



Il vino e i liquori

Proposte di fine pasto

La tendenza attuale è quella delle grappe più gentili e a bassa gradazione, adatte anche ai meno esperti

La voglio morbida e invecchiata!

Per consigliarle ai clienti è fondamentale conoscerle

Come si conclude in bellezza un'ottima cena? Semplice. Dopo il caffè, basta proporre un buon distillato che pulisce la bocca e aiuta la digestione. E, soprattutto, fa in modo che il cliente se ne vada dal nostro ristorante soddisfatto, magari intenzionato a tornare. Nella nostra carta, dunque, deve essere assolutamente presente una selezione di amari e acquaviti, tra le quali la grappa, il nostro distillato nazionale, non può mancare assolutamente.

CALANO I CONSUMI, MA SI SCEGLIE LA QUALITÀ

Secondo l'ultima relazione annuale dell'Associazione nazionale industriale distillatori di alcoli e acquaviti (Assodistil), la costante crescita dei consumi avvenuta negli ultimi anni ha subito una battuta d'arresto: nel 2006, infatti, le vendite delle grappe sono diminuite del 3 per cento e del 6 per cento quelle delle acquaviti di frutta. Questi dati, però, sono scoraggianti solo per chi produce e propone prodotti mediocri. «La qualità paga, ormai da tempo viene privilegiata rispetto alla quantità», spiega Cristina Domenis, amministratore delegato dell'omonima distilleria friulana. «Noi, per esempio, nel 2006 abbiamo incrementato le vendite del 20 per cento». Insomma, si beve meno ma meglio, come conferma anche il rapporto di Assodistil: «Il consumatore di grappe è una persona consapevole che ama provare piacevoli sensazioni dalla degustazione corretta del distillato piuttosto che "stordirsi" con il primo mix alcolico di turno».

Un segno, questo, di come è cambiato il modo di bere la grappa. «Rispetto ad alcuni anni fa c'è stato sia un miglioramento delle materie prime, grazie ai nuovi sistemi di pressatura usati nella vinificazione, sia un perfezionamento delle tecniche di distillazione», continua Domenis. «Questo è servito a "pulire" il gusto delle grappe che non sono più così dure come una volta. Anzi, oggi è proprio il consumatore a richiedere grappe morbide, sia pure ad alte gradazioni».

LASCIO CHE I CLIENTI SCELGANO DA SOLI?

La scelta del distillato non dipende da quello che si è mangiato durante la cena. Dopo il caffè, ormai, "i giochi sono fatti" quindi possiamo lasciare il cliente libero di decidere quale tipo o marca di grappa



preferisce, soprattutto se è un conoscitore appassionato. «Tuttavia, è importante che il ristoratore sappia guidare le scelte», precisa Cristina Domenis. «Molti clienti chiedono il marchio noto, ma sarebbe meglio che il ristoratore riuscisse a guidarli nella scelta del prodotto più adatto. Le gradazioni più alte sono gradite a chi ha un palato esigente e ama farsi sorprendere dagli aromi». A chi si avvicina alla grappa per la prima volta, invece, è meglio consigliarne una morbida, anche invecchiata, sicuramente di più facile approccio.

INDISPENSABILE LA PREPARAZIONE

Per aiutare davvero il cliente, però, noi per primi dobbiamo essere preparati e dobbiamo aver assaggiato almeno una volta i diversi prodotti che abbiamo in casa. In questo modo, potremo essere davvero sicuri delle nostre proposte e non rischieremo di deludere le aspettative di chi viene a cena da noi. Un aiuto, in questo senso, ce lo danno gli stessi distillatori da cui ci riforniamo. «I nostri agenti sono preparati per "spiegare" le grappe ai ristoratori clienti», prosegue

ANCHE LE GRAPPE DIVENTANO AUTOCTONE

Tradizionalmente, l'acquavite è "affare" del Nord Italia, dove si distillano le vinacce dei grandi rossi piemontesi o dei bianchi friulani che danno vita alle grappe di Dolcetto o di Picolit. Negli ultimi anni, però, anche alcune aziende vinicole del Centro-Sud hanno cominciato a distillare le proprie vinacce, quasi tutte di uve autoctone. In Sicilia abbiamo l'esempio dell'azienda agricola Pollara che, da ottobre 2006, ha arricchito la gamma dei suoi vini con le grappe Rore Puro, acquaviti di Nero d'Avola e Catarratto ottenute con un impianto discontinuo a vapore. «Abbiamo iniziato a produrle assecondando le richieste dei clienti», spiega Lea Pollara, titolare dell'azienda insieme ai fratelli. «La domanda arriva soprattutto dal mercato siciliano dove prima la grappa non era quasi consumata, ma penso che potrà crescere e diventare di tendenza».

INFO: Aziende Agricole Pollara
Tel. 091.8462922 oppure 091.8463512
www.principediorleone.it



UN LINGUAGGIO SENZA MISTERI

Ecco un piccolo dizionario per capire cosa si nasconde dietro i diversi termini e le varie definizioni che circondano il mondo della grappa:

- **ACQUAVITE:** è il risultato alcolico della distillazione di prodotti come vinacce, frutta, cereali o vino. Per il regolamento 1576/89 della CEE e per la legge italiana, la denominazione "grappa" può essere usata soltanto per l'acquavite ottenuta distillando vinaccia italiana.
- **AROMATICA:** è una tipologia di grappa ottenuta da vinacce di uve aromatiche come Moscato, Traminer o Müller Thurgau.
- **AROMATIZZATA:** questo tipo di grappa si ottiene grazie all'aggiunta di erbe, radici o frutta in grado di cedere i loro profumi (per esempio, grappa con genziana o mirtillo).
- **BARRICATA:** grappa invecchiata in piccole botti di legno (barriques).
- **BLENDED:** è così definita la grappa ottenuta da due o più varietà di vitigni.
- **GIOVANE:** è imbottigliata al termine della distillazione o dopo un periodo di riposo in recipienti neutri come acciaio o vetro, che non rilasciano aromi. Questo tipo di grappa è incolore, dal profumo delicato e dal gusto secco e pulito.
- **INVECCHIATA:** è la grappa che è stata sottoposta a un periodo di invecchiamento in botti di legno per almeno 12 mesi, grazie al quale assume un colore che va dal giallo paglierino all'ambrato e un gusto più morbido e delicato. Dopo un periodo di almeno 18 mesi può essere definita Riserva o Stravecchia.
- **MONOVARIETALE:** è la grappa ottenuta dalle vinacce di un'unica varietà di uva. È detta anche Monovitigno, marchio registrato dalla famiglia Nonino.
- **MORBIDA:** si presenta gentile e piacevole, ideale per clienti non abituati a bere grappa e che vogliono avvicinarsi a questo distillato.
- **SECCA:** in gola è ruvida, dà un certo "brivido". Per questo motivo è meglio servirla a intenditori che riescano ad apprezzare questa sua caratteristica.
- **TORBATA:** è la grappa ottenuta distillando vinacce precedentemente affumicate nella torba. Da consigliare a chi è appassionato di whisky.

Se abbiamo qualche altra domanda sul mondo della grappa o se siamo alla ricerca di qualche "chicca" da proporre ai nostri clienti al momento di servirli, possiamo visitare il sito dell'Istituto nazionale della grappa (Ing), www.istitutograppa.org, nella sezione "Le tue domande" oppure mandare una e-mail a info@istitutograppa.org. Saranno gli stessi produttori associati a rispondere a tutti i nostri dubbi e a soddisfare le nostre curiosità.



Cristina Domenis. «Non solo. La nostra azienda ha realizzato anche alcune pubblicazioni del maestro degustatore della distilleria Silvano Domenis, intitolate *Le lezioni del buon bere*, nelle quali spieghiamo ai ristoratori come “insegnare” la grappa al consumatore. In pratica, si tratta di una degustazione guidata di tre grappe della stessa tipologia ma di gradazione differente, in sequenza dalla meno alcolica alla più alcolica».

NEL CONTO O OFFERTA DALLA CASA?

Proporre ai clienti una grappa per concludere una cena non significa necessariamente servirla gratis, anche se il bicchierino “offerto dalla casa” è sempre un’ottima forma di marketing.

Per decidere come comportarci valutiamo il cliente che abbiamo di fronte. Se ha speso tanto per la cena o se è un frequentatore abituale che, magari, porta spesso

anche persone nuove e ci fa pubblicità, offriamo noi. In questo caso, però, evitiamo di servire prodotti che abbiamo in listino, in modo che il cliente non possa fare paragoni e giudicare la nostra offerta in base al prezzo. Meglio tenere in casa, invece, una bottiglia di grappa fuori menù, di buona qualità ma non costosa, da riservare per queste occasioni e da presentargli come una “specialità” tirata fuori apposta per lui.

I COSTI

La quantità di produttori e di tipologie di grappa esistenti in Italia fa sì che anche i prezzi delle bottiglie siano molto diversi tra loro. Per esempio, si può andare da 9 euro + Iva per un’acquavite di vinacce miste fino a oltre 50 euro per le tipologie più ricercate, come le monovarietali, magari da vitigni autoctoni. In generale, comunque, una grappa di buona qualità ci costa tra i 15 e i 25 euro, Iva esclusa.

IN BREVE

Per impreziosire l’offerta



Avete mai pensato alla birra come a una raffinata bevanda digestiva da fine pasto? Giovanni Marchioppolo, patron del brand Marchioppolo, lo ha fatto. Tanto che, alla fine del 2006, ha lanciato Acqua di Grano, un distillato di birra prodotto in esclusiva dal “maestro-poeta” della grappa Vittorio Capovilla. Ottenuta dalla doppia distillazione di una birra bionda doppio malto di alta qualità, questa acquavite si serve a 15/17 gradi, da sola o con ghiaccio, ma anche accompagnata da cioccolato, caffè e, perché no, da un buon sigaro.

INFO: Marchioppolo
Tel. 02.45281744
www.marchioppolo.it
info@marchioppolo.it

Il Cerro che invecchia

Un profumo che ricorda il legno fresco, appena tagliato. Si tratta di Acerreta, una nuova grappa Riserva distillata dalla famiglia Rotondi e invecchiata tre anni in piccole barriques da 225 litri. Ciò che caratterizza questa acquavite è proprio il legno nel quale è affinata: non il tradizionale rovere, bensì il cerro. «Rispetto al



primo, che conferisce alla grappa note più secche e dure, il cerro è un legno dolce e quindi trasmette note più morbide e un gusto particolare», spiega il titolare dell’azienda romagnola, Giovanni Rotondi. L’Acerreta è stata anche selezionata tra numerosi distillati per essere inserita nella vetrina internazionale di TuttoFood, la fiera alimentare che si è svolta a Milano all’inizio di maggio. La famiglia Rotondi distilla anche oltre venti grappe tradizionali e un’acquavite di uva Regina.

INFO: Distillati Rotondi
Tel. 0545.936050

QUESTE NON POSSONO MANCARE

Dare un elenco delle distillerie esistenti in Italia non sarebbe possibile: tutta la penisola, infatti, è cosparsa di piccoli produttori, soprattutto al Nord ma da qualche anno anche il Meridione fa di tutto per tenergli

testa. Tuttavia, esistono aziende, note a livello nazionale e internazionale, che non possono mancare nella nostra carta dei distillati. Ecco quali sono:

BONAVENTURA MASCHIO



Il prodotto principe è la linea Prime Uve che comprende 15 diverse acquaviti d’uva: due blend di uve bianche e nere, sei cru monovarietali provenienti da aree viticole selezionate e sette distillati di uve autoctone di varie regioni italiane. A queste si aggiungono le grappe delle linee 903 e Gaiarine, queste ultime monoviti. Completa la gamma l’acquavite di frutta Prime Arance.

