

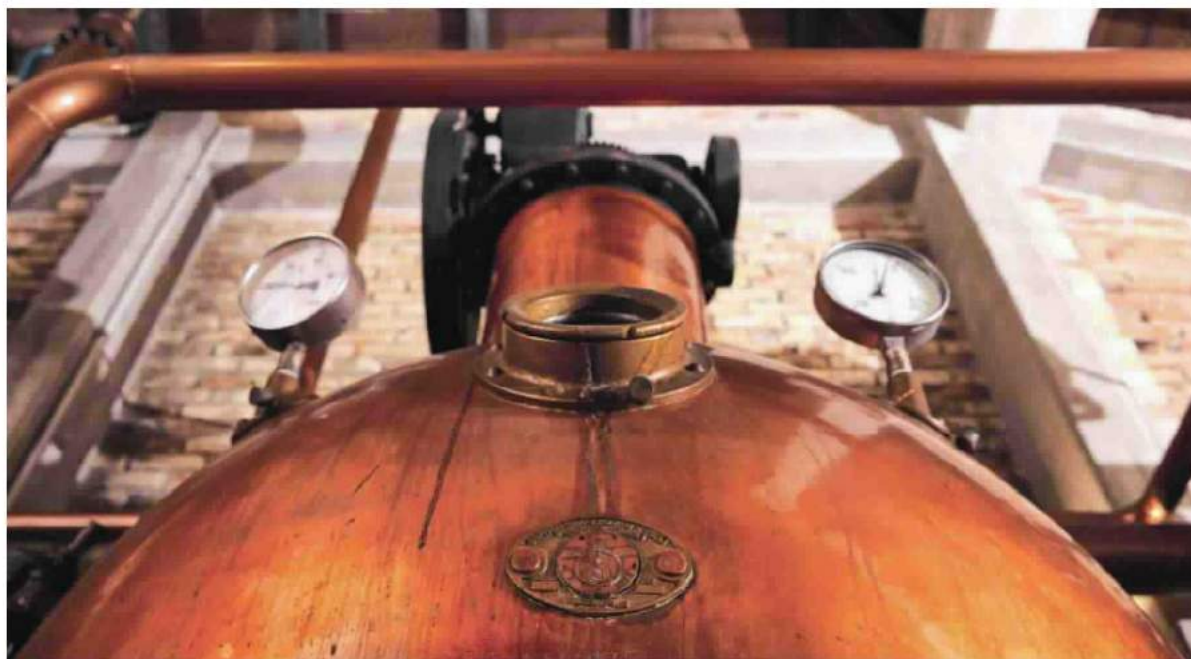




RICORDATE LA GRAPPA? HA UN GRANDE PASSATO, MA (SORPRESA!) ANCHE UN AVVINCENTE FUTURO

Ne è passata di acqua - o diciamo meglio di alcol - sotto i ponti da quando la Grappa era il liquore nazionale per antonomasia. Erano gli anni '70 e il "grappino" non mancava mai. Oggi si beve meno, ma si beve meglio. Come è cambiato, allora, il distillato nazionale per eccellenza? Lo scopriamo insieme ai protagonisti: produttori, consumatori, opinionisti e chef... Per scoprire che la grappa cambia pelle, ma non si arrende...

parole di Giovanni Angelucci e Giuseppe Carrus
scatti di Matteo Castagna



Coccia a goccia, poco a poco, il vecchio distillatore vedeva il suo sogno prender forma. Era l'Italia degli anni '70 e '80, quella degli amanti convinti del distillato italiano per antonomasia: la grappa. Tante le famiglie e le realtà più o meno grandi che ne hanno fatto un credo e poi un business consolidato. In seguito i tempi sono cambiati, come fisiologicamente accade generando cicli che portano un prodotto in voga ad essere via via meno in auge. Gli affezionati non potrebbero farne tutto a meno, ma l'ultima generazione di bevitori probabilmente non sa neanche cosa sia la grappa: la denominazione "grappa" è riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillate in impianti ubicati nel territorio nazionale. La grappa è una bevanda ottenuta da vinacce fermentate e distillate diretta-

Un distillato tradizionale la cui immagine negli anni si è appannata, ma che oggi trova nuova energia e nuovi orizzonti

mente mediante vapore acqueo oppure con l'aggiunta di acqua nell'alambicco. Ma vediamo il consumo attuale in Italia. «Nel mercato interno i consumi 2018 di grappa, considerati insieme a quelli di acquavite d'uva (dati Federvini), hanno evidenziato una leggera contrazione nei volumi stimata in -0,4% a cui è corrisposto un aumento nel valore complessivo stimato nello 0,6% rispetto all'anno precedente», spiega **Elvio Bonollo**, presidente dell'Istituto Nazionale Grappa. Dunque a fronte di una sostanziale stabilità, si può individuare la conferma di un trend che gradualmente continua a spostarsi nella direzione di un consumo più attento e di maggior valore. Un atteggiamento che si allontana mese dopo mese e anno dopo anno dal banale "grappino" a fine pasto.

A vedere ciò che accade in ristoranti, cocktail bar ed eventi dedicati però non si direbbe, forse perché l'occhio del cliente moderno è facile preda di nuove etichette futuriste che attraggono l'attenzione con prodotti à la page. In questo quadro i nomi storici della distilleria italiana tentano di reinventarsi e lavorano per restare al passo coi tempi, rimanendo comunque fieri di un prodotto che rappresenta (ancora) l'Italia nel mondo. Parlare oggi di grappa non è semplice né scontato. Cosa fanno i distillatori pensando al futuro? Come si può ragionare su un concetto attuale e contemporaneo di grappa, andando magari oltre? Su questo, sul presente e soprattutto sul futuro della distilleria italiana, abbiamo chiesto i pareri di alcuni tra i più autorevoli artigiani. ♦ ►



GLOSSARIETTO

Distillato

È un prodotto ad alta gradazione ottenuto dalla distillazione di un liquido fermentato, generalmente di origine vegetale. Si possono distillare cereali, radici, tuberi, frutta, vino e vinacce.

Acquavite

Niente a che vedere con la vite, intesa come pianta, ma piuttosto Acqua della Vita, cioè essenza. In poche parole è un sinonimo di distillato. A seconda di cosa si distilla avremo diverse nomenclature.

Grappa

È un prodotto esclusivamente italiano ed è riferito alla distillazione di vinacce. L'Italia, vista la cultura del vino, è patria della Grappa. In Francia si chiama Marc.

