

DOSSIER | N. 12 ARTICOLI Spirits

I bicchieri della staffa di Capodanno

—di Maurizio Maestrelli | 22 novembre 2018



Ci sono i numeri a dimostrarlo. Gli ultimi mesi dell'anno vedono crescere le vendite di vino, bollicine in modo particolare, e di distillati classici da dopocena.

In questo ultimo caso un discreto numero di bottiglie finisce sotto l'albero di Natale in attesa di essere scartato dal fortunato destinatario, ma un numero altrettanto significativo compare sulle tavole italiane per il perfetto finale di pranzo o cena.

È il momento d'oro delle grappe, degli amari e dei liquori della tradizione italiana, ma gli irriducibili esterofili sfoderano bottiglie di whisky e di cognac, di brandy e di sherry spagnolo certo aggiungendo calorie alle infinite calorie affrontate con le gambe sotto il tavolo ma si sa, non c'è settimana più auto-assolutiva di quella che va dal 25 dicembre al primo gennaio e pertanto...



Distillato di mele e sigaro

Pertanto non c'è che da guadagnare la poltrona preferita o il divano più vicino e godersi il conforto che già il contatto fisico con un bicchiere da distillato concede generosamente. Il mondo della grappa italiana ad esempio offre un considerevole numero di eccellenze. In provincia di Vicenza **Vittorio “Gianni” Capovilla è considerato da più parti il “migliore distillatore al mondo”**, soprattutto quando si parla di distillati di frutta. Quello di Mele Golden sembra essere particolarmente indicato per l'abbinamento con il sigaro. Ma, insieme a lui, molti altri distillatori hanno saputo innalzare un prodotto nato popolare e spesso un po' ruvido. Che sia bianca, pulita e nitida, o invecchiata, aromatica e “calda”, una grappa italiana è un bel commiato alla fine della giornata. Ma si può optare anche per un vellutato brandy spagnolo come il Cardenal Mendoza distribuito da Rinaldi Importatori. Il **Real Solera Gran Reserva** ha trascorso almeno 30 anni in botti di sherry Oloroso e Pedro Ximenez acquisendo una morbidezza e profondità quasi sensuale. Oppure per un rum peruviano, **Ron Millonario** importato in Italia da Rossi&Rossi, che nella sua versione **Aniversario Cincuenta** (un blend di rum con invecchiamenti di sei e dieci anni) potrebbe sostituire facilmente il dessert con le sue note di cioccolato fondente, uvetta, prugne e albicocche secche.

Oppure il “grog” americano

Se infine si vuole scegliere la strada, diciamo così, dell'autoproduzione la tradizione statunitense delle feste di Natale celebra il rito dell'**Eggnog**. Un corroborante, energetico e suggestivo drink a base di uova (solo i tuorli), latte intero, panna fresca, zucchero, vaniglia, cannella in polvere, noce moscata e liquore (a scelta tra rum, brandy o bourbon whiskey). Lo si beve in tazze da punch, servito freddo, ma vanno benissimo anche quelle da caffè americano, ed è delizioso quanto confortante. Come una sorta di coperta di Linus insomma.