

Grappa, non è un distillato per vecchi

Anche in tempi di Covid sotto l'albero non sono mancate le eleganti confezioni del distillato italiano più famoso: la grappa. Un'idea che può sembrare scontata ma che con il passare degli anni ha acquisito lo status di regalo dallo stile glamour, raffinato e, soprattutto, "made in Italy" garantito. La grappa, infatti, è il prodotto italiano per eccellenza, un patrimonio unico del nostro Paese: può essere denominata "Grappa" solo l'acquavite ricavata da vinacce derivate da uve coltivate e vinificate in Italia e distillate in impianti ubicati nel territorio nazionale e rispondenti a precise caratteristiche dettate dalla normativa in vigore.

Se fino a qualche anno fa la grappa era considerata un distillato per "vecchi" e poco consumata rispetto a whisky o rum, considerati più alla moda, oggi si sta cercando di invertire la tendenza: Anag, l'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti, con la collaborazione di molti produttori e associazioni di categoria (Abi e Aibes) si è messa in gioco per proporre la grappa nella "mixology", con cocktail creati ad hoc per attirare l'attenzione e coinvolgere un pubblico sempre più giovane. «Con il cocktail "40 Grapes" dedicato ai 40 anni di Anag, la grappa si è presentata ufficialmente nel mondo del bartending e della mixology, pronta a valorizzare con la sua eccellenza tutta italiana le antiche origini rurali e tradizionali – conferma Simone Furlani, presidente Anag Lombardia –». Numerosi sono poi stati gli eventi per coinvolgere un pubblico sempre più eterogeneo, donne comprese: dagli apericena alle "cene di fuoco", ovvero cene con piatti preparati con la grappa o accompagnati dalla stessa con abbinamenti ricercati. Qualche esempio? Grappa e crudità di pesce a grappa e acciughe dissalate, grappa con cioccolato allo zucchero Muscovado o alla Combava che è un agrume del Madagascar.

«La grappa ha ormai raggiunto livelli molto alti qualitativamente parlando, con prodotti più sofisticati, sia nelle bianche che nelle invecchiate – prosegue Furlani -. Tuttavia nel mondo della ristorazione c'è spesso carenza di conoscenza e si segue la logica del "basso costo" perché di norma un bicchierino di grappa va sempre offerto, quando invece basterebbe capire che il cliente torna per degustare un prodotto di livello e che è disposto a pagarlo il giusto. La grappa ha infatti un suo "bouquet aromatico e gustativo" importante che lo rende un distillato di "pronta beva". Nelle grappe giovani, all'olfatto possiamo sentire profumi diversi che consentono di capire il vitigno da cui deriva e che sono sinonimo di qualità: dal profumo floreale di gelsomino, glicine, rosa, a quello fruttato di banana, tropicale, ananas, pera, fino ai sentori di erbe aromatiche come salvia ed eucalipto. Quando poi le grappe vengono invecchiate in botte il numero di profumi e sapori percepibili si amplia notevolmente».

Anche se la sezione di Bergamo non esiste più (Anag Lombardia conta due sezioni provinciali a Brescia e Varese), la vita associativa di Anag è la prova che un buon distillato può unire ed entusiasmare senza eccedere e decadere nel volgare: «Negli ultimi vent'anni i distillatori hanno visto crescere i consumi, soprattutto di prodotti invecchiati, grazie al fattore export e al loro approfondimento sull'invecchiamento – sottolinea Furlani -. Adoperando anche botti di legno pregiato (dal rovere al ciliegio, acacia, ecc..) e botti usate in precedenza per altri prodotti (whisky, rum, cherry, porto, ecc...) Anag detiene il premio più ambito in Italia con il concorso dell'Alambicco d' Oro, quest'anno giunto alla sua 37ª edizione, che premia le migliori grappe prodotte ogni anno. L'obiettivo è indirizzare i consumatori sui prodotti più completi e cercare di diffondere una cultura della grappa anche al Centro Sud Italia. Che sia giovane, invecchiata, ad alto grado (50°-60°) o aromatica (ottenuta cioè da Moscato o Gewurztraminer o altri vitigni aromatici) la grappa piace infatti più nel Nord Italia. Non a caso la maggior parte delle

distillerie si trova tra Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia».



