

“HIGH SPIRITS”

Wallpaper – ottobre 2006

INDICE

155 In superalcolici

La Grappa in azione con le recenti raffinate acquaviti italiane

Superalcolici

Non si storce più il naso quando gli amici ritornano dall'Italia portando la grappa. Anzi, oggi, appena atterrano prepariamo rapidamente il vassoio dei drink .

Siamo sempre felici di incontrare gli amici che rientrano dall'Italia, specialmente se ritornano portando una bottiglia di Barolo. Tuttavia c'è sempre stato il terrore che una qualsiasi odissea in Umbria potesse anche far apparire il *digestivo* delle Dolomiti, la grappa.

La paura “dell'acqua di fuoco” italiana è tuttavia sempre più fuori luogo. Dove una volta la grappa veniva distillata dai resti mescolati della lavorazione del vino, ora si fanno grappe di alta qualità da uve fresche, di monovitigno che vengono anche invecchiate in botti di quercia.

La famiglia Nonino, del Friuli, (www.nonino.it) è stata il pioniere di questa nuova generazione della grappa. Essendo in testa alla classifica fin dal 1973, ha capito meglio di chiunque altro che una ‘grande’ bottiglia, unita a un ‘grande’ gusto, sono essenziali. Le collezioni standard vengono commercializzate in ampole eleganti con loghi di design, mentre le versioni in edizione limitata vengono realizzate ogni anno secondo il gusto di Venini. La loro Uè Monovitigno Traminer Cru Cà Viola invecchiata 18 anni si trova ora sulle tavole dei migliori ristoranti di tutto il mondo e anche in raffinati negozi di gastronomia quali Harrods Food Hall a Londra e Peck a Milano.

DIDASCALIA

GRAPPA STRAORDINARIA

UÈ Monovitigno

Traminer Cru Cà Viola

Riserva invecchiata 18 anni,

£ 170, di Nonino, da Harrods.