

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**



POLIBIBITA FUTURISTA "GRANDI ACQUE"



POLIBIBITA FUTURISTA DI FILLIA, "DIAVOLO IN TONACA NERA"

Oggi la *mixology*, ovvero l'arte di creare bevande miscelando ingredienti alcolici e non, sta catalizzando l'attenzione di tutti e i segnali sono evidenti.

I giornali dedicano ampi spazi ai *cocktails* e anche i prodotti tradizionalmente bevuti lisci come amari o aperitivi analcolici si stanno affrettando a creare miscele per proporre nuove occasioni di consumo destinate a chi che sembra prediligere preparazioni elaborate e gusti complessi.

Ne consegue che la miscelazione potrebbe essere un tassello importante per la promozione di qualunque prodotto da miscita.

LA MIXOLOGY A BASE DI GRAPPA

Ma la *mixology* a base grappa presenta, a detta di molti *barmen*, 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*.

Questo perché non si tenta di andare in concordanza con la grappa e con i suoi profumi e si utilizzano gli schemi classici di miscelazione, spesso giocati sulla contrapposizione, che si adottano con distillati che hanno minor carica aromatica.

Se infatti utilizziamo liquori dai sentori erbacei e speziati come kummel, sambuca e camomilla possiamo ottenere ottimi risultati dalla grappa: come una bella signora va accompagnata e non contraddetta.

Non possiamo certo negare che questo aspetto della grappa non sia di riferimento, con alcuni prodotti con

ben 250 mg litro di residuo e con una media dei prodotti intorno ai 160. Per dare un termine di paragone, la *vodka* - in assoluto il distillato più versatile in miscelazione - ne ha solo 2.

Scendere sotto i 100 mg litro renderebbe la grappa più miscelabile, come già accade per alcune di esse usate per realizzare liquori, ma la snaturerebbe eccessivamente e le farebbe perdere il suo tratto distintivo.

Questo discorso è stato affrontato non senza discussioni fra puristi e innovatori in Cognac dove versioni meno invecchiate, con maggior tocco fruttato, vengono proposte per un consumo su ghiaccio o in moderni *cocktail*, per arrivare in Armagnac dove viene prodotta una *eau de vie* bianca da miscelazione che esce però dalla denominazione.

Un altro esempio ci arriva dal *whisky*.

Un malto di Islay, tradizionalmente molto affumicato, ha circa 160 mg litro di sostanze aromatiche disciolte.

I whisky scozzesi in generale, allo stesso modo territoriali e schietti, soffrono dello stesso problema con due soli cocktail internazionali al loro attivo, il Rob Roy e il Rusty Nail.

Ma le distillerie di questa area, verificato il problema, propongono ormai da un paio d'anni versioni *unpeated*, ovvero non torbate, dei loro malti più pungenti, dove emergono netti la materia prima e i legni di invecchiamento, per raggiungere un pubblico più vasto.

IL "NON USO" DELLA GRAPPA NEI COCKTAIL. ADESSO O DA SEMPRE?

Cerchiamo di capire se il "non uso" da parte dei miscelatori attuali sia figlio dei gusti recenti o se sia sempre stato così.

La farmacopea familiare e contadina ci consegna un unico cocktail molto in voga nelle fredde giornate di inverno: in caso di raffreddore e influenza, i nostri vecchi solevano curarsi con una miscela calda di grappa, latte e miele.

Anche a livello di miscelazione ufficiale le cose non vanno meglio.

Nel 1920 Ferruccio Mazzon pubblica la "Guida al barman mixer" al cui interno non si trova nessun cocktail con il nostro distillato. Nel libro i prodotti d'importazione e il brandy italiano fanno da protagonisti.

La miscelazione internazionale con i suoi classici *Punch*, *Fizz* e *Sling* ha sempre snobbato la grappa, preferendogli *gin*, *whisky* e *rum*.

Inoltre, in Italia non esisteva la cultura della miscelazione e il cocktail principale era l'Americano, come certificano i testi, che, di fatto, univa i nostri capisaldi produttivi tradizionali: il vermouth e il bitter.

In Italia non esistevano e non esistono classici, escluso il Negroni, con base alcolica, in quanto siamo un paese dalla grande tradizione enologica (si ricordino in proposito i cocktail Bellini e Rossini) e liquoristica, con amari

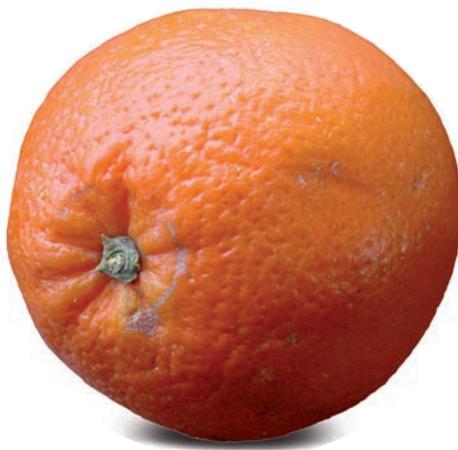
e vermouth che sono in pratica già di per sé alcolici con una loro complessità intrinseca.

Nel 1936 Elvezio Grassi dà alle stampe il libro "Mille Cocktails" prontamente rietichettato "Mille Misture" per effetto del regime fascista che aveva bandito ogni termine straniero.