Storia di un prodotto italiano al 100%:

La grappa è solo italiana: per tradizione, cultura e anche per legge. Il regolamento 110/2008 dell'Unione Europea ha infatti recepito i valori intrinseci del prodotto riconoscendola Indicazione Geografica e riservando unicamente all'acquavite italiana la possibilità di denominarsi grappa. La Repubblica Italiana, con il decreto 297/97, definì nei particolari le norme di produzione e di designazione che sono state riprese e aggiornate nel Decreto Mipaaf 747/2016 il quale costituisce il disciplinare di produzione dell'IG Grappa.

Storicamente, inoltre, la grappa è stata concepita nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana che, intorno all'anno Mille, codificò le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego per svariate patologie umane garantendo ai distillati un imperituro successo. Le vinacce, materia prima alcoligena

povera (rispetto al vino, tanto per fare un esempio, contengono i due terzi di alcol in meno), ma molto diffusa, furono immediatamente prese in considerazione e, della loro acquavite, si parla già nel 1400. Le prime testimonianze dello studio sulla distillazione delle vinacce risalgono però al 1600 e sono dovute ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana. Fino agli inizi del XIX secolo non vi è però una distinzione tecnologica netta tra i distillati alcolici, poi l'Italia della grappa scelse una propria strada che portò alla creazione di una bevanda con caratteristiche uniche e irripetibili

Come scegliere la grappa

- "Giovane": grappa mantenuta in recipienti di acciaio e che non ha fatto passaggio in botte di legno.
- "Affinata": termine commerciale non legislativo per la Grappa che ha fatto un passaggio in botte per meno di 12 mesi.
- "Invecchiata o vecchia": grappa che ha fatto minimo 12 mesi in botti di legno di qualunque dimensione.
- "Riserva o stravecchia": grappa che ha fatto minimo 18 mesi in botti di legno di qualunque dimensione.

* Per una grappa che ha fatto almeno la metà dei mesi sopracitati va specificata in etichetta la dicitura del tipo di botte "barrique, barricata o altri tipi di botte" (esempio: "Barrique riserva")

Il Consumo di vino tornerà come prima del Coronavirus

Buone notizie per le imprese del vino. Il confinamento per l'emergenza coronavirus ha frenato i consumi di vino, ma nella cosiddetta fase 2 tutto tornerà come prima per l'80% dei consumatori, portafoglio degli enoappassionati e liquidità d'impresa permettendo.

Secondo la prima indagine a focus Covid a cura dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, i consumatori italiani di vino (l'85% della popolazione) si dichiarano fedeli alle proprie abitudini già a partire dalla fase 2, compatibilmente con la loro disponibilità finanziaria.

Il 'dopo' sarà come 'prima' per l'80% dei consumatori. O più di prima, con i millennials che prevedono un significativo aumento del consumo, in particolare di vini mixati (il 25% prevede di aumentarne la domanda), a riprova della voglia di tornare a una nuova normalità con i consueti elementi aggreganti, a partire dal prodotto e dai suoi luoghi di consumo fuori casa (ristoranti, locali, wine bar), che valgono una fetta di 1/3 del campione in termini di volume (il 42% tra i millennials).

Allo Spazio Fase il Gin & Tonic Festival di Bergamo

Gin giapponesi, gin italiani, gin mediterranei, gin alla canapa, gin al pompelmo rosa e gin al cacao: queste sono solo alcune delle tipologie che verranno proposte al Gin & Tonic Festival di Bergamo. Il più grande Gin & Tonic Festival d'Italia, nato nel 2017, torna con la sua terza edizione in programma venerdì 11 e sabato 12 ottobre all'interno di Spazio Fase, complesso di edifici industriali recuperati da una splendida cartiera dismessa di fine '800 (ex Cartiera Paolo Pigna), sviluppandosi su una superficie di oltre 3.000 mq.

