

La grappa barricata di Amarone **Bottega**

Per la Festa del Papà la distilleria trevigiana suggerisce come regalo una grappa ardente, esclusiva e invecchiata per intenditori raffinati: la Riserva Privata barricata premiata con la Gran medaglia d'oro al Concours Mondial de Bruxelles. S'avvicina l'equinozio di primavera che quest'anno ci saluterà giovedì 20 marzo alle ore 10, un minuto e 25 secondi per la precisione, quando, in quel preciso istante, il Sole sarà allineato con l'Equatore terrestre. L'equinozio sarà preceduto il 19 marzo dalla tradizionale festività di San Giuseppe. Ricorrenza che in Italia e in altre parti del mondo è diventata anche la Festa del Papà. In occasione di tale festività l'azienda **Bottega** suggerisce un regalo dal profilo ardente, un prodotto per intenditori raffinati: una grappa di Amarone barricata. Sandro **Bottega**, presidente e amministratore delegato dell'azienda familiare trevigiana fondata nel 1635, festeggerà con una grappa esclusiva: una Riserva Privata di Amarone barricata, fiore all'occhiello della distilleria di Bibano di Godega di Sant'Urbano (Treviso). Una "chicca" che ha conquistato la Gran medaglia d'oro al Concours Mondial de Bruxelles e nel 2024 per il settimo anno consecutivo il riconoscimento dei Cinque Grappoli assegnato dalla Guida Bibenda di Franco Maria Ricci. A proposito di distillati e di grappe in particolare, queste non vanno demonizzate, anzi rappresentano un regalo gradito da chi è abituato a bere con moderazione e a centellinare il prodotto, per coglierne al meglio le note aromatiche. La Grappa Riserva Privata Barricata è un distillato riservato ai più raffinati intenditori, affinato in barrique di rovere di Slavonia, rovere di Limousin e quercia americana. È una grappa di grande personalità, sintesi assoluta del sole, del vento e dell'acqua, che hanno accarezzato le uve fino alla vendemmia. Il colore ambrato intenso evoca un invecchiamento prolungato in legni pregiati. I seducenti sentori di miele, vaniglia, cacao tostato e spezie la rendono inconfondibile. Stefano **Bottega**, artefice di questo prodotto, ha confessato di aver voluto "creare una grappa Riserva di Amarone che richiamasse le suggestioni sensoriali di distillati internazionali, quali Whisky e Cognac, ma che conservasse pienamente la carica aromatica delle vinacce provenienti dalla nostra cantina a Valgatarà in Valpolicella. L'equilibrata miscela tra la complessità organolettica dei grappoli, sottoposti dopo la vendemmia a un lungo processo di appassimento, e l'articolato ventaglio di aromi speziati, riconducibili all'invecchiamento in legni nobili, seduce tanto l'olfatto quanto il palato. La degustazione diventa quindi un piacere prolungato, da riservare alla meditazione e da assaporare piano piano." "La grappa è un distillato di altissimo lignaggio che ha origine dall'uva, una materia prima nobilissima" ha aggiunto Sandro Bottega. "Da sempre consigliamo un consumo moderato. A questo proposito sottolineiamo, a titolo di riferimento, che un'unità alcolica di grappa a 40° corrisponde a 40 cc ed è equivalente ad un'unità alcolica di vino a 12°, che corrisponde a 125 cc. Inoltre è anche equivalente ad un'unità alcolica di birra a 4,5°, che corrisponde a 330 cc." Grappa Riserva Privata Barricata si presta a svariati abbinamenti, che vedono il cioccolato fondente come protagonista principale per accompagnare voluttuosi assaggi. Marron glacé, frutta candita, datteri e formaggi stagionati completano la gamma dei suggerimenti, per rendere il dopopasto un'esperienza sempre e comunque appagante. 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. Il prezzo al pubblico della bottiglia da 70 cl è di 39 euro. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

