

# Grapperie Aperte, la grappa e il piacere di berla

Grapperie Aperte, la grappa e il piacere di berla Domenica 2 ottobre torna Grapperie Aperte, l'occasione per scoprire il piacere di bere la grappa abbinata a delle dolci creazioni di pasticceria. Grappa è una parola italiana, fa parte del dna del nostro Paese e non può essere prodotta in altri posti, a parte San Marino. Domenica 2 ottobre sarà la giornata dedicata alla scoperta di questo distillato con la tredicesima edizione di Grapperie Aperte. Un evento che coinvolge 28 realtà in tutta Italia, dalla Val d'Aosta alla Toscana. Saranno 28 le distillerie in sette regioni che partecipano a questa edizione. Gli appassionati di questo prodotto potranno visitare i luoghi dove viene prodotta la grappa, scoprirne i segreti parlando con i maestri distillatori, assaggiare le diverse varietà. Perché la grappa non è solo una bevanda ad alta gradazione alcolica, ma è un universo di profumi e sapori da scoprire, magari con un dolce. L'abbinamento con la pasticceria sarà il filo conduttore di questa edizione. Oggi il mondo della grappa è cambiato, i consumatori consapevoli sono molto di più numerosi di qualche anno fa. Oggi chi sceglie una bottiglia lo fa in modo più critico, non leggendo semplicemente la parola grappa sulla bottiglia. Si cerca di più il lato piacevole del bere la grappa. Le botti dove si affina la grappa «Se prima c'era la tendenza a scegliere una grappa semplicemente guardandone l'etichetta e considerando il fattore prezzo – ha spiegato Elvio Bonollo, presidente dell'Istituto nazionale grappa – oggi si sceglie ponendo molta più attenzione alla componente qualitativa e all'azienda da cui proviene. Si consuma di meno, ma consapevoli e informati di cosa si degusta. In questo processo virtuoso va riconosciuto il contributo determinante delle distillerie che si sono evolute valorizzando la presentazione dei propri distillati». Grappa bicchieri «Oggi, rispetto al passato – ha sottolineato Bonollo – si è scelto di privilegiare la qualità rispetto alla quantità. C'è stato un evidente aumento di attenzione alla componente edonistica di questo prodotto per il cui apprezzamento impone un atteggiamento sobrio e un consumo limitato e consapevole della grappa stessa. Si sta più attenti ai dettagli e ai legami con il territorio; dal punto di vista sensoriale c'è una predisposizione a preferire grappe intense ma equilibrate con una preferenza crescente nella direzione del segmento delle grappe invecchiate rispetto a quelle giovani». Visita alle Poli Distillerie Come detto saranno 28 le distillerie aperte in sette regioni italiane, l'elenco completo e i programmi dettagliati si possono trovare online sul sito dell'Istituto nazionale grappa. In particolare alle Poli Distillerie, a Schiavon (Vi), si potrà scoprire il set dove è stata girata la fiction Rai "Di Padre in figlia", che prossimamente andrà in onda su RaiTre. Saranno ospiti della giornata le attrici protagoniste: Stefania Rocca e Cristiana Capotondi. Invece, al Borgo Antico San Vitale, a Borgonovo di Corte Franca (Bs), saranno protagoniste le grappe: l'esperta in analisi sensoriale Camilla Guiggi, nel 2009 ha vinto il titolo di miglior assaggiatrice di grappe in Lombardia, guiderà una selezione di partecipanti (è necessaria la prenotazione) alla scoperta di questo prodotto. L'arte del maestro Iginio Massari e le sue dolci creazioni saranno d'accompagnamento a due grappe: una giovane e una affinata. Un terzo distillato, a sorpresa, chiuderà il percorso gustativo.