Al suo interno si troverà un'ampia area nella quale degustare Gin & Tonic di ogni tipologia. La vecchia fabbrica sarà infatti divisa in un'area degustazioni con stand tematici divisi in base alla provenienza geografica dei gin con etichette selezionate provenienti da tutto il mondo, un'area produttori e un'area market con stand vintage e creativi. A completare l'offerta un'ampia area ristoro con prelibatezze artigianali dello street food italiano e un palcoscenico con line up dai suoni '50s 60s e rockabilly e dj set fino a tarda notte. Insomma, Gin & Tonic Festival Bergamo è un'occasione per conoscere nuovi brand, ricette e notizie del settore, nonché per assaporare un ottimo Gin & Tonic in una location unica.

L'ingresso è gratuito. Il Festival è aperto dalle ore 18.00 alle 2.00.

Per maggiori informazioni: gintonicfestival.com

Mocktail: arrivano da New York e fanno tendenza

Con il termine “mocktail” si indica una bevanda miscelata senza l’aggiunta di alcool. Il nome deriva dall’unione delle parole inglesi “mock”, che significa “imitare”, e cocktail. Questi drink imitano nei colori e negli ingredienti i cocktail più famosi ma senza la presenza della componente alcolica. Rum, gin e vodka lasciano il posto a centrifugati di frutta, succhi naturali, infusi di erbe aromatiche. Abbiamo chiesto a Nicola Mor, barman professionista e docente dell’Accademia del Gusto di Ascom Formazione, di indicarci quattro ricette per preparare a casa aperitivi alcool free per ogni occasione.

Refreshing Clementine

Ingredienti:

6 cl succo di clementine spremute

8 cl succo di ananas fresco

1,5 cl succo di lime

1 passion fruit (svuotare l’interno del frutto)

2 cl sciroppo di zucchero liquido

Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare per circa 8 secondi e versare direttamente nel bicchiere. Guarnire con spicchi di clementina, cannuccia di carta e foglie di timo.

(foto in copertina)

Virgin Lychee Cosmopolitan



Ingredienti:

1,5 cl sciroppo di granatina

8 cl succo di lychee

4 cl succo di arancia

1 cl succo di lime

Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e filtrare in un'ampia coppa da cocktail. Guarnire con una scorza di arancia sul bordo del bicchiere.

Iced Matcha Latte



Ingredienti:

1 cucchiaio di tè verde matcha in polvere
2,5 cl sciroppo di orzata
3 cl acqua calda
4 cl panna liquida
8 cl latte di cocco

Preparazione:

Sciogliere in una tazza il tè con l'acqua calda, unire lo sciroppo di orzata, la panna liquida e versarli nel bicchiere con ghiaccio. Successivamente versare il latte di cocco e mescolare.

Pomegranate Fizz



Ingredienti:

2 cl sciroppo ai fiori di sambuco
1 bottiglietta di soda (o tonica) da 20 cl
1 cl succo di lime
2 fette di arancia

chicchi di melograno
rosmarino

Preparazione:

Direttamente del bicchiere versare lo sciroppo con il succo di lime e il melograno. Aggiungere ghiaccio, soda, le fette di arancia e mescolare delicatamente. Guarnire con il rosmarino.

Conclusa la prima “Serendipity Wines” con 33 medaglie d’oro

Si è conclusa con successo la prima edizione del Concorso enologico internazionale Serendipity Wines, una manifestazione che ha visto Bergamo e il nostro territorio protagonisti mondiali dell’enologia. L’iniziativa è nata per favorire l’incontro inaspettato e piacevole con vini speciali, capaci di emozionare, di trasmettere sensazioni positive e totalmente inaspettate. L’idea è stata quella di portare il pubblico a scoprire quei vini che, nella vita di tutti i giorni, risultano più difficili da incontrare.