Brandy

In Italia è genericamente il distillato di vino. In Francia, vista la predilezione dei cugini d'Oltralpe riguardo il marketing territoriale, i distillati di vino vengono

chiamati col nome della loro zona d'origine (Cognac e Armagnac, giusto per fare gli esempi più noti)

Rum

Viene distillato della melassa della canna da zucchero. Viene chiamato anche Rhum (paesi francofoni) o Ron (paesi in cui si parla lo spagnolo). Nel caso in cui il succo di canna da zucchero venga direttamente mandato in distillazione parliamo di Rhum Agricolo. La Martinica è il solo paese che vanta una Denominazione di Origine con un disciplinare certificato (AOC Martinique)

Whisky

È ottenuto dalla distillazione di vari cereali, maturato in botti di rovere. Alcuni cereali come l'orzo vengono fatti germinare e trasformati in malto prima di esser distillati. Si produce whisky in Scozia, Irlanda, Canada, Stati Uniti e Giappone. Si può chiamare Scotch

Whisky solo quello prodotto in Giappone. La parola whisky è un'anglicizzazione del termine gaelico che significa acqua di vita.

Gin

Il gin è un distillato di un fermentato di cereali o patate in cui vengono messi a macerare i cosiddetti botanicals (erbe, spezie, radici). Tra questi devono esserci sempre le bacche di ginepro, da cui prende il nome.

Vodka

La vodka (tradotto: acqua) è un distillato di origine russa prodotto in tutta l'Europa dell'Est. È ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione di alcuni cereali o patate.

Altri distillati

Paese che vai, distillato che trovi. Non un modo di dire, ma la verità se pensiamo sono tantissimi i paesi con la

**MENO CONSUMI INTERNI,
MA PIÙ EXPORT**

Secondo Elvio Bonollo, presidente dell'Istituto Nazionale Grappa, «la produzione di grappa media annua negli ultimi cinque anni si è stabilizzata su 84.000 ettanidri, con un 2018 fissato a 85.000 ettanidri (ovvero ettolitri di grappa espressi in volume alcolico equivalente al 100%). Nel 2018 le esportazioni - rileva Assodistil su dati Istat - hanno evidenziato un + 4% rispetto all'anno precedente, confermando i paesi di lingua tedesca quali principali consumatori sui mercati esteri (seguono Stati Uniti, Canada, Spagna, Russia, Francia, Belgio, Bulgaria, Giappone)».

loro acquavite. Dalla tequila e mezcal di Agave del centro America, al Pisco (di vino) di Perù e Cile, ai distillati di frutta prodotti da tante parti. E ancora dal Baijiu in Cina (distillato di sorgo) al Cocuj in Venezuela (dal cactus) passando per il Boukha in Turchia (dai fichi). Diverso è il sake giapponese, non ottenuto per distillazione per fermentazione del riso.

Liquore

Viene definito liquore un prodotto alcolico, arricchito da una soluzione idro-zuccherina. Di solito si ottiene facendo macerare scorze, polpa di frutta o erbe nell'alcol, per poi aggiungervi la soluzione di acqua e zucchero che determina sia il grado di dolcezza sia l'alcol.

Amaro

L'amaro è un liquore di solito ottenuto con erbe o radici amare che ha un residuo zuccherino basso tanto da terminare il gusto che gli dà il nome.

► LARGO A COCKTAIL E AD ALTRI SPIRIT

Pur essendo una donna in un ambiente molto maschile, ho iniziato a 17 anni e ho sempre distillato in prima persona. I cambiamenti tangibili? Vengono dalla vinificazione: oggi tutto è diraspato, prima no, quindi sicuramente c'è una qualità superiore. Quanto alle tipologie **c'è uno spostamento netto sulle invecchiate e sulle riserve, anche se il pubblico non conosce le differenze e si limita a chiedere se abbia fatto un passaggio in legno** senza approfondire se si tratti di un affinamento serio o meno. I distillatori, per tenersi al passo con i tempi e affrontare il calo dei consumi, hanno provato a reinventarsi con prodotti con gradazione più bassa, ma è stato un flop; altri hanno iniziato a fare affinamenti in botti usate per altri distillati come rum o whisky, ma le certificazioni sugli invecchiamenti sono sempre state molto blande, con etichette borderline rispetto ai requisiti richiesti dalla legge. Poi negli ultimi due o tre anni si sono buttati tutti sui cocktail, con successo. Inoltre ci sono gli altri prodotti, io per esempio produco gin e whisky perché essendo un distillatore artigiano e usando quindi solo vinaccia fresca (un limite, avendo ho gli impianti fermi da dicembre a settembre), ho creato un impianto per il gin con botaniche del territorio e uno per il whisky con base birra.

– **Priscilla Occhipinti**, maestro distillatore da 23 anni,
Nannoni Grappe - Toscana

OGGI ABBIAMO UNA GRANDE LIBERTÀ

Non ci sono più i consumi di una volta, è vero, ma per certi versi forse è perfino un bene. Pensiamo com'era vista la grappa cinquanta anni fa! Era un prodotto spesso rude con le sue positività e negatività, c'era comunque sempre la voglia di farlo diventare un distillato importante cercando di svecchiarlo. I grandi produttori tentavano di "pulirla" per renderla più accessibile, venne esaltata la grappa bianca e profumata durante gli anni '80, nei decenni successivi il suo mondo ha poi perso un po' di charme (su 100 grappe oggi 80 sono invecchiate) ma rimane sempre quella morbidezza, pulizia e profumo, nonostante si ricerchino i sentori tostati; per noi produttori quindi è forse il momento più bello quello che viviamo perché possiamo esprimerci in maniera differente e ampia. Il punto è che nel 2019 non c'è un'unica anima della grappa, ce ne sono diverse. Da quando io vivo l'azienda (attivamente da venti anni) è cambiata molto, l'ho vista ogni anno spostarsi in più direzioni. **È da oltre dieci anni che stiamo cercando di "uscire dal bicchierino" e provare a entrare nei piatti e nei cocktail**, vediamo produzioni apposite per la mixology ma la miscelazione non è l'unica frontiera. Il cambio sta nel far diventare la grappa un ingrediente per usi diversi e in grado di raccontare storie diverse con bottiglie che si avvicinano a target differenti. Si va verso l'innovazione ma si torna sempre e comunque alla tradizione.

– **Andrea Maschio**, Bonaventura Maschio - Veneto



◀ Materia prima: le vinacce

Le vinacce sono il residuo della spremitura delle uve nella produzione del vino. Per ottenere una buona grappa le vinacce devono essere fresche e umide.

Fermentazione ▶

Prima della distillazione è necessario far fermentare le vinacce. La fermentazione è il processo attraverso il quale gli zuccheri si trasformano in alcool e anidride carbonica, come nel vino; la distillazione deve partire infatti da una materia prima contenente alcol.

◀ Distillazione

La distillazione delle vinacce avviene riscaldando attraverso una caldaia le vinacce. Una volta raggiunta la temperatura superiore a 80°C l'alcol inizia a evaporare sino a che, incontrando il tubo di rame freddo (raffreddato attraverso dell'acqua) i vapori si condensano ritornando allo stato liquido.