INFO: Tel. 0434.756611
www.primeuve.com
info@primeuve.com

DISTILLERIE DOMENIS



La Storica è la sua etichetta più nota, che comprende tre grappe giovani, tre invecchiate e un’acquavite d’uva. A questa si aggiunge la linea Distillati della tradizione, costituita dalle quattro grappe monovarietali Blanc e Neri e dalle due invecchiate Sogno di Dama. Arricchiscono l’offerta la Biologica, ottenuta da vinacce provenienti da coltivazioni certificate, e la linea Kosher, prodotta in collaborazione con il Rabbinate di Trieste.

INFO: Tel. 0432.731023
www.domenis.it
domenis@domenis.it

DISTILLERIE POLI



Nella linea principale le quattro grappe monovarietali Po’ e le due blended Sarpa, Giovane e Riserva. Le altre due linee, invece, arricchiscono la produzione con le raffinate grappe invecchiate in barrique (linea Jacopo Poli) e due grappe aromatizzate alla ruta e alla liquirizia (linea Grappa Museum). Completano la gamma i liquori alla grappa aromatizzati, le acquaviti d’uva e i distillati di frutta (ciliegie, pere, lamponi).

INFO: Tel. 0444.665007
www.poligrappa.com
info@poligrappa.com

LUIGI FRANCOLI GRAPPE



Produce nove diverse grappe, tra le quali si annoverano le acquaviti ottenute da vinacce tipicamente piemontesi, come quelle di Nebbiolo, di Barbera o di Moscato, ma distilla anche vinacce provenienti da altre zone vinicole importanti come l’Oltrepo (grappa di Bonarda) o la Valle di Cembra (grappa di Müller Thurgau). Completano la gamma le due Riserve 3 e 5 anni e la tipologia Barriques.

INFO: Tel. 0163.844711
www.francoli.it
francoli@francoli.it

MAZZETTI D’ALTAVILLA



La linea Collezione comprende 15 grappe monovarietali ottenute da vitigni piemontesi come l’arneis, il nebbiolo o la barbera. La vasta gamma di distillati, però, conta anche le tre acquaviti d’uva Ardita (blended, moscato e malvasia) e due novità del 2007: Novella, distillata nelle prime due settimane di vendemmia, e CuoreOro, una grappa Riserva invecchiata oltre 18 mesi in botti di castagno.

INFO: Tel. 0142.926147 oppure 0142.926215
www.mazzetti.it
sanzio.evangelisti@mazzetti.it

NONINO



Grandissima la varietà di distillati prodotti: 22 grappe, di cui cinque tradizionali, 14 Cru Monovitigno e tre assemblaggi di monovitigni distillati separatamente, la Cuvée Nonino 2003, l’Antica Cuvée e la Single Grapes. A queste bisogna aggiungere le 14 acquaviti d’uva della linea Ue (una riserva, due blend e undici Cru Monovitigno). A completare la gamma otto diversi distillati di miele e tre di frutta (ciliegia, pera, prugna).

INFO: Tel. 0432.676331
www.nonino.it
info@nonino.it

ROBERTO CASTAGNER



Tre le linee: Sartoriale, che comprende una grappa torbata, una riserva e sei millesimate, Fuoriclasse e Nuovo Mondo. Nel 2007, la gamma si è arricchita di due nuove specialità: Acqua d’Uva, un distillato d’uva coltivata nella Marca Trevigiana, e Fuoriclasse Oro, un blend di tre grappe provenienti da regioni diverse. Ogni bottiglia porta un simbolo colorato sul tappo che indica il “carattere” della grappa: innovativa, classica, gentile, artigiana.

INFO: Tel. 0438.793811
www.robertocastagner.it
info@robertocastagner.it

UMBERTO BONOLLO



La collezione Of comprende una decina di grappe ottenute da vinacce sia bianche sia rosse, come OfProsecco e OfPrimitivo, ultima arrivata in casa Bonollo, e tre acquaviti d’uva, Fior d’Uva Of, disponibili sia nella tipologia blend Of Uve Pregiate, sia nelle versioni aromatiche monovarietali of Uva Fragola e Of Uva Moscato. Fiore all’occhiello dell’azienda è la grappa Of Amarone Barrique, invecchiata in piccole botti di rovere francese.

INFO: Tel. 049.9000023
www.bonollo.it
info@bonollo.it