www.ecostampa.it

Cosa si attende dalla grappa nel 2024

ECONOMIA

DA REDAZIONE 13 DICEMBRE 2023

Siamo a fine anno e, per tutti, come sempre, è tempo di bilanci. Ma anche di pensare a come sarà il 2024. Abbiamo quindi chiesto ad alcuni grappaioli, che essendo molto vicino alla nostra acquavite di bandiera hanno con essa una relazione empatica, che cosa si aspetta la grappa dal nuovo anno. Vi riportiamo le risposte esattamente come sono state espresse.

Dato che la grappa è un distillato la cui prima prerogativa è la genuinità, direi che ci si attende che questa tendenza al salutare – al green – all'ambiente, la vedano riconosciuta come la regina dei distillati e – date le sue caratteristiche di morbidezza che la portano fino ad avere un nome al femminile – essere riconosciuta come il più morbido dei distillati. Whisky, cognac, brandy, rhum, gin sono tutti al maschile e tutti devono essere bevuti con ghiaccio per poter essere resi più morbidi.

Solo la vodka e la grappa – entrambe al femminile – possono essere bevute pure e guarda a caso entrambe sono le più morbide.

I produttori però devono fare distillati più raffinati nel gusto, nei profumi, nel packaging e nella proposta al consumo. E lo devono fare tutto insieme per poter creare un nuovo trend: gli eroi fanno la storia ma poi sono i popoli che cambiano la civiltà.

Un'ultima cosa: avere gli alcoli superiori a 150mlg/litro come 50 anni fa, non aiuta certamente questo processo.

Sandro Bottega

Bottega www.bottegaspa.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

www.ecostampa.it

Riguardo a cosa mi aspetto dalla Grappa per il 2024, cosa dire....

Mi aspetto che sia l'anno in cui, anche tramite le attività che il Consorzio riuscirà a mettere in campo, la grappa susciti finalmente quell'interesse nei giovani consumatori che merita di avere, sia nel suo impiego nelle nuove occasioni di consumo, sia nelle più tradizionali.

Mi aspetto, poi, che si cominci a parlare più diffusamente delle peculiarità che contraddistinguono le diverse tipologie di grappa su base regionale, le caratteristiche organolettiche di ognuna di queste che dipendono dall'uvaggio utilizzato nei vini, nelle tecniche di lavorazione in cantina e, chiaramente, dalle diverse tradizioni distillatorie che variano da regione a regione e che rendono questo distillato tanto interessante e diversificato. In poche parole, che anche verso la grappa si ottenga la stessa attenzione che si riserva giustamente ai vini dello stivale e alla valorizzazione delle differenze di questi hanno e che rendono il nostro territorio cosi enologicamente straordinario.

Poi chiaramente possiamo elaborare anche in maniera più approfondita altri ragionamenti se c'è bisogno.

Francesco Montalbano

Distilleria Deta www.detadistilleria.it

SHARE 0 EMAIL

TAG DEGLI ARTICOLI

GRAPPA

CONDIVIDI SUI SOCIAL NETWORK

SCRITTO DA REDAZIONE

È il bianco Weinberg Dolomiten Solaris Igt 2022 di Weingut Plonerhof il miglior Piwi d'Italia

TERRE CEVICO: 60 anni di storia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

Bottega

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE