, dopo aver piantato, appena sbarcato dall'arca, la prima vigna sulla terra, non sarebbe certo spettacolo decoroso. La leggenda biblica della "scoperta" del

vino coincide, come si è già detto, con i dati storici che vogliono proprio nel Caucaso meridionale, a partire dal monte Ararat dove si arenò l'arca di Noè, il luogo di origine della viticoltura, da cui poi si diffuse in Mesopotamia, in Medio Oriente, nel Mediterraneo. Nella Bibbia ebraica il termine *yayin*, che indica il vino, compare 141 volte; innumerevoli sono i richiami alla vite, alla vigna, all'uva, al vignaiolo anche nell'Antico e nel Nuovo testamento. Nell'*Ecclesiaste* l'esortazione a vivere con coraggio e a godere la vita è perentoria: «Và dunque, e mangia con gioia il tuo pane, bevi di buon animo il tuo vino, perché a Dio è piaciuta l'opera tua».

Nella foresta di simboli, di allegorie, di significati che assume, non bisogna dimenticare che il vino resta alimento fondamentale e irrinunciabile nella dieta dell'uomo antico, nutrimento in grado di donare energia e vigore. Esso sarà anche mercede, paga, tributo o dono, ma mentre il denaro o l'oro possono circolare solo tra gli uomini e sarebbe certo irrispettoso offrire monete agli dei, il vino si offre come valuta universale, in terra e in cielo, apprezzata e circolante tra gli stessi dei.

La vigna e il rito del vino nel mondo romano antico

Intorno al XV secolo a.C. la coltivazione della vite attraverso la Grecia giunge in Sicilia e nell'Italia meridionale. Si beveva un vino molto forte, zuccherato e denso, che occorreva allungare con acqua. Presto, per la grande diffusione e importanza che ebbe la coltivazione della vite, l'Italia diviene nota come *Enotria* ("terra del vino"), nuovo centro d'irradiazione dell'ormai popolare bevanda verso il nord e la Gallia. Già gli Etruschi, che coltivavano le viti maritate agli alberi, selezionarono nei boschi alcune famose varietà viticole tipiche, tra cui i Lambruschi nell'Italia settentrionale. In epoca romana, la quantità di vino prodotta nella penisola era tale da far dire ad alcuni scrittori latini che ormai esso era più comune dell'acqua, non essendoci nemmeno più recipienti in numero sufficiente per raccogliere tutto il frutto della vendemmia.

La vigna, al tempo dei romani, è già diventata la prima delle colture italiane, scendendo dalle colline e rubando terreno alla stessa cerealicoltura. Il tradizionale paesaggio agrario italiano è sempre ancora oggi fortemente connotato dalla piantagione della vite che, con i suoi filari regolari e variamente orientati, ridisegna la superficie di colline e ne pettina i

rilievi, creando effetti di una geometria vegetale portatrice di modelli e tipologie di coltivazione la cui origine risale, prima ancora che agli antichi romani, ai tempi della colonizzazione greca ed etrusca. Così il terrazzamento irregolare e chiuso, a difesa della vigna a palo secco, si deve all'influenza greca, mentre gli etruschi, in precedenza, usavano coltivare nelle pianure padane la vite sostenuta da alberi, in modo da formare lunghi festoni fra gli stessi, secondo un uso ancora largamente diffuso nell'Italia settentrionale, e nel Veneto in particolare, fino a tutto l'Ottocento, e oggi completamente abbandonato (nell'Italia meridionale sopravvive solo in Campania).

Nascono nell'antichità latina i grandi famosi vini italiani, quando, a Roma, si festeggiano i celebri Baccanali, solennità riservate al culto di Bacco. A un certo punto si cercò, senza riuscirvi, di sopprimere queste feste a causa del loro carattere orgiastico, origine di disordini sociali. Di gusto amaro, molto denso e forte, quasi sempre bevuto diluito con acqua calda o fredda, il vino era anche filtrato attraverso cestini di giunco intrisi di oli aromatici. «*Bibe, vivas multis annis*» («Bevi, vivrai molti anni») è scritto con lettere di vetro soffiato azzurro sulla superficie di una stupenda tazza romana.

Nel *convivium* (vivere insieme), il vino, e non il filosofeggiare come nel simposio greco, era l'elemento unificante, il vero centro d'interesse della riunione amichevole. Il vino era servito dagli schiavi che dalle anfore lo versavano nei crateri, vasi di varie forme e grandezze, dall'imboccatura

assai ampia e che già contenevano l'acqua per allungare la bevanda alcolica. Infine, con appositi mestoli o con altri recipienti dotati di manico, come caraffe, il vino era prelevato dai crateri e versato in coppe a tazza larga. La quantità d'acqua da mescolare con il vino era decisa dall'*arbiter*, scelto tra i commensali. Non tutti però approvavano l'annacquamento. Non il poeta latino Catullo: «E l'acqua se ne vada dove le pare / a rovinare il vino, lontano, / fra gli astemi: questo è vino puro».

Gesù, alle nozze di Cana, trasforma l'acqua in vino, anche se il contrario, il vino in acqua, sarebbe stato forse miracolo più edificante. Il Vangelo di Matteo (11) al riguardo è esplicito: «È venuto il figliolo dell'uomo mangiando e bevendo, e dicono: ecco un mangione e un beone». Antiche corrispondenze simboliche e allegoriche indicano nella croce il palo di sostegno per la crescita della vite, il cui frutto, ossia Cristo, viene infine "torchiato" per ricavarne e spremere il succo, il suo sangue. Nel Vangelo, l'universo mondo è la vigna di dio: «Io sono la vera vite e il Padre mio è il vignaiolo». In tutta la letteratura e poesia antica, come del resto anche in seguito, in realtà il vino è generalmente considerato un alleato dell'uomo e non un nemico da combattere. È un dono di Dioniso agli uomini affinché possano scordare i loro mali e vivere con maggiore coraggio. Non è quindi una droga, un sedativo, e non provoca un vero obnubilamento della coscienza, né induce alla fuga dalla realtà. Non un irresistibile veleno ma una medicina che fortifica e rinsalda l'uomo nella sua volontà di essere per prima cosa se

stesso. Il vino dà speranza in questa valle di lacrime e di orrori che è la vita sulla terra. Come per tutte le medicine, è solo una questione di dosi, di quantità e di modi accorti e sorvegliati di bere. Nel caso si fosse ecceduto gli antichi avevano come antidoto contro l'ubriacatura il cavolo, la cui coltivazione, inoltre, non doveva avvenire vicino ad un vigneto, pena un vino scadente. Altri modi per evitare l'ubriacatura erano il mangiare molte focacce, bere molto aceto, mangiare un polmone arrostito di capra, cingersi il capo di ghirlande fiorite o di edera.

Osservare la ritualità che ha preso le mosse dal consumo di vino attraverso i millenni, significa comprendere che non esiste bicchiere di vino che possa essere bevuto e goduto davvero senza consapevolezza del suo carico di storia, di credenze, di usi e costumi che hanno la propria radice nel cuore di antichissime civiltà.

Ancora oggi accostarsi al vino significa assaporare qualcosa delle antiche credenze, ripetere gesti e parole che rimandano a un mondo, nel quale il vino assume significati che vanno al di là del semplice piacere organolettico. Dal vino l'umanità si è attesa tutto quel che la realtà elargiva con grande difficoltà o non elargiva affatto: verità, pace, amicizia, comunione con gli dei, amore, allegria, liberazione dalla dittatura del proprio super-ego. Non è allora difficile comprendere come attorno al vino siano sorte cerimonie di ogni sorta, religiose, propiziatriche, conviviali, civili, e come il vino sia penetrato, anche da protagonista assoluto, nelle arti, nelle lettere, ma anche nella scienza, nella medicina,

nella filosofia, oltre che, ovviamente nella vita di tutti i giorni.

Dal vino all'acquavite

Con il crollo dell'impero romano e con le invasioni barbariche, anche la civiltà del vino subisce un brusco arresto. I vigneti sono abbandonati e ridotti a pascolo. Resistono solo all'interno e nella cerchia dei monasteri, che continuano a coltivare la vite per le esigenze del culto e della liturgia. Ed è qui che vino e acquavite tornano ad incontrarsi, il primo come bevanda sacra, la seconda, lo abbiamo visto, come mistico elisir di lunga vita, sostanza in se stessa incorruttibile e imperitura.

Nei monasteri si coltiva la vigna e si studiano le virtù prodigiose dell'acquavite e della *grappa*. San Benedetto, nella sua Regola, concedeva a ognuno un quartino di vino poiché «È meglio prendere un po' di vino per necessità, che molta acqua con avidità». I benedettini, con il loro lavoro di copiatura allo scrittorio e di zappa nell'orto, salvarono e tramandarono a noi i classici latini e greci, ma anche i migliori vini e vigneti. I camaldolesi, dall'eremo sulle colline di Treviso, eressero numerose abbazie circostanti in luoghi oggi tutti consacrati al Prosecco.

Il vino era indispensabile per la celebrazione della messa e doveva ovviamente essere di ottima qualità, «*naturale de genimine vitis et non*

corruptum» («naturale dal frutto della vite e non corrotto») come stabilisce il diritto canonico. Come il sacerdote all'altare leva il calice verso la croce, assai più prosaicamente oggi nel "brindisi" leviamo i calici in segno di augurio reciproco. Con questo semplice movimento, così abituale e quasi istintivo, non facciamo che ripetere un gesto millenario, risalente a liturgie cristiane e pre-cristiane.

Nel Rinascimento la bevanda d'uva ha ripreso da tempo il suo posto sia nelle tavole popolari sia in quelle di signori e di principi, dove erano presenti cortigiani cerimonieri addetti al servizio del vino. Il grande Coppiere, responsabile del vino reale, sceglieva quelli da offrire durante i banchetti, vigilava sulla loro conservazione e temperatura, teneva lontani gli estranei dal tavolo pieno di vasi, coppe, caraffe d'oro e d'argento, e assaggiava personalmente il vino prima che fosse bevuto dal suo padrone, anche per sincerarsi che non fosse stato avvelenato.

Nel Settecento in Europa compaiono nuove bevande, come il caffè, la cioccolata, il cognac, il rum, il whisky, e moltissimi tipi di distillati. L'acquavite di vinacce s'impone un po' ovunque nel vecchio continente, chiamandosi *orujo* in Spagna, *bagaçeira* in Portogallo, *marc* in Francia, *rakia* nell'Europa dell'Est, *grappa* in Italia.

Con l'introduzione di nuove bevande, a Venezia sorgono un'infinità di locali diversi e specializzati, destinati a un pubblico di avventori più o meno raffinati. Nelle *osterie* si poteva trovare vino, buona cucina e camere; nelle *taverne* vino, e solo vino, era servito a volontà, restando proibita

la somministrazione di pietanze; nelle *malvasie*, locali più eleganti, ma frequentati da tutti i ceti sociali, si consumavano liquori e malvasia di diversa varietà, nonché vino proveniente dalle isole greche. Dall'insieme di tutti questi locali, assumendone talune caratteristiche originarie, nascono gli odierni e già ricordati *bàcari*, quasi una seconda affezionatissima casa per i veneziani.

Il vino non teme concorrenza, e lo si continua a bere in tutti i momenti della giornata, per nutrirsi, per piacere e per dissetarsi. Di acqua, nelle città soprattutto igienicamente tutt'altro che sicura, se ne beveva assai poca, e si riteneva assai più raccomandabile per la salute bere vino, bianco o rosso non importa. Il vino, che al tempo di greci e romani si beveva diluito, ora invece è sempre visto in contrapposizione all'acqua, della quale in generale si pensava che accorciasse la vita. Certamente l'acqua delle città era veicolo di infezioni gastroenteriche, come del resto ancora oggi accade nei paesi in via di sviluppo. A piacere di più in generale erano i vini sciropposi e dolci. Controcorrente a questa moda andava solo Venezia, che invece pare prediligesse quelli amari.

Sui rilievi orientali del Friuli si comincia allora a produrre un vino rinomato, il Picolit, antico e raro, assai concentrato perché ricavato da un'uva dal grappolo e dagli acini molto piccoli, che nascondono una materia prima di livello eccelso, destinata a produrre in piccolissime quantità un vino costosissimo, profumato di fiori e miele, riservato alla tavola dei dogi veneziani, nonché

di pontefici e imperatori. Vigneti erano coltivati nella stessa città di Venezia, oltre che in discrete quantità anche nelle isole della laguna, al punto che una di esse prese appunto il nome, Vignole, dalla distesa di vigne che ne caratterizzava il paesaggio. I vigneti in riva al mare, addirittura, nell'isola di Sant'Erasmus, tra carciofaie e pomodori, piantati praticamente sulla spiaggia, a dare un vino di sentore salmastro famoso tra i veneziani, che nell'isola accorrono ancora oggi ogni anno per la tradizionale festa del mosto.

Dalle colline di Treviso, già quattrocento anni fa, partono vini di eccellente qualità per le corti di mezza Europa. I tedeschi giungono a organizzare spedizioni attraverso le Alpi con i loro carri per approvvigionarsi direttamente del vino prodotto in questa provincia. Ma accanto ai vini eccelsi in questo periodo, data la grandissima diffusione della bevanda e lo spostarsi della viticoltura dai monasteri alle classi rurali meno colte e più rozze, se ne fanno altri assai scadenti. I vitigni prediletti dai contadini più poveri producono tanta pesante uva dagli acini grossi e rigonfi di acqua: *Empibotte*, *Caricalasino*, *Pisciachiaro*, *Pagadebiti* sono i loro emblematici nomi.

Il vino, si è visto, è tante cose insieme: alimento, bevanda, tramite con gli dei, droga, farmaco, merce e moneta di scambio, oggetto e sostanza sacra, nonché, infine, arma per indebolire l'avversario, ma anche arma per infondere coraggio e cancellare le sofferenze di ogni genere che si patiscono in guerra. Gli eserciti moderni ne fecero uso come droga di massa per spingere i soldati all'attacco del nemico. «Il vino

riempie l'anima nostra di coraggio» aveva detto Platone con tutt'altro intendimento.

In guerra divenne pratica comune dare da bere ai soldati prima d'un combattimento corpo a corpo. A Sebastopoli, durante la campagna di Russia, i soldati francesi di Napoleone, narra Tolstoj, erano tutti ubriachi durante gli assalti. Il vino diventa una vera e propria munizione, un carburante, un rifornimento bellico indispensabile, e non solo per tenere alto il morale della truppa.

Il profumo del vino non va confuso con i "fumi" dell'alcol. Il vino è un dono della natura, o degli dei, ma anche un dono che l'uomo fa a se stesso come ricompensa del proprio lavoro e delle proprie fatiche quotidiane. Anche per questa ragione, in ogni bottiglia c'è qualcosa di sacro, che non va sprecato e non va consumato smodatamente. Il vino non si *consuma*, il vino si gusta e si beve apprezzandone ogni singolo sorso. Assieme al pane biblico, il vino simboleggia il sudore della fronte, l'applicazione operosa e costante del contadino, che della terra e dei suoi cicli conosce sì la durezza ma anche la sua generosità.

In un'epoca come la nostra, nella quale tutto si consuma e si distrugge istantaneamente e smodatamente, e poco o nulla si gusta veramente, il vino può rappresentare un antidoto contro la voracità inconsulta che spinge a bruciare beni in quantità. Un bicchiere di vino rallenta il corso del tempo, e non solo nel senso che allunga la vita e fa bene alla salute. Il vino ci apre istanti di piacere e di pace nel quale

l'angoscia del tempo che fugge ci dà tregua. L'uso che gli uomini hanno fatto del vino non è stato certo sempre esemplare, lasciandosene traviare o utilizzandolo per scopi che ne tradiscono la vera indole che è invece quella, come scrisse un antico greco, di donarci un po' di leggerezza, di piacere, e di indurci «in giusti pensieri».

Lo stesso auspicio va rivolto all'acquavite e alla grappa, prossime al vino per tradizione e uso, bevande intimamente legate tra loro in virtù di quel grappolo d'uva e di quel vigneto cui l'uomo nei millenni ha dedicato cure costanti e trepide. Nella grappa quella cura antica, quell'unione di arte, scienza e tradizione trova l'espressione più pura, il distillato di ogni fatica e di ogni piacere, di ogni conoscenza più vera.

Forse la cosa più saggia sul vino non l'ha detta un italiano e nemmeno un francese, ma un americano, Thomas Jefferson, presidente degli Stati Uniti, il quale dichiarò come il miglior mezzo preventivo contro l'alcolismo e l'ubriachezza fosse il vino medesimo. Gli americani avevano provato con il proibizionismo negli anni Venti a sradicare dalla società la piaga dell'alcolismo, con il risultato di veder aumentare proprio la criminalità, la violenza, gli omicidi. Tanto tempo prima, da tutt'altra parte del mondo, un monaco orientale, condannando la superbia e il fanatismo che si nascondono dietro ogni ascetismo alimentare, forse con le parole più belle aveva detto che «è meglio bere vino con discernimento che acqua con orgoglio».



Cantina di un bacaro veneziano



Grappa

Innanzitutto un fatto di stile

Luigi Odello

La grappa è un'acquavite unica al mondo ed è esclusivamente italiana. Si ricava dalle bucce degli acini d'uva separate dal mosto o dal vino al termine della fermentazione alcolica. Questo ne determina in modo inequivocabile il carattere, la storia tecnologica, la difficoltà nella produzione e quindi la preziosità.

Cominciamo dall'uva che matura sui filari. Man mano che si avvicina l'epoca della raccolta, il succo contenuto negli acini si fa più zuccherino per la mirabile sintesi che la vite, utilizzando l'energia solare, compie cucendo insieme l'acqua estratta dal terreno e l'anidride carbonica presente nell'aria. Ma, parallelamente, nella buccia dell'acino si concentrano sostanze aromatiche che, seppur differenti per quantità e tipologia a seconda del vitigno e dei fattori pedoclimatici, saranno sensorialmente gradite e caratterizzanti per le bevande che si andranno a produrre. La grappa ha quindi il privilegio di essere ricavata dalla parte più aromatica dell'acino d'uva, ma allo stesso tempo sopporta gli oneri di una materia prima difficilissima da conservare e ugualmente ostica da distillare.