Serendipity è un termine inserito nella lingua inglese colloquiale, ha un’origine antica e affascinante e ha come obiettivo portare all’attenzione emozioni assolutamente inaspettate, quasi per caso, nel corso di altre imprese.

Più nello specifico, i vini ammessi al Concorso Enologico Internazionale “Serendipity Wines” sono vini passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati.

Si tratta di tutti quei vini che, nel corso degli anni, hanno ricevuto le più varie definizioni: da meditazione, da rilassamento, da conversazione ... ecco, a noi piace definirli Serendipity Wines, i vini inaspettati che ti sorprendono in maniera positiva e ti lasciano un'emozione.

Il Concorso Enologico Internazionale "Serendipity Wines" è promosso dall'Associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi sotto la supervisione dell'Organisation de la Vigne et du Vin (OIV) e con il supporto scientifico del Centro Studi Assaggiatori di Brescia.

Venerdì 17 maggio una giuria di esperti tra tecnici, enologi e giornalisti, ha valutato i 124 campioni di vino presenti (passiti, liquorosi, fortificati e aromatizzati) giunti da tutto il mondo.

Sabato mattina, presso la sala consiliare del Comune di Scanzorosciate, al termine della tavola rotonda, sono stati eletti i vini vincitori con 33 medaglie d'oro e 5 d'argento. Tra i bergamaschi sono stati premiati 6 produttori di Moscato di Scanzo (Tallarini, Cavalli Faletti, Fejoia, La Rodola, De Toma, Magri Sereno) e 3 aziende che producono Valcalepio Moscato Passito (Cantina Sociale Bergamasca, Tallarini, Orsini Giuseppe).

Sabato e domenica l'attenzione si è spostata sul banco d'assaggio aperto al pubblico e allestito nel chiostro dell'Abbazia benedettina di San Paolo d'Argon. Tutti hanno avuto la possibilità di degustare i migliori vini alla presenza dei numerosi soci della Strada, tra i quali segnaliamo Regione Lombardia, Consorzio Tutela Valcalepio, Aspan Panificatori Bergamaschi, Il Rudere di Ranica, Fejoia e Il Cipresso di Scanzorosciate, Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon, Medolago Albani di Trescore Balneario, La Rovere e Quattroerre di Torre de' Roveri, Arrigoni di Pagazzano, IBS di Azzano San Paolo e Quattro Portoni di Cologno al Serio. Nella due giorni era presente la Fondazione ISB di Torre Boldone, con docenti e

ragazzi che hanno aiutato nello svolgimento sia del Concorso che del banco d'assaggio.

“Come prima edizione del Concorso Enologico Internazionale Serendipity Wines non possiamo che essere ampiamente soddisfatti per il risultato ottenuto nell'individuare un modo alternativo per promuovere il nostro territorio – commenta Enrico Rota, presidente della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca -. Con Serendipity Wines abbiamo messo sotto i riflettori la nostra provincia e le sue produzioni (non solo enologiche). Anche il banco d'assaggio dei vini vincitori ha ricevuto importanti consensi: un ringraziamento particolare agli enti e ai produttori presenti che hanno deciso di sostenere la nostra manifestazione”.





Strada del Vino
VALCALEPIO
e dei Sapori
della Bergamasca

STRADE DEI VINI
E DEI SAPORI
DI LOMBARDIA



Ufficio Provinciale di Agricoltura
e Pesca



Regione Lombardia



STRADA DEL VINO
VALCALEPIO



Serendipity
WINES

CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE
Vini passiti, liquorosi
e aromatizzati



Strada del Vino
VALCALEPIO
Bergamasca





Il Birrificicio Otus di Seriate premiato al concorso Beer Attraction

Il Birrificicio Otus di Seriate è stato premiato al concorso Beer Attraction di Rimini, organizzato da Unionbirrai e dedicato alle birre artigianali e speciali.

