

GRAPPA: LARGO A QUOTE ROSA E MIXOLOGY

ALLA RICERCA DI NUOVI CONSUMATORI, IL DISTILLATO ITALIANO PIÙ UNICO AL MONDO VA ALLA RICERCA DI NUOVI TARGET DI CONSUMATORI. MA NON È TUTTO ORO QUELLO CHE LUCCICA

ANDREA SCEVAROLI

Barricata o invecchiata. Ringiovanita nell'immagine. Ammorbidita nel gusto e resa meno incisiva sul fronte della gradazione alcolica. Un insieme di elementi che, negli ultimi decenni, sono intervenuti nel **processo di trasformazione della grappa**, permettendole di scrollarsi di dosso l'ormai scomoda associazione di 'bevanda dell'alpino', ruvida e spigolosa, per cercare di imboccare con successo nuovi percorsi più morbidi a livello organolettico. In primis dunque, la scelta chirurgica di invecchiare il prodotto in botte o in barrique. I riscontri sono stati positivi. **Il sapore è stato reso più abbordabile**, ovvero meno pungente, evitando accuratamente di smarrire la tipica ricchezza aromatica conferita dalla materia prima, vale a dire la vinaccia d'uva.

CACCIA AI NUOVI TARGET

Prodotto rigorosamente made in Italy, nella sua seconda vita la grappa si sta concedendo una platea di estimatori più allargata, anche se molto resta ancora da fare per proporre in modo corretto il prodotto a un target giovane. Affiancando alla proposta tradizionale linee più morbide, meno "coprenti", però, il distillato made in Italy ha esteso il suo gradimento anche alle **donne; che, negli ultimi anni, ne sono diventate affezionate estimatrici**, grazie a un consumo effettuato principalmente

“... l'eleganza e la nobiltà di un prodotto considerato una vera e propria opera d'arte...”

- GRAZIE A LINEE PIÙ MORBIDE, IL DISTILLATO MADE IN ITALY HA ESTESO IL SUO GRADIMENTO ANCHE ALLE DONNE
- NELLA LISTA IBA 2020 FIGURA VE.N.TO, COCKTAIL A BASE DI GRAPPA IDEATO SAMUELE AMBROSI E LEONARDO VERONESI
- PER RAGGIUNGERE NUOVI TARGET BISOGNA INIZIARE A LAVORARE A PIÙ STRETTO CONTATTO CON LE FASCE DI CONSUMATORI GIOVANI

in situazioni speciali e nell'ambito di luoghi deputati, con una preferenza accordata alle grappe ricche di note organolettiche seducenti, meno secche e austere. A questa svolta femminile ha contribuito anche il ruolo sempre più importante ricoperto dall'estetica delle confezioni, determinante nel processo di scelta. Insomma, piace anche ciò che è bello: via libera allora ad astucci rigidi stampati e confezioni di legno, che rimangono le più apprezzate soprattutto in confezione regalo, mentre i vari packaging strizzano l'occhio alla sostenibilità e all'utilizzo di materiali riciclabili. L'obiettivo, per i produttori, è uno solo: esprimere tutta la finezza, l'eleganza e la nobiltà di un prodotto considerato una vera e propria opera d'arte tricolore.

m

46

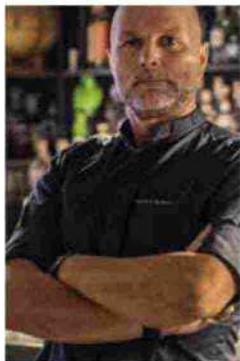
GRAPPA

VE.N.TO: LA GRAPPA ENTRA NELLA MIXOLOGY

Grappa e miscelazione. È questo il connubio che, nonostante attualmente valga poco meno del 3% dei consumi, rappresenta la vera sfida dei prossimi anni per il distillato tricolore. E se un primo passo che è valso all'intero settore un importante traguardo è stato l'inserimento nella lista mondiale IBA 2020 di **Ve.N.To** (acronimo di **Veneto-Trentino**, le regioni d'origine dei **suoi inventori Samuele Ambrosi e Leonardo Veronesi**), l'impiego delle grappa in miscelazione rimane controverso.