▶ ABBIAMO IMPARATO AD APRIRE LA MENTE



Le esperienze legate al mondo delle vinacce e della grappa riguardano tutta la mia vita, sin da quando ero bambino e giocavo con il tricolo in mezzo alle "torte" delle vinacce rosse. Ho vissuto (e contribuito) ai cambiamenti di questo mondo, soprattutto nel mio Trentino Alto Adige, ma in realtà è solo una piccola parte del lavoro che faccio. Quello che nei miei ultimi dieci anni di attività mi è servito di più è l'aver incontrato tanti personaggi diversi del mondo della distillazione e spesso molto lontani dal "mondo Grappa": spesso in questi incontri **il mio amato prodotto veniva messo in dubbio e bistrattato, ma dopo l'assaggio è sempre stato apprezzato e rispettato**. Mio padre diceva sempre: "Se la grappa è buona può andare in tutto il mondo". Ma io un aiuto grande l'ho avuto dalla curiosità di distillare "altro": spesso risolvere un problema in uno di questi distillati "diversi" significa aiutare la grappa a crescere ancora. Parlo di distillazione di frutta, vino e poi gin e rum. Stava nascendo la pazzesca idea di crearne uno in Valle di Cembra, da sempre dedicata alla distillazione di grappa: era quasi un sacrilegio, un'offesa alla tradizione della zona. La sfida per me era però troppo intrigante, troppo bella per non essere affrontata. Così nel 2014 nasce il nostro primo gin: il GinPilz. Lavorando con le botaniche si impara anche ad annusare e a riconoscere tutti i profumi: allora forte della grande esperienza di mio fratello Ivano, bravissimo preparatore di grappe aromatizzate, insieme ci siamo messi a realizzare il nostro Amaro Bruno. La mia filosofia è continuare a cercare nella grappa ciò che è nascosto dietro i suoi componenti, magari capace di venir fuori solo nel tempo.

– Bruno Pilzer, Distilleria Pilzer - Trentino ▶



Rettificazione ►

Il distillato ottenuto è composto da: "testa" contenente sostanze tossiche (da scartare); "cuore" dove troviamo alcool etilico e sostanze aromatiche pregiate; "coda" ricca di sostanze grasse non tossiche, ma da scartare per ottenere un'acquavite di qualità.

◄ Riduzione alcolica

Ogni distillato ha una gradazione alcolica che va dai 70 agli 85°. Per questo c'è bisogno di aggiungere acqua sino a ottenere una gradazione ideale (superiore a 40°) che può variare a seconda del corpo e dell'aroma della grappa.

Invecchiamento

A differenza di altri distillati come il whisky, non è obbligatorio invecchiare la grappa. Tuttavia molte distillerie affinano il loro prodotto in botti di rovere o castagno, molto spesso riutilizzate dopo averci fatto invecchiare il vino.



► NUOVE E GRANDI OPPORTUNITÀ



La categoria grappa ha davanti a sé grandi opportunità, la crescente attenzione agli spirits di qualità ci dà l'opportunità di farla scoprire e apprezzare in diverse maniere. **Il futuro che ci aspetta sarà fortemente orientato a comunicare la storia e i cambiamenti della nostra categoria** che oggi può confrontarsi con il panorama dei distillati internazionali godendo dello stile tipicamente italiano. Nel distillato la regola solitamente vuole che l'invecchiamento equivalga al prestigio e alla qualità, ma lo stile italiano fatto di variabili e complessità, come quello dell'uva, rende il nostro distillato un mix di non standardizzazione e di conseguente emozione. Questo per noi è e rimarrà lo Stile Italiano.

– **Alessandro Marzadro**, Distilleria Marzadro - Trentino

NULLA DA INVIDIARE AI BUONI WHISKY

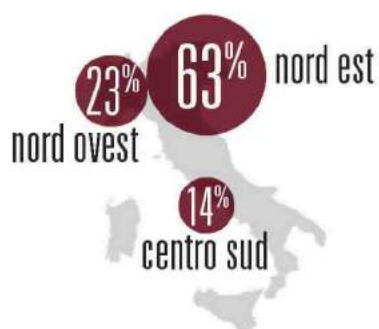


La grappa negli anni ha subito grandi trasformazioni. La qualità di molti prodotti è salita notevolmente e c'è stato un netto spostamento verso le grappe invecchiate soprattutto per quanto riguarda le distillerie piemontesi, Sibona in primis. Oggi una grappa top non ha nulla da invidiare a un prodotto di pari livello nella categoria cognac o whisky. **Questo miglioramento qualitativo è stato fortemente perseguito da un numero ristrettissimo di distillerie** che hanno perseguito instancabilmente la massima qualità selezionando e differenziando le vinacce, migliorando la qualità degli alambicchi di distillazione e affinando sempre più la qualità dell'invecchiamento con ►

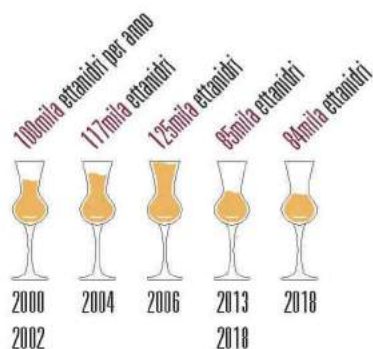


ALAMBICCHI & MERCATI

PRODUTTORI



PRODUZIONE



CONSUMO



EXPORT



PRINCIPALI CONSUMATORI

1. PAESI DI LINGUA TEDESCA
(GERMANIA, AUSTRIA, LIECHTENSTEIN, SVIZZERA, DANIMARCA)
2. USA
3. CANADA
4. SPAGNA
5. RUSSIA
6. FRANCIA
7. BULGARIA
8. GIAPPONE

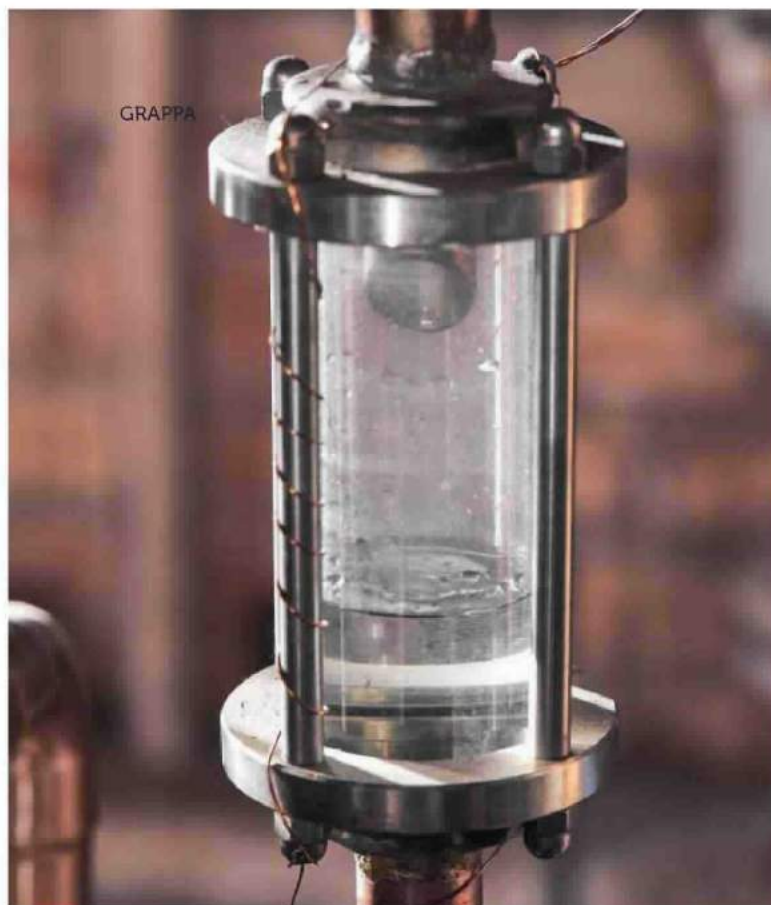
SE IL GIN PIÙ VENDUTO AL MONDO SA DI FRAGOLA...