Otus è salito sul podio, classificandosi terzo con la PILS2 nella categoria 1 riservata alle birre chiare, di bassa

fermentazione, basso grado alcolico e di ispirazione tedesca e ceca.

La 14^a edizione del Concorso Birra dell'Anno 2019 è organizzata da Unionbirrai e premia le migliori Birre Artigianali Italiane, con cerimonia di premiazione che si è tenuta presso la fiera Beer Attraction a Rimini. Per ogni categoria sono state premiate le migliori 5 birre italiane artigianali.

Altro importante riconoscimento per la RED & GO, che entra nelle migliori 5 birre ambrate, alta fermentazione, basso e medio grado alcolico, di ispirazione britannica (categoria 8). Quest'anno al concorso erano presenti 1.994 birre da 324 birrifici artigianali.

Al primo posto si classifica Hammer con BUNDES e la secondo Birrificio Lariano con LA GRIGNA.

BIRRA DELL'ANNO 2019

UB
UNION
BIRRAI
PICCOLI BIRRAICI INDIPENDENTI



CLASSIFICATO

CATEGORIA 1

BIRRE CHIARE BASSA FERMENTAZIONE
BASSO GRADO ALCOLICO, DI ISPIRAZIONE
TEDESCA E CECA
(GERMAN E BOHEMIAN PILSNER).



BIRRIFICIO OTUS

Pils2

Un bicchiere dedicato per il Moscato di Scanzo

Un bicchiere made in Italy distribuito da un'azienda bergamasca, Ro.s. Srl, leader nella ricerca, innovazione e design nelle forniture ad alberghi e pubblici esercizi. Dopo due anni di ricerche è stato presentato il bicchiere studiato per apprezzare al meglio un prodotto unico della nostra terra, come il Moscato di Scanzo.

Si è partiti con decine di modelli, per scendere a 5 bicchieri che sono stati messi a disposizione dei produttori, in modo che li provassero. La scrematura è proseguita fino ad arrivare al modello vincente, prodotto dall'azienda Luigi Bormioli di Parma, un'eccellenza del made in Italy, che ha personalizzato il contenitore della preziosa DOCG bergamasca, incidendo alla base il nome Moscato di Scanzo. Il bicchiere ufficiale del Consorzio è cristallino, con una forma moderna ed elegante, ideato e studiato nei minimi dettagli per non far salire al naso la parte alcolica del vino, in modo da far emergere i profumi e le note aromatiche.

Alla serata sono intervenuti, presentati da Fabrizio Pirola, il sindaco di Scanzorosciate, Davide Casati, il presidente del Consorzio del Moscato di Scanzo, Paolo Russo, i fondatori di Ro.s. Srl, Sergio Pezzotta e Antonella Giupponi, il parlamentare Marzo Zanni e il consigliere regionale Dario Violi. Tutti hanno tessuto le lodi per il risultato ottenuto, che punta a valorizzare ancora di più un prodotto come il Moscato di Scanzo, apprezzato ed esportato in tutto il mondo.

Per informazioni: www.consorziomoscatodiscanzo.it



Drink list per il 2019: Quali i cocktail di tendenza

In occasione della Bergamo Cocktail Week ecco qui la drink list di tendenza per il 2019, secondo 130 baristi in 35 città americane ed europee che riporta Forbes magazine.

Tra mocktail, Aperol e curcuma i trends sono intriganti e invitano a nuove esperienze di sapori anche un po' alternativi

e sorprendenti.

Primo in classifica è l'Aperol frosé, una combinazione di vino rosé frozen e Aperol, che è già molto amato dagli appassionati dei cocktail in tutto il mondo.