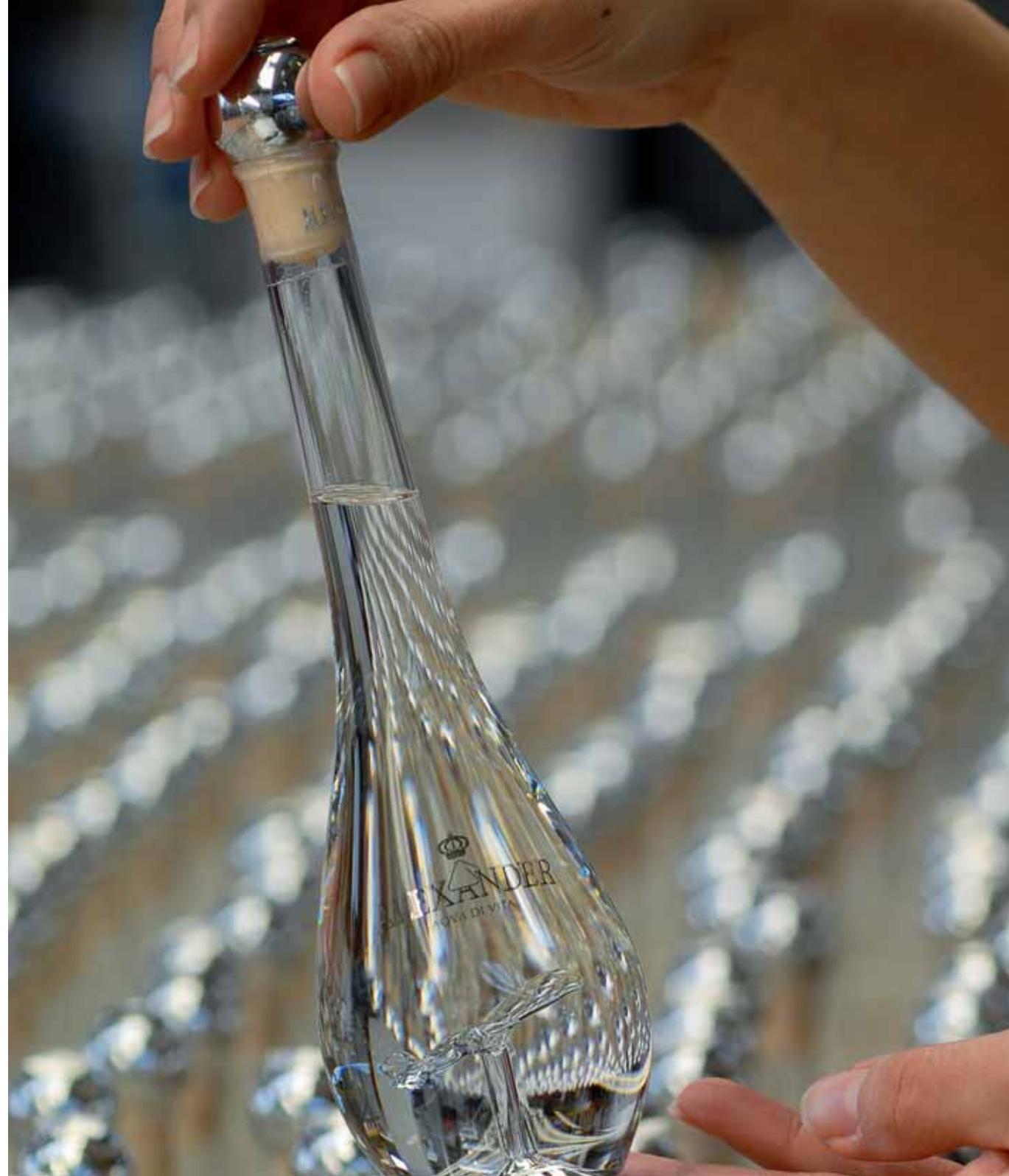
Vendemmia dopo vendemmia, ricercatori, enologi e mastri distillatori italiani, nel corso di centinaia di anni, hanno indagato e sperimentato per giungere all'ottenimento di acquaviti di alta qualità senza rinunciare alla distillazione diretta delle vinacce, sempre più convinti che la tradizione debba essere prioritaria nel determinare le scelte tecnologiche. Per questo in un bicchierino di grappa è racchiusa un'arte antica in continua evoluzione, un'arte capace

di riportare immediatamente alla natura, alla civiltà rurale, al vigneto e al ribollire dei tini. E la grappa, così difficile e onerosa da produrre, vince la lotta contro il tempo mantenendo le fragranze di una vendemmia per decenni, forse per secoli.

Cosa c'è nel nostro bicchierino di grappa

Per molti è una notevole delusione pensare che la grappa sia fatta per il 40-60% da acqua e che l'alcol etilico sia presente grosso modo solo in proporzioni equivalenti. Altri, più raffinati, sono invece sorpresi che i due elementi (acqua e alcol etilico), costituenti per circa il 99% la prestigiosa acquavite, non sono più di tanto importanti per le caratteristiche organolettiche perché queste sono fondamentalmente dipendenti da alcune centinaia di sostanze che, pur rappresentando una quota di appena l'1%, o anche meno, sono le vere responsabili dell'aroma. Conosciamole:

- **gli alcoli:** composti ternari formati da atomi di carbonio, idrogeno e ossigeno. Alcuni sono molto profumati e tutti sono dotati di potere narcotico e/o euforizzante sull'organismo umano. I più importanti tra quelli presenti nella grappa sono l'alcol etilico, l'alcol metilico (il sorvegliato speciale) e gli alcoli superiori;
- **gli acidi organici:** composti formati solamente da atomi di carbonio, ossigeno



e idrogeno ma legati in modo particolare. Difficili da percepire distintamente nella grappa, rafforzano l'aggressività tattile dell'alcol. La loro presenza, quando quantitativamente modesta, giova al gusto dell'acquavite e anche al profumo;

- **gli esteri:** derivanti dal matrimonio tra due famiglie piuttosto numerose di costituenti della grappa (acidi e alcoli), sono moltissimi e sono i fautori delle più straordinarie sensazioni olfattive, sia positive, sia negative. Tra di essi l'acetato di etile detiene in genere la partecipazione della maggioranza assoluta e, sotto una certa soglia, inibisce la percezione delle aldeidi insature ed esalta alcuni componenti a nota fruttata;
- **le aldeidi:** contengono gli stessi elementi di alcoli e acidi ma, forse per la loro struttura instabile, sono organoletticamente molto evidenti anche a ridottissime concentrazioni. Le aldeidi sature sono responsabili di sensazioni generalmente erbacee, mentre quelle insature possono essere floreali ma anche molto negative, arrivando a originare sentori rancidi e persino di sudore. L'aldeide più presente nella grappa è l'aldeide acetica;
- **i terpeni:** bizzarre combinazioni di soli atomi di carbonio e idrogeno, sono veri e propri ricami della natura che l'uomo percepisce con il senso dell'olfatto sotto forma di una poderosa serie di profumi. I terpeni sono

distintivi delle grappe derivanti da vitigni a frutto aromatico (Moscato, Müller Thurgau, Riesling, ecc.).

La grappa secondo la legge

Le principali fonti normative della grappa sono il DPR 297 (g.u. 16.09.97) e il regolamento CEE 1576/89. Il provvedimento italiano in particolare ha apportato maggiore chiarezza al quadro legislativo e offerto nuove garanzie al consumatore.

Per la legge «grappa» è esclusivamente l'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillate in impianti ubicati sul territorio nazionale.

I limiti di feccia, così ricca in potenza di grandi aromi, sono fissati in questa misura: 25% in peso sulla materia prima e 35% rispetto alla gradazione complessiva.

La gradazione alcolica di estrazione dall'alambicco non può essere superiore all'86% di alcol in volume, garantendo di fatto che il distillato rechi, nel profilo organolettico, le caratteristiche della materia prima dalla quale è stato ricavato. Vengono posti inoltre altri due limiti: il tenore in sostanze volatili (ossia quelle diverse dall'acqua e dagli alcoli etilico e metilico) non inferiore a 140 milligrammi per litro di alcol puro e la quantità di alcol metilico non superiore



Alambicco di rame e impianto di distillazione

a 1 grammo, sempre valutato su un litro di alcol puro.

La ricchezza alcolica non dovrà essere inferiore al 37,5% in volume, mentre l'aggiunta massima di zucchero è fissata nel 2%. È consentita l'aromatizzazione e, per la sola grappa elevata in legno, si può ricorrere alla correzione del colore attraverso il caramello. A proposito di grappe elevate in legno, si possono utilizzare i termini di "vecchia" e "invecchiata" quando il periodo è di almeno dodici mesi, "riserva" e "stravecchia" quando non inferiore a diciotto mesi.

Le grappe indicate nell'allegato II del regolamento CEE 1576/89 (Barolo, Piemonte,

Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto e Friuli) possono essere denominate con il riferimento geografico quando:

- sono ottenute da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate nelle aree geografiche cui fa riferimento l'indicazione;
- tutte le operazioni, tranne l'imbottigliamento e attività connesse, sono svolte nelle aree geografiche chiamate in causa;
- non sono miscelate con grappe provenienti da altre regioni.

In etichetta si può inoltre fare riferimento al vitigno (con un massimo di due), a un vino Docg, Doc e Igt, nonché al tipo di alambicco.

Tecnologia di produzione e profilo organolettico

Chi inventò la grappa?

Un popolo: gli Italiani! La grappa, in quanto acquavite, è stata concepita nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana che, intorno all'anno Mille, codifica le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione e ne prescrive l'impiego per svariate patologie umane, garantendo ai distillati un imperituro successo. Le vinacce, materia prima alcoligena povera - rispetto al vino, tanto per fare un esempio, contiene i due terzi di alcol in meno - ma molto diffusa, sono immediatamente prese in considerazione e del loro spirito si parla già nel 1400.

Fino ai primi dell'800 non c'è sostanziale diversità in tutta Europa nella distillazione della vinaccia, praticamente si seguono ancora le regole impostate dai Gesuiti nel 1600 in Spagna con Miguel Agusti, in Germania con Atanasio Kircher e in Italia con Francesco Terzi Lana. Si può quindi dire che all'epoca la grappa, se già così la vogliamo chiamare, ha una dimensione europea, alla pari di molte altre

acquaviti. Sostanzialmente i fattori che portano a differenziare e a caratterizzare regionalmente le acquaviti di vinaccia in Europa sono due: l'avvento della fillosera con il conseguente massiccio cambiamento della base ampelografica e l'invenzione della colonna di distillazione.

Questo elemento, preconizzato dal Porta nel 1600 e messo a punto dal fiorentino Baglioni nel 1813, consentiva a liquidi alcolici di essere concentrati in acquavite mediante una sola distillazione e permetteva una significativa correzione delle imperfezioni della materia prima di partenza. Ma per utilizzarlo occorreva operare su fermentati liquidi e non su sostanze solide. In Italia, non già per un fatto normativo ma, probabilmente, per una questione di carenza di fonti energetiche e per gli ingenti investimenti che comportavano simili opifici, questo quasi non avvenne: si continuò a distillare direttamente le bucce degli acini d'uva separate dal mosto o dal vino al termine della fermentazione alcolica e a ottenere quindi un'acquavite di forte caratterizzazione organolettica.

Tecnologia e tipicità

Le caratteristiche della vinaccia

Il profilo organolettico di una grappa giovane e quindi le sue caratteristiche di tipicità sono direttamente correlate alle caratteristiche della vinaccia e alla tecnologia di distillazione. A loro volta, le caratteristiche della vinaccia sono strettamente dipendenti dai fattori climatici e pedologici in cui è stata prodotta l'uva, dal

vitigno o dai vitigni dai quali deriva, dalle tecnologie utilizzate nell'ammontamento e nella fermentazione, dal periodo e dalle modalità con le quali è stata conservata la massa prima di giungere all'alambicco. Solo una parte minoritaria della vinaccia prodotta nel nostro paese è distillata per produrre grappa e quindi il lambiccaro intelligente destina solamente la materia prima migliore alla fabbricazione della nobile acquavite.

Per quanto riguarda tecniche di vinificazione, è indiscutibile che quelle a lunga macerazione con cappello sommerso sono le beniamine di qualsiasi lambiccaro serio ed entusiasta del proprio lavoro, mentre le vinacce immediatamente separate dal mosto sono le più difficili da gestire e quelle dal risultato più aleatorio. Altri fattori importanti sono: una pressatura soffice, l'assenza dei raspi, il veloce avviamento delle bucce degli acini d'uva alla distilleria, i sistemi di stoccaggio in cantina.

Tecniche di distillazione

Lo scultore del profilo sensoriale di una grappa è il mastro distillatore che, coniugando esperienza, sapienza, sensibilità e passione, sceglie quando, come e con quali strumenti trasformare una partita di vinaccia in una grappa emozionante. A differenza di molte altre acquaviti dove le caratteristiche dell'apparecchio sono accuratamente pianificate e standardizzate, la grappa può vantarsi di essere figlia di oltre cento alambicchi d'autore dai quali dipende per larga parte la sua personalità: in Italia è praticamente impossibile trovare due tamburlani uguali anche

se firmati dallo stesso costruttore. Diamo quindi un'occhiata ai diversi tipi.

Alambicchi a fuoco diretto

I tamburlani a fuoco diretto sono discontinui e operano a cotte che durano mediamente quattro o cinque ore, hanno una caldaia in rame di piccola capacità (quattro/cinque quintali di vinaccia) sempre seguita da una corta colonna a piatti. Sopravvivono pochissimi alambicchi di questo tipo.

Alambicchi bagnomaria

Coevi di quelli a fuoco diretto e simbolo dell'antica distillazione gentilia, differiscono dai precedenti per avere una doppia caldaia dotata di un'intercapedine nella quale l'acqua - messa in ebollizione da un fuoco di legna o da una fiamma alimentata a gas - o, in alternativa, il vapore prodotto da una centrale indipendente, fornisce



Colonna di distillazione

un manto di calore che fa dolcemente evaporare gli umori della vinaccia. Questi confluiscono poi normalmente in una colonna a piatti di piccole o medie dimensioni e, concentrati, vengono quindi liquefatti e trasformati in acquavite. Si tratta naturalmente di alambicchi discontinui la cui cotta dura tra le due e le sei ore e difficilmente presentano caldaie che superano i dodici ettolitri di capacità.

La grappa dei bagnomaria si distingue generalmente per l'aroma tondo, equilibrato e privo di asperità, non di rado caratterizzato da una nota di confettura che solo in alcuni casi può sfociare in anomali sentori di cotto.

Alambicchi a caldaiette a vapore

Tecnologicamente gli alambicchi a caldaiette sono stati sviluppati nel secolo scorso per mediare al meglio tra la qualità della grappa prodotta con il bagnomaria e le cresciute esigenze di produttività. Sono formati da una serie di caldaie cilindro-coniche contenenti cestelli forati sui quali viene accuratamente disposta la vinaccia. Alla base di queste cucurbitate, della capacità variabile tra i 300 e i 700 chilogrammi di materia prima, viene fatto entrare vapore prodotto con una caldaia indipendente.

Questo attraversa la massa da distillare, ne recupera l'alcol e gli aromi che vengono poi concentrati in una colonna a piatti di dimensioni medio-piccole. Le caldaine a vapore rappresentano una grande realtà di rilevante tradizione nel settore e danno una grappa di personalità importante, ricca, a volte provocante.

Attenzione però a non lasciarsi traviare sulla via di distillazioni veloci e forzate, senz'altro contrarie alla qualità.

Apparecchi continui

Questo tipo di alambicco dà la grande maggioranza dell'acquavite di vinaccia prodotta in Italia. Si hanno grappe lineari e gentili anche se non sempre dotate di grande personalità. Due le grandi famiglie: verticali e orizzontali. Nei primi la vinaccia entra dall'alto in una caldaia in cui viene immesso vapore ed esce, senza soluzione di continuità dalla base, esaurita dei suoi umori. In quelli orizzontali la vinaccia percorre, spinta da una vite di Archimede, una serie di tubi nei quali viaggia vapore in contro corrente. In entrambi i casi i vapori idroalcolici, trasformati o meno in flemme, liquidi a bassa gradazione alcolica, sono poi concentrati in colonne a piatti di dimensioni medio grandi.

La colonna di distillazione

Non rappresenta una quinta categoria di alambicchi bensì l'elemento posto a valle della caldaia e preposto alla concentrazione dei vapori idroalcolici. Per ottenere un'acquavite sufficientemente ricca di alcol etilico in una sola distillazione, i vapori alcolici si fanno entrare in colonna, un cilindro verticale intervallato da piatti che provocano liquefazioni ed evaporazioni successive della miscela idroalcolica, consentendo ai soli vapori che evidenziano una maggiore quantità di alcol di giungere al refrigerante. Nell'utilizzo della colonna deve



essere prestata particolare attenzione, perché è difficilmente controllabile da parte del mastro distillatore e rischia di appiattire la tipicità e di ridurre il potenziale di qualità.

Dall'alambicco alla bottiglia

Quando la grappa sgorga dall'alambicco è un liquido incolore e cristallino con un tenore alcolico tra i 70° e gli 86°, dotato di un profilo olfattivo particolarmente ampio nella sua varietà di toni, ma ancora molto sgarbato. Per questo ha bisogno di un congruo periodo di riposo per riprendersi dallo sconvolgimento della distillazione.

La maturazione sarà tanto più lunga quanto più forte e decisa è la personalità della grappa. Trascorso questo tempo più o meno lungo, questa può essere avviata all'imbottigliamento o posta in invecchiamento oppure in aromatizzazione per renderla maggiormente caratterizzata.

Riduzione del grado

La grappa viene estratta dall'alambicco con una concentrazione di alcol decisamente più elevata rispetto a quella con cui verrà posta in commercio. Il segreto sta nell'utilizzare materia prima pregiata per non dover rettificare molto: in questo modo si può estrarre dall'alambicco una grappa alla gradazione minima alla quale è possibile una buona selezione delle sostanze volatili, per poi ridurla attraverso l'aggiunta di acqua.

Refrigerazione e filtrazione

Si sfrutta questo processo fisico per ottenere

una grappa più stabile sotto il profilo fisico e sensorialmente migliore. L'operazione si svolge portando l'acquavite a temperature variabili tra 10° e 20°C sottozero, per periodi che possono oscillare da pochi minuti a una decina di ore.

Le molecole che si sono insolubilizzate con la refrigerazione vanno ovviamente asportate tramite filtrazione, altrimenti a temperatura ambiente una parte tornerà a solubilizzarsi e la restante renderà velata l'acquavite.

Invecchiamento

A differenza di altri distillati, l'acquavite di vinaccia italiana sceglie, anche per quanto riguarda l'invecchiamento, processi tra loro molto differenti: la durata della permanenza in legno può variare tra sei mesi e oltre vent'anni; le dimensioni del contenitore oscillano tra 27 litri e mille ettolitri quando si tratta di tini; i legni utilizzati vanno dal frassino al ginepro, dal melo all'acacia, dal castagno al ciliegio, dal mandorlo al rovere, sicuramente il legno più utilizzato per la grappa, soprattutto quello della Slavonia.

Aromatizzazione

È una prassi antica e consolidata per caratterizzare maggiormente la grappa sotto il profilo organolettico e aumentarne le proprietà galeniche. Ruta, camomilla, salvia, mugo, ginepro e asperula sono alcune delle piante officinali utilizzate, mentre tra i frutti più tipici, ma non sono certamente gli unici, sono da annoverare i mirtilli.

Grappa e salute

La grappa è fondamentalmente un piacere, un atto di edonismo dedicato a se stessi e alle persone con cui si ha la gioia di condividerne il momento del consumo. Infatti non si beve grappa per necessità di sopravvivenza, si beve per coglierne a fondo la complessità aromatica, soddisfacendo così l'umana tendenza al bello, e per vivere un momento di convivialità.

Quindi l'atto di consumo della grappa è un atto di scelta, la ricerca di un piacere quotidiano, non un momento utilitaristico. La grappa non è infatti un elemento strettamente necessario alla nostra nutrizione: l'alcol etilico contenuto in essa fornisce sì una buona quantità di calorie (circa 235 kcal per 100 ml di grappa a 42°), ma queste sono poco utili per il nostro organismo perché vengono bruciate molto in fretta. Quindi la grappa è un piacere e, come per tutti i piaceri, è meglio evitare di scivolare nella lussuria.

Bevendone è da tenere a mente innanzitutto che non si deve superare una certa soglia. Convenzionalmente viene consigliato di non assumere più di un grammo di alcol per ogni chilogrammo di peso corporeo.

Detto ciò è indubbio che la grappa ha un effetto fisiologico positivo nella digestione. Infatti l'alcol esercita un certo effetto sulle secrezioni digestive perché stimola la liberazione di gastrina, un ormone gastro-intestinale. Per



questo la grappa è così apprezzata a fine pasto, come nella secolare tradizione italiana, tanto che si arriva ad aggiungerla addirittura al caffè espresso, altra pietra miliare della nostra cultura enogastronomica.