Da una parte la mia età mi direbbe di schierarmi con i difensori della tradizione, secondo cui la grappa va schietta e sincera, arrendendomi al fatto che sia una vecchia zitella che rifiuta ogni compagnia. I miei recenti trascorsi futuristi, e non solo, mi hanno fatto invece affermare il contrario. La grappa è una bella signora che va accompagnata e non contraddetta, quindi il cocktail non è il male assoluto ma un mezzo, che se opportunamente speso, potrebbe dare ottimi risultati. Ma illudersi che basti questo è un'utopia.

Il disciplinare permette una presenza di sostanze aromatiche pari a 140 grammi per ettolitro, pertanto dovrebbe essere più agevole per i barman trovare l'equilibrio al gusto, vera sfida quando si usa il distillato di vinaccia. Ma non chiamole grappe da miscelazione visto che di confusione ce n'è già tanta, potendo usare alambicchi di ogni genere, dal fuoco diretto al vapore, non avendo nessuna restrizione sui vitigni che in Italia sono più di quattrocento e sui legni di invecchiamento. Un caleidoscopio di gusti e personalizzazioni che siamo stati capaci di sfruttare solo come singoli e non come sistema. Ma cosa ben più grave mancano i giovani, il ricambio generazionale in grado di far sopravvivere il prodotto. La grappa ha sempre giocato la sua partita sulla tradizione e su promozioni e comunicazioni rivolte solo e sempre ad una fascia di consumatori affezionati. Forse tutto questo non basta più pensando che oggi il gin più venduto al mondo sa di fragola.

– Fulvio Piccinino, saperebere.com



► legni diversi contenenti anche prodotti importanti come Porto, Sherry, Madeira o altri distillati. Sibona è stata pioniera specialmente nell'invecchiamento. I consumatori hanno negli anni ridotto i consumi, puntando sempre più sul concetto "bevo meno ma meglio", questo ha fatto sì che siano cresciute le grappe di alta qualità come vendite e siano calate notevolmente le grappe di primo prezzo distillate spesso con poca cura.

– Luigi Barbero, Sibona - Piemonte

NOI INSISTIAMO SULLA GRAPPA, SENZA SEGUIRE LE MODE



Crediamo fortemente nella nostra tradizione e altri prodotti come per esempio i tanto richiesti gin, non vi rientrano. Riteniamo che sia più coerente continuare a produrre grappa di elevatissima qualità piuttosto che seguire la moda e scimmiottare i grandi produttori di gin o di altri prodotti. Ognuno deve fare quello che sa fare meglio. Cerchiamo di non piegarci alla moda ma di crearla. Siamo stati i primi a invecchiare la grappa in legno e a creare un nuovo concetto di distillato, è proprio su quello che continuiamo a lavorare e sperimentare. SoloPerGian e Selezione del Fondatore Paolo Berta ci rappresentano chiaramente: una riserva di Barbera, Nebbiolo e Moscato invecchiata otto anni in botti da 1.200 litri e 2 anni in botti da 100, e un'altra di Barbera e Nebbiolo vent'anni in tonneaux. Il concetto dietro a questi prodotti si riassume nel claim: **It's matter of time. È questione di tempo, del darsi tempo, di avere pazienza e puntare sulla qualità.** In un mondo estremamente veloce e saturo di prodotti, solo la qualità alla lunga farà la differenza.

– Enrico Berta, Berta - Piemonte ►



LA RICETTA DEL BARMAN



Oggi tutti questi "fenomeni" della distillazione della vinaccia possono "accodarsi" a un grandissimo colpo di fortuna, a un treno che nella vita raramente passa due volte! In primis a un gruppetto molto ristretto di distillatori di grappa che hanno dilapidato patrimoni per poter rendere digeribile (comprensibile) la grappa anche a generazioni più "smart(phone)" portando il distillato a picchi qualitativi mai avuti in precedenza. Secondo, alla piega che il mondo del White Spirits ha preso nel mondo e quindi di riflesso in Italia... un paese "cut&paste" dove la moda del pisco e del mezcal (e non da meno l'esplosione del gin) hanno portato il consumatore vittima di avere un palato avulso al gusto (a causa della vodka) a rigenerare interesse verso identità aromatiche oramai perse. Ecco perché la grappa oggi si presta perfettamente a "twistare" grandi classici come un Julep oppure un Old Fashioned come a realizzare signature-drink di elevata qualità sempre se ben equilibrata.

— **Samuele Ambrosi,**
Cloakroom Cocktail Lab di Treviso

Borbotto cocktail

Tecnica: *Shake and Strain*

50 ml di *Casta*
grappa pensata
per la miscelazione
30 ml di spremuta di
limone
20 ml di sciroppo
"fatto in casa"
alla mela speziata
Gocce di maraschino
Gocce di Angostura
Bitter
Albume
Decorazione: fettina
di mela disidratata
e amarena



CAMBIAMENTO GENERAZIONALE DI BEVUTA



Da alcuni anni il consumo dei distillati, in particolare della grappa all'interno del nostro ristorante, è diminuito. Sicuramente una causa importante è data dai controlli in strada, ma si evidenzia anche un cambiamento generazionale di bevuta. La grappa nasce dall'ingegno dell'uomo nel recuperare un sottoprodotto (le vinacce) e trasformarlo in una bevanda che in principio era un rimedio alla fatica e al clima rigido. Ovviamente oggi i ritmi di vita sono diversi, la tendenza è quella di "bere miscelato" anche a fine pasto, spesso il cliente chiede quindi un gin and tonic. La maggior parte dei produttori, ma non tutti purtroppo, hanno saputo prendere atto dei cambiamenti avvenuti nei gusti dei consumatori e si sono orientati verso l'ottenimento di grappe moderne, sviluppando profumi più delicati e meno pungenti, tenendo ben presente quanto siano importanti prodotti come vermouth o gin per soddisfare le richieste del mercato e dei consumatori. Ma bisogna anche ammettere che chi oggi chiede una grappa lo fa anche in maniera più approfondita, magari chiedendo un monovitigno o un affinamento particolare oppure una zona di produzione, non ci dimentichiamo che la grappa è l'emblema della distillazione italiana.

