

BAROLO & Co.

ANNO XXXIII · NUMERO 1

L'ALTRA FACCIA DEL VINO

LA GRAPPA E LA SUA MISCELAZIONE

FULVIO PICCININO

Questo capitolo sulla grappa è dedicato alla sua miscelazione. Un tema attuale e dibattuto, che sta catalizzando l'attenzione di tutti

LA MIXOLOGY A BASE DI GRAPPA

Ma la *mixology* a base grappa presenta, a detta di molti *barman*, alcuni problemi. Molti ritengono che questa acquavite non si presti a essere compagna di viaggio di nessun altro prodotto e di conseguenza non creano o propongono nessun *cocktail* con essa. La motivazione che viene data è che la componente aromatica piuttosto marcata fa sì che essa emerga sempre e comunque nel *bouquet* del *cocktail*, vanificando gli sforzi di equilibrio e armonia ricercati dal *barman*.

L'UOVO DI COLOMBO

Per proporre la grappa quindi ci voleva il classico "uovo di Colombo". La via percorsa da Nonino, che risulta vincente sui mercati internazionali e interno, è quella della riproposta di alcuni grandi classici rivisitati con la grappa. L'idea è semplice e si basa su un assioma consolidato. Se devo entrare in un mercato devo proporre al mio potenziale consumatore un gusto a lui familiare su cui possa fare affidamento e avere un termine di paragone. Gin Tonic e Caipirinha sono rispettiva-

mente i best seller del presente e del recente passato. Pertanto, riproponendoli con la grappa nel "Noninotonic" e nel "Grapinha" non si fa nient'altro che lavorare sul consumatore proponendogli dei classici internazionali dove possa apprezzare le sfumature organolettiche offerte dalla grappa. Una volta riconosciuta la grappa come base alcolica in una versione più rassicurante, perché riconducibile ad un classico, si potranno presentare anche altre proposte originali inventate appositamente per il prodotto.

A tal proposito vale la pena citare il cocktail "Asso" composto da 3,5 cl di Uè Nonino da monovitigno Müller Thurgau, 2 cl di succo di lamponi freschi e 1,5 cl di succo di pompelmo, creato dal grande Antonio Di Franco, titolare del banco del mitico Hotel de la Poste di Cortina, già inventore del Rossini. Sulla stessa lunghezza d'onda si è mossa recentemente la Bocchino proponendo il "Brerhattan", una variante del famoso "Manhattan" creata dal barman Terence Cassano con 3 cl di Martini Gran Lusso, 3 cl di succo di Melograno aromatizzato al Cioccolato e 4 cl di grappa Bocchino Cantina Privata Moscato Sauternes Cask Finish.

Al di là di questi ottimi esempi, il twist del cocktail famoso rimane un'idea da sviluppare per molti consumatori che potrebbero a questo punto provare il loro cocktail preferito rivisitato con la grappa e verificare la piacevolezza. Non rimane che augurare a tutti una "felice miscelazione" o un "happy mixing".

Che tutti possano diventare baristi per un giorno e contribuire così a riportare la grappa all'interno delle nostre coppe *cocktail*.



COCKTAIL NONINOTONIC