

Food

N° 33

la Repubblica

Giovedì
2 agosto
2018

R

IL MIO B

GIORGIO ARMANI: SIAMO STATI
NEL CUORE PORTO I TORT



© COURTESY OF ARMANI ARCHIVES

R

L A T E N D E N Z A

Al bar

Non solo liscia ora la grappa vuole lo shaker

Considerato un distillato "anziano"
l'ambizione è il mondo dei cocktail

di MAURIZIO TREZZI



Esterno giorno, largo su tavolo di legno sotto una pergola, sedie impagliate. Primo piano: capelli bianchi, folti, il volto segnato dagli anni, dal sole, dal lavoro. In mano un bicchierino. Sul tavolo una bottiglia, quasi colma, di un distillato. Bianco. Immagini perfette, qualche anno fa, per uno spot sulla grappa. Stereotipi che ingabbiano tutt'oggi il distillato nazionale, da molti interpretato come prodotto buono solo per correggere il caffè o per scaldarsi nelle fredde serate invernali. Superare questo limite è l'obiettivo di chi esalta e ama questo prodotto. I *chiringuitos* di Formetera o i bar di Miami - dove i ragazzi inseguono gin, mezcal e rum - sono ancora miraggi. Ma il risveglio del distillato di vinaccia, buccia e semi d'uva, scarto della vinificazione, è iniziato. Imperativo è ringiovanire un'immagine per i più datata e démodé. E uno dei mezzi per farlo sono i cocktail. La mixology è arte. Tra coloro che hanno intuito la strada e deciso di percorrerla ci sono sicuramente i friulani Nonino. «Da anni proponiamo i nostri distillati - racconta con trasporto e passione Antonella Nonino, seconda generazione di un'azienda pionieristica - tutti ottenuti da vinacce fresche, distillate cento per cento con metodo artigianale, ai più grandi barman del mondo. Siamo convinti che questo sia un modo per far conoscere e apprezzare la grappa e le acquaviti a un pubblico giovane e attento alla qualità. Abbiamo avviato dal 2008 collaborazioni con diversi bartender, fra i quali Davide Girardi e Mirko Falconi, che realizzano cocktail premiati in tutto il mondo».

Come il Nonino Tonic Amazzo-

nico. La ricetta: 3,5 cl Grappa Nonino 43°, 1,5 cl Cordiale Amazzonico, 12,5 cl acqua tonica, limone e ghiaccio. A svilupparlo Simone Caporale, per anni all'Artesian Bar di Londra, oggi bartender di fama internazionale: «La grappa è un prodotto perfetto per la mixologia a patto che sia di grande qualità. Occorre superare il cliché che molti colleghi hanno su questo distillato. Solo con un lavoro di squadra sarà possibile portarla nelle ricette di grandi cocktail dove la grappa può tranquillamente rappresentare la parte alcolica del mix di ingredienti».

Per rompere il ghiaccio e vincere la diffidenza dei consumatori, soprattutto quella dei giovani, servono dunque prodotti di pregio. Gianni Vittorio Capovilla, ovviamente di Bassano del Grappa, è oggi riconosciuto come uno dei migliori mastri distillatori del pianeta.

«Per sostenere e rilanciare la grappa è fondamentale la qualità che, in Italia purtroppo, è assicurata solo da pochi produttori illuminati - spiega -. E il metodo di distillazione non è affatto secondario. Per esempio i nostri alambicchi discontinui lavorano a bagnomaria per tenere bassa la temperatura consentendo agli alcoli superiori, le code, di non essere trascinati dai vapori e conferendo maggior pregio, morbidezza e qualità al prodotto finale». Il contrario di quello che avviene nella distillazione industriale.