– **Pascal Tinari**,
sommelier e direttore di sala
nel ristorante Villa Maiella
a Guardiagrele (Ch)

► SI BEVE MENO, MA SI BEVE MEGLIO



Sono sempre stata convinta che la grappa sia un prodotto molto caratterizzato dalla tradizione e che non sia facile distillare mantenendone la personalità imponente e al tempo stesso rendendola elegante ed equilibrata. È vero che se ne beve meno ma **il consumatore, sempre più giovane, meglio informato e molto esigente**, cerca l'espressione migliore delle realtà a cui si avvicina, motivo per cui continuiamo a perseguire la massima qualità senza compromessi. Ci piace l'alta gradazione come nella Storica Nera (50°) o nella Secolo arrivando ai 60 gradi, tutti di morbidezza. Bisogna saper interpretare, per i palati meno avvezzi puntiamo a una gradazione relativamente bassa e all'invecchiamento in legno, così da trasformare anche il prodotto più impetuoso in un'acquavite rotonda: è il caso de "La120", grappa riserva creata per i 120 anni dell'azienda. Per stare al passo con i tempi ci dedichiamo anche alla preparazione di altri prodotti che (ci) piacciono, giocando con la nostra esperienza negli assaggi, come la Storica Sambuca o prodotti alternativi come la Queen Mary, un amaro alla canapa decisamente esclusivo.

– **Cristina Domenis**, *Domenis 1898 - Friuli Venezia Giulia*

VIVIAMO UN'EVOLEZIONE POSITIVA



Il mondo della grappa da decenni sta vivendo un'evoluzione che personalmente ritengo positiva, si sta passando dal "tanto" al "meglio". Fin dagli anni '70 la produzione di grappa di massa ha indotto le piccole distillerie come la nostra ad affinare le tecniche produttive per poter sopravvivere. **Questa propensione alla qualità ha prodotto nel tempo ottimi risultati.** Ne è un esempio la nuova nata, Due Barili, una grappa di nuova generazione, erede di 121 anni di tradizione distillatoria della famiglia Poli interpretata in chiave moderna, con una particolare attenzione all'evoluzione del gusto sociale. Nonostante i cambiamenti la nostra missione è rimasta decisamente la stessa: valorizzare questo straordinario distillato. Non a caso nel 1993, con l'aiuto di mia moglie Cristina, ho aperto le porte del Poli Museo della Grappa, con lo scopo di far conoscere il sapere e il sapore del più autentico spirito italiano. Il museo è uno scrigno di preziose conoscenze che mi ispira a usare con cura un impianto storico per ottenere un prodotto moderno. Oggi, con lo stesso alambicco del mio bisnonno GioBatta, distillo gocce di memoria attraverso cui mio figlio GioBatta guarda al futuro.

– **Jacopo Poli**, *Poli Distillerie - Veneto*

PUNTIAMO A FARE UNA GRAPPA INTERNAZIONALE



Continuiamo a concentrare i nostri sforzi sulla grappa, ovviamente con delle novità ma mantenendo sempre il prodotto originale a quello da cui siamo partiti. Mantenere l'identità della grappa è fondamentale affinché possa diventare un prodotto internazionale che nel tempo riesca a trovare i suoi estimatori e diventare così un distillato riconosciuto da barman e sommelier di tutto il mondo. Allo stesso tempo **dobbiamo impegnar-** ►

**PRODOTTO SOTTOVALUTATO,
ORA UN NUOVO
STORYTELLING**



Credo che la grappa italiana sia molto sottovalutata rispetto non solo, o non tanto, alla sua lunga tradizione ma soprattutto per quanto riguarda la qualità raggiunta ormai dalla grande maggioranza dei produttori e alle mille sfumature organolettiche che si possono percepire nel bicchiere. Tuttavia l'appeal è ancora inferiore ai meriti, in parte per la concorrenza di distillati globali come gin, vodka, bourbon e in parte per l'atavica difficoltà delle grappe a incontrare e ottenere i favori dei bartender che sanno imporre le tendenze nel mondo della mixology e sono al momento i migliori comunicatori dei prodotti alcolici. Invertire la tendenza si può, a mio avviso, investendo in una comunicazione collettiva sul prodotto, promuovendo corsi e serate di degustazione in collaborazione con i locali e puntando, come si sta già facendo in realtà, sull'accoglienza in cantina. Raccontare la grappa con uno storytelling moderno e vivace, libero dai retaggi storici più polverosi, mi sembra lo strumento più efficace per intercettare il gusto degli italiani. In modo particolare gli italiani delle più giovani generazioni.

– **Maurizio Maestrelli**,
giornalista e scrittore



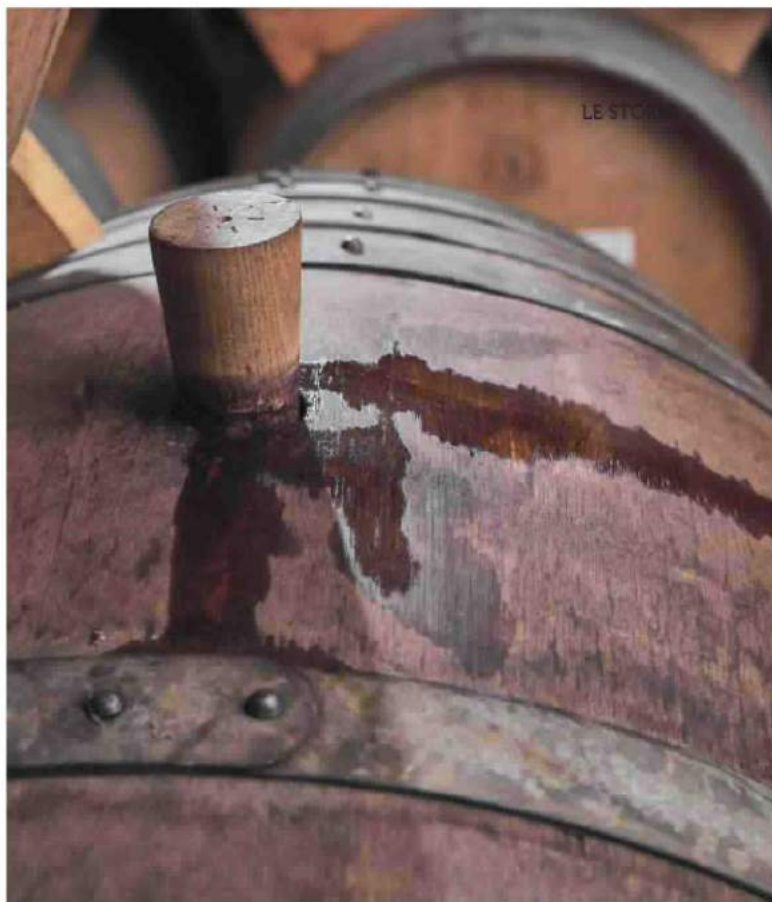
► **ci per comprendere il mercato di oggi ma soprattutto quello dei prossimi anni** e cercare di avvicinare un pubblico più giovane con dei distillati che mantengano la tradizione, la classicità, ma possano conquistare nuovi palati: la nostra Smoked per esempio è una grappa invecchiata che fa un "finish" dentro botti affumicate ed è sicuramente l'innovazione che trova oggi una clientela più giovane e soprattutto diversa dal classico consumatore di grappa che altrimenti sarebbe sempre in numero minore. L'altro prodotto su cui puntiamo e con cui "andiamo oltre" è l'amaro Tosolini, che vede al momento un mercato in grande fermento e una facilità di beva che ne determina il successo rispetto alla grappa che ha una gradazione molto alta, cosa che spesso disincentiva il consumo.