In definitiva, rimanendo nei limiti consigliati, la grappa è un piacere, un momento che può tranquillamente divenire quotidiano. Un mo-

mento allegro da vivere in compagnia o di riflessione da trascorrere con se stessi.

Momenti di consumo e regole di servizio

Il momento di consumo

La grappa, in Italia ma anche altrove, è senz'altro il distillato più ecologico, quello

che maggiormente evoca la natura, la terra, gli spazi liberi e sconfinati. Così il consumo, dall'originaria circoscrizione rurale, rustica e montanara, si è esteso ai salotti della città e, non senza un pizzico di snobismo, al completamento di incontri conviviali importanti tra gente che se ne intende. I tipi più gentili e raffinati di grappa hanno anche conquistato il pubblico femminile.

La grappa giovane, ora a sapore semplice,

ora aromatica, spazia quindi a tutto campo. Ad esempio una grappa bianca, giovane, schietta e nervosa è quanto di meglio si può apprezzare dopo un momento sportivo, specialmente se trascorso a temperature medio basse e a stretto contatto della natura. Ma anche quella invecchiata, soprattutto quella educata in legni pregiati per tempi medi e lunghi, difende bene i suoi momenti di consumo: la meditazione e la conversazione soprattutto serali o post-prandiali.

La temperatura

La grappa calda non dona piacere. Ma neppure bisogna esagerare con il freddo. Il giusto, come sempre, sta nel mezzo: 8-10°C per le grappe bianche, 15°C per quelle di medio invecchiamento, 18°C per gli spiriti lungamente maturati in legno, specialmente se questo ha loro ceduto apprezzabili quantità di tannino. Qualcuno potrebbe obiettare che, in pratica, non è facile seguire regole così complicate: in mancanza d'altro si serva la grappa fresca, il consumatore potrà sempre portarla alla giusta temperatura con il palmo della mano o attendendo qualche momento prima di degustarla. Ma se arriva calda l'operazione inversa è palesemente impossibile. D'estate e in paesi dal clima caldo le grappe vengono apprezzate anche ghiacciate, on the rocks o come ingredienti per cocktail e long drink.

Il bicchiere

Il bicchiere ideale per la grappa ha una capacità

non inferiore ai cinquanta millilitri e va riempito appena a metà. Ma grappe di notevole eleganza danno il meglio di sé in bicchieri grandi anche tre volte tanto, anche se la quantità dell'acquavite servita oscilla sempre tra i 25 e i 50 ml.

Fondamentale importanza assumono pure la foggia e il materiale del bicchiere. Per quanto riguarda la prima, la forma di tulipano pare la più appropriata, specialmente se si tratta di grappa giovane. Pure certe *flûte*, non troppo strette e non troppo alte, consentono una notevole valorizzazione dell'aroma, soprattutto per la degustazione di acquaviti di notevole fragranza. Alcune grappe a lungo invecchiate reggono senza problemi il *ballon*, ma la concentrazione d'aroma prodotta da questo bicchiere limita fortemente il suo impiego a spiriti molto temperati e caratterizzati da elevata suadanza.

Di certo la grappa va offerta in bicchieri di fine cristallo, muniti di stelo piuttosto lungo. Solo su questo e sul piede sono ammesse leggere modellature, incisioni discrete, piccole decorazioni eseguite per molatura: il corpo del bicchiere è tanto più apprezzato quanto più è semplice e inconsistente. E comunque tutto quanto concerne il servizio di una grappa deve dare il senso dell'immaterialità: in fondo si tratta di spirito di vinaccia!

L'assaggio della grappa

Il giudizio della vista

Nell'analisi sensoriale di una bevanda l'esame visivo è importante, anche se a volte si sfocia



nel parossismo. Nella grappa la vista valuta la trasparenza e il colore - assente nelle grappe giovani - determinando di quest'ultimo la tonalità e l'intensità.

La trasparenza

Se un raggio di luce attraversa una bevanda senza essere deviato da corpuscoli e giunge diritto al nostro occhio, si dice che il liquido in esame è perfettamente trasparente. La grappa deriva dalla distillazione, ossia da quell'operazione fisica che significa purificazione: sgorga dall'alambicco più cristallina dell'acqua di rocca e solo errori e negligenze dell'uomo possono turbarne lo stato di perfetta trasparenza. Una buona grappa deve essere brillante, cristallina, o limpidissima. In caso contrario si parla di una grappa limpida, chiara, velata, opalescente, lattiginosa e, nei casi peggiori, torbida.

Il colore: tonalità e intensità

Senza eccezione alcuna, tutta la grappa nasce incolore. Quelle invecchiate in botti di legno non impermeabilizzate ha una tonalità di colore che varia dal paglierino appena percettibile, all'ambrato carico. L'essenza legnosa con la quale viene a contatto l'acquavite ha un grande potere caratterizzante: si va dal giallo oro (a volte ambra), derivato dal rovere, al giallo-verdolino dell'acacia, dalle *nuances* brune del castagno alle tonalità gialle squillanti del frassino, fino a quelle verdoline del gelso e a quelle fulve del ciliegio.

I colori della grappa non si esauriscono di certo nella gamma dei gialli. Infatti nella grappa

aromatizzata gli eventuali pigmenti in essa contenuti vengono solubilizzati nel distillato e producono colorazioni diverse: ad esempio riflessi verdi (ruta) o rossi (mirtillo). L'intensità determina quantitativamente la presenza del colore che non deve essere troppo marcata.

Il giudizio dell'olfatto

L'organo di senso e le sensazioni

Nella nostra società è ormai affermato un concetto di qualità raffinato e composito che offre alla grappa la ragione d'essere. Infatti pare certo un recupero e la valorizzazione a livello sociale del senso dell'olfatto; la grappa ha moltissimo da offrire in questo senso.

L'olfatto è soprattutto emozione: la spinta emotiva è così forte che, al pari del dualismo cosmico tra il bene e il male, le sensazioni olfattive sono classificate in due categorie: i profumi e le puzze. Esiste quindi un "buono" oggettivo nella grappa, che scredita chi afferma semplicisticamente che è buono ciò che piace.

A formare l'aroma della grappa concorrono ben un migliaio di molecole diverse: il giudizio si fa veramente difficile. Per questo l'esame olfattivo è suddiviso in due fasi distinte di pari importanza. Nella prima le sostanze odorose giungono alla mucosa olfattiva per via nasale diretta, si disciolgono nel muco che la ricopre e le apposite cellule nervose procedono al loro riconoscimento. La seconda avviene successivamente alla deglutizione della grappa, ossia per via retronasale, quando le molecole

volatili organoletticamente attive raggiungono la mucosa attraverso il cavo orale.

L'aroma

L'aroma di una grappa è la risultante di una serie di fattori che trova inizio nel vitigno e la fine nelle possibili aromatizzazioni con principi officinali che l'acquavite può subire prima di essere posta in bottiglia.

Abbiamo innanzitutto l'aroma primario, derivante dall'insieme delle sostanze organoletticamente attive, la cui tipologia e quantità sono in relazione al condizionamento dei fattori pedoclimatici e, soprattutto, hanno attinenza con il vitigno. Da vitigni quali Moscato, Malvasia, Müller Thurgau, Riesling, Silvaner, Sauvignon, Traminer, e pochi altri, si originano grappe definite, per antonomasia con l'uva, aromatiche (possono essere aggiunte a queste Albana e Nosiola), che appartengono alla categoria delle grappe a prevalente aroma primario.

L'aroma secondario deriva invece dalla trasformazione degli zuccheri in alcol da parte dei lieviti con la formazione di elevate quantità, per numero e varietà, di sostanze organoletticamente attive. Le grappe giovani non derivanti da vitigni a frutto aromatico sono grappe a prevalente aroma secondario.

L'invecchiamento regala alla grappa l'aroma terziario. Infatti il quadro aromatico si amplia considerevolmente e le grappe invecchiate sono dunque considerate a prevalente aroma terziario.

Da ultimo abbiamo l'aroma quaternario. Deriva dall'associazione della grappa con erbe e frutti, connubio in cui prevalgono le sostanze odorose apportate dal vegetale su quelle proprie dell'acquavite.

Aromi desiderabili

I cattivi odori ed i profumi costituiscono il dritto e il rovescio dell'aroma della grappa, elemento primario fondamentale per la valutazione della qualità. Ma dove c'è cattivo odore, ossia corruzione, non vi è qualità. Con l'assenza di difetti ed il moltiplicarsi delle sostanze di pregio, gli aromi di qualità ottenuti sono i seguenti:

- mela, banana, fragola e altri: gradevolissime sensazioni fruttate che vengono conferite alla grappa dagli esteri acetici minori, escluso beninteso l'acetato di etile, con il concorso di quantità limitate di propionato, butirrato e capronato inseriti in particolari quadri organolettici;
- frutta esotica: deriva dalla presenza in giuste proporzioni degli esteri etilici degli acidi capronico, caprilico, e caprico;
- nocciola: aroma a cui contribuisce l'esanolo, un alcol che deriva dalla trasformazione degli acidi linoleico e linolenico presenti nella vinaccia;
- giacinto: gradevole sentore floreale dovuto alla presenza di fenilacetaleide, un'aldeide

normalmente presente in tracce e poco stabile nel tempo;

- pesca: avvertibile nettamente solo nelle acquaviti più fresche e pulite in cui sono presenti particolari associazioni di esteri e lattoni;
- lampone: straordinario e non raro profumo presente in grappe particolarmente fruttate, ricche di alcuni esteri fenolici attivi anche in tracce (ad esempio il cinnammato di etile) e di lattato di etile;



- mughetto, lillà e moscato: classici sentori della serie terpenica, entusiasmanti e riconoscibilissimi, caratterizzano le grappe prodotte con uve a frutto aromatico;
- rosa: curioso e sorprendente aroma che compare a volte nella grappa prodotta con vinacce di Müller Thurgau.

I parametri di valutazione dell'aroma

L'aroma di una grappa si valuta secondo i seguenti parametri:

- intensità: si valuta l'aroma in senso puramente quantitativo. Il giudizio sull'intensità deve essere espresso senza lasciarsi influenzare dalla pungenza;
- finezza: si giudica la qualità delle sensazioni presenti: signorilità, squisitezza, delicatezza, gentilezza ecc.;
- franchezza: si giudica la sicurezza, la schiettezza, la sincerità, fondamentale il grado di pulizia del *bouquet* percepito;
- fragranza: da sempre molto discussa e incompresa, è di estrema importanza nella valutazione della grappa perché riguarda la complessità, l'articolazione e la completezza del *bouquet*. Una grappa molto fragrante sprigiona profumi di frutta, fiori e di altre gradevoli sostanze naturali, è suadente, odorosa e ampia.

- persistenza: è il tempo di percezione di sensazioni olfattive dopo la deglutizione. Per grappe particolarmente importanti può arrivare alla considerevole durata di un minuto.

Il giudizio del gusto

L'acquavite di vinaccia provoca in bocca uno choc iniziale, dopo il quale cominciano a dilatarsi piacevoli sensazioni di calore e di eventuale morbidezza e quindi si possono avvertire i veri sapori. Questi sono però ridotti a due: il dolce e l'amaro. Infatti il salato è praticamente assente e l'acido non è percepito come tale, ma mascherato nell'aggressività alcolica con la quale opera in sinergia.

Il dolce

Nella grappa il sapore dolce è dato dall'alcol e dagli zuccheri in essa contenuti. Questi non sono presenti al termine della distillazione, ma entrano nel distillato in momenti diversi: attraverso l'edulcorazione della grappa con saccarosio (massimo legale 2%), durante l'invecchiamento o nell'aromatizzazione (specialmente con l'infusione di frutti).

L'amaro

Questa sensazione è prodotta da particolari componenti presenti singolarmente o associati: alcuni acidi, molti polifenoli derivanti dall'invecchiamento o da certi vegetali durante l'aromatizzazione, numerosi componenti dei

vegetali usati come aromatizzanti, il rame degli alambicchi e il caramello della colorazione (specialmente se di cattiva qualità).

L'acido

La grappa contiene numerosi acidi organici che aumentano durante l'invecchiamento. A ogni modo, è difficile avvertire l'acido nettamente, ma questo ha un certo peso nella formazione del gusto perché migliora, se presente nei giusti rapporti, l'equilibrio.

Il salato

Quando la grappa zampilla dall'alambicco non contiene alcun elemento a gusto salato. Successivamente si può arricchire di componenti di tale valenza per via della riduzione con acqua demineralizzata, in modo scorretto, oppure quando nell'aromatizzazione si usano vegetali ricchi di sostanze salate. Il salato è ovviamente un difetto.

Un solo parametro di giudizio: l'armonia

La maggiore espressione di qualità di una grappa sotto il profilo gustativo, unendo un po' impropriamente in questo termine il sapore e le sensazioni tattili, è data dalla sua discrezione, fondamentale dal suo "non essere". Il vertice è l'armonia: la grappa invade il cavo orale senza violenza alcuna e si esprime in una piacevole sensazione di calore per poi finire incorporata in successive nuvole d'aroma.



Le ricette italiane

La grappa e la cucina del Bel Paese

La cucina italiana ha origini antiche e straordinarie. Secoli di esperienza e di contatti con altre culture, contrassegnati anche da una storia a volte divisoria e a volte unificatrice, hanno fatto sì che il Bel Paese abbia sviluppato non solo una straordinaria cucina nazionale, ma anche una ricca varietà di piatti regionali unici al mondo. Giunti ai nostri giorni possiamo tranquillamente affermare che la cucina italiana è la più conosciuta in assoluto, con ristoranti e piatti, a volte autentici, altre volte più o meno modificati, presenti in tutti i continenti. Bisogna ricordare che questa diffusione non è un semplice effetto economico della globalizzazione, ma deriva dall'opera di introduzione, spesso lenta e faticosa, alimentata in tutto il mondo dagli immigrati italiani che, con amore e con passione, hanno donato il meglio delle proprie tradizioni ai paesi ospitanti. Infine, sia per questioni di moda che di gusto, i piatti italiani sembrano soddisfare i palati stranieri più esigenti, che apprezzano non solo le pietanze, ma anche i vini, i liquori e i distillati.

La cucina italiana e l'acquavite, un altro elemento fondamentale della vita e della cultura di questo paese, hanno una storia fortemente intrecciata. Le seguenti ricette offrono classici piatti, eseguiti da alcuni grandi cuochi dei nostri giorni e tratti dalle tendenze culinarie del Bel Paese. La grappa, sia nelle vesti di protagonista che come accompagnamento, crea così nuove sensazioni di gusto per molti menù e per innumerevoli occasioni di consumo.

Paccheri con riduzione di Grappa Alex e fave di cacao	50
Spaghetti sapore	51
Risotto con cardi, topinambur, polvere di caffè e riduzione di Grappa Alex	52
Trancio di murena in marinata alla grappa con insalatina di verdure e salsa agrodolce all'arancia	54
Pizza alla fiamma	56
Naif di astice, mozzarella e pomodoro con frullato di pesca e Grappa di Chardonnay	57
Tiramisù alla Grappa Spray	58
Crema cotta al caffè con sorbetto di grappa e spuma di caffè e cioccolato	60
Agnello alla grappa con crostini di pane	62
Grappa gelée in coppa con crema Chantilly alla menta	63
Tagliatelline agli scampi e zucchini	64
Tazza di cioccolato	66
Mousse alla grappa e alle fragoline	67

Paccheri

con riduzione di Grappa Alex e fave di cacao

Per 4 persone

Ingredienti

50 ml Grappa Alex
40 g scalogno
80 ml olio extra vergine d'oliva
400 g di paccheri
80 g fave di cacao
80 g pecorino
10 g aneto

Procedimento

Come primo passaggio ridurre la grappa in padella per alcuni minuti, in modo da far evaporare l'alcool. A parte in una padella dorare lo scalogno con poco olio, bagnare con la riduzione di grappa.

Cuocere i paccheri in acqua bollente salata, scolare al dente e mantecare fuori dalla fiamma con fave di cacao, pecorino e aneto.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Ricetta: Chef Alessandro Circiello, Roma

Spaghetti sapore

Per 4 persone



Ingredienti

200 g ricotta
2 bicchierini Grappa Alex
10 pomodori San Marzano
1 peperoncino piccante rosso
2 spicchi d'aglio
1 dl d'olio extravergine d'oliva
1 rametto di timo
1 rametto di salvia
1 rametto di origano
15 foglie di basilico
350 g di spaghetti

Procedimento

Mescolare la ricotta con un bicchierino di Grappa Alex e poi mettere in forno a 50°C ad asciugare in modo da poter poi tagliare a quadrettini. La ricotta così manterrà una delicata fragranza di grappa. Far scottare i pomodori in acqua in ebollizione, scolarli, privarli della pelle e dei semi e tagliarli grossolanamente. In un tegame con l'olio far appassire il peperoncino con gli spicchi d'aglio; eliminare l'aglio e aggiungere i pomodori. Farli cuocere a fuoco vivace, mescolando con un cucchiaino di legno per qualche minuto. Unire gli odori e la rimanente grappa; continuare la cottura per qualche minuto e salare a piacere. Far cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarli al dente, condirli con la salsa preparata e con i quadretti di ricotta.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Ricetta della tradizione

Risotto

con cardi, topinambur, polvere di caffè e riduzione di Grappa Alex

Per 6 persone

Ingredienti

300 g cardi gobbi
200 g topinambur
olio extravergine di oliva
1 piccola cipolla
500 g riso Carnaroli
2 dl Grappa Alex
brodo vegetale
80 g burro
80 g parmigiano
polvere di caffè
50 g zucchero semolato

Procedimento

Pulire i cardi e i topinambur, tagliarli a cubetti e cuocerli per 10 minuti con poco olio.

Tritare la cipolla e farla appassire a fuoco lento con l'olio, filtrare, eliminare la cipolla e nell'olio rimasto tostare il riso, bagnare con poca grappa, lasciare evaporare e cominciare la cottura con il brodo vegetale, unire i topinambur e i cardi e a cottura ultimata mantecare con burro e parmigiano. Disporre il risotto sui piatti di portata, spolverare con polvere di caffè, completare con chips di topinambur e con la riduzione di grappa preparata facendo caramellare lo zucchero e lasciando ridurre la grappa fino ad ottenere uno sciroppo.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Ricetta: Chef Danilo Angé, Milano



Trancio di murena in marinata alla grappa con insalatina di verdure e salsa agrodolce all'arancia

Per 4 persone

Ingredienti

Per la marinata

1 cipolla novella
1 carota piccola
1 costa di sedano
1 rametto di timo
1 rametto di cerfoglio
1 cucchiaino di pepe nero in grani
½ litro di brodo di pesce
5 cl di Grappa Uvaggio Barricato
1 murena di 1 kg spellata
sfilettata e privata delle spine

Per l'insalatina di verdure e la salsa agrodolce all'arancia

1 cuore di sedano
1 cuore di carciofo
1 cuore di scarola riccia
1 zucchina piccola tagliata a julienne
1 mazzetto di cicoria selvatica
1 mazzetto di germogli di borragine
1 mazzetto di erba cipollina tagliata in
bastoncini da 5 cm
50 g di fave private della pelle
50 g di piselli privati della pelle
succo di mezzo limone
fior di sale
pepe al mulinello
100 g di olio extravergine DOP Penisola
Sorrentina
1 arancia
30 g d'arancia candita
1 spicchio d'aglio

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti della marinatura nel brodo di pesce e aggiungere la grappa, lasciare riposare per 2 ore. Tagliare la murena in pezzi da 5 cm e immergere nella marinatura per circa 5–6 ore. Cuocere la murena immersa nella marinatura al forno per 12 minuti a 80°C. Condire l'insalatina con sale, olio extravergine e poco pepe e sistemarla al centro del piatto. Togliere la murena dalla marinatura e in un piatto condirla con olio extravergine, fior di sale e succo di limone.