In questo libro la parte del leone la fa il Gin, ma ci sono ben trentasei ricette per il Rum di Giamaica, poco sotto quello di Martinica, seguito da *Whisky*, *Brandy*, *Cognac* e *Wodka*.

La grappa è ingrediente di soli cinque cocktail.

Sorprendentemente compare come



correttore in due cocktail di scuola internazionale, mentre recita la parte del protagonista in altri due che richiamano alla tradizione piemontese e ritorna al ruolo di comprimario nel quinto, in compagnia della liquoristica italiana.

Il primo cocktail internazionale appartiene al barman Roice ed è il "Snake River" con 3 cl di vermouth secco, 3 cl di gin, 1 cl di Benedictine e 1 cl di Grappa, con alcune gocce di angostura. Il secondo è un cocktail dal nome esotico, ma dagli ingredienti in buona parte italiani: l'"Habana Cocktail" ad opera del barman Pereda prevede 4 cl di vermouth rosso di Torino, 3 cl di Prunelle (un liquore alla prugna molto in voga nel passato, prodotto sia in Francia che in Italia) e 2 cl di grappa.

Il cocktail era amaricato con due gocce

di angostura, agitato nello shaker con ghiaccio e servito in coppa cocktail.

Il primo cocktail piemontese è il "Cavour", uno *short drink* servito fresco con 3 cl di grappa giovane e 1 cl di liquore di menta, vero caposaldo della liquoristica piemontese che in Panchalieri ha la sua Dop di riferimento.

In tempi successivi il mix di grappa e menta verrà proposto in un cocktail già pronto in bottiglia da un'infinità di liquoristi e distillerie, con il nome di "Grigioverde" che deriverebbe dalla predilezione degli alpini per questo abbinamento.

Il secondo cocktail è un inno alla città di Torino e al suo prodotto di eccellenza: il vermouth.

Il "Torino Cocktail" è composto in pari quantità da circa 1,5 cl. per ognuno dei vermouth torinesi più diffusi del periodo, ovvero Cinzano, Martini, Cora e Ballor, 2 cl di grappa bianca piemontese e gocce dell'immancabile angostura.

Il drink, presentato nella classica coppa cocktail, veniva precedentemente mescolato con ghiaccio in un *mixing glass*.

La rassegna si completa con lo "Zuavo", un mix con 3 cl di vermouth di Torino, 3 cl di Aperitivo Select (un grande classico oggi poco reperibile sul mercato), 1 cl di China ed 1 cl di grappa piemontese.

Questi cocktail sembrerebbero una conferma del fatto che il vermouth con i suoi toni speziati possa essere un buon compagno di viaggio della grappa, in quanto entrambi figli del vino.

LA MISCELAZIONE FUTURISTA

Coetanea di questa miscelazione, considerata classica, fu quella futurista, inventata da artisti e amici appassionati appartenenti a questa avanguardia.

I futuristi, ferventi nazionalisti, adottarono la grappa come base alcolica dei loro cocktail geniali, detti "polibibite", che avevano il compito di stupire con



COCKTAIL BRERHATTAN

abbinamenti azzardati e fuori dai canoni del periodo.

La grappa fu molto amata perché simbolo di italianità con il suo carattere irruente e schietto che tanto assomigliava agli artisti aderenti al movimento che si distinsero per più di un'intemperanza.

Le polibibite erano opere temporanee, vere creazioni artistiche paragonabili a installazioni moderne.

Per questo motivo le ricette sono quanto mai originali e prevedono l'uso della grappa in unione con elementi sapidi.

La polibibita "Grandi Acque", creata da Prampolini, eminente scenografo e pittore futurista, prevedeva la miscelazione di 3 cl di grappa, 3 cl di gin, distillato di origine inglese ma ampiamente prodotto in Italia fin dalla fine del 1800, 1 cl di kummel, il liquore al cumino di tradizione tedesca, ma molto diffuso in Italia nel periodo e 1 cl di mistrà, altro caposaldo della liquoristica italiana, oggi colpevolmente relegato al ruolo di comprimario dalla sambuca.

La seconda polibibita era una vera e propria bomba alcolica che rivelava sin dal nome la sua vera vocazione: lo "Snebbiante", ovvero una mistura in grado di liberare la mente da ogni preconcetto e morale attraverso 2 cl di assenzio bianco, 2 cl di grappa e 2 cl di rabarbaro, da bere velocemente.

Infine il più originale di tutti, sin a partire dal nome, partorito dal genio creativo di Fillia ovvero il "Diavolo in tonaca nera", una miscela con 4 cl di grappa secca, 6 cl di succo di arancia dolce e un rosso di uovo sodo posizionato al centro, appoggiato su un letto di cioccolata fondente sciolta. Unico *cocktail* a essere mangiato e non bevuto grazie a un cucchiaino, rappresenta la variante futurista ai *Flip* di moda nel periodo che prevedevano di sciogliere un rosso d'uovo all'interno del vino Porto.

Dopo questo documento importante, anteguerra, per la nostra miscelazione arriveranno i tempi dell'Aibes fondato nel 1949 e delle gare nazionali istituzionali dell'associazione.

Ma nessuno dei *cocktail* vincitori di gare nazionali porterà la grappa in dote.

Dagli anni '50, teatro dei primi concorsi nazionali di Aibes, ad oggi nessuna miscela vincitrice ha come base il distillato nazionale, se si esclude un'acquavite di mosto d'uva negli anni ottanta usata come correttore.

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 rispettivamente 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 ras-

sicurante, 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 verificarne 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