– **Lisa Tosolini**, *Bepi Tosolini, Friuli Venezia Giulia*

UNA RIVOLUZIONE PER LA GRAPPA NEL MONDO



La nostra famiglia si dedica all'arte della distillazione fin dal 1897, il 1 dicembre 1973 i nostri genitori, Benito e Giannola Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit crearono la grappa monovitigno, **rivoluzionando il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo**. È nella sperimentazione della grappa nel mondo della mixologia, intrapresa dal 2007, che la nostra famiglia apre ancora una volta la strada per il settore, nel 2011 il Nonino Sister, nel 2014 lanciamo il Nonino Grappa Tonic a cui segue l'innovativa proposta di abbinamenti grappa cocktail-food, e negli anni nascono le collaborazioni con i maggiori bartender internazionali come Simone Caporale e Joerg Mayer. Nel 2018 presentiamo in anteprima ►



► ma esclusiva al P(our) Symposium di Parigi il Nonino Ginger Spirit, ottenuto dalla macerazione e distillazione 100% con metodo artigianale di solo zenzero, o ancora l'Aperitivo Nonino Botanical Drink ispirato e ottenuto dalla pura infusione di fiori, frutta e radici. Da Teyer Elementary, nuovo locale londinese di Monica Berg e Alex Kratena (due tra i più premiati bartender al mondo), Grappa Nonino Monovitigno Moscato è protagonista di "Italiano", uno dei cocktail più richiesti della piazza, ma in realtà negli anni '80 Gianola aveva già fatto il suo ingresso nel mondo dei cocktail con le referenze Nonino invecchiate. Dico tutto questo non per farmi bella con i prodotti che da anni abbiamo iniziato a progettare e a produrre, ma per dare corpo a quello che pensiamo in concreto possa e debba essere il futuro della grappa: **sempre più legata alla mixology, sempre più inserita nelle tendenze internazionali, sempre più aperta a sperimentazioni e innovazioni.** senza dimenticare, ovviamente, le nostre radici.

– **Antonella Nonino**, Nonino - Friuli Venezia Giulia

GRAPPA SEMPRE PIÙ PER UN PUBBLICO ESIGENTE E SOFISTICATO



Se è vero che il mercato si è contratto negli ultimi anni è anche vero che i distillatori dovranno reinventarsi non tanto - e non solo - nello stile della proposta grappa, ma soprattutto nella fruibilità e nelle modalità di consumo, ove oggi è il bere miscelato a fare la parte del leone. In questo segmento molto dinamico Nardini sta proponendo le ricette storiche sia di aperitivi quali il "Mezzo&Mezzo" che di liquori come l'Acqua di Cedro, un prodotto molto apprezzato anche dai mixologist. Le novità nel comparto grappa ►

NEI RISTORANTI NON SI SA RACCONTARE E INCURIOSIRE



La nuova generazione non ha ancora trovato il giusto approccio con questo distillato, preferendo i classici amari o digestivi industriali. Da un lato ritengo che questo accada perché manca spesso la capacità di spiegare un prodotto. Noi, per esempio, abbiamo trenta grappe, di cui il 95% non si trova in grande distribuzione: questo ci permette di giocare con l'unicità del prodotto per proporlo o, come in molte occasioni, offrirlo. Poi, per esperienza personale (rientro ancora negli under 30), posso dire che spesso e volentieri nei ristoranti, vedendo un tavolo con giovani commensali, si tende a proporre un prodotto di basso livello con la conseguenza che i giovani clienti non siano più propensi a provarne di nuovi. Ma la qualità e la diversità sono sempre in evoluzione. Oggi ci sono grappe affinate in botte di whisky torbato che aggiungono una dimensione più profonda a un prodotto già grande, oppure per esempio le tante grappe aromatizzate. Sul mercato c'è una grande selezione di nuovi prodotti in grado di soddisfare una clientela sempre più esigente. Ci si può davvero sbizzarrire!

– **Massimiliano e Andrea Masuelli**,
Trattoria Masuelli a Milano

LE DISTILLERIE CHE GUARDANO AL FUTURO DELLA GRAPPA

1 Berta

Mombaruzzo (AT)
distilleriesberta.it
Sono due in particolare le etichette che dimostrano dove può arrivare un lavoro di estrema qualità: SoloPerGian e Selezione del Fondatore Paolo Berta. La prima è la riserva dedicata allo scomparso Gianfranco Berta e offre una estrema complessità aromatica; la seconda (Barbera e Nebbiolo, invecchiata 20 anni in tonneau) è considerata l'emblema dell'invecchiamento.

2 Francoli

Ghemme (NO)
luigifrancoli.it
La distilleria piemontese si vanta di essere stata la prima in Italia a "impatto zero". Molte le linee di spirits e amari realizzati. Uno dei must dell'azienda è la 88 Barriques, invecchiata nelle stesse 88 barrique acquistate da Luigi Francoli nel 1988, distillata da vinacce di Nebbiolo piemontese selezionate nelle aree più vocate.

3 Magnoberta

Casale
Monferrato (AL)
magnoberta.com
La distilleria nasce nel 1918 per opera di due soci, Magno e Berta. Dopo 20 anni entra in azienda la famiglia Luparia, che oggi la gestisce e che da subito comincia a sviluppare amari e altri liquori, poi "liquori" analcolici per la pasticceria per bambini e oggi anche frutta al naturale che viene usata anche per le grappe aro-

matizzate naturalmente. Le grappe Monovitigno sono bianche, mentre le Barrique e le Riserve esaltano la morbidezza di blend di territorio.

4 Mazzetti d'Altavilla

Altavilla
Monferrato (AL)
mazzetti.it
La distilleria nasce a Monferrato nel 1846. Oggi le grappe monovitigno, tutte legate a uve tradizionali del

Monferrato e del Piemonte, sono la carta di identità di una distilleria che produce anche altri spirits (gin, bitter...) e amari. Particolare la Riserva Gaia Mazzetti, a base di Moscato con una nota di Cortes, invecchiata a lungo in botte.