Fare la salsa agrodolce all'arancia: pelare a vivo le arance privandole dei semi. Cuocere la polpa delle arance, così ottenuta in poco olio extravergine con lo spicchio d'aglio. Appena preso il bollore, togliere l'aglio e aggiungere i 30 g d'arancia candita. Frullare e aggiustare di sale.

Adagiare la murena sull'insalatina e guarnire con la salsa agrodolce all'arancia.

Per questa ricetta usare Grappa Uvaggio Barricato

Ricetta: Chef Gennaro Esposito, Ristorante Torre del Saracino, Vico Equense (NA)



Pizza alla fiamma

Per 1 pizza

Ingredienti

150 g di pasta di soia
80 g di pomodori pelati
100 g di mozzarella
60 g di scaglie di Parmigiano Reggiano
1 bicchierino di Grappa Alex
sale
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Lavorare un po' la pasta, stenderla e adagiarla in una teglia spennellata d'olio; distribuirvi sopra la polpa di pomodoro tritata, un pizzico di sale e la mozzarella divisa a cubetti. Porre la teglia in forno preriscaldato a 250°C e far cuocere la pizza per 15 minuti. Togliere dal forno, distribuirvi sopra le scaglie di parmigiano e continuare la cottura per altri 10-15 minuti. A cottura ultimata irrorare la pizza con la grappa scaldata a parte, fiammeggiarla e servirla subito.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Ricetta della tradizione

Naif di astice, mozzarella e pomodoro con frullato di pesca e Grappa di Chardonnay

Per 4 persone

Ingredienti

200 g di olive nere
1.2 kg di astice
350 g di mozzarella
120 g di pomodori secchi
160 g di insalata mista
3 cl di salsa di olio d'oliva extravergine e limone
320 g di pesche
200 g di sciroppo
petali di rosa (5 pezzi)
60 ml di Grappa di Chardonnay
12 g fior di sale

Procedimento

Denocciolare le olive nere, frullarle e disporle su una placca con carta da forno, in modo da ottenere uno strato di circa 2 mm. Lasciar essiccare in forno a 40 °C per circa 3 ore a camera aperta. Sbianchire l'astice in acqua bollente per 3 minuti, raffreddare in ghiaccio e sgusciare. Saltare la polpa per un attimo in padella e tagliare a medaglioni per ottenere uno spiedino alternando la mozzarella, l'astice ed i pomodori essiccati.

Preparare l'insalata mista, condendola con l'emulsione di olio extravergine e limone. Tagliare e frullare le pesche precedentemente marinate in uno sciroppo al profumo di petali di rosa, ed aggiungerci la Grappa di Chardonnay prima di servire.

Disporre sul piatto l'insalata, adagiarci lo spiedino leggermente riscaldato e la cialdina di olive. Servire con la purea di pesca ottenuta con l'aggiunta della grappa e finire il tutto con il pizzico di fior di sale.

Per questa ricetta usare Grappa di Chardonnay Alexander

Ricetta: Chef Mario Iaccarino, Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui due Golfi (NA)

Tiramisù alla Grappa Spray

Per 6 persone

Ingredienti

4 uova
4 cucchiaini di zucchero
1 pizzico di sale
500 g di mascarpone
150 g biscotti tipo Pavesini
300 ml caffè
cacao in polvere
Grappa Alexander Spray per servire

Procedimento

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e lavorare bene la crema. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale, incorporare con cura al composto. Passare i biscotti nel caffè e disporre in una zuppiera a strati, alternando biscotti e crema di mascarpone. Completare spolverando con cacao amaro in polvere. Servire ben freddo e spruzzare la Grappa Alexander Spray direttamente sul piatto.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Spray

Ricetta della tradizione



Crema cotta al caffè con sorbetto di grappa e spuma di caffè e cioccolato

Per 10 persone

Ingredienti

Per la crema bruciata

500 g di latte
150 g zucchero di canna
30 g di caffè
30 ml rum
500 g di panna
6 tuorli d'uovo
4 uova
150 g zucchero
circa 100 g zucchero di
canna per caramellare

Utensili

Macchina del gelato,
cocottine da forno,
cannello da idraulico per
bruciare lo zucchero

Per il sorbetto

500 g di Grappa di
Moscato Alexander
500 g sciroppo per gelati
a 38 °C
150 g di panna

Per la spuma al caffè

150 g di salsa vaniglia al
caffè
15 g di caffè
250 g di panna

Questo dessert è composto in realtà da due dessert che possono anche essere serviti separatamente in tempi diversi, si possono preparare entrambi in grande anticipo 1 o 2 giorni prima del loro consumo. Il sorbetto va servito morbido.



Procedimento

Far bollire il latte con lo zucchero di canna e il caffè macinato in una piccola casseruola. Togliere dal fuoco, aggiungere il rum e la panna e unire il liquido alle uova che nel frattempo avremo sbattuto in una terrina con l'aiuto di una frusta, assieme allo zucchero semolato. Mescolare bene e passare la crema al colino fine, eliminando parte della polvere di caffè. Distribuire il ricavato in dieci cocottine e metterle in forno a 140 °C per 30 minuti circa. Una volta cotta, far raffreddare la crema in frigorifero. Per controllare che la cottura sia avvenuta, è sufficiente che la crema si sia addensata.

Mettere la grappa in un tegame a bordi alti e farla scaldare. Appena calda, toglierla dal fuoco, infiammarla facendo grande attenzione, attendere che la fiamma si esaurisca e far raffreddare il liquido rimasto.

Preparare il sorbetto, mescolando sciroppo, grappa privata dell'alcool e panna, quindi far gelare nella macchina per gelato e riporre in frigorifero.

Preparare 150 g di crema vaniglia con l'aggiunta di 15 g di caffè espresso, far raffreddare e poi unire la panna liquida. Mettere nel sifone e chiudere.

Finitura

Versare lo zucchero di canna su tutta la superficie delle cocottine contenenti la crema e bruciare lo zucchero con il cannello da idraulico. Versare il sorbetto nei bicchieri e spruzzare sopra la spuma di caffè e cioccolato. Servire la crema e il sorbetto insieme.

Per questa ricetta usare Grappa di Moscato Alexander

Ricetta: Chef Claudio Sadler, Ristorante Sadler, Milano

Agnello alla grappa con crostini di pane

Per 6 persone

Ingredienti

farina q.b.
600 g di costatine di agnello
200 g di pancetta
100 g di carne di maiale
300 g di funghi freschi
rosmarino
due foglie di salvia
due foglie di alloro
uno spicchio di aglio
buccia grattugiata di limone
sale q.b.
grappa q.b.
una tazzina di brodo
un paio di tartufi neri
pane di Altamura per servire

Procedimento

Infarinare le costatine di agnello e friggerle in una capace padella ben unta di olio.

Cuocere a fuoco lento, quindi aggiungere poco alla volta, la pancetta tagliata a dadini, la carne di maiale macinata, i funghi spezzettati, rosmarino, salvia, alloro, nonché lo spicchio d'aglio e la buccia di limone. Alla fine regolare di sale.

Quando l'agnello sarà ben colorito, togliere la padella dal fuoco, spruzzare abbondantemente di grappa e fiammeggiare. Appena spenta la fiamma continuare la cottura a fuoco basso, aggiungendo un po' di brodo. A fine cottura aggiungere i tartufi affettati sottilmente.

Servire con crostini di pane di Altamura.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Ricetta: Chef Leonardo Marco, Ristorante Il Poeta Contadino, Alberobello (BA)

Grappa gelée in coppa con crema Chantilly alla menta

Per 6 persone

Ingredienti

8 g di gelatina in fogli
75 cl di Grappa Alex
200 g di zucchero
50 g di cioccolato fondente
8 dl di panna fresca
menta fresca

Procedimento

Lasciare ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Scaldare la grappa con 70 g di zucchero e sciogliervi la gelatina sgocciolata e strizzata. Versare il tutto in 6 coppe di cristallo. Mettere in frigo a rassodare. Tritare il cioccolato e distribuire la granella nelle coppe quando la grappa è quasi rassodata. Montare la panna ben fredda con il rimanente zucchero e distribuirla nelle coppe e sistemarle su piattini da dessert. Guarnire con piccoli ciuffetti di menta fresca.



Per questa ricetta usare Grappa Alex

Ricetta: Chef Marcello Caricola, Ristorante Piccinni, Bari (BA)

Tagliatelline agli scampi e zucchine

Per 4 persone

Ingredienti

16 scampi di media grandezza
2 spicchi d'aglio
50 ml di olio d'oliva extravergine
40 ml di Grappa di Prosecco Alexander
8 pomodorini maturi
½ bicchiere di vino bianco
sale
pepe macinato al momento
2 zucchine non molto grandi
1 noce di burro
300 g di tagliatelline
1 ciuffetto di prezzemolo.

Procedimento

Lavare gli scampi e asciugarli. In una padella con l'olio far rosolare gli spicchi d'aglio; eliminarli, aggiungere gli scampi, farli insaporire per 2 minuti, irrorarli con la grappa, farla scaldare e fiammeggiarla. Scolare gli scampi, sgusciarli, eliminare la testa e tenere da parte gli scampi puliti. Mettere di nuovo nella padella i gusci e le chele, aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a pezzetti, il vino bianco, un pizzico di sale e pepe e far cuocere per 10 minuti circa; passare al colino e versare il sugo ottenuto nella padella.

Nel frattempo spuntare le zucchine, lavarle e tagliarle a julienne, unirle al sugo preparato e farle cuocere per 3 minuti. Aggiungere gli scampi tenuti da parte e continuare la cottura per altri 3 minuti. Togliere il sugo dal fuoco e unirvi il burro. Far cuocere le tagliatelline in abbondante acqua salata in ebollizione; scolarle al dente e farle saltare a fuoco vivace per 1 minuto nel sugo degli scampi. Cospargerle con il prezzemolo tritato e servirle.

Per questa ricetta usare Grappa di Prosecco Alexander

Ricetta della tradizione



Tazza di cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

Per la tazza di cioccolato

100 g cioccolato
75 g burro di cacao

Per il gelato

100 g cioccolato fondente
90 g zucchero
25 g cacao
250 ml espresso
¼ bicchiere liquore al caffè
¼ bicchiere rum scuro
Grappa Vendemmia Tardiva

Per la mousse

6 tuorli
160 g zucchero
200 ml espresso
100 g cioccolato fondente
50 ml liquore alla crema di cacao
100 ml panna

Procedimento

Tazza di cioccolato

Temperare il cioccolato con il burro di cacao. Modellare una tazza di caffè con la sua sottotazza.

Il gelato al cioccolato

Aggiungere al cioccolato fondente zucchero, cacao, caffè espresso, liquore al caffè e rum scuro. Raffreddare il tutto in una gelatiera.

Mousse di caffè

Montare sei rossi con 40 grammi di zucchero e il caffè espresso; nel frattempo portare l'acqua e 120 grammi di zucchero ad ebollizione, fino a che lo zucchero non formi il filo. Incorporarvi i

tuorli montati, mescolando velocemente in modo da non far cuocere i tuorli stessi. Temperare il cioccolato fondente ed incorporarlo alla massa, aggiungere il liquore alla crema di cacao. Aggiungere infine la panna montata, assicurandosi che la massa non sia più calda. Lasciare riposare in frigorifero.

Preparazione

Comporre la tazza con la sottotazza e mettere il gelato nel fondo della tazza; spruzzare 4 volte la Grappa Vendemmia Tardiva con l'apposito vaporizzatore. Aggiungervi poi la mousse di caffè.

Per questa ricetta usare Grappa Vendemmia Tardiva

Ricetta: Chef Heinz Beck, Ristorante La Pergola, Rome Cavalieri Hilton, Roma

Mousse alla grappa e alle fragoline

Per 6 persone

Ingredienti

250 g di crema pasticcera
25 ml di Grappa Alexander Platinum
150 g di albumi montati a neve
600 g di panna
1 pizzico vaniglia
fragoline

Procedimento

Mescolare insieme la crema pasticcera e la grappa; unire poi man mano ed uno alla volta, sempre mescolando, gli albumi montati a neve, la panna, la vaniglia e le fragoline.

Aggiungere 2 fragoline sopra come guarnizione.



Per questa ricetta usare Grappa Alexander Platinum

Ricetta: Maestro Pasticcere Riccardo Spinnato, Antico Caffè Spinnato, Palermo



Ricette dal mondo

Viaggio gastronomico nel segno della grappa

Non è possibile avere una vita equilibrata, senza bilanciare anche il cibo e le bevande. Tutti coloro che hanno abusato dell'uno o delle altre – e onestamente questo includerebbe gran parte di noi – possono confermare gli effetti negativi di un'indigestione o di qualche libagione troppo abbondante, magari lontano dai pasti.

La grappa a tavola, usata con moderazione e in compagnia del vino, corrobora e regala, dopo aver mangiato, una piacevole sensazione di armonia. Non a caso, in Italia è tradizione concludere i pasti con il rito dell'acquavite che arricchisce la memoria dei piatti precedentemente consumati, consente di pulire e gratificare il palato, facilitando nel contempo la digestione.

La grappa ha trovato posto anche in cucina, come ingrediente che insaporisce e profuma una grande varietà di pietanze italiane. E questa attitudine può essere facilmente estesa alle più diverse cucine del mondo. In ambito gastronomico questo distillato consente di attenuare le asperità dei sapori, per esempio riducendo la salinità del pesce o l'aroma forte e penetrante della selvaggina. Inoltre dona corpo e complessità alle minestre e alle salse, riducendo durante la cottura gran parte del suo contenuto alcolico, ma trattenendo l'inconfondibile aroma del vitigno. Infine la grappa trova spazio nei cocktail e insaporisce i gelati. Non solo, nella versione spray (recente innovazione della distilleria Bottega), con una semplice spruzzata aggiunge ai più diversi alimenti un tocco finale d'inconfondibile fragranza.

Nelle ricette che seguono la grappa è abbinata ai piatti di oltre 40 cucine internazionali. Dalla Norvegia alla Corea del Sud, dall'Australia al Brasile, il distillato italiano può sostituire facilmente i tradizionali liquori locali, diventando protagonista di un'originale e articolata "geografia gastronomica". Altre ricette, raccolte nella sezione dedicata alla cucina "fusion", fanno della grappa un ingrediente innovativo, aprendo nuovi percorsi sensoriali.

Buona lettura dunque, nel segno dell'acquavite.

Europa

<i>Austria</i>	Sacher torte	72
<i>Danimarca</i>	Anatra arrosto con prugne e mele	74
<i>Finlandia</i>	Zuppa di funghi cantarelli	75
<i>Francia</i>	Piccioni alla Niçoise	76
	Crêpe gâteau	77
<i>Germania</i>	Cavolo rosso e mele alla grappa	78
<i>Grecia</i>	Spanakopita (Torta di spinaci e feta)	80
<i>Ungheria</i>	Paprikás Csirke (Pollo alla paprika)	81
<i>Irlanda</i>	Torta di crema all'acquavite d'uva	82
<i>Olanda</i>	Pannekoeken (Crespelle olandesi)	83
<i>Polonia</i>	Borsch	84
<i>Portogallo</i>	Crocchette di baccalà	85
<i>Russia</i>	Blinis con caviale	86
<i>Scandinavia</i>	Jansson's temptation	88
<i>Spagna</i>	Coda di bue all'andalusa	89
	Gazpacho	90
<i>Svezia</i>	Pytt I Panna	92
<i>Svizzera</i>	Malakoffs	93
<i>Regno Unito</i>	Mince pies	94

Austria

Questo famosissimo dolce austriaco fu creato dal pasticcere Franz Sacher per il congresso di Vienna nel 1814–15. Ancora oggi gli austriaci, appassionati di dolci, cercano di prepararlo e di gustarlo nel modo migliore, mentre le più grandi pasticcerie di Vienna si contendono il primato per l'originale torta Sacher.

Sacher torte

Per 12 persone

Ingredienti

150 g burro
150 g zucchero
250 g cioccolato fondente
1 cucchiaio di cacao
5 uova
50 g mandorle tritate
100 g farina
8 cucchiaini di marmellata di albicocche
5 cucchiaini d'acqua

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere 150 g di cioccolato sciolto, il cacao, i tuorli e le mandorle tritate. Montare gli albumi a neve ed aggiungerli al composto un poco alla volta. Versare in una teglia rotonda ben imburata e cuocere in forno caldo a 180°C per 45 minuti, o fino a quando uno stuzzicadenti inserito nella torta ne esce asciutto. Lasciar raffreddare e poi tagliare in due e farcire con 5 cucchiaini di marmellata. Diluire il resto della marmellata con 2 cucchiaini d'acqua calda e spalmare sulla torta. Far sciogliere la cioccolata con 3 cucchiaini d'acqua e ricoprire la cima ed i bordi del dolce. Servire con panna montata ed accompagnare con Grappa Alexander Cru.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Cru



Danimarca

Influenzati da un clima temperato e costiero, i piatti tipici della Danimarca, come le aringhe, il pollame ed i formaggi, sono spesso serviti con il distillato nazionale, un'acquavite di cereali, aromatizzata alle erbe. Questa ricetta per l'anatra arrosto è tipica della Danimarca, dove si preferiscono le farciture a base di frutta. È deliziosa se accompagnata da grappa di Merlot Alexander.

Anatra arrosto con prugne e mele

Per 6 persone

Ingredienti

100 g prugne secche snocciolate
4 cucchiari di Grappa di Merlot Alexander
1 Anatra (da circa 2,5 kg)
sale e pepe q.b.
1 mela
1 cucchiaio di farina

Procedimento

Ammollare le prugne nella grappa per 1 ora. Pulire l'anatra e spolverarne la cavità con sale e pepe, poi farcire con le prugne e la mela, pelata e tagliata a fettine. Mettere l'anatra in una teglia per arrosto e cuocere in forno caldo a 190°C per 15 minuti, poi aggiungere 750 ml d'acqua bollente e rimettere in forno a 160°C per circa 2 ore. Prima di servire, filtrare il sugo di cottura, metterlo in una pentola con farina e sale a piacere e far bollire fino ad ottenere una salsina densa. Servire l'arrosto caldo con la propria salsina.

Per questa ricetta usare Grappa di Merlot Alexander

Finlandia

Le fredde notti alle latitudini del nord Europa creano l'atmosfera ideale per calde zuppe e abbondanti dosi di forti distillati. Ben conosciuti per la loro passione per vodka e ryyppy (forte distillato locale a base di cereali), i finlandesi sono anche amanti dell'acquavite. Combinando i funghi cantarelli con un cucchiaio di grappa, si crea così una zuppa che riscalda sia il corpo che lo spirito.

Zuppa di funghi cantarelli

Per 4 persone

Ingredienti

1 cipolla piccola
250 g funghi cantarelli
20 g burro
1 cucchiaio di Grappa di Cabernet Alexander
1 cucchiaio di farina
400 ml brodo di pollo
100 ml panna
sale e pepe q.b.
1 cucchiaio di prezzemolo tritato per guarnire

Procedimento

Tagliare finemente la cipolla e metterla in una pentola con i funghi ed il burro. Soffriggere per pochi minuti, poi aggiungere la grappa e la farina. Aggiungere il brodo e, sempre mescolando, cuocere per 15 minuti. Aggiungere la panna, il sale e il pepe a piacere e cuocere per pochi minuti ancora. Servire la zuppa calda, guarnita con il prezzemolo tritato.