Samuele Ambrosi



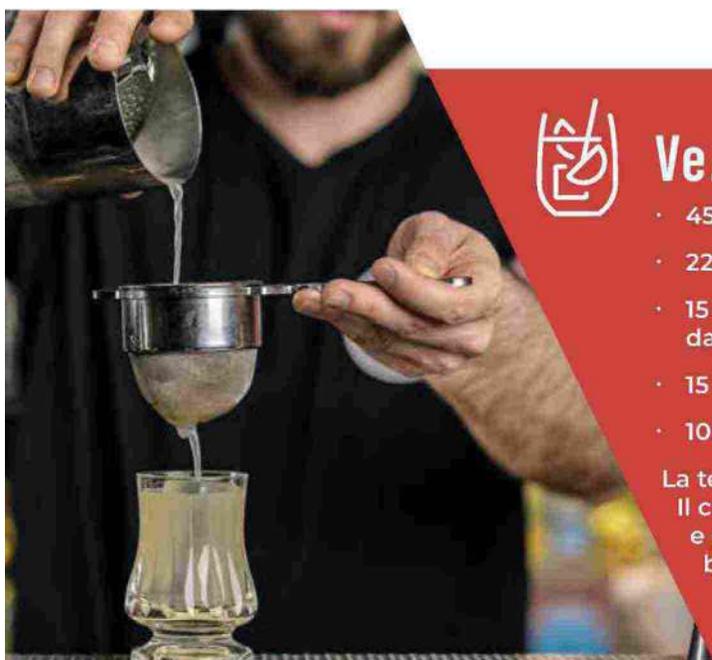
Leonardo Veronesi

"La regola di base è evitare che sovrasti gli altri ingredienti di un drink – annota subito **Samuele Ambrosi**, bartender veronese e titolare del **Cloakroom** di Treviso –, Personalmente quando maneggio questo distillato tendo a prediligere le piccole misure di cocktail, soprattutto quando si accede alla sfera del pairing con i piatti della cucina. La mia signature, che rispecchia questo mio pensiero, è rappresentata da 'Applebacco', un mix con soli 5 cl di grappa morbida bianca a cui aggiungo un leggero allungo di

TUTTI I DUBBI SULLA GRAPPA

È vero, in città come New York le cronache ne parlano come di un distillato perfetto per un cocktail da sorseggiare all'aperitivo o dopo cena. Ma in Italia, non tutti sono pienamente convinti che la grappa stia davvero lanciando messaggi fortemente innovativi. "La situazione mi sembra purtroppo piatta e questo distillato tende un po' a proporre da anni le stesse cose: grappa e cioccolato, grappa in pairing, grappa miscelata e via dicendo", osserva sconsolato **Fulvio Piccinino**, tra i massimi esperti a livello nazionale in materia di conoscenza dei processi produttivi di distillati e liquori. Che aggiunge: "Vedo gli altri spirit più vitali, come il whisky o il gin. La grappa invece è rimasta un po' lì, bisogna iniziare a lavorare a più stretto contatto con le fasce di consumatori giovani. Il modello da seguire e prendere come riferimento? Senz'altro quello del **Campari**, che anni fa era considerato una bevanda 'di ripiego', poco più che un correttore del vino. Oggi questo prodotto è totalmente cambiato, diventando glamour. Ecco, a mio parere la grappa dovrebbe partire da questo esempio per rifarsi una seconda giovinezza".

soda con un estratto gassificato di mela verde". Ma non è finita qui. "Tornando alla grappa, è fondamentale capire che si parla di uno spirit 'pulito' e morbido, che offre molteplici soluzioni a livello di mixology. Forse è proprio tale aspetto che non viene ancora percepito su larga scala. Compito delle aziende comunicarlo con maggiore insistenza, e velocemente".



Ve.N.To: il drink

- 45 ml di grappa giovane
- 22.5 ml di Succo fresco di limone del Garda
- 15 ml Honey mix (l'acqua può essere sostituita da infuso di camomilla)
- 15 ml di cordiale alla camomilla
- 10ml di bianco d'uovo (facoltativo).

La tecnica utilizzata è quella dello Shake&Strain. Il cocktail viene servito su un bicchiere tumbler e guarnita con scorza di limone ed acini di una bianca.