Insiste Capovilla: «In quel caso la temperatura è alta perché bisogna far presto e distillare il più possibile. A discapito della qualità. Così, però, non si aiuta il lavoro a sostegno di un brand e di una nuova immagine per un distillato che invece avrebbe caratteristiche e mercato per crescere, e tanto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fragolappa

di Cristian Camnasio
Daiquiri Cocktail Bar
di Cormano (Mi)



Ingredienti:

3 fragole;
1 fetta di lime;
1 cucchiaino di zucchero
demerara;
2 cl bitter campari;
4 cl grappa
prosecco q.b.
bicchiere:
renano
metodo:
stir&strain
guarnizione:
alkekengi,
fragola e arancio

Centoventi anni della Famiglia Nonino

la Repubblica **R** Food

Nicht nur pur, jetzt braucht der Grappa auch den Shaker

Grappa gilt als "veraltet" Cocktails dienen als Jungbrunnen

von MAURIZIO TREZZI – 2. August 2018

Außenaufnahme bei Tageslicht, ein Holztisch unter einer Pergola in der Halbtotale, Stühle mit Sitzflächen aus Stroh. Nahaufnahme: dichtes, weißes Haar, das Gesicht ist vom Leben gezeichnet, von der Sonne, von der Arbeit. In der Hand ein kleines Glas. Auf dem Tisch eine Flasche, die fast voll ist, mit einem Destillat. Glasklar. Perfekte Bilder wären das vor einigen Jahren gewesen für einen Werbespot über Grappa. Solche Stereotype halten noch heute das Nationaldestillat gefangen, das viele sowieso nur gut finden, um den Kaffee zu "korrigieren" oder sich an kalten Winterabenden aufzuwärmen. Dieses Limit zu sprengen, ist das Ziel derer, die dieses Produkt hochloben und lieben. Die Chiringuitos auf Formentera oder die Bars in Miami, wo junge Menschen Gin, Mezcal und Rum vorziehen, sind noch Traumdestinationen. Doch die Renaissance dieses Destillats, bei dem gleichzeitig Trester, Schalen und Traubenkerne, das heißt die Überreste der Vinifikation verarbeitet werden, hat bereits begonnen. Wichtig ist dabei die Imageaufwertung eines Produktes, das den meisten überholt und altmodisch vorkommt. Und eine Möglichkeit, um dies umzusetzen, ist der Weg über die Cocktails. Die Mixologie ist eine Kunst. Zu denjenigen, die diesen Weg ausfindig gemacht haben und ihn auch beschreiten, gehören auf jeden Fall die **Noninos** aus dem Friaul. "Seit Jahren empfehlen wir unsere Destillate, die alle aus frischem Trester und zu 100% nach handwerklicher Methode destilliert werden, den besten Barkeepern der Welt", erklärt mit Elan und Leidenschaft in der Stimme Antonella **Nonino**, die die zweite Generation des Pionierbetriebs vertritt. "Wir sind davon überzeugt, dass dies eine gute Möglichkeit ist, damit ein junges und qualitätsbewusstes Publikum Grappa und andere Destillate kennen und schätzen lernt. Seit 2008 arbeiten wir mit verschiedenen Bartendern zusammen, zu denen unter anderen Davide Girardi und Mirko Falconi gehören, die für ihre weltweit preisgekrönten Cocktails bekannt sind", fährt Antonella fort.

Wie zum Beispiel der **Nonino Tonic Amazzonico**, nach folgendem Rezept: 3,5 cl Grappa **Nonino 43o**, 1,5 cl Cordiale Amazzonico, 12,5 cl Tonic Water, Zitrone und Eis. Die Kreation stammt von Simone Caporale, der etliche Jahre in der Artesian Bar in London arbeitete und heute als Bartender von internationalem Ruf tätig ist. "Grappa ist ein perfektes Produkt für die Mixologie", erklärt er, "doch er muss von erstklassiger Qualität sein. Man muss sich über die Klischeevorstellung hinwegsetzen, die die meisten Kollegen von diesem Destillat haben. Nur in Teamarbeit kann es gelingen, den Grappa in die großen Cocktail-Rezepte einzubinden, wo er problemlos den alkoholischen Anteil im Einklang mit den anderen Zutaten stellen kann."

Fragolappa

Ingredients:

3 strawberries:

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

1 slice of lime;

1 spoon of demerara sugar;

2 cl. bitter Campari;

4 cl. grappa

Prosecco at pleasure

Glass:

Renan

Method:

Stir&strain

Garnishing:

Alkekengi, strawberry and orange