Per questa ricetta usare Grappa di Cabernet Alexander

La Francia è il paese che ha coniato la parola “cuisine”. La grappa si accosta a questa grande tradizione gastronomica, integrandosi armoniosamente tanto come ingrediente in fase di preparazione quanto come accompagnamento a tavola. Dalle caratteristiche cucine della Normandia e della Bretagna al mélange di Marsiglia, la Francia offre un’infinita varietà di piatti. Le due seguenti ricette non sono che un esempio della comunione fra il grande distillato italiano e la *cuisine française*.

Piccioni alla Niçoise

Per 4 persone

Ingredienti

12 cipolline bianche
1 cucchiaio di burro
sale e pepe q.b.
100 ml brodo di pollo
2 cucchiai d’olio d’oliva
4 piccioni
1 foglia d’alloro
6 cucchiai di Grappa di Amarone Alexander
100 g olive nere snocciolate
500 g taccole

Procedimento

Pelare le cipolline e metterle in una pentola con il burro, sale e pepe q.b. e due cucchiai di brodo. Coprire e cuocere a fuoco lento per 20 minuti. In una casseruola grande dorare per bene i piccioni con due cucchiai d’olio, aggiungere la foglia d’alloro, la grappa, il resto del brodo e le cipolline. Coprire e cuocere a fuoco basso per 15 minuti. Aggiungere le olive e cuocere per altri 10 minuti. Nel frattempo scottare le taccole in acqua bollente salata per cinque minuti, scolarle e disporle su un piatto da portata. Aggiungere i piccioni con le olive e le cipolline e servire subito.

Per questa ricetta usare Grappa di Amarone Alexander

Crêpe gâteau

Per 10 persone

Ingredienti

Per le crêpes

250 g farina
500 ml latte
4 uova
50 g burro

Per la farcitura

100 g burro (non salato)
5 cucchiai di zucchero
3 cucchiai di Grappa Alex
marmellata di albicocche per la copertura

Procedimento

Fare una pastella, mescolando prima la farina al latte, poi aggiungendo le uova una ad una. Lasciar riposare per 30 minuti e poi aggiungere il burro sciolto. Usando una padella per crêpes, cuocere circa 25–30 crêpes molto sottili e metterle da parte. Fare la farcitura, mescolando vigorosamente il burro con lo zucchero, aggiungere la grappa e continuare a sbattere fino a quando il composto risulta molto leggero. Disporre le crêpes una sopra l’altra su un piatto da portata, spalmando un po’ della farcitura fra ogni crêpe. Scaldare leggermente qualche cucchiaio di marmellata di albicocche ed usare come copertura, anche per i bordi. Servire questa torta fredda, tagliata a fette, ed accompagnata da Grappa Alex.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Germania

La Germania è conosciuta per la sua cucina cosmopolita, costituita da generose porzioni accompagnate da birra, vino ed acquavite. Verza e cavoli non sono presenti solo nel famoso saurekraut, ma anche in innumerevoli varianti, come in questa fresca insalata, addolcita dalle mele ed insaporita dalla grappa.

Cavolo rosso e mele alla grappa

Per 4 persone

Ingredienti

1 cipolla
1 cucchiaio d'olio
½ cavolo rosso
2 mele verdi
2 cucchiai di Grappa di Sauvignon Alexander
50 ml d'acqua
sale e pepe q.b.

Procedimento

Affettare finemente la cipolla e soffriggere in una pentola capace per qualche minuto. Aggiungere il cavolo rosso, affettato, e le mele, pelate e tagliate, mescolare e dopo qualche minuto aggiungere la grappa, l'acqua e sale e pepe a piacere. Coprire e cuocere a fuoco basso per circa un'ora. Servire caldo o freddo, accompagnato dalla grappa.

Per questa ricetta usare Grappa di Sauvignon Alexander



Con più del 70 per cento del territorio ancora dedicato all'agricoltura e all'allevamento, la Grecia non manca sicuramente di ingredienti freschi e genuini. Ecco quindi nascere, con spinaci e formaggio Feta, la Spanakopita, uno dei piatti greci più amati all'estero. La sua saporitissima farcitura è racchiusa nella fragrante crosta "filo" e si accompagna divinamente con un forte distillato. La grappa, per esempio, può felicemente sostituire il tradizionale *ouzo* greco.

Spanakopita

Torta di spinaci e feta

Per 6-8 persone

Ingredienti

1 kg spinaci
1 cipolla
1 cucchiaio d'olio d'oliva
400 g formaggio Feta
sale
pepe e origano q.b.
250 g burro
500 g pasta *Filo* pronta

Procedimento

Lavare gli spinaci, aggiungere un po' di sale e lasciare per 15 minuti, così da ridurre il volume delle foglie. Poi sciacquare con acqua fredda e strizzare. Affettare finemente la cipolla e soffriggerla con un cucchiaio d'olio fino a quando è morbida, ma non ancora dorata. Sminuzzare il formaggio Feta in una ciotola, aggiungere gli spinaci, la cipolla, origano, pepe e sale q.b., ricordando che il formaggio Feta è già molto salato.

Ungere una teglia da forno larga con un po' di burro e coprire il fondo con due fogli di pasta *Filo*, spennellare bene con burro sciolto, e ripetere l'operazione fino a quando saranno rimasti solo 5 o 6 fogli di pasta. Aggiungere gli spinaci e la Feta, e coprire con la rimanente pasta *Filo*, sempre spennellando con il burro ogni due fogli. Cuocere in forno caldo a 180°C per 50 minuti, fino a quando la crosta si presenta dorata. Servire caldo o freddo, accompagnato da Grappa Alex.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Dall'Ungheria, nel cuore dell'Europa, nasce la paprika, la regina indiscutibile della cucina nazionale. Ottenuta macinando peperoncini più o meno piccanti, la paprika è ricca di vitamina C ed è un concentrato di sapore. Questa ricetta rappresenta una facile versione del famoso paprikache, uno stufato a base di pollo o pesce con paprika e panna acida.

Paprikás Csirke

Pollo alla paprika

Per 6 persone

Ingredienti

1 pollo
1 cipolla
2 cucchiai d'olio
1 cucchiaio di paprika
sale
2 peperoni rossi
1 cucchiaio di conserva di pomodoro
1 cucchiaio di farina
400 ml panna acida

Procedimento

Tagliare il pollo in grandi pezzi. Affettare finemente la cipolla, metterla in una pentola capace con l'olio e soffriggerla per pochi minuti, poi aggiungere la paprika, il pollo ed il sale. Soffriggere per circa 10 minuti, girando spesso i pezzi di pollo, poi aggiungere i peperoni tagliati e la conserva di pomodoro. Coprire e cuocere a fuoco basso fino a cottura completa, aggiungendo un po' d'acqua solo se necessario. Mescolare la farina con un po' della panna acida, facendo attenzione a non formare grumi. Aggiungere il resto della panna acida ed il sugo di cottura del pollo. Cuocere per 5 minuti o fino a che la salsa si sia addensata. Unire la salsa al pollo e servire, accompagnando il tutto con Grappa Sandro Bottega Fumè.

Per questa ricetta usare Grappa Sandro Bottega Fumè

Ricca di fattorie e latterie, la verdissima Irlanda offre il suo meglio nei latticini: dalla panna, al burro, ai formaggi. L'uso di liquori e distillati esalta il sapore del latte, come in questa tradizionale torta di crema che, accompagnata con acquavite d'uva Alexander, propone un nuovo modo di festeggiare la festa nazionale di San Patrizio.

Torta di crema all'acquavite d'uva

Per 12 persone

Ingredienti

300 ml panna
300 ml latte intero
125 g zucchero
2 cucchiaini di Uve d'Alexander Acquavite d'Uva
4 uova più 2 tuorli
350 g pasta frolla
noce moscata

Procedimento

In una pentola scaldare lentamente la panna, il latte, lo zucchero e la grappa. Sbattere bene le uova ed i tuorli, aggiungere il latte caldo e mescolare vigorosamente, passare al colino e mettere da parte. Stendere la pasta frolla in una tortiera tonda di 24 cm, riempire con fagioli secchi e cuocere in forno caldo a 175°C per 15 minuti. Rimuovere i fagioli, riempire con la crema, aggiungere una grattatina di noce moscata e cuocere per altri 20 minuti. Far raffreddare completamente prima di tagliare e servire la torta, accompagnandola con l'acquavite d'uva.



Per questa ricetta usare Uve d'Alexander Acquavite d'Uva

L'Olanda è forse più conosciuta per i suoi formaggi e per i suoi piatti rustici, che per un'"alta cucina". L'antica tradizione di paese marittimo e commerciale ha fatto sì che ai semplici gusti nazionali si accoppiassero bene i sapori del mondo intero. Le crespelle olandesi sono sicuramente il piatto forte del paese, come testimoniano i numerosissimi ristoranti che ne sono specializzati; spesso larghe fino a 30 centimetri di diametro, queste delizie possono essere sia salate che dolci, ma vanno sempre servite ben calde.

Pannekoeken Crespelle olandesi

Per 4-6 persone

Ingredienti

250 g farina
500 ml latte
2 uova
1 cucchiaio di burro
più altro burro per ungere la padella
un pizzico di sale
un pizzico di zucchero

Procedimento

Mescolare la farina con il latte, aggiunto lentamente così da non formare grumi. Aggiungere le uova, il burro sciolto, il sale e lo zucchero. Ungere una padella larga da crespelle con un po' di burro, scaldarla e versare 2 o 3 cucchiaini della pastella. Cuocere la crespella fino a quando la superficie risulti asciutta, girarla, e cuocerla sull'altro lato. Continuare fino ad esaurimento della pastella. Servire queste crespelle come piatto salato, accompagnate da pancetta o prosciutto, o come dolce, con mele cotte o salsa di cioccolato e panna montata, sempre accompagnate da Grappa Alex.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Le zuppe rappresentano il piatto forte del *obiad*, il pasto polacco, tradizionalmente servito dopo una forte bevanda alcolica. Il borsch (o borscht) è forse la più famosa zuppa del paese, ricca di varianti e diverse interpretazioni con pesce, carne di maiale, pollo o, in questo caso, manzo. Indispensabile però rimane l'ingrediente principale: la barbabietola rossa.

Borsch

Per 6-8 persone

Ingredienti

500 g carne di manzo
1 cipolla
3 barbabietole rosse
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio di conserva di pomodoro
1 cucchiaio d'aceto
1 carota
2 patate
mezza verza
1 spicchio d'aglio
sale e pepe q.b.
prezzemolo e aneto freschi per decorazione
panna acida per servire

Procedimento

Mettere il manzo e la cipolla in una grande pentola da brodo, coprire con 3 litri d'acqua e portare all'ebollizione. Cuocere lentamente per una o due ore, fino a quando la carne sia tenera, rimuovendo regolarmente la schiuma che si forma in superficie. Tagliare le barbabietole rosse in listarelle, metterle in una pentola con il burro e la conserva di pomodoro, e cuocerle per un'ora, aggiungendo di tanto in tanto un po' del brodo di manzo. Dopo un'ora, aggiungere l'aceto e mettere da parte. Tagliare la carota, le patate, la verza e l'aglio in piccole striscioline ed unire al brodo di manzo. Cuocere il tutto per 15 minuti, poi aggiungere le barbabietole rosse e cuocere per altri 5 minuti. Salare e pepare a piacere, decorare con le foglie fresche di prezzemolo e aneto e servire, caldo o freddo, con panna acida, accompagnando con Grappa Uvaggio Barricato.

Per questa ricetta usare Grappa Uvaggio Barricato

Il Portogallo, paese di grandi tradizioni marinare, non poteva che avere il pesce, insieme a riso, patate e verze, come piatto nazionale. E, tra tutte le scelte che il mare può offrire, il baccalà è sicuramente il più vicino al cuore dei portoghesi. Gli inverni miti e le belle estati favoriscono poi il consumo di bevande alcoliche, in accompagnamento con i piatti più comuni.

Crocchette di baccalà

Dose per circa 30 crocchette

Ingredienti

200 g baccalà
350 g patate
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 uova
2 cucchiari di prezzemolo tritato
pepe nero
olio per friggere

Procedimento

Mettere in ammollo il baccalà per 24 ore, cambiando l'acqua il più spesso possibile. Poi bollire per 30 minuti, scolare, rimuovere la pelle e mantecare finemente. Cuocere le patate, pelarle, schiacciarle ed unirle al baccalà. Aggiungere la cipolla e l'aglio, tritati finissimi, il prezzemolo ed il pepe nero q.b. Versare una cucchiaiatà d'impasto alla volta nell'olio bollente e cuocere su entrambi i lati fino a che siano belli dorati. Servire le crocchette calde, accompagnate da Grappa di Cabernet Alexander.



Per questa ricetta usare Grappa di Cabernet Alexander

Russia

Cosa può esserci di più lussuoso in Russia se non il famosissimo caviale, o anche il salmone, offerto sopra un morbido blini? I blinis al caviale sono conosciuti in tutto il mondo e si accompagnano perfettamente all'acquavite, a Grappa Alexander Platinum in particolare.

Blinis con caviale

Dose per 12 blinis

Ingredienti

15 g lievito di birra
½ cucchiaino di zucchero
170 ml acqua
70 g farina
70 g farina di grano saraceno
1 uovo
170 ml latte
panna acida e caviale per servire

Procedimento

Sciogliere il lievito e lo zucchero con 170 ml d'acqua calda. Mescolare le due farine con il tuorlo dell'uovo, poi con l'acqua e il lievito e lasciar riposare per un'ora. Aggiungere il latte, tiepido, e l'albume montato a neve. Ungere una padella con un po' di burro e, quando abbastanza calda, versare un po' di pastella per fare un cerchio dal diametro non più grande di 10 cm. Cuocere su entrambi i lati per 2 minuti circa. Servire i blinis caldi, con sopra panna acida e caviale. Accompagnare con Grappa Alexander Platinum.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Platinum

Ricetta: Chef Andrey Shinkevitch, Da Cicco, Mosca, Russia



L'origine della ricetta Jansson's Temptation è incerta: gli svedesi se ne proclamano gli inventori, ma la verità è che questa pietanza è consumata in tutti i paesi della Scandinavia. Spesso servita come contorno, ma sicuramente anche come piatto unico, la Jansson's Temptation è spesso e volentieri accompagnata dall'acquavite.

Jansson's temptation

Per 4-6 persone

Ingredienti

2 cipolle
3 cucchiaini di burro
4 patate grandi
100 g filetti di acciughe
2 cucchiaini di pangrattato
pepe q.b.
200 ml panna

Procedimento

Affettare finemente le cipolle e soffriggerle con due cucchiaini di burro, fino a quando sono morbide, ma non ancora dorate. Pelare le patate e tagliarle a fette molto sottili, riporle poi dentro ad una bacinella contenente acqua fredda. Ungere una teglia da forno con il rimanente burro e coprire il fondo con uno strato di patate, asciugate con carta assorbente. Creare diversi strati di patate, cipolle ed acciughe, finendo con uno strato di patate. Coprire il tutto con pangrattato, pepe e panna. Cuocere in forno caldo a 200°C per 45 minuti. Servire caldo e accompagnare con Grappa di Prosecco Alexander.

Per questa ricetta usare Grappa di Prosecco Alexander

In Spagna le cene si protraggono fino a tarda notte, in quanto la ricca cucina, accompagnata da piacevoli bevande alcoliche, anima la conversazione. La gioia di vivere che caratterizza il paese nasce infatti dal carattere caldo e socievole dei suoi 40 milioni di abitanti. I due piatti tipici qui rappresentati sono un invito all'allegria della tavola spagnola, e la grappa attraversa il Mediterraneo per inserirsi armoniosamente tra queste conviviali vivande.

Coda di bue all'andalusa

Per 4-6 persone

Ingredienti

1 kg coda di bue
3 cipolle
3 carote
sale e pepe q.b.
500 ml vino bianco secco
100 ml vino rosso
2 cucchiaini di Grappa di Brunello di Montalcino Alexander
2 cucchiaini d'olio d'oliva
2 cucchiaini di farina

Procedimento

Tagliare la coda e le verdure in grandi pezzi, aggiungere sale e pepe q.b. e marinare con i due vini e la grappa per 48 ore. Togliere la coda dal succo della marinatura e rosolare con l'olio per cinque minuti. Aggiungere le verdure ed il vino della marinatura, mescolato a due cucchiaini di farina, e portare all'ebollizione. Coprire e cuocere a fuoco basso per 2 ore e mezzo. Servire con la sua salsa.

Per questa ricetta usare la Grappa di Brunello di Montalcino Alexander

Gazpacho

Per 4 persone

Ingredienti

500 g pomodori maturi
1 peperone rosso
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini d'olio d'oliva (facoltativo)
300 ml acqua gelata
sale e pepe q.b.
cubetti di ghiaccio per servire
Grappa Alexander Spray

Procedimento

Immergere i pomodori per qualche secondo in acqua bollente per pelarli e poi ridurli in piccoli pezzi. Tagliare il peperone rosso, pelare l'aglio e mettere il tutto in un frullatore con l'olio d'oliva (se usato) e l'acqua gelata. Frullare e poi aggiungere sale e pepe a piacere. Mettere in frigorifero per alcune ore. Servire in bicchieri alti, con cubetti di ghiaccio ed una spruzzatina di Grappa Alexander Spray.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Spray

Ricetta: Chef Sergi Farres, Cbg, Ripoll, Spagna



Spesso considerato uno dei piatti più famosi della Svezia, Pytt I Panna è l'ideale "fritto" da mangiare a casa, con amici e familiari. Si dice che la cucina svedese si basi più sulla qualità degli ingredienti che sulla tecnica di preparazione, ma una cosa è certa: questa è una cucina da accompagnare con acquavite. Skol!

Pytt I Panna

Per 4 persone

Ingredienti

4 patate grandi
2 cucchiaini di burro
2 cucchiaini d'olio
2 cipolle
500 g manzo bollito
200 g prosciutto affumicato
3 cucchiaini di Grappa Alex
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe nero q.b.
4 tuorli d'uovo

Procedimento

Pelare e tagliare le patate in cubetti di un centimetro, friggerle nell'olio e nel burro fino a quando diventano dorate e croccanti. Togliere le patate dalla padella e metterle da parte. Affettare la cipolla e soffriggerla nella stessa padella, aggiungendo ancora un po' d'olio se necessario, fino a quando diventa lucida, ma non dorata. Aggiungere il manzo ed il prosciutto affumicato, anch'essi tagliati in cubetti di un centimetro, e saltare per 10 minuti. Aggiungere le patate e la grappa, saltare per ancora un minuto, e poi dividere su 4 piatti. Spolverare con prezzemolo, sale e pepe nero a piacere, ed aggiungere un tuorlo d'uovo crudo al centro. Servire immediatamente.

Per questa ricetta usare la Grappa Alex

Il patrimonio culinario della Svizzera è spesso ignorato per il semplice fatto che, geograficamente, la nazione è piccola. Eppure, entro i confini montagnosi del paese elvetico coesistono ben quattro lingue: tedesco, francese, italiano e ladino. Abbiamo quindi una varietà di gastronomie influenzate dall'Italia nel Canton Ticino, dalla Francia nei cantoni occidentali, dalla Germania nel centro e nel nord del paese.