GAPPA LIBARNA TRADIZIONE DISTILLATORIA PIEMONTESE DAL 1906

La storia di **Grappa Libarna** è profondamente legata al Piemonte, terra di celebri e pregiati vitigni. Nata nel 1906 dalla plurisecolare esperienza della **Distilleria Gamberotta** - fondata nel 1832 a Serravalle Scrivia - Grappa Libarna si compone di una gamma di distillati che celebra la vocazione del territorio d'origine e l'artigianalità: **Bianca Cristallo** (40% Vol.), frutto di un accurato blend di purissime acquaviti di vinaccia, **morbida e aromatica**; **Grappa di Moscato Barricata** (41% Vol.), **elegante e rotonda**, dal gusto dolce, invecchiata per almeno 12 mesi in barrique di rovere francese. **Grappa di Barbera e Dolcetto Riserva** (42%Vol.), ottenuta dalle più pregiate uve dei vitigni autoctoni piemontesi e invecchiata almeno 18 mesi in barrique di rovere francese; **Grappa di Barolo Riserva** (43% Vol.), il fiore all'occhiello della gamma, ottenuta da sole vinacce di uve Nebbiolo delle Langhe del Barolo, dalla grande nobiltà e intensità.



www.gruppomontenegro.com



DOMENIS 1898 125 ANNI DI STORIA

Per Alain Rubeli, amministratore unico di **DOMENIS 1898**, è solo in tempi recenti che il mondo della mixology ha scoperto la **versatilità della grappa** e il suo valore. "Si è passati dal voler celare il gusto del distillato nei drink alla consapevolezza di quale sia effettivamente la sua importanza se ben dosata e ben interpretata". Nel 2023, **DOMENIS 1898** festeggerà i 125 anni dalla 'prima cotta', ossia la prima grappa prodotta da Pietro Domenis, proprio nello stesso luogo in cui ancora oggi si produce Storica Nera.

Raffinata ed elegante, **Storica Nera** mostra il suo carattere tra profumi, finezza e persistenza. La distillazione delle vinacce avviene in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame. La gradazione alcolica finale è di 50%Vol., ha un aspetto cristallino, all'olfatto è ricca di sentori e ha un gusto rotondo e intenso.

www.domenis1898.com

BEPI TOSOLINI UNA LUNGA STORIA DI QUALITÀ

"Il distillato italiano fa parte della nostra storia e il nostro compito è quello di farlo conoscere anche ai consumatori stranieri". Lo dice Lisa Tosolini, nipote del fondatore e oggi export manager delle distillerie Bepi Tosolini, sottolineando come oggi i gusti sono sempre più variegati e la grappa si sta ritagliando il suo spazio nella mixability. "Il merito è anche di **barman al passo con i tempi** che stanno rivisitando alcuni storici cocktail e ne stanno creando di nuovi". Intanto, l'appuntamento è nel 2023 quando si festeggeranno gli 80 anni della distilleria con un fitto programma di eventi e degustazioni.

Smoked nasce da un blend di Grappa di uve rosse friulane barricate in botti di rovere francese, dalla particolare affumicatura donata dalla tostatura avvenuta assieme a scaglie di rovere e foglie di tabacco. Prodotta con il metodo tradizionale manuale in alambicchi a bagnomaria, questa grappa ha un colore ambrato con sfumature dorate, un gusto intenso e speziato, con note torbate tipiche dei whisky single malt, e una gradazione alcolica che raggiunge i 40%Vol.



www.bepitosolini.it

m

50

GRAPPA

DOSSIER AZIENDE A CURA DI MADDALENA BALDINI



www.rossidasiago.com

ROSSI D'ASIAGO

LA GRAPPA DIVENTA UN CULTO

Secondo la Famiglia Dal Toso, distillatori per tradizione alla guida della storica distilleria **Rossi d'Asiago**, la chiave per una grappa di successo si traduce in una combinazione di fattori: passione, scelta accurata delle materie prime, metodo di distillazione rigoroso e invecchiamento in **barrique di legno pregiato**. Questi principi hanno dato vita alla linea Culto, una collezione di grappe invecchiate fra la quali spicca la Grappa Culto di Amarone, nata dalla distillazione delle vinacce di uve amarone e successivamente invecchiata in piccole barrique di rovere per oltre 12 mesi.

Colore ambrato, profumo intenso e avvolgente di uva passa che si evolve in delicate note di fiori secchi e mallo di noci. Sono solo alcune delle caratteristiche di **Grappa Culto Amarone**, un prodotto dalle sensazioni morbide e avvolgenti, con una gradazione alcolica di 40%Vol. Perfetta da gustare nel dopo cena, magari in compagnia di frutta secca.