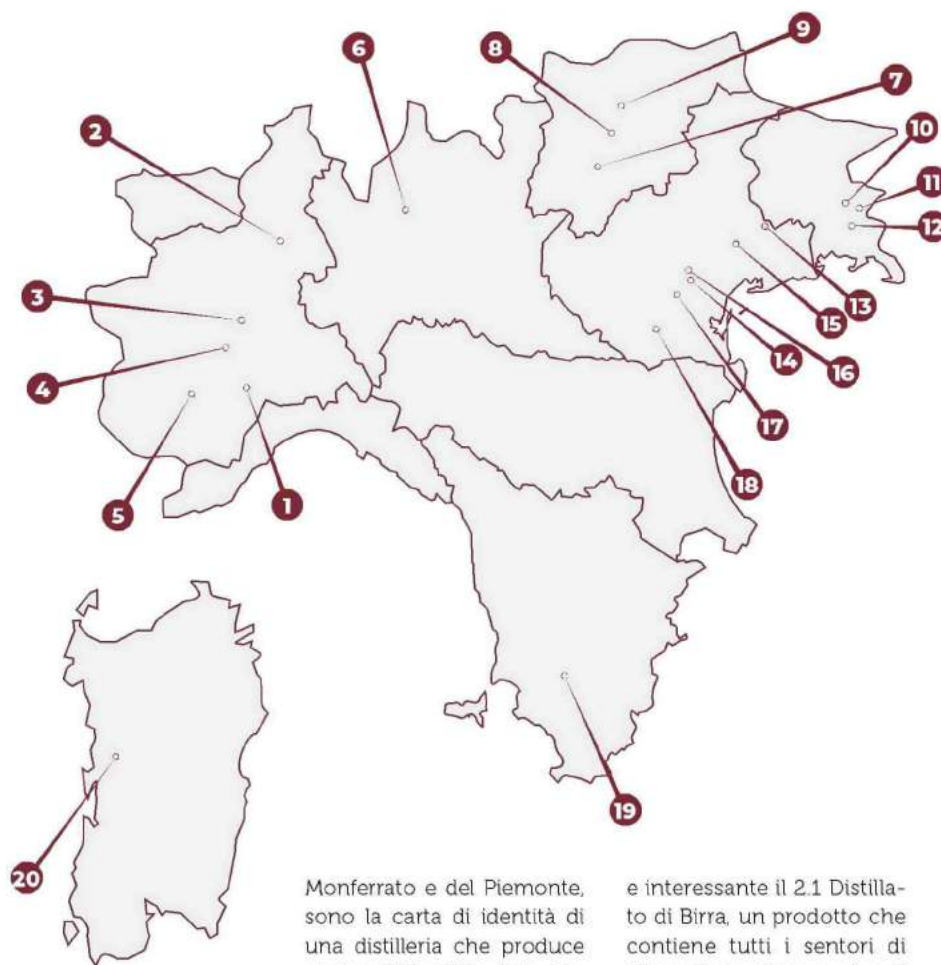
5 Sibona

Piobesi d'Alba (CN)
distilleria
sibona.it
Bella grappa è la Riserva che, già invecchiata in legno di rovere per due anni, riposa altri 24 mesi in botti che hanno ospitato il Tennessee Whiskey. Particolare

e interessante il 2.1 Distillato di Birra, un prodotto che contiene tutti i sentori di birra piemontese e che si presta anche alla miscelazione.

6 Pellegrini

Cisano
Bergamasco (BG)
pellegrinispa.net
Pellegrini è un distributore di vini e distillati pregiati, ma è anche ideatore del progetto Hija Ilegitima che conta ben otto diverse tipologie di suadenti acquaviti a tiratura limitata, contenute in bottiglie stile "vecchia farmacia".



7 Marzadro

Nogaredo (TN)
marzadro.it

Particolare e affascinante la grappa Anfora, affinata in terracotta: l'ossigenazione naturale la ammorbidisce senza alterare il sapore. In più l'invecchiamento di 10 mesi fa sì che le pungenze spariscono e non persista nessun sapore di legno. Il prodotto di punta rimane però Le Diciotto Lune Botte Porto: ottenuta grazie a un invecchiamento della stessa per ulteriori 18 mesi, in botti usate precedentemente per il Porto.

8 Pilzer

Altavalle (TN)
loc. Faver
pilzer.it

Da una breve maturazione di vinacce di uve Traminer arriva questa grappa di monovitigno che convive con altre sette sorelle tutte dedicate a esaltare le singole varietà. L'eleganza dei fiori esplode rimanendo sempre tenue e pacata e con grande persistenza.

9 Roner

Termeno/Tramin (BZ)
roner.com

Distilleria fondata nel 1946 da Gottfried Roner, capace attualmente di produrre molteplici distillati e liquori. Tra le grappe segnaliamo la Grappa Blauburgunder Invecchiata, ottenuta da vinacce fresche di pinot nero (blauburgunder) e affinata in botti di rovere e ciliegio.

10 Bepi Tosolini

Povoletto (UD)
bepitosolini.it

Particolare la Smoked: deriva da un blend di grappa di uve rosse friulane barricate come da tradizione nella cantina della famiglia Tosolini. Vengono utilizzate botti di rovere francese la cui affumicatura avviene bruciando insieme le scaglie di rovere e le foglie di tabacco Kentucky.

11 Domenis

Cividale
del Friuli (UD)
domenis1898.eu

La LA120 invecchia 18 mesi in botti di rovere antico che cedono il giusto senza privare alle fragranze tipiche della grappa di esprimersi al meglio. Queen Mary è invece l'amaro ottenuto dall'estratto di semi di Cannabis Sativa e una base d'alcol arricchita con 20 botanicals.

12 Nonino

Percoto (UD)
grappanonino.it

Degna di menzione la Riserva 8 Years frutto di affinamenti in barrique e piccole botti di otto anni e ottenuta grazie a un blend di grappe monovitigno da merlot, chardonnay, malvasia e verduzzo distillate in alambicco discontinuo.

13 Bonaventura Maschio

Gaiarine (TV)
primeuve.com

La grappa The Queen è un distillato tutto giocato su morbidezza e aromaticità esaltati dall'uva Moscato: tanto semplice da capire quanto arguta nel pensiero da cui nasce.

14 Capovilla

Rosà (VI)
capovilla
distillati.it

Capovilla è una distilleria artigiana i cui prodotti sono distribuiti da Velier. Tanti i distillati in gamma. Grande finezza nel suo Distillato di Vino (Brandy), affinato per tanti anni in barrique.