Malakoffs

Per 6 persone

Ingredienti

500 g formaggio Groviera
pepe
200 g farina
un pizzico di sale
mezzo cucchiaino di lievito in polvere
100 ml vino bianco secco
2 albumi
olio per friggere

Procedimento

Tagliare la Groviera in rettangoli di 5x7 cm, spolverare con il pepe e mettere da parte. Fare una pastella, mescolando la farina con il sale, il lievito ed il vino bianco. Montare gli albumi a neve ed aggiungere alla pastella. Immergere le fette di Groviera nella pastella e friggere in abbondante olio. Servire subito, accompagnando con Grappa di Cabernet Alexander.

Per questa ricetta usare Grappa di Cabernet Alexander

Regno Unito

Durante il periodo natalizio, i panettieri britannici sono inondati da richieste per le famose mince pies, non le solite “pies” con ripieno di carne, bensì dolcetti di frutta secca e spezie, deliziosi se riscaldati nel forno di casa e ideali per le fredde serate natalizie. Gustate questi stuzzicanti dolcetti, magari accompagnati da un bicchierino di grappa, e volate con l’immaginazione in un caratteristico pub di campagna, immerso nel carismatico inverno britannico.

Mince pies

Dose per 12 mince pies

Ingredienti

Per il ripieno

2 mele crude grattugiate
1 cucchiaio di uvetta sultanina
1 cucchiaio di scorze d’arancia candite
1 cucchiaio di mandorle pelate e tritate
2 cucchiari di zucchero scuro di canna
2 cucchiari di Grappa Uvaggio Barricato
1 limone (succo e scorza grattugiata)
una grattatina di noce moscata

250 g pasta frolla
zucchero per spolverare

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti per il ripieno in una grande ciotola. Tagliare la pasta frolla in 24 cerchi, metà dei quali leggermente più piccoli, da usare come coperture. Mettere i cerchi più larghi sul fondo di stampini ben imburrati, riempire con il ripieno, coprire con i dischi più piccoli, spolverare con zucchero e cuocere in forno caldo a 200°C per 25 minuti. Servire le mince pies calde o fredde.

Per questa ricetta usare Grappa Uvaggio Barricato

Asia-Pacifico

<i>Australia</i>	Insalata tiepida d’agnello alla menta	96
<i>Cina</i>	Tofu fritto alla pechinese	98
<i>India e Pakistan</i>	Dolcetti di mandorle e pistacchio	100
<i>Indonesia</i>	Gado gado	101
<i>Giappone</i>	Yakitori	102
<i>Corea</i>	Sikumchi Kuk (Maiale con spinaci)	104
<i>Malesia</i>	Bistecca e verdure alla malese	105
<i>Nuova Zelanda</i>	Frittelle di ostriche	106
<i>Isole dell’Oceano Pacifico</i>	Kokoda (Pesce crudo con crema di cocco)	107
<i>Thailandia</i>	Tom Yam Goong (Zuppa di gamberi e citronella)	108
<i>Vietnam</i>	Tom Cang Nuong (Gamberi alla griglia)	110

Australia

La cucina australiana moderna è il risultato di una ricca produzione agricola e della mescolanza delle tradizioni gastronomiche di popolazioni di provenienza diversa. Britannici, italiani, greci, polinesiani e moltissimi altri hanno infatti contribuito alla creazione di ricette e combinazioni innovative anche con i più semplici ingredienti, come questa insalata tiepida d'agnello alla menta, servita con grappa.

Insalata tiepida d'agnello alla menta

Per 4-6 persone

Ingredienti

400 g filetto d'agnello
2 cucchiaini d'olio d'oliva
1 cipolla rossa
100 g pomodorini
foglie di menta fresche
1 cucchiaino di succo di limone
sale e pepe q.b.

Procedimento

Spennellare i filetti d'agnello con un cucchiaino d'olio d'oliva e cuocere alla griglia su entrambi i lati. Avvolgere subito la carne nella carta stagnola per alimenti e far riposare per 10 minuti. Affettare finemente la cipolla e metterla in un'insalatiera, aggiungere i pomodorini, le foglie fresche di menta e la carne, tagliata in piccoli pezzi. Condire con il rimanente olio d'oliva, il succo di limone e sale e pepe a piacere. Servire immediatamente, accompagnando con Grappa di Cabernet Alexander.

Per questa ricetta usare Grappa di Cabernet Alexander



Cina

La cucina cinese è probabilmente la più conosciuta nel mondo: è difficile, infatti, trovare una città moderna senza ristoranti cinesi. Nella Cina stessa poi, per sfamare 1 miliardo e 300 milioni di persone, non possono che esserci migliaia di ingegnose ricette! Pertanto nessun piatto può definirsi unico rappresentante di una cucina tanto ricca ed antica, e quindi anche questa ricetta non è che un piccolo esempio per soddisfare i palati più esigenti.

Tofu fritto alla pechinese

Per 4 persone

Ingredienti

400 g tofu
4 cucchiari di farina
2 uova
olio per friggere
1 cucchiaino di erba cipollina tagliata fine
1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
4 cucchiari di Grappa di Moscato Alexander
1 cucchiaio d'olio di sesamo
1 pizzico di sale
salsa di soya q.b.

Procedimento

Tagliare il tofu in fette sottili circa 1,5 cm, infarinare e passare nelle uova sbattute. Friggere in olio caldo, fino a quando tutti i lati siano ben dorati. Aggiungere l'erba cipollina, lo zenzero, la grappa, l'olio di sesamo e il sale. Forare il tofu con una forchetta e cuocere, fino a che tutto il liquido sia stato assorbito. Servire caldo con salsa di soya.

Per questa ricetta usare Grappa di Moscato Alexander



India e Pakistan

Come i loro vicini cinesi, anche milioni di indiani e pakistani sono immigrati in tutto il mondo, rendendo così la propria cucina speziata più accessibile e conosciuta. I dolci del sub-continente indiano sono molto particolari: l'uso di latte, spezie, mandorle e altri ingredienti si mescola, creando un'indimenticabile esperienza gustativa. Se offerti alla fine di un pranzo o di una cena, accompagnati da acquavite d'uva, questi dolcetti di mandorle e pistacchio offrono un tocco esotico in più.

Dolcetti di mandorle e pistacchio

Dose per 16 dolcetti

Ingredienti

1 l latte intero
175 g zucchero
200 g mandorle tritate
1 cucchiaio di pistacchi mondati

Procedimento

Far bollire il latte, mescolando continuamente, fino a quando cominci ad addensarsi. Aggiungere lo zucchero e far bollire per altri 10 minuti. Aggiungere le mandorle tritate ed i pistacchi, tagliati fini, e mescolare fino a quando la massa rimarrà attaccata al cucchiaio. Versare su un ripiano di marmo unto e spremere con un coltello, creando uno spessore di 2 centimetri. Lasciare raffreddare leggermente e poi tagliare in 16 piccoli rombi. Servire questi dolcetti freddi, accompagnati da Uve d'Alexander Acquavite d'Uva.

Per questa ricetta usare Uve d'Alexander Acquavite d'Uva

Indonesia

Gado gado è una deliziosa salsa speziata a base di arachidi, facile da preparare e spesso accompagnata da arak, il forte liquore indonesiano a base di riso. Ci sono migliaia di intrecci culinari in questo arcipelago di ben 13.600 isole, ma in generale l'Indonesia è famosa non solo per i suoi numerosi piatti a base di riso e vermicelli, pollo e pesce, ma anche e soprattutto per gli esotici aromi che le hanno dato il nome di "isole delle spezie".

Gado gado

Per 4 persone

Ingredienti

2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio d'olio
6 cucchiaini di burro di arachidi
200 ml acqua
200 ml latte di cocco
½ cucchiaio di salsa di chili
4 cucchiaini di salsa di soya
1 cucchiaio di succo di limone
2 patate
2 carote
20 fagiolini
4 uova

Procedimento

Tagliare l'aglio a fettine sottili e soffriggerlo con l'olio per un minuto. Aggiungere il burro di arachidi, l'acqua, il latte di cocco, la salsa di chili, la salsa di soya e portare all'ebollizione. Cuocere per 10 minuti, mescolando spesso fino a che la salsa sia densa. Aggiungere il succo di limone e mettere da parte. Far bollire le verdure e le uova, sciacquarle sotto l'acqua fredda per raffreddarle, tagliare in grandi pezzi e dividere fra 4 piatti. Coprire con la salsa di arachidi e servire, accompagnando con Grappa Uvaggio Barricato.

Per questa ricetta usare Grappa Uvaggio Barricato

Giappone

Se si cerca la raffinatezza nel bere e nel mangiare, è difficile superare il Giappone. Gli abitanti della terra del Sol Levante sono entusiasti buongustai, e il Yakitori è uno di quei semplici piatti dal sapore “pulito” che si abbina bene ad un puro distillato. Se la tradizione del paese richiama l'uso del saké o shochu, l'innovazione culinaria consiglia invece la grappa.

Yakitori

Per 4 persone

Ingredienti

8 cucchiaini di salsa di soya
4 cucchiaini di mirin (sakè dolce da cucina)
400 g carne di pollo (preferibilmente cosce) tagliata in cubi di 2,5 cm
spiedini di bamboo
pepe rosso macinato
Grappa Alex per servire

Procedimento

Mettere la salsa di soya e di mirin in una piccola pentola e cuocere a fuoco basso, fino a che la salsa si sia ridotta di metà del suo volume originale. Infilzare 4 pezzi di pollo in ogni spiedino e grigliare su un lato. Girare, spennellare con la salsa e grigliare sull'altro lato. Girare ancora, spennellare con più salsa e aggiungere il pepe rosso a piacere. Servire immediatamente, accompagnando con bicchierini di Grappa Alex.

Per questa ricetta usare Grappa Alex



Liquori forti, come il soju, sono parte integrante di una visita a un ristorante coreano, per questo motivo un piatto saporito, come il maiale con spinaci, si abbina benissimo alla grappa. La cucina coreana si presta particolarmente ai mesi più freddi, dal momento che gli inverni sono lunghi e gelidi sia nel nord che nel sud del paese. Consigliamo quindi questa combinazione per le serate invernali.

Sikumchi Kuk Maiale con spinaci

Per 4 persone

Ingredienti

600 g spinaci
250 g filetto di maiale
1 cucchiaio d'olio
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di salsa di soya
sale e pepe q.b.
2 cucchiaini di semi di sesamo tostati

Procedimento

Lavare gli spinaci e romperli in grandi pezzi con le mani. Tagliare il filetto di maiale in striscioline sottili e soffriggere nell'olio con l'aglio, tagliato finemente. Mescolare continuamente e, appena la carne cambia colore, aggiungere gli spinaci, la salsa di soya e sale e pepe a piacere. Coprire e cuocere per circa 2 minuti, giusto per far appassire gli spinaci. Servire caldo con una spolverata di semi di sesamo tostati, accompagnando con Grappa Sandro Bottega Fumè.

Per questa ricetta usare Grappa Sandro Bottega Fumè

La cucina malese nasce dalla fusione delle tre etnie e delle tre culture del paese: malese, cinese ed indiana. In questa ricetta le spezie malesi e lo *stir-fry* (soffriggere o saltare in padella) cinese si combinano egregiamente e danno origine a un piatto facile da trovare, sia nei ristoranti che nei banchetti all'aperto. Questa pietanza ben s'accompagna alla Grappa di Merlot Alexander.

Bistecca e verdure alla malese

Per 4-6 persone



Ingredienti

400 g bistecca
1 cucchiaio di amido di mais
1 cucchiaino di zucchero di canna
4 cucchiaini di salsa di soya
4 cucchiaini d'olio
1 carota
1 cavolfiore piccolo
1 peperone verde
100 g germogli di soya
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di zenzero fresco

Procedimento

Tagliare la bistecca in striscioline e passarle nell'amido di mais e zucchero, poi coprirle con la salsa di soya e metterle da parte. Tagliare la carota, il cavolfiore ed il peperone a pezzetti e soffriggere con due cucchiaini d'olio per pochi minuti. Rimuovere le verdure dalla padella, aggiungere il resto dell'olio e, quando questo sarà caldo, l'aglio tritato e lo zenzero. Dopo pochi secondi aggiungere le striscioline di bistecca e soffriggerle su tutti i lati per qualche minuto. Aggiungere i germogli di soya e dopo un minuto le verdure cotte. Mescolare un'ultima volta e servire subito: la carne deve essere tenera e le verdure ancora croccanti. In questo modo si accompagnano meravigliosamente alla grappa.

Per questa ricetta usare Grappa di Merlot Alexander

Nuova Zelanda

Le ostriche sono una specialità gastronomica molto apprezzata in Nuova Zelanda. Le più ricercate provengono da Bluff, località situata nella punta più meridionale dell'isola del sud. Durante la stagione della raccolta è possibile trovare le ostriche in tutto il paese, e addirittura comprarle appena fritte nei migliori negozi di pesce. Ma ancor meglio è cucinarle a casa e gustarle come aperitivo, accompagnandole con la grappa.

Frittelle di ostriche

Per 3-4 persone

Ingredienti

12 ostriche
2 uova
4 cucchiaini di farina
sale e pepe q.b.
olio per friggere
fette di limone per servire

Procedimento

Togliere i molluschi dalle conchiglie e scolarli. Fare una pastella con le uova e la farina, aggiungendo sale e pepe a piacere. Immergere le ostriche scolate nella pastella, tirarle su con un cucchiaino e poi friggerle in olio caldo, fino a quando saranno dorate. Servire subito, con fette di limone e bicchierini di grappa.

Per questa ricetta usare Grappa di Prosecco Alexander

Isole dell'Oceano Pacifico

Pescare sulla barriera corallina, raccogliere noci di cocco dalle palme... queste sono alcune fra le esperienze più evocative della vita nelle isole disseminate nell'oceano Pacifico. Oltre naturalmente all'assaggio del pesce crudo, condito con il latte di cocco! Questo è uno dei piatti più caratteristici dell'area. Oggi anche in occidente il *sashimi* è considerato uno dei modi migliori per apprezzare il pesce fresco. La salsa di cocco lo aromatizza, ingentilendone il sapore.

Kokoda Pesce crudo con crema di cocco

Per 4 persone

Ingredienti

400 g tonno fresco
150 ml succo di lime o limone
mezza cipolla
100 g latte di cocco cremoso
1 cucchiaino di coriandolo fresco tritato
sale e pepe q.b.
1 peperoncino rosso o verde (facoltativo)

Procedimento

Usare solo del tonno freschissimo: tagliare il pesce a fettine sottilissime, mettere in una ciotola con il succo di lime o limone, coprire e lasciare in frigo a marinare per 2-3 ore. Tagliare finemente le cipolle, unirle al latte di cocco, al coriandolo, al sale e pepe a piacere e, volendo, al peperoncino tagliato fine e privato dei semi. Quando il tonno è pronto, scolare bene tutto il liquido che si sarà formato, aggiungere la crema di cocco e servire subito, accompagnando con Uve d'Alexander Acquavite d'Uva.

Per questa ricetta usare Uve d'Alexander Acquavite d'Uva



Thailandia

La Thailandia, ricca di pesce freschissimo, di verdure esotiche e di piatti dai sapori speziati, è una meta di grande attrazione, anche dal punto di vista gastronomico. Paese mai colonizzato, ma sempre aperto e ospitale, ci fa subito pensare a belle spiagge soleggiate e a una storia antica, che riecheggia anche in cucina. Si consiglia di accompagnare questo piatto con un'eccellente grappa, raffinata alternativa ai potentissimi whisky thailandesi.

Tom Yam Goong

Zuppa di gamberi e citronella

Per 1 persona

Ingredienti

200 ml brodo di pollo
10 g citronella
2 foglie di kaffir lime
5 g galangal
5 g coriandolo
45 funghi bianchi
80 g gamberi pelati con coda
25 ml salsa di pesce thailandese q.b.
5 g zucchero
25 ml succo di lime
10 g salsa di peperoncino thailandese
4 g peperoncini rossi e verdi per guarnire

Procedimento

Far bollire il brodo in una pentola. Aggiungere la citronella, le foglie di kaffir lime, il galangal, la radice del coriandolo e i funghi. Aggiungere i gamberi, la salsa di pesce q.b., lo zucchero, il succo di lime, la salsa di peperoncino e portare ad ebollizione. Rimuovere dal fuoco e servire in una scodella, guarnendo con i peperoncini verdi e rossi e le foglie di coriandolo. Servire accompagnando con Grappa Alexander Platinum.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Platinum

Ricetta: Chef Ralph Frehner, Hong Kong



Vietnam

I vietnamiti sono dei buongustai, e dedicano ore alla preparazione di elaborati manicaretti. Questa ricetta, al contrario, è semplice e veloce ma, grazie all'inconfondibile sapore dei gamberi Tom Cang Nuong, consente di cogliere l'essenza della cucina locale. Questo piatto può essere servito come snack o come parte di un pasto completo.

Tom Cang Nuong Gamberi alla griglia

Per 4-6 persone

Ingredienti

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio d'olio
500 g gamberi
1 lime
sale e pepe q.b.
Grappa Alexander Spray

Procedimento

Tritare finemente la cipolla e l'aglio e mescolare con l'olio. Pelare e pulire i gamberi, mescolarli al trito, metterli in frigo e lasciarli così marinare per 4 o 5 ore. Grigliare i gamberi su entrambi i lati e servirli con una salsa, preparata mescolando il succo di lime con un cucchiaio d'acqua e molto sale e pepe. Accompagnare, spruzzando abbondantemente il tutto con Grappa Alexander Spray.

For this recipe use Grappa Alexander Spray

Americhe

<i>Argentina</i>	Matahambre	112
<i>Brasile</i>	Biscoitos de Maizena	113
<i>Canada</i>	Frangipane	114
<i>Bermuda</i>	Petto di pollo delle Bermuda	116
<i>Caraibi</i>	Arrostato di maiale alla calypso	118
<i>Messico</i>	Salsa fresca di pomodoro	119
<i>USA</i>	Crostata di mirtili	120

Argentina

La carne bovina dell'Argentina è reputata fra le migliori nel mondo, in quanto ha origine dalle *pampas* sconfinite che si estendono dal centro del paese fino alle coste patagoniche, bagnate dall'oceano Atlantico. All'aeroporto di Buenos Aires è addirittura possibile acquistarne dei tagli prelibati, pronti da portare a casa! La forte presenza italiana nel paese ha fatto sì che la grappa venga consumata in famiglia e al ristorante, abbinandosi piacevolmente a piatti di carne, come questo *matahambre*, che letteralmente significa "ammazza fame".

Matahambre

Per 4-6 persone



Ingredienti

- 1 kg bistecca
- 100 ml aceto di vino rosso
- 100 ml birra
- 2 cucchiari d'olio d'oliva
- 1 cipolla
- 4 spicchi d'aglio
- sale e pepe q.b.
- 1 patata
- 3 carote
- 2 peperoncini freschi
- 4 fette di pancetta stesa
- 1 foglia d'alloro

Procedimento

Marinare la bistecca per una notte in una mistura di aceto, birra, olio d'oliva, cipolla ed aglio. Rimuovere la bistecca e battere bene con il batticarne. Poi aggiungere sale e pepe a piacere e coprire con la patata, le carote e i peperoncini, tutti tagliati in strisciole sottili. Arrotolare la bistecca e legare con uno spago da cucina. In una grande casseruola soffriggere la pancetta e poi mettere da parte. Soffriggere la bistecca per bene su tutti i lati, aggiungere la pancetta, il succo della marinatura, una foglia d'alloro e 500 ml d'acqua e cuocere, con il coperchio, per due ore. Tagliare e servire, accompagnando con Grappa di Cabernet Alexander.

