


AREA DI SOSTA VINI

Mixare il sapore del tempo

 di **Fernanda Roggero**

Marsala, grappa, amari, vermouth: i distillati di grande tradizione tornano protagonisti. Anche in nuove combinazioni e in versione aperitivo

All'inizio furono gli Speakeasy. La moda dei cocktail vintage, dilagata in tutto il mondo, con cui i bartender hanno riportato in auge vecchi drink e rispolverato antiche ricette. Adesso è il momento della rilettura in chiave mixology di alcolici di gran tradizione che diventano – o tornano a essere – protagonisti. È il caso del marsala, della grappa, degli amari e dei vermouth artigianali.

La rivoluzione più ardua pare quella del marsala, troppo a lungo relegato in ruolo ancillare, se non addirittura ridotto a mero ausilio di cucina. Naturalmente, per aspirare a un ritorno di fiamma con il pubblico, serviva un drastico cambio di immagine. Lo storico produttore Pellegrino ha dunque lanciato una linea, Marsala Revolution, pensata soprattutto per un pubblico giovane, con cinque diverse tipologie. Il tradizionale vino liquoroso siciliano si presenta in versione più morbida e amabile, un gusto meno ossidato e note di vaniglia e frutta. Anche nella versione secca, con maggior complessità aromatica, il gusto è contemporaneo e ben si adatta a combinazioni anche ardite da parte dei mixologist.


DiBaldo 721
 17% vol. (euro 55)

Marsala Bip Benjamin
 13.5% vol. (euro 18)

Amaro Sibilla
 34% vol. (euro 20)

Altrettanto ambizioso il nuovo corso degli amari che risalgono dal fine pasto all'aperitivo. L'Amaro Sibilla, creato nel 1868 da Girolamo Varnelli come "rimedio" per i pastori della transumanza, è tuttora ottenuto da un decotto di erbe, radici e cortecce su forno a legna e dolcificato esclusivamente con miele dei monti Sibillini. Oggi diventa un ottimo aperitivo in un semplice *blend* con vermouth bianco e buccia di limone. Ma spesso è servito anche con spremuta d'arancia, gassosa, cola o in versione spritz.

Nuova vita anche alla grappa. Le "Nonino girls" (madre e figlie della celebre distilleria friulana) si sono inventate il Nonino Ginger Spirit, ottenuto da macerazione e distillazione al 100 per cento con metodo artigianale di zenzero a 50% vol. Uno spirito esotico ed elegante servito fresco in purezza (meglio se in bicchiere aperto a forma di tulipano) oppure *on the rocks*. Intrigante anche nella versione "canarino spiritoso": due gocce di Nonino Ginger in aggiunta finale al classico canarino ottenuto con le scorze di limone in acqua calda.


Carpano Antica Formula
 16.5% vol. (euro 30)

Nonino Ginger Spirit
 50% vol. (euro 94 - 50 cl)

E infine il gran ritorno dei vermouth. Da sempre protagonisti dei cocktail più classici oggi hanno ripreso a vivere di vita propria. Molto graditi in versione aperitivo *on the rocks* o in rielaborazioni di drink tradizionali. Ci voleva un profumiere per creare un vermouth decisamente fuori dagli schemi come DiBaldo 721. Baldo Baldinini, alchimista riminese, ha creato un'essenza particolare, frutto dell'incontro tra botaniche rare e un potente viaggio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Ne deriva un vermouth intenso e concentrato con inconfondibili note di rosa damascena, cortecce orientali, miele d'acacia e viola. Perfetto semplicemente *on the rocks*.

Un classico è invece il Carpano Antica Formula, fedele a se stesso dal 1786 (soltanto tre persone sono a conoscenza della ricetta segreta). Soltanto vini italiani, arricchiti con erbe e spezie, dai baccelli di vaniglia di Madagascar, Papua Guinea e Tahiti a zafferano iraniano e assenzio delle alpi piemontesi. Perfetto nel Reverse Manhattan, dove incontra whisky di segale o Bourbon, Fernet-Branca e una ciliegia al Maraschino. ■