BOTTEGA GRAPPA RISERVA PRIVATA
BARRICATA

Prodotta nella distilleria **Bottega** a Bibano Godega (TV), **Grappa Riserva Privata Barricata** è un distillato riservato ai più raffinati intenditori, che matura in piccole barrique di rovere di Slavonia, rovere di Limousin e quercia americana. Creata da Stefano **Bottega**, è una grappa Riserva di Amarone che vuole richiamare le suggestioni sensoriali di distillati internazionali, quali whisky e cognac, ma capace di conservare la carica aromatica delle vinacce provenienti dalla cantina **Bottega** a Valgatara in Valpolicella. Il colore ambrato intenso evoca un invecchiamento prolungato in legni pregiati. I seducenti sentori di miele, vaniglia, cacao tostato e spezie la rendono inconfondibile. Il **packaging ha il suo punto di forza nella bottiglia a base quadrata** e nell'etichetta di nuova concezione che si sviluppa su due facce della bottiglia, abbracciando quindi l'angolo vivo. L'astuccio in cartone rigido riproduce fedelmente il fronte della bottiglia, resa più intrigante da un lieve effetto opacizzante.



www.mazzetti.it

DISTILLERIE FRANCIACORTA PARTE LA
LINEA SUPERPREMIUM


www.distillieriefranciacorta.it

La grappa può riservare ancora tante sorprese, merito di un modo nuovo di apprezzare un prodotto simbolo del bere made in Italy come nel caso della mixology. È quanto si propone **Distillerie Franciacorta** – stock che per il 2023 punta su comunicazione e **forti innovazioni di prodotto**. Alla base di tutto ci sono una distilleria e una barricaia per i prodotti premium situate nel cuore della Franciacorta. E proprio le vinacce dalle uve di Franciacorta, ancora ricche di succhi e di profumi, nasce la una nuova Grappa Riserva dall'affinamento particolare che darà il via a una linea superpremium.

Tra le eccellenze della distilleria c'è la **linea Ampolle**, Grappe barricate o riserve, solo monovitigno. **Ampolla Grappa Chardonnay Riserva di Franciacorta** invecchiata per 24 mesi in barrique di rovere, 40%Vol., è ottenuta dalla distillazione di vinacce di Chardonnay di Franciacorta, si presenta in astuccio o in un elegante cofanetto rosso, perfetto per le festività.

m

52

GRAPPA

DOSSIER AZIENDE A CURA DI MADDALENA BALDINI

CAFFO L'ESPERIENZA NEI COCKTAIL

"I consumatori del canale Horeca sono sempre più attenti e preparati, desiderosi di bere prodotti di qualità. In questo caso la Grappa, sta avendo un notevole riscontro nella mixability poiché sono stati, finalmente, eliminati i preconcetti del passato e i prodotti sono più morbidi e gentili senza snaturarne le tipicità", spiega **Fabrizio Tacchi**, Spirits & Amaro Ambassador del Gruppo Caffo. Tra le referenze del Gruppo, la Vecchia Grappa Caffo nata dalla lenta distillazione a vapore di vinacce italiane e il successivo invecchiamento in fusti di rovere. Di lunga tradizione anche le Grappe della storica Distilleria Durbino e quelle delle Cantine e Distillerie Mangilli, entrambe espressione della cultura friulana.

Vecchia Grappa Caffo ha un colore ambrato, regala sentori di miele, legno e vaniglia con lievi note tostate e caramellate tipiche della lunga permanenza in botti di rovere. Con una gradazione di 40%Vol., al gusto risulta calda, fine ed elegante, con un aroma piacevole di frutta secca, il tutto ben supportato da una nota fresca.



www.caffo.com



www.grappanonino.it

NONINO 125 ANNI DI GRAPPA

Circa 2510 barriques e piccole botti che vantano anche 35 anni di invecchiamento sotto sigillo e controllo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Sono solo alcuni numeri di **Nonino**, azienda impegnata nei festeggiamenti per i **125 anni di storia**. "Dopo aver creato negli anni Settanta il Monovitigno® Nonino ed essere arrivati a esportare in 84 Paesi, nel 2007 è arrivata la Nonino Cocktail Competition che ha aperto nuove strade alla Grappa nel mondo della Mixology", raccontano le sorelle Nonino, attive alla guida dell'omonima Distilleria. "Oltre a collaborare con bartender di fama internazionale, stiamo per realizzare l'ottava cantina invecchiamento che permetterà di aumentare il patrimonio di Grappa e Acquaviti Riserva Nonino oltre che di Amaro Quintessentia® Riserva".

Nonino 125 Years Special Selection è una Grappa Riserva distillata 100% con metodo artigianale, invecchiata per 24 mesi in barriques di Quercia e in piccole botti Sherry Cask. Gradazione alcolica di 41%Vol. Ricca ed elegante, sentori di albicocca e frutta secca, miele e cioccolato.