Seguono i mocktails, la reinterpretazione di cocktail classici ma privi di alcol. Il 2019, però, è all'insegna dell'originalità anche in questo caso, quindi non si propongono più grenadina e succhi di frutta ma sciroppi fatti in casa e acqua tonica, ingredienti fermentati e bevande come il primo distillato non alcolico Seedlip.

Inoltre, secondo i bartenders stranieri quest'anno prevale il sapore e il profumo della rosa, ma anche del curcuma.

La sostenibilità è un trend che sta guadagnando più spazio a livello globale. Non può, quindi, mancare neanche dal mondo dei cocktails. L'88% dei baristi selezionati cercano di usare in modo più saggio le loro materie prime rispettando l'ambiente: decorazioni commestibili, bevande a temperatura ambiente, porzioni di ingredienti suddivise in più bevande.

Quest'anno però protagonisti sono anche delle sperimentazioni piuttosto originali, come l'utilizzo di topinambur, tomatillo, chorizo, patata messicana (jicama), il frutto esotico zapote nero e addirittura le acciughe! Alquanto originali sono anche gli abbinamenti proposti come: cucina latinoamericana e whisky, patatine fritte e champagne, ostriche e gin.

Contemporaneamente, appaiono nelle liste originali degli esperti anche i funghi: vodka, o vino frizzante con estratti di funghi sono una novità per il 2019.

La linea tra cibo e bevanda diventa ancora più sottile con i cocktails che si ispirano ai piatti famosi: Cacio e Pepe martini, cocktail ispirato al gyros con gin, cetriolo, menta, yogurt e limone.

Come spiegano gli esperti ogni barista può ispirarsi dalle

cose che ama di più, tra cui anche un piatto preferito, quindi può provare di riproporlo in un bicchiere.

Winelivery: Vino e cocktail a domicilio anche a Bergamo

Siete a casa con amici, vi viene voglia di bere un bicchiere di vino, una birra, oppure un analcolico ma non volete uscire, cosa fate? Ordinate la vostra bevanda preferita e in 30 minuti vi arriverà a domicilio. E' questa l'idea dietro il progetto molto ambizioso di Winelivery, l'azienda e-commerce milanese che in poco tempo grazie al crowdfunding ha fatto record con 1,7 milioni di raccolta ed è diventata la start-up retail con il maggior numero di soci in Italia: 450 investitori!

Bergamo è stata una delle prime città ad usufruire di questo servizio, dopo Milano, e seguono Torino, Bologna, Firenze, mentre è in progetto Roma ma anche l'estero. Obiettivo è raggiungere entro il 2021 un totale di 25 città servite.

“Il mercato del vino è in continua crescita e la porzione del delivery, ossia il vino consegnato a domicilio, mostra dati più che incoraggianti non soltanto in Italia, ma in tutta Europa”, nota Francesco Magro che con Andrea Antinori hanno fondato Winelivery.

La carta include oltre 1.500 referenze tra vino, birra artigianale, liquori, distillati, cocktail kit, aperitivo e superalcolici e l'ordinazione è facile grazie all'app che si scarica gratuitamente sul cellulare, mentre è possibile scegliere le bevande preferite dalle 10:00 di mattina con consegna last minute fino all'1:00 di notte e alle 2:00 durante i weekend.

Winelivery offre anche suggerimenti: prima della cena un aperitivo, per un aperitivo un buon cocktail, per il dopo cena un buon digestivo. Alla salute!



Una mattina in cantina con il sommelier

Sabato 19 gennaio Ascom Formazione con la sua Accademia del Gusto organizza un'esperienza in cantina al Podere Cavaga di Foresto Sparso. Il sommelier Luca Castelletti accompagna a vedere i luoghi in cui il vino viene prodotto, camminando tra i vitigni e ascoltando la storia della genesi del vino attraverso il metodo classico. E alla fine degustazione di quattro vini abbinati a salumi e formaggi locali. Info e iscrizioni: Accademia del Gusto tel. 035.41.85.707/715 – info@ascomformazione.it