Per questa ricetta usare Grappa di Cabernet Alexander

Brasile

È un peccato che la cucina brasiliana non sia conosciuta come le molte altre attrazioni di questo fantastico paese, il più grande e popoloso (186 milioni di abitanti) dell'America Latina. Un buon piatto di pesce o di *feijoada* (il tipico stufato brasiliano), gustato in riva al mare con una birra fresca o un cocktail a base di *cachaça*, è una vera delizia! Senza dimenticare che i brasiliani amano dilettarsi nella preparazione di numerosi dolci e desserts.

Biscoitos de Maizena

Dose per circa 28 biscotti

Ingredienti

- 200 g amido di mais
- 100 g zucchero a velo
- 1 pizzico di sale
- 150 g burro
- 1 uovo

Procedimento

Mescolare l'amido di mais con lo zucchero a velo ed il sale. Aggiungere il burro, a cubetti, impastare, e poi aggiungere l'uovo. Lavorare il tutto fino a ottenere una pasta morbida. Far riposare in frigorifero per 30 minuti e poi, con l'aiuto di due cucchiaini, formare dei biscottini da riporre direttamente su una placca da forno imburata. Lasciare alcuni centimetri di spazio fra un biscotto e l'altro, perché questi si allargano durante la cottura. Cuocere in forno caldo a 180°C per 7 minuti e lasciar raffreddare completamente prima di rimuovere dalla placca. Fragranti e delicati, questi biscottini si sciolgono in bocca. Si accompagnano egregiamente con Grappa Alexander Cru.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Cru

Canada

La tradizione inglese, insieme a quella francese, ha posto le basi della cucina canadese, arricchita negli ultimi decenni dalle abitudini gastronomiche di immigrati di varia provenienza che si sono trasferiti nel secondo paese più grande del mondo. Questa ricetta, ideata a Vancouver da un famoso chef di origine italiana, combina la crema Frangipane (dessert conosciuto in Europa già nel XVII secolo) con una base di semolino e con una deliziosa salsa al cioccolato bianco e alla grappa.

Frangipane

Per 12 persone

Ingredienti

Per il Frangipane

250 g burro soffice
250 g zucchero
250 g mandorle tritate
finissime
6 uova
50 ml Grappa Alexander
Platinum

Per il semolino

600 g semolino
250 g mandorle tritate
finissime
250 g zucchero
3 uova
2 tuorli
250 g burro freddo a
cubetti
estratto di vaniglia
buccia di un limone

grattugiata

Per la salsa di cioccolato bianco e grappa

150 g cioccolato bianco
(pestato)
150 g panna
15 ml Grappa Alexander
Platinum

Procedimento

Per preparare il Frangipane, mescolare bene nel mixer il burro soffice, lo zucchero e le mandorle tritate. Sempre facendo andare il mixer a velocità medio-alta, aggiungere le uova, una alla volta, con una pausa di 3-4 minuti per ogni uovo. Aggiungere la grappa alla fine e lasciar riposare il Frangipane per almeno 6 ore prima di utilizzarlo.

Separatamente mescolare nel mixer il semolino, le mandorle tritate e lo zucchero. Aggiungere le uova, i due tuorli, l'estratto di vaniglia e la buccia di limone, mescolando bene. Aggiungere il burro e fare un impasto.



Preparare la salsa, sciogliendo a bagnomaria il cioccolato con la panna. Aggiungere la grappa alla fine e far raffreddare la salsa in un bagno di ghiaccio.

Per la preparazione del dolce tirare il semolino fino allo spessore di 1 cm e tagliare in cerchi da riporre in stampini per crostatine. Cuocere le crostatine fino ad asciugarle, ma senza farle diventare troppo scure. Riempirle con la crema Frangipane e rimetterle in forno fino alla doratura del ripieno. Servirle con la salsa di cioccolato.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Platinum

Ricetta: Chef Pino Posteraro, Cioppino's Restaurant, Vancouver, Canada

Bermuda

Situate a 920 km ad est della costa statunitense, le isole Bermuda sono uno dei più antichi territori coloniali britannici. La cucina locale, anche se di impronta anglosassone, ha assorbito l'influenza gastronomica dei marinai, dei commercianti e, negli ultimi anni, dei turisti di diverse nazionalità. Le isole, meta di vacanze esclusive, offrono pertanto una grande varietà di ristoranti e di ricette. Alcuni piatti, come il petto di pollo delle Bermuda, si accompagnano bene con la grappa.

Petto di pollo delle Bermuda

Per 4 persone

Ingredienti

4 petti di pollo
sale e pepe q.b.
1 scalogno
1 cucchiaio d'olio d'oliva
200 g pane grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
mezzo cucchiaio di rosmarino tritato
mezzo cucchiaio di timo tritato
1 tuorlo d'uovo

Procedimento

Battere leggermente i petti di pollo con il batticarne, poi salarli e peparli a piacere. Affettare finemente lo scalogno e soffriggerlo con l'olio d'oliva. In una bacinella mescolare il pane grattugiato con le erbe, il tuorlo d'uovo, lo scalogno e un pizzico di sale e pepe. Nella stessa padella del soffritto rosolare i petti di pollo per alcuni minuti su entrambi i lati, poi disporli su un piatto da forno e coprirli con il pane grattugiato, premendolo leggermente con le mani. Quindi metterli subito sotto a una griglia calda per un minuto, o fino a quando saranno ben dorati. Accompagnare con Grappa di Prosecco Alexander.

Per questa ricetta usare Grappa di Prosecco Alexander



Caraibi

Il piacevole ritmo di vita e il clima delle isole dei Caraibi hanno sempre ispirato il mondo intero con una musica allegra e un'altrettanto vivace cucina, aiutata da generose dosi di rum. Pochi ingredienti, ma usati fantasiosamente, riflettono una vita ancora molto legata alla natura e all'ambiente. Questo piatto, chiamato "Calypso", proprio come l'amata musica caraibica, combina la grappa alla carne di maiale per "addolcirne" il sapore.

Arrosto di maiale alla calypso

Per 8 persone

Ingredienti

1,5 kg arrosto di maiale
400 ml acqua
2 cucchiaini di Grappa Alex
1 cucchiaino di sale
3 spicchi d'aglio
1 rametto di timo
1 cipolla bianca
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
10-12 chiodi di garofano

Procedimento

Mettere la carne in una bacinella capace e coprire con l'acqua, aggiungere la grappa, il sale, l'aglio e il timo. Lasciar marinare per alcune ore. Tritare finemente la cipolla e unire al prezzemolo. Fare alcune incisioni nella carne e riempirla con la cipolla tritata e un chiodo di garofano. Mettere la carne e il sugo della marinata in una teglia per arrosti ed infornare a 160°C per 30 minuti, o fino a quando l'arrosto risulti ben cotto.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Ricetta: Chef Dario Figarolo, Ristorante Ciao, St. Kitts and Nevis

Messico

In Occidente la cucina messicana sta gradualmente passando dai ristoranti alle cucine di casa. Fra i 31 diversi stati che compongono il Messico esiste una considerevole varietà di piatti, ma anche un'indiscutibile predilezione per alimenti popolari come il mais, il riso ed il pollo. Infatti con questi semplici ingredienti si possono creare sapori inconfondibili, degni di una grande tradizione culinaria che permette di sostituire piacevolmente la tequila con l'acquavite.

Salsa fresca di pomodoro

Per 8 o più persone



Ingredienti

1 kg pomodori maturi
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino fresco (possibilmente messicano)
2 cucchiaini di coriandolo fresco tritato
2 cucchiaini di Grappa Alexander Cru
sale q.b.

Procedimento

Coprire i pomodori con acqua bollente per alcuni secondi per romperne la buccia, pelarli, rimuovere i semi e tagliare la polpa finemente. Tagliare finemente anche la cipolla, l'aglio e il peperoncino, mettere il tutto in una grande bacinella e lavorare il composto con le mani o con un cucchiaino di legno, fino a formare una salsa densa. Aggiungere il coriandolo tritato, la grappa e salare a piacere. Servire come salsa da intingere per tortillas, pane, verdure e carne, sempre accompagnando con Grappa Alexander Cru.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Cru

Ricetta: Chef Alicia Gironella De' Angeli, Città del Messico, Messico

USA

In America i mirtilli erano apprezzati già dagli stessi nativi che ne conoscevano le proprietà nutritive. Anche oggi la classica torta di mirtilli è un'istituzione per tutti gli americani e tradizionalmente, in ognuno dei 50 stati, viene servita per la festa nazionale del 4 luglio. Non a caso il mese di luglio è consacrato come Mese Nazionale del Mirtillo.

Crostata di mirtilli

Per 10 persone

Ingredienti

1 kg mirtilli freschi
4 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di Grappa di Moscato Alexander
1 rametto di timo fresco
200 g pasta frolla

Procedimento

Mescolare i mirtilli con lo zucchero, la grappa e il timo. Tirare con il matterello la pasta, disporla in una tortiera a bordi bassi, ben imburata, e riempire con i mirtilli. Volendo, si possono aggiungere striscioline di pasta frolla per dare l'effetto "crostata". Cuocere in forno caldo a 180°C per 25 minuti, o fino a quando la crosta sarà ben dorata. Servire la torta tiepida o fredda, accompagnando con Grappa di Moscato Alexander.

Per questa ricetta usare Grappa di Moscato Alexander

Ricetta: Chef Tony May, Restaurant San Domenico SD26, New York, USA

Medio Oriente e Africa

<i>Israele</i>	Brioche ai frutti di bosco e crema di mascarpone alla grappa	122
<i>Libano</i>	Tabbouleh	124
<i>Marocco</i>	Kebab d'agnello	126
<i>Nigeria</i>	Pane alle banane	127
<i>Tunisia</i>	Insalata di tonno e di verdure al forno	128
<i>Turchia</i>	Peperoni al forno o alla griglia con yogurt all'aglio	130

Israele

Le comunità ebraiche hanno sempre arricchito le tradizioni culinarie di tutti i paesi dove si sono radicate. Il 1948, anno della creazione dello stato di Israele al termine del mandato britannico in Palestina, ha segnato una svolta anche in ambito gastronomico. Infatti le tradizioni di provenienza diversa si sono progressivamente amalgamate, completandosi con i sapori del Mediterraneo orientale e con il sempre più diffuso utilizzo di ingredienti europei. Questa sofisticata brioche è un classico esempio dell'odierna cucina israeliana.

Brioche ai frutti di bosco e crema di mascarpone alla grappa

Per 6 persone

Ingredienti

Per la brioche

15 g lievito di birra
20 ml latte
325 g farina
40 g zucchero
4 uova
115 g burro freddo a cubetti

Per la crema

250 g mascarpone
100 g zucchero a velo
1 tuorlo d'uovo
½ stecca di vaniglia
buccia grattugiata di mezzo limone e
mezza arancia
50 ml Grappa Alex
250 g frutti di bosco
zucchero a velo per guarnire

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Ricetta: Chef Raffi Cohen, Resto-Bistro Rafael, Tel Aviv, Israele



Procedimento

Sciogliere il lievito con il latte. Mescolare il lievito, il latte, la farina, lo zucchero e le uova nel mixer, fino all'ottenimento di una pastella omogenea. Aggiungere il burro gradualmente, sempre mescolando nel mixer. Impastare per 5 minuti, fino a ottenere un impasto soffice e leggermente appiccicoso. Mettere l'impasto in una scodella e lasciar lievitare per circa 90 minuti, fino a che il volume raddoppi. Impastare velocemente e metter in frigo per un'ora.

Stendere l'impasto con il mattarello fino ad uno spessore di 2,5 cm, appoggiarlo su una teglia da forno e surgelare per una notte.

Tagliare l'impasto in rettangoli di 5 x 15 cm, adagiare i rettangoli su una teglia da forno e lasciar lievitare per 30 minuti, fino a raddoppiarne il volume. Scaldare il forno a 180°C e cuocere i rettangoli per 20 minuti.

Crema al mascarpone

Mescolare tutti gli ingredienti meno la frutta, fino a creare una crema soffice.

Presentazione

Tagliare le brioche a metà. Usando una sacca da pasticciere con la bocchetta da 1 cm, mettere un po' di mascarpone sulla prima metà della brioche. Guarnire con numerosi frutti di bosco e coprire con l'altra metà della brioche. Spolverare con zucchero a velo.

Libano

Appena a nord di Israele, la piccola nazione del Libano può vantare una tra le più ricche cucine del Medio Oriente, apprezzata anche in Occidente. Questa gustosa insalata estiva si chiama Tabbouleh. Viene preparata con un tipo di grano libanese, macinato grossolanamente e accompagnato da altri sapori tipici del Mediterraneo, come l'olio d'oliva, il limone e le erbe aromatiche.

Tabbouleh

Per 4 persone

Ingredienti

250 g grano per Tabbouleh
500 ml acqua bollente
5 cucchiaini d'olio d'oliva
1 limone
2 cucchiaini di mentuccia tritata
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
4 pomodori
sale e pepe q.b.
5 cipollotti
Grappa Alexander Spray

Procedimento

Mettere il grano per Tabbouleh in una scodella capace e coprire con acqua bollente, versandola lentamente. Aggiungere l'olio d'oliva e il succo di un limone, mescolando. Aggiungere la mentuccia, il prezzemolo, i pomodori, tagliati fini, e mescolare. Per finire salare e pepare, coprire e lasciar riposare in un luogo fresco (non nel frigorifero) per alcune ore. Prima di servire, mescolare ancora una volta per separarne i granelli, aggiustare con più sale e pepe, se necessario, decorare con i cipollotti tagliati fini e spruzzare il tutto con Grappa Alexander Spray.

Per questa ricetta usare Grappa Alexander Spray



Marocco

La cucina marocchina è di moda nel mondo occidentale, grazie agli innumerevoli libri con coloratissime foto che ne ripropongono le deliziose ricette. Inoltre la presenza di numerosi e rinomati ristoranti etnici in sofisticate città, come Chicago, Parigi e Sydney, ha rafforzato questa tendenza. In Marocco, nazione ancora molto dedita all'agricoltura, nel frattempo si stanno diffondendo molteplici influenze gastronomiche occidentali. Ma uno dei piatti più conosciuti e, sicuramente, apprezzati all'estero rimane il Kebab d'agnello.

Kebab d'agnello

Per 6 persone

Ingredienti

1 kg carne d'agnello
1 cipolla grande tritata
50 g di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di cumino macinato
sale e pepe q.b.

Procedimento

Tagliare la carne d'agnello in cubetti di 2 cm e marinare per alcune ore con la cipolla tritata, il prezzemolo, il cumino e sale e pepe a piacere. Mescolare di tanto in tanto, per assicurarsi che la carne sia ben insaporita. Infilzare i cubetti di carne in 12 spiedini e cuocere alla griglia per pochi minuti su ogni lato. Servire gli spiedini caldi, accompagnandoli con bicchierini di grappa.

Per questa ricetta usare Grappa di Cabernet Alexander

Nigeria

Pane e dolci a base di banane vengono quotidianamente preparati in tutta l'Africa, affascinante continente dove vivono 840 milioni di persone e dove ogni regione vanta una propria interpretazione di questo piatto così familiare. Ideale per utilizzare banane altrimenti troppo mature, questa ricetta si concretizza in un pane dolce e fragrante, a cui abbiamo aggiunto Grappa Alex, per combinare un ingrediente italiano con quelli tipici del continente africano.

Pane alle banane

Per 12 persone

Ingredienti

100 g burro
100 g zucchero
2 uova
4 banane molto mature
4 cucchiari di Grappa Alex
400 g farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 pizzico di sale
uvetta sultanina (facoltativo)

Procedimento

Montare il burro con lo zucchero, poi aggiungere le uova, una ad una. Frullare le banane con la grappa ed aggiungerle al composto, seguite dalla farina, dal lievito, dal sale e, volendo, da un po' di uvetta sultanina. Versare in una teglia rettangolare da plum-cake, ben imburata e infarinata, e cuocere in forno caldo a 175°C per circa un'ora, o fino a quando uno stuzzicadenti inserito nel pane non esca asciutto. Servire con burro salato, o con un burro dolce, preparato mescolando insieme zucchero a velo, grappa e burro.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Tunisia

Grazie alla generosità del Mediterraneo, le coste della Tunisia sono famose per l'abbondanza di pesce che, ogni anno, soddisfa pienamente le aspettative gastronomiche di circa 6 milioni di turisti stranieri. Non a caso proponiamo uno degli antipasti tunisini più amati: il Mechouia. Presentato come un'insalata di pomodori, peperoni, uova sode e pesce, solitamente tonno, il Mechouia è perfetto d'estate anche come pasto leggero, soprattutto in questa variante con verdure al forno.

Insalata di tonno e di verdure al forno

Per 6 persone

Ingredienti

3 pomodori grandi
3 peperoni (rosso, giallo e verde)
2 grandi cipolle rosse
3 uova sode
1 scatola di tonno
4 cucchiaini d'olio d'oliva
2 cucchiaini di succo di limone
½ cucchiaino di semi di cumino tedesco
sale e pepe q.b.
olive nere per decorare

Procedimento

Mettere i pomodori, i peperoni e le cipolle in un forno caldo (200°C); dopo 10 minuti rimuovere i pomodori, metterli da parte a raffreddare e rimettere in forno le rimanenti verdure. Dopo 15 minuti rimuovere i peperoni, e dopo altri 15 le cipolle. Pelare tutte le verdure e tagliarle a grandi fette, poi dividerle in 6 piatti e aggiungere le uova sode, a spicchi, e il tonno. In una scodella mescolare l'olio d'oliva con il limone, i semi di cumino tedesco, e sale e pepe a piacere. Versare sopra ai piatti di insalata e decorare con olive nere. Servire, accompagnando con Grappa di Prosecco Alexander.

Per questa ricetta usare Grappa di Prosecco Alexander



Turchia

Il richiamo mattutino dei venditori ambulanti di pane appena sfornato risuona in tutte le città della Turchia. I cibi freschi, esposti sui banconi del mercato, delle botteghe o degli innumerevoli caffè, sono infatti parte integrante della vita dei turchi. Piatti saporiti, come questi peperoni con yogurt all'aglio, sono spesso accompagnati dal distillato nazionale, il *raki*, che trova un perfetto sostituto nella grappa.

Peperoni al forno o alla griglia con yogurt all'aglio

Per 4 persone

Ingredienti

6 peperoni (2 rossi, 2 gialli e 2 verdi)
3 cucchiaini d'olio d'oliva
sale q.b.
300 ml yogurt greco naturale
1 spicchio d'aglio

Procedimento

Mettere i peperoni in un forno caldo (200° C), oppure grigliarli, girandoli spesso, fino a che la pelle si sia imbrunita. Pelare, tagliare a strisce e condire con l'olio d'oliva e il sale. Tritare finemente l'aglio e unire allo yogurt, aggiungendo un po' di sale (facoltativo). Servire i peperoni con lo yogurt, accompagnandoli con Grappa di Merlot Alexander.

Per questa ricetta usare Grappa di Merlot Alexander

Cucina fusion

Insalata di barbabietole rosse e formaggio feta	132
Cachi gelati à la Créole	133
Olive al profumo d'arancia marinate nella grappa	134
Zuppa di porri e patate	135
Zucca al forno con grappa	136
Funghi ripieni alla grappa	138
Pesce spada con burro al coriandolo e grappa	139

La cucina fusion ha incontrato ovunque un grande successo, perché mescola le tradizioni culinarie e gli ingredienti di paesi diversi. In questo modo in cucina sono caduti i confini, grazie all'estro di chef e appassionati che hanno dato libero sfogo alla propria creatività, attingendo senza pregiudizi da una tavolozza praticamente infinita di aromi e di sapori. I piatti della rassegna seguente hanno come comune denominatore la grappa che si rivela un ingrediente estremamente versatile, capace di accompagnare piacevolmente i commensali dall'antipasto al dolce.

