Marzadro: la grappa ha grandi potenzialità in miscelazione, punto di entrata nel mercato spirits

scritto da Emanuele Fiorio | 11 Giugno 2023

Con **Alessandro Marzadro, Amministratore Delegato di** Distilleria Marzadro ho affrontato diversi temi, in particolare il ruolo della grappa nella categoria degli spirits, come può essere usata anche in miscelazione e qual è la percezione dei consumatori e l'accoglienza da parte dei bartender. Sono emersi diversi spunti di riflessione e e esempi concreti che delineano gli **sviluppi e le evoluzioni future di questo prezioso distillato, emblema della scuola italiana.**

Qual è il ruolo della grappa nella categoria degli spirits e come si differenzia da altre bevande alcoliche?

Sicuramente ci sono delle differenze sia tecniche che culturali. **La differenza tecnica riguarda principalmente l'impianto di distillazione discontinuo** che viene utilizzato per tutti i distillati importanti e permette di ottenere prodotti di altissima qualità e conservare i caratteri distintivi della materia prima.

La seconda differenza riguarda la materia prima, nella grappa è solida, mentre negli altri distillati è tendenzialmente liquida. Questo rende la grappa un prodotto più difficile da distillare dato che cuocere un solido è più complesso rispetto ad un liquido.

Il terzo elemento riguarda la grandissima variabilità della grappa, le vinacce rosse o bianche provengono da una varietà notevole di vitigni. Solo nel whisky c'è una certa variabilità, ad esempio tra torbato e non torbato, ma non è così ampia.

Inoltre **la grappa è caratterizzata da una forte circolarità della materia prima** dovuta al fatto che la vinaccia è un sottoprodotto che prende nuova vita attraverso il processo di distillazione.

Per quanto riguarda le differenze culturali, la grappa ha una origine umile, era il distillato del contadino e non del nobile. La maggior parte dei distillati nascono da esigenze logistiche dato che occupavano meno spazio del vino sui mezzi di trasporto e rappresentavano anche un rimedio contro le infezioni durante gli spostamenti, grazie all'elevato grado alcolico. **La grappa quindi, a differenza di altri distillati, storicamente non ha avuto una dimensione internazionale, non avendo preso parte a grandi viaggi e scoperte.**

La miscelazione stessa per la grappa è arrivata molto dopo.

Teniamo presente che, ad esempio, il gin tonic era un cordiale che veniva fornito ai soldati inglesi di stanza in India perché si presumeva aiutasse contro le malattie. I distillati a differenza del vino sono molto legati al concetto di medicinale. Se ci riflettiamo tuttora si ritiene che la grappa faccia digerire o riscaldi anche se, in entrambi i casi, queste tesi sono errate.

Quali sono le caratteristiche distintive della grappa che la rendono unica e versatile per la miscelazione?

Nella grappa **sono presenti circa 60-70 sostanze diverse** che vanno ad arricchire in miscelazione le bevande. A differenza di altri distillati però con una tipologia di grappa posso comporre solo alcuni abbinamenti, per poter ottenere risultati di qualità bisogna essere più competenti rispetto ad altre tipologie di spirits".

Quali sono alcuni esempi di cocktail contemporanei che utilizzano la grappa come ingrediente chiave?

"Ve.n.to" è il primo cocktail codificato 2 anni fa da IBA (International Bartenders Association), a base di grappa, sciroppo di miele, succo di limone fresco e liquore alla camomilla. È un cocktail sour cioè acido che può attirare un pubblico più allargato rispetto ad un cocktail amaro.

Quali sono alcuni suggerimenti o linee guida per utilizzare la grappa in modo efficace nella miscelazione e creare bevande equilibrate e gustose?

È importante che all'interno dei cocktail ci siano la componente dolce, quella acida e una giusta parte alcolica, ogni ricetta è pensata per raggiungere questo equilibrio. Queste sono caratteristiche che un bartender deve saper gestire. Nei cocktail c'è un lavoro di manualità e

riproducibilità che va preso in considerazione, **anche per la grappa in miscelazione questo aspetto è fondamentale per poter standardizzare una proposta o un cocktail codificato ufficialmente e mantenere inalterati gusto, qualità e riconoscibilità.** L'esempio lampante da evitare è il classico "cocktail bar" che propone diversi tipi di spritz in cui le componenti variano in modo casuale ad ogni bicchiere, questo è ciò che non vogliamo.

Qual è la percezione dei consumatori e l'accoglienza da parte dei bartender rispetto all'utilizzo della grappa in miscelazione?

Uno dei nostri principali obiettivi è quello di **coltivare sempre più la competenza dei bartender, come avviene con i sommelier nella ristorazione. La miscelazione oggi è il punto di entrata dei consumatori al mercato degli spirits.** Poi alcuni di loro, tendenzialmente over-35, si avvicinano al bicchierino liscio. Ma è chiaro che dobbiamo lavorare con sempre maggior impegno nel proporre la grappa come ingrediente chiave nei cocktail.

Oggi il consumatore consuma meno ma vuole assaporare qualcosa che lascia il segno, la grappa è fenomenale in tal senso. Pochi mesi fa abbiamo fatto una indagine, il risultato ci dice che 2 consumatori su 3 sono disponibili ad assaggiare un cocktail a base di grappa. Il nostro obiettivo a lungo termine è che in ogni cocktail bar sia proposto almeno un cocktail a base di grappa.

È importante contrastare l'idea che "la grappa non va miscelata" per questo è necessario far conoscere ad un pubblico allargato, in maniera diretta e concreta, le potenzialità della grappa in miscelazione. In questo senso, assieme ad altri 10 produttori, abbiamo creato "GrappaRevolution", che diffonde e valorizza questo simbolo dello "Stile italiano" nel panorama degli spirits. A fine maggio siamo stati anche al "Bar Show" di Roma assieme a

Samuele Ambrosi per far conoscere e apprezzare una cocktail list tutta a base grappa (Ve.n.to, Grappa Punch, Apple Bacco).

In prospettiva per quanto riguarda il nostro territorio, l'idea è quella di riprendere questo format e calendarizzare un evento al mese nel contesto di Palazzo Roccabruna a Trento. L'obiettivo è quello di proporre e valorizzare alcuni cocktail a base grappa e fare in modo che i bartender professionisti si mettano in gioco direttamente con il pubblico.

Questo permetterebbe al pubblico di apprezzare e **conoscere drink miscelati con grappa e ai bartender di ricevere feedback diretti dai consumatori**, spingendoli a portare queste "mixology experience" all'interno dei loro locali".

VE.N.TO

Il primo cocktail a essere mai stato inserito nella lista di IBA

45 ml grappa bianca
22.5 ml succo di limone fresco
15 ml honey mix
(sostituire acqua con camomilla)
15 ml cordial alla camomilla
10 ml bianco d'uovo (opzionale)