FRANCOLI ECOSOSTENIBILITÀ E REALTÀ AUMENTATA

"Il mercato della Grappa è in evoluzione e sono convinto che da qui ai prossimi 5 anni sarà in forte crescita. Inoltre la Grappa è senza dubbio il distillato più richiesto in occasione di alcune ricorrenze come il Natale", afferma Piero Ioppa, responsabile marketing Italia di **Fratelli Francoli Distillerie**. Tra le novità in azienda, tutte sulla scia dell'avvicinamento dei consumatori alle grappe giovani, è il lancio di La Visione di Luigi, la prima Grappa a essere ecosostenibile e a comunicare in realtà aumentata.

La Visione Di Luigi è la prima Grappa a comunicare in realtà aumentata ed è ecosostenibile. Nella doppia versione, giovane e riserva, presenta, rispettivamente, profumi fruttati e floreali e un gusto pulito, oppure sentori di legno, vaniglia, tabacco e cacao, oltre ad avere un gusto rotondo, morbido e avvolgente.



www.francoli.it



MAZZETTI D'ALTAVILLA CONSUMATORI CONSAPEVOLI E PROFESSIONALITÀ

Il mondo Grappa vede un consolidamento dei consumi per un pubblico attento e ampio, con un interesse nuovamente rivolto a Grappe di singolo vitigno. Qualità e valore che si affiancano all'apertura da parte della miscelazione al distillato italiano, "La Grappa è certamente complessa e il suo uso nei drink riguarda, innanzitutto, un pubblico consapevole e, ancor prima, richiede attenzione e comunicazione da parte degli addetti ai lavori", racconta Silvia Belvedere Mazzetti, direttore generale della **Distilleria Mazzetti d'Altavilla**. **7.0 Le Origini**, è prodotta dalle vinacce di uve Ruchè: attualmente è disponibile l'annata 2019, dopo 2 anni di invecchiamento in pregiate essenze lignee.

www.mazzetti.it

BRUMA ITALIA UNA DEGUSTAZIONE IN PUREZZA...

L'attenzione della mixology, anche per **Bruma Italia**, si sta indirizzando verso la Grappa Bianca, oltre che sulla Riserva. Anche nel caso di un prodotto che, spesso, rimane più indicato per una degustazione. "Per il 2023 abbiamo deciso di rompere gli schemi generazionali con un'etichetta a sagoma di Menhir in dato variabile, ovvero la stessa etichetta con 6 innesti di colore diversi. La carta al tatto sembra una roccia e, volutamente, il fronte non riporta riferimenti alla Grappa. **Grappa Menhir Gran Riserva** è un distillato nato da un'attenta selezione delle vinacce lavorate con una distillazione lenta, capace di garantire ai componenti volatili una giusta evaporazione e una perfetta condensazione.



www.brumaitalia.com



MARZADRO VALORE E STORIA DEL DISTILLATO

"Oggi, vediamo che c'è un consumo sempre più attento della grappa, rivolto non solo alla qualità ma anche all'esperienza che può trasmettere". Parola di Alessandro Marzadro, amministratore delegato di **Distilleria Marzadro** che aggiunge: "La grappa ha un grande potenziale nella mixology e la ricerca da parte dei barman di nuove sperimentazioni è l'ideale per il nostro settore – aggiunge Marzadro –. Ecco perché proseguiamo con una campagna rivolta al consumatore facendogli conoscere la cultura del nostro territorio e puntando sulla nostra grappa simbolo, la **Diciotto Lune**". Nasce dalla distillazione a bagnomaria in alambicco discontinuo di vinacce rosse e bianche, e affina in piccole botti di ciliegio, frassino, rovere e robinia per un periodo di 18 mesi.

www.marzadro.it

MAGNOBERTA PICCOLI GRANDI CAPOLAVORI DEL PIEMONTE

Rinomata per la distillazione dei vitigni piemontesi, **Magnoberta** propone tipologie di grappe per esaltare le proprietà delle materie prime utilizzate per creare piccoli grandi capolavori. Lo testimonia la **Grappa Anniversario '918'**, elegante e classica, invecchiata dieci anni. Al centenario da poco celebrato vengono 'intitolate' altre due eccellenze: **Marta** – Grappa del Piemonte 1997, elegante al palato con note di miele; **Emma** – Grappa di Barbera 2001, in una suggestiva bottiglia viola. Tra i must, anche la **Grappa Morbida Barrique**, ottenuta dalla distillazione di tre tipici vitigni aromatici: Moscato, Malvasia e Brachetto; questa Grappa nasce per esprimere la massima morbidezza del distillato.



www.magnoberta.com