Insalata di barbabietole rosse e formaggio feta

Per 4 persone

Ingredienti

4 barbabietole rosse medie
1 cucchiaino d'aceto balsamico
2 cucchiari d'olio d'oliva
sale e pepe q.b.
200 g formaggio Feta
foglie di prezzemolo per decorare

Procedimento

Far bollire le barbabietole per 30 minuti circa, o fino a quando risultino ben cotte. Sciacquare in acqua fredda, pelare, tagliare a quadretti e condire con l'aceto balsamico, l'olio e sale e pepe a piacere. Tagliare il formaggio Feta a quadretti e unire all'insalata, mescolare e decorare con foglioline di prezzemolo. Accompagnare con Grappa Uvaggio Barricato.

Per questa ricetta usare Grappa Uvaggio Barricato

Cachi gelati à la Créole

Per 4 persone

Ingredienti

4 cachi
1 cucchiaino d'Uve d'Alexander Acquavite d'Uva
8 palline di gelato alla vaniglia

Procedimento

Tagliare la cima dei cachi, come a formare un coperchio, e rimuovere la polpa, facendo attenzione a non romperli. Metter la polpa in una bacinella con la grappa e far macerare per un'ora. Nel frattempo mettere le "scodelle" ricavate dai cachi e i loro "coperchi" nel freezer. Dopo un'ora frullare la polpa e mescolarla con il gelato alla vaniglia, riempire i quattro cachi gelati, coprirli con i loro coperchi e rimettere nel freezer per un'ora prima di servirli.



Per questa ricetta usare Uve d'Alexander Acquavite d'Uva

Olive

al profumo d'arancia marinate nella grappa

Per 4 persone

Ingredienti

1 arancia
 250 g grosse olive nere e verdi
 1 cucchiaio di Grappa Alex
 2 cucchiari d'olio d'oliva
 1 cucchiaino di buccia d'arancia
 grattugiata
 1 cucchiaino di semi di cumino

Procedimento

Pelare l'arancia e togliere la pellicina da tutti gli spicchi. Mettere gli spicchi e le olive in una scodella con la grappa e mescolare. In una padella scaldare per due o tre minuti l'olio, insieme con la buccia d'arancia ed il cumino, per estrarne l'aroma, senza bruciare gli ingredienti. Poi aggiungere il tutto alle olive. Lasciare marinare le olive per alcune ore prima di servirle, come antipasto, accompagnando con Grappa Alex.

Per questa ricetta usare Grappa Alex

Zuppa di porri e patate

Per 6-8 persone

Ingredienti

3 porri
 4 patate grandi
 1 cucchiaio d'olio d'oliva
 4 cucchiari di Grappa Sandro Bottega Fumè
 1,5 litri brodo vegetale
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Procedimento

Lavare e affettare finemente i porri. Pelare e affettare le patate, mettere il tutto in una pentola da brodo con un cucchiaio d'olio d'oliva e soffriggere. Aggiungere la grappa e mescolare, fino a quando tutto il liquido venga assorbito. Aggiungere il brodo, coprire e cuocere per 40 minuti, o fino a quando le patate si spezzano facilmente. Aggiungere il prezzemolo tritato e servire.

Per questa ricetta usare Grappa Sandro Bottega Fumè

Zucca al forno con grappa

Per 6 persone

Ingredienti

1 zucca (circa 1 kg)
1 scalogno
3 cucchiai d'olio d'oliva
2 cucchiai di Grappa Alex
1 cucchiaio di salsa di soia
1 rametto di rosmarino
sale e pepe q.b.

Procedimento

Pelare la zucca, togliere i semi e tagliare in piccoli pezzi. Affettare finemente lo scalogno, metterlo in una teglia da forno con i pezzi di zucca e mescolare bene con i rimanenti ingredienti. Cuocere in un forno caldo (a 180°C) per 35 minuti, o fino a quando la zucca risulti ben cotta. Aggiungere sale, se necessario, e servire la zucca, calda o fredda.

Per questa ricetta usare la Grappa Alex

Ricetta: Alessandra Zecchini, autrice ed insegnante di cucina, Auckland, Nuova Zelanda



Funghi ripieni alla grappa

Per 3 persone

Ingredienti

6 grandi funghi piatti
6 cucchiaini d'olio d'oliva
sale e pepe q.b.
4 cucchiaini di pangrattato
4 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di Grappa Uvaggio Barricato

Procedimento

Pulire i funghi, rimuoverne i gambi e metterli da parte. Scaldare due cucchiaini d'olio in una padella larga e soffriggere i funghi su entrambi i lati per pochi minuti, aggiungere sale e pepe a piacere e poi metterli in una teglia da forno con la parte del gambo all'insù. Tagliare finemente i gambi e unirli al pangrattato, al prezzemolo tritato, all'aglio tritato e alla grappa. Aggiungere ancora sale e pepe a piacere e il resto dell'olio d'oliva. Riempire le cappelle dei funghi con questo ripieno, premendolo leggermente con le mani, e cuocere in un forno caldo (a 180°C) per 20 minuti.

Per questa ricetta usare Grappa Uvaggio Barricato

Pesce spada con burro al coriandolo e grappa

Per 4 persone

Ingredienti

25 g coriandolo fresco
100 g burro
1 cucchiaino di Grappa di Prosecco Alexander
650 g pesce spada
4 cucchiaini d'olio d'oliva
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino di succo di lime (facoltativo)
sale e pepe q.b.

Procedimento

Tritare finemente il coriandolo e mescolare al burro ammorbidito. Scaldare leggermente un cucchiaino di grappa e unire al burro; formare un tronchetto, avvolgere in pellicola da cucina e mettere in frigo. Tagliare il pesce spada in 4 pezzi e marinare per 2 ore con un'infusione d'olio d'oliva, succo di limone e lime (se usato), sale e pepe. Passate le due ore, grigliare il pesce spada, su entrambi i lati per pochi minuti. Dividere il burro al coriandolo in 4 pezzi e disporre su ogni fetta di pesce spada. Servire subito, accompagnando con altra grappa.

Per questa ricetta usare Grappa di Prosecco Alexander



Le ricette dei cocktail

La grappa e il bere miscelato

La grappa è un distillato versatile che regala corposità e aroma ai cocktail e ai long drink, rendendoli protagonisti assoluti tanto dell'aperitivo e quanto del dopo cena. Le diverse varietà di grappe prodotte nel Veneto ben si prestano al bere miscelato. Non a caso, tra le altre, Grappa Alex, bianca e profumata, Grappa Uvaggio Barricato, dall'inconfondibile colore ambrato, e la più alcolica Grappa Alexander Platinum sono le protagoniste assolute di questo capitolo. Mentre l'innovativa Alexander Spray, mediante l'apposito vaporizzatore, aggiunge un raffinato tocco finale a molti cocktail.

Questa selezione di ricette quindi offre un assaggio delle diverse combinazioni di sapori che si possono creare, usando come ingrediente il più noto distillato italiano.

Alexia	144
Alex Winter	144
Alex Summer	144
Caffè Shakerato	146
Dalmazia	146
Dolce Vita	146
Don Antonio	148
Fast & Furious	148
G8	148
Grigioverde	149
Lady Christy	149
Luxor	149
Passion Flower	150
Sun	150
Valery	150

Alexia

4/10 Grappa Alexander Platinum
3/10 liquore al caffè
2/10 crema cacao
1/10 crema di latte

Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Preparare a parte del cioccolato fondente grattugiato. Bagnare con la grappa una coppetta da cocktail (dal bordo alla metà del bicchiere). Fare quindi aderire sulle pareti della stessa coppetta il cioccolato grattugiato. Infine versare gli ingredienti shakerati.

Alex Winter

6/10 di Grappa Alex
3/10 di succo d'arancia
1/10 di sciroppo di fragola
2 gocce di succo di limone

Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere due cubetti di ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Servire il cocktail in coppette fredde.

Alex Summer

6/10 di succo fresco di anguria
3/10 di Grappa Alex
1/10 di Triple Sec
2 gocce di succo di limone

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio tritato e agitare energicamente per qualche istante. Servire il cocktail in coppette ben fredde. Decorare con una fettina d'anguria.



Alex Summer

Caffè Shakerato

1 tazzina di caffè espresso
2 cubetti di ghiaccio
1 cucchiaino di zucchero liquido
2 cl di Grappa Alex

Versare il tutto nello shaker e agitare energicamente per qualche istante. Servire in un bicchiere.

Dalmatia

5/10 Grappa Uvaggio Barricato
3/10 crema cacao bianca
2/10 crema di latte

Preparare dei topping di cioccolato direttamente nelle coppette da cocktail raffreddate, per creare l'effetto "dalmata". Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Versare nelle coppette, nebulizzare la grappa spray e grattugiare in superficie scaglie di cioccolato all'arancio.

Dolce Vita

3/10 Uve d'Alexander Acquavite d'Uva
1/10 Limoncino alla grappa
1/10 Orange liqueur
2/10 succo d'arancia
3/10 Fragolino rosso

Versare nello shaker i primi quattro ingredienti, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Versare nei bicchieri (Tumbler alto) e colmare con il Fragolino rosso. Decorare con fantasia di agrumi.



Dalmatia

Don Antonio

6/10 Grappa Uvaggio Barricato
 3/10 Triple Sec
 1/10 succo di limone
 gocce di sciroppo di zucchero

Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Servire in coppette da cocktail e spruzzare la grappa spray. Decorare con una fettina di limone e con una ciliegina.

Fast & Furious

3/10 Grappa Alex
 1/10 Orange liqueur
 4/10 succo di pompelmo
 2/10 sciroppo di fragola

Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Versare in una coppetta da cocktail. Guarnire con uno spiedino di frutta (fragola, ciliegina e fetta d'arancia).

G8

6/10 Vodka
 3/10 Grappa Alex
 1/10 Martini Bianco

Versare nello shaker la grappa, la vodka e il Martini bianco, aggiungere due cubetti di ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Servire il cocktail in una coppetta fredda.

Grigioverde

2/3 di Grappa Alex
 1/3 sciroppo alla menta

Versare nello shaker la grappa e lo sciroppo, aggiungere due cubetti di ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Servire il cocktail in una coppetta fredda e decorare con una foglia di mentuccia.

Lady Christy

4/10 Grappa Uvaggio Barricato
 2/10 liquore al caffè
 2/10 Amaretto
 2/10 crema di latte

Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Versare in una coppetta da cocktail. Guarnire con una spruzzata di polvere di caffè.

Luxor

2/10 Uve d'Alexander Acquavite d'Uva
 2/10 Martini Bianco
 2/10 Aperol
 2/10 succo d'arancia
 2/10 Fragolino rosso

Versare i primi quattro ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Versare in una coppetta da cocktail e infine aggiungere il Fragolino rosso. Decorare con una fetta d'arancia e cacao a scaglie.

Passion Flower

3/10 Grappa Alex
3/10 Triple Sec
3/10 Blue Curaçao
1/10 succo di limone

Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Versare in una coppetta da cocktail. Guarnire con ravanello inciso, carota, ananas e foglie di ananas.

Sun

4/10 Uve d'Alexander Acquavite d'Uva
3/10 Triple Sec
2/10 Orange liqueur
1/10 sciroppo di fragola
succo d'arancia

Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Versare nel tumbler. Aggiungere 2/10 di bitter analcolico, fino a riempire il bicchiere. Guarnire con una fetta d'arancia.

Valery

4/10 Grappa Alex
2/10 Triple Sec
3/10 Aperol
1/10 succo d'arancia

Versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente per qualche istante. Bagnare il bordo della coppetta da cocktail con una fetta d'arancia e passarlo nello zucchero. Versare il tutto e decorare con uno spicchio di arancia, uno di limone e una ciliegina rossa.



Passion Flower



Glossario

Acquavite d'uva. Distillato prodotto con la polpa, il mosto e le bucce dell'uva.

Alambicco. Principale apparato di distillazione, utilizzato per la produzione della grappa.

Aqua vitae. Termine di derivazione latina, sta ad indicare una bevanda alcolica, derivante da distillazione.

Distillazione. Tecnica di separazione delle sostanze volatili attraverso riscaldamento, conseguente raffreddamento e raccolta dei vapori estratti.

Grappa. Distillato italiano, prodotto solo ed esclusivamente con le vinacce di uve italiane.

Grappe aromatiche. Grappe ottenute dalla distillazione di varietà aromatiche d'uva.

Grappe aromatizzate. Grappe ottenute mettendo in infusione piante aromatiche e frutta.

Grappa bianche o giovani. Grappe affinate in botti di acciaio inox.

Grappe invecchiate. Grappe affinate in botti di legno per un periodo minimo di un anno. Le grappe affinate in barriques da 225 litri prendono il nome di "*barricate*".

Grappe di monovitigno. Grappe prodotte con una sola tipologia di uva.

Organolettico. Si riferisce alle proprietà di una sostanza percepibili dagli organi sensoriali.

Vinacce. Le bucce dell'uva che vengono separate dal mosto dopo la pigiatura ed utilizzate per produrre la grappa.



Indice

Le illustrazioni sono indicate con il numero di pagina in caratteri corsivi

acetato di etile 32, 43
acidi organici 30-32
acido 45
acquavite di vinacce 12
Agusti, Miguel 34
alambicchi 16, 33, 34, 35-38
Albana 43
Alceo 18, 20
alchimia 13-14
alcol 30, 32, 33-34, 70
aldeidi 32
Alpi 26
Alto Adige 33
amaro 45
Americhe - ricette 111-120
acquavite 12-17, 25, 27, 30, 32, 35, 36, 38, 41, 42, 43, 44, 88
arak 101
Ararat, monte 18, 22

Argentina 112
aristocrazia 16
aromi *Vedi* grappa - aromi
aromatizzazione *Vedi* grappa -
aromatizzazione
arte 21
Asia 13
Asia-Pacifico - ricette 95-110
assaggio *Vedi* grappa - assaggio
Australia 96
Austria 72

bàcari 12, 27
Baccanali 23
Bacco 21, 23
bagaçeira 25
ballon 41
Barolo 33
birra 17, 21
Benedetto, San 24
benedettini 24
Bermuda 116

- Bibbia, la 22
 bicchieri 41
 Brasile 113
 Buenos Aires 112
- caffè 15, 16–17, 25, 39
 camaldolesi 24
 Campania 23
 Canada 114
 Caraibi 118
 Catullo 23
 Caucaso 18, 22
cicheti 17
 Cina 98
 cocktail – ricette 141–151
col gotesin 16
 colonna di distillazione 34, 35, 36–37
 contadini 12, 15–17, 26
convivium 23
 Coppiere 25
 Corea 104
 corporazione di mestiere 14
 cristianesimo 18, 22, 23, 25
 cucina fusion 131
 cucina fusion - ricette 131–139
- Danimarca 74
 dei 18, 19, 20, 21, 22
 diavolo, il 18
 digestione 39, 70
 Dio 12, 13, 18, 22
 Dionisio 21, 23
 distillerie 14, 16
 dolce, il 45
- Egitto 12, 13, 17, 18
 elementi 13, 30, 32
 erbe 16, 43
 esteri 32, 43
 Etruschi 22–23
 Europa - ricette 71–94
- feccia 32
 filtrazione 38
 Filippine 108
 fillossera 34
 Finlandia 75
 flûte 41
 Francia 25, 76, 77
 Friuli 16, 25, 32
- Garzoni, Tomaso 15
 Gallia 22
 Germania 26, 34, 78
 Gesù Cristo 23
 Giappone 102
 grappa
 aromi 30, 32, 38, 42–45
 aromatizzazione 38
 assaggio 41–45
 botteghe 12, 15, 17
 come ingrediente 16, 17
 colori 42
 cultura 27, 39, 40
 giudizio dell'olfatto 42–43
 giudizio della vista 41–42
 invecchiamento 33, 43, 45
 maturazione 38, 42, 43
 proprietà medicinali 12, 13, 16, 18, 19, 24,
 26, 38–39
- proprietà soprannaturale 12, 13, 24
 origini 12, 16, 34
 regolamento 32–34
 spray 17, 70, 142
 temperatura 38, 41
 Grecia 20–21, 22, 23, 25, 27, 80
- India 13, 100
 Indonesia 101
 Ippocrate 19
 invecchiamento *Vedi* grappa - invecchiamento
 Irlanda 82
 Isole dell'Oceano Pacifico 107
 Israele 122
 Italia - ricette 47–67
 Italia 12, 25, 26, 32
 cucina 48
 immigrati 48
- Jefferson, Thomas 27
- Kircher, Atanasio 34
- lattoni 44
 Lambruschi 22
 Lana, Francesco Terzi 34
 legge *Vedi* grappa - regolamento
 letteratura 21
 Libano 124
 lievito 43
 Lombardia 33
- macerazione 35
 Malesia 105
 Malvasia 42
- malvasie* 25
 Marocco 126
 medicina *Vedi* grappa - proprietà medicinali
 Mesopotamia 12, 17, 22
 Messico 119
 Medio Oriente e Africa - ricette 121–130
 monasteri 24
 Moscato 32, 43
 mosto 26, 30, 34, 35
 Müller Thurgau 32, 43, 44
- Napoleone 26
 Natale 94
 Nuova Zelanda 106
 Nigeria 127
 Noè 18, 22
 Nosiola 43
- Odisea* 21
 Olanda 83
 Omero 19
orujo 25
ouzo 80
- Pakistan 100
 pianure padane 23
 Picolit 25
 Piemonte 15, 33
 Platone 21, 26
 Polonia 84
 Portogallo 25, 85
 Prosecco 24
- raki* 130
rakia 25

- refrigerazione 38
- Regno Unito 94
- regolamento *Vedi* grappa - regolamento
- ricette dal mondo 69–139
- Rinascimento 13, 25
- resentin* 16
- Riesling 32, 43
- Roma 21, 22–24, 25
- Rupescissa 13
- Russia 86

- saké 102
- salato, il 45
- San Giovanni Battista 14
- Sant'Erasmus 26
- Sauvignon 43
- Scandinavia 88
- Scola* (Scuola) dell'Arte dell'Aqua di Vita 14
- Scuola Salernitana 34
- Sebastopoli 26
- Senofonte 20
- shochu 102
- Sicilia 22
- Silvaner 43
- Slavonia 38
- soju 104
- Spagna 25, 34, 89, 90
- spezie 17
- simposio 20, 23
- stregoni 14
- Svezia 92
- Svizzera 93

- taverne 17, 25
- tecniche di distillazione 35–38
- terpeni 32
- Thailandia 108
- Traminer 43
- Trentino 33
- Treviso 12, 14, 24, 26
- Tunisia 128
- turchi 15
- Turchia 130

- Ungheria 81
- uve 12, 17, 22, 26, 27, 30
- USA 120

- Val d'Aosta 15
- Vancouver 114
- Veneto 14, 16, 23, 33, 142
- Venezia 12, 14, 15, 16, 17, 25, 26
- Vienna 72
- Vietnam 110
- Vignole 26
- vinacce 12, 25, 32, 34–35, 36, 43, 44
- vigna 18, 20, 21, 22–24
- vigneto 20, 22, 23, 24, 26, 27, 33
- vino 12, 13, 17–24, 24–27
 - come medicina 19, 24
 - proprietà soprannaturale 18, 19
 - uso e consumo 19, 20, 24, 27
- vitigni 12, 26, 30, 34, 43, 70

- zuccheri 43, 45

