De Luca, Donne della Grappa: una narrazione nuova per un prodotto tutto italiano

scritto da Claudia Meo | 18 Ottobre 2023

L'**Associazione Donne della Grappa** è espressione di un gruppo di assaggiatrici tecniche che fanno parte del più ampio network dell'Anag, l'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti. Le Donne della Grappa, nella loro attuale veste di valorizzatrici della grappa, distillato esclusivamente italiano a norma di regolamentazione europea, nascono ufficialmente durante l'ultimo Vinitaly, quando il logo e il brand dell'associazione vengono consegnati da un

gruppo di distillatrici di grappa a Paola Soldi, Presidente Nazionale ANAG.

A raccontarci i valori e gli obiettivi strategici della nuova associazione è Anna Maria De Luca, coordinatrice delle Donne della Grappa e delegata territoriale per Anag in Puglia.

"**La grappa ha bisogno di una narrazione nuova, che la faccia uscire dagli stereotipi** di un distillato ruvido, che scardini il luogo comune di un prodotto per uomini veri, che valorizzi i suoi tratti di finezza, di eleganza, di persistenza e di aromaticità, caratteristiche che la grappa sta sempre più acquisendo, anche grazie al grande lavoro delle distillatrici italiane, a cui noi intendiamo essere utili, svolgendo un'attività di divulgazione della ricchezza di questo prodotto tutto italiano. Le donne hanno un rapporto particolare con i profumi e come associazione intendiamo valorizzare questa affinità, promuovendo una divulgazione del prodotto basata sui principi del bere consapevole".

Anna Maria, quali sono i riscontri che il mercato sta dando con riferimento alla grappa?

"I dati che ci pervengono mostrano in modo chiaro che **il mercato femminile si sta incuriosendo sempre di più nei confronti del prodotto grappa, e che i giovani si stanno avvicinando sensibilmente a questo distillato.** Il nostro lavoro ora è quello di far capire che la grappa è un prodotto dalla fortissima individualità, è un prodotto esclusivo, e il modo migliore per iniziare a conoscerlo è capirlo. La mixology è un processo che sta connotando il mercato in modo molto forte ma ritengo che la particolarità della grappa debba essere compresa a sé stante, con la sua grande ricchezza, a prescindere dal suo consumo nei cocktail".

Qual è a suo giudizio il modo giusto per accostarsi a questa ricchezza tutta italiana?

"La grappa contiene nelle vinacce già tutto il corredo

aromatico delle uve; Mario Soldati ha affermato che la grappa è l'anima della terra e il vino ne è la sua poesia: serve la consapevolezza e la gioia di accostarsi a questo distillato italiano in modo quasi religioso. Occorre insegnare ai giovani il modo specifico di avvicinarsi alla grappa, facendo capire che degustare una grappa non è paragonabile all'assaggio di un vino: il modo in cui i nostri sensi possono percepire la sua ricchezza è attraverso piccole olfazioni, piccoli sorsi, quindi grande rispetto e grande moderazione".

Quali sono le iniziative a cui le Donne della Grappa ed Anag stanno lavorando per favorire la valorizzazione della grappa?

"Come Donne della Grappa siamo molto attive nel rendere la grappa presente in eventi che vedono una grande partecipazione femminile, come in occasione di sfilate di moda e di altri eventi aggregativi. Grande spazio stiamo dando alla sensibilizzazione dei giovani nei confronti del bere responsabile: **abbiamo attivato un progetto di formazione nelle scuole**, al quale, come madre, tengo moltissimo. ANAG ha poi creato il format accattivante delle Cene di Fuoco, nel corso delle quali la grappa viene divulgata attraverso la valorizzazione di ricette regionali che ne prevedono l'utilizzo in cucina: tutti i piatti del menù, dall'antipasto al dolce, sono realizzati con la grappa, che non deve prevaricare il piatto ma renderlo più prezioso e più intrigante, grazie ai suoi profumi".

Anna Maria, le chiediamo un pensiero finale che racchiuda il suo personale rapporto con la grappa.

"I profumi sono un incredibile mezzo di trasporto nel tempo e nello spazio; sono custodi di ricordi e tradizioni. La nostra terra, così ricca di memorie, ha bisogno di un prodotto che le interpreti e le trasmetta: i profumi non si dimenticano, i profumi rimangono; e la grappa è un incredibile strumento per custodirli".