15 Castagner

Vazzola (TV)
grappacastagner.it

Roberto Castagner ha deciso una ventina di anni fa di diventare distillatore, in una delle aree strategiche per il mondo del vino italiano. La sua visione innovativa lo ha collocato tra i primi a usare le botti per invecchiare le grappe e ammorbidirne il gusto esaltandone gli aromi. Molte le bottiglie in vetro pregiato. Torba Nera è un esempio di questa visione: bucce tostate prima della distillazione e invecchiamento in rovere da 18 mesi a 12 anni.

16 Nardini

Bassano
del Grappa (VI)
nardini.it

Grande prodotto la Riserva Selezione Bortolo Nardini Single Cask 22 anni: affina egregiamente in botti di rovere di Slovenia che ne delineano un profilo aromatico complesso e delicato. In bocca è morbida e tenue e dal finale lunghissimo e fresco.

17 Poli

Schiavon (VI)
poligrappa.com

Tre ingredienti speciali danno vita a Due Barili: un uso

consapevole di materie prime del territorio, l'utilizzo di un impianto che valorizza la mano dell'uomo, un invecchiamento sapiente con legni diversi. Due i barili per i 4 anni di invecchiamento: rovere francese da 225 litri e barili di Sherry PX.

18 Rossi D'Asiago

Barbarano Vicentino (VI)

rossidasiago.com

Distillatori da 50 anni, hanno una serie di marchi e di altri spirits di livello. Alla grappa è dedicata la linea Culto, da vinacce monovitigno: amarone e barolo in primis.

19 Nannoni

Civitella
Paganico (GR)
nannonigrappe.it

Incuriosisce l'Acquavite da Sigaro Toscano, un distillato scelto e perfezionato appositamente per accompagnare una grande fumata dell'immortale "Toscano". Legni e tostatura ad hoc donano un excursus di profumi e sensazioni rotonde, vispe, cangianti.

20 Distillerie Lussurgesi

Santu Lussurgiu (OR)
distillerie
lussurgesi.it

Come da tradizione, il nome della grappa prodotta è Filu 'e ferru, ottenuta dalla migliore selezione di vinacce da uve vermentino, vernaccia e spesso cannonau. Il nome richiama la pratica dei produttori sardi di metà dell'Ottocento: per evitare pesanti tasse, nascondevano le bottiglie sotto terra e le segnalavano con un filo di ferro.

LA MIA HIJA ILEGITIMA, FIGLIA DI UNA DISTILLERIA E DI UN BARILE DI RUM



Per uscire da logiche che ritenevo ormai vecchie, ho deciso di fare una mia creatura esaltando però il distillato ottimo di un produttore, che poi distribuisco a mio marchio. È nata così la nostra Hija Ilegitima: la chiamiamo così perché la grappa, prima di essere distribuita, passa nei legni di un barile di rum. Noi acquistiamo il rum in barili che attendono di essere svuotati (per andare a creare la nostra linea Origini "rum da unico barile") e immediatamente li riempiamo di grappa precedentemente invecchiata per circa un anno. Il risultato finale è un'acquavite di vinaccia che prende appunto il nome di Hija Ilegitima, perché figlia illegittima di un barile che aveva contenuto rum. Così vendiamo una grappa che è anche un prodotto nuovo e particolare, che incuriosisce e può raccontare una nuova storia e un'idea.

– **Pietro Pellegrini**,
distributore (Pellegrini Spa)



► sono orientate soprattutto a intercettare nuove esigenze di consumo e nuovi segmenti di mercato. La recente introduzione della grappa bianca "Extrafina" da sole vinacce a bacca rossa riesce a garantire esperienze sensoriali notevoli anche a 42 gradi, rispondendo quindi a un fabbisogno di beva più "soft" ma senza rinunciare all'eleganza e in chiave ancora più esclusiva. A conferma che **si sta andando verso un concetto di grappa che abbraccia un pubblico più evoluto ed esigente**, proponiamo grappa riserva single cask invecchiata per 22 anni.

– **Cristina Nardini**, B.lo Nardini - Veneto

CONSUMATORI PIÙ EVOLUTI, PUNTIAMO SULLA QUALITÀ



La grappa non è mai stata un distillato né di grandi pretese qualitative, né di grande interesse per un consumo importante fuori dall'Italia. Proprio per cercare di riportarla in auge, notiamo nel mercato attuale la ricerca di un prodotto con una beva più semplice e immediata, e spesso questo scopo viene raggiunto tramite l'aggiunta di altre sostanze, seppur nei termini di legge (50 grammi per litro di prodotto imbottigliato, tra cui 20 di zuccheri e i restanti 30 in aromi naturali o di sintesi, coloranti o altri distillati). Ciò che si trova molte volte in bottiglia è quindi un prodotto costruito proprio per andare incontro all'idea di una grappa più "morbida". La maggior parte delle distillerie sta già da tempo attuando una diversificazione sulle tipologie di prodotti alcolici proposti (vedi gin, amari, vermouth ecc.), piuttosto che investire sull'effettiva qualità del prodotto. **La sensazione però è che il consumatore sia sempre più preparato e informato, ►**



► e soprattutto più sensibile alla qualità ed onestà dei prodotti. L'unica possibilità per un felice futuro della grappa è la ricerca della qualità; non guardare alla vinaccia come un semplice scarto della produzione vitivinicola, bensì come una materia prima che deve assolutamente soddisfare i requisiti di sanità, territorialità e autenticità aromatica. Un rispetto che deve ritrovarsi obbligatoriamente anche nella metodologia di distillazione: qualsiasi sistema ad alte temperature, che riduce quindi costi e tempistiche di distillazione, è sinonimo di minore qualità del prodotto. Il futuro della distilleria Capovilla non si allontana da quella che è stata la sua storia: una ricerca continua di varietà interessanti per la distillazione, cercando così al tempo stesso di salvaguardarle, e una distillazione lenta e accurata, seppur laboriosa, che ci permette di cogliere tutte le sfumature di questi meravigliosi frutti. Accompagniamo la frutta nel suo percorso in maniera più rispettosa possibile, niente di più, cercando di coglierne l'anima.

– **Alvise Ennas**, Capovilla - Veneto

Nelle foto di Matteo Castagna, scattate all'interno della Distilleria Bonaventura Maschio di Gaiarine (TV), le suggestioni che si possono cogliere all'interno di una distilleria di grappa: dagli alambicchi agli strumenti di lavorazione e di assaggio, fino ai colori delle diverse grappe: da quelle bianche a quelle più ambrate grazie a diversi affinamenti che avvengono per periodi di tempo più o meno lunghi in differenti botti di diversi legni che in genere hanno contenuto anche altri distillati come whisky o rum

LO SGUARDO DEL FOTOGRAFO



Entri in Bonaventura Maschio e quello che ti colpisce è il profumo. Sentori caldi, umidi, ricchi che ti fanno vivere sensazioni di calore ed estate. Questo ha guidato la scelta di immagini che vogliono richiamare la calda luce del tramonto. Calore e cura, valori che contraddistinguono l'operare del distillatore da sempre, qui incarnati da Bonaventura Maschio.

– **Matteo Castagna**