



## Il gustoso mondo delle grappe



Il mondo degli "ammazzacaffè" o dei "pusa caffè" è molto variegato e si districa tra amari, grappe, vini aromatizzati, liquori e distillati vari. Noi di sicuro ci siamo specializzati molto sulle grappe. La grappa è un lavorato sempre dell'uva, o meglio del suo scarto. Dopo che l'uva è stata spremuta, il mosto prosegue la sua evoluzione per diventare vino, le vinacce, teoricamente da scartare, diventano invece grappa. Naturalmente in questa terra dove le vigne non mancano e la produzione di vino è molto alta, il riutilizzo degli "scarti" è stata una soluzione lungimirante. Bisogna fare un po' di chiarezza in questo mondo fatto da alambicchi e pozioni magiche. La grappa è un distillato che si ottiene solamente da vinacce fermentate. Questo è molto

### Tipologie di grappa

La grappa giovane: una grappa è giovane quando invecchia in contenitori di vetro o acciaio senza passare dall'invecchiamento in botti di legno. Solitamente ha un colore chiaro o trasparente e conserva i sapori del vitigno. La grappa giovane aromatica: come quella precedente fa un breve invecchiamento, ma in questo caso si utilizzano uve aromatiche o semi-aromatiche come quelle del moscato e del brachetto. La grappa invecchiata: questa grappa è regolamentata dalla legge, che ne decreta un tempo di invecchiamento dai 12 ai 18 mesi. L'invecchiamento, che avviene in botti di legno, come rovere,

acacia, frassino e ciliegio, lascia alla grappa un colore più giallo, e un sapore molto intenso che viene arricchito dai sentori di legno e tabacco. La grappa riserva o stravecchia: deve fare lo stesso procedimento di quella invecchiata, ma qui cambiano i tempi di stazionamento nelle botti che deve essere minimo di 18 mesi. La grappa barricata: la grappa, qui, deve invecchiare non meno di un anno in barrique di rovere francese da 225 o 228 litri. La grappa aromatizzata: questa grappa, di solito giovane viene aromatizzata, tramite infusione, con prodotti di origine vegetale, come erbe officinali, erbe aromatiche o frutta.

### Cocktail Geppetto

- 4 cl di grappa
- 7 cl di succo di pompelmo rosa
- 2 rametti di rosmarino
- 2 cl di sciroppo di zucchero
- ghiaccio
- 2 gocce di assenzio

Spremere il succo di un pompelmo rosa e filtrare il succo. Mettere del ghiaccio nello shaker. Aggiungete il succo di pompelmo, l'assenzio e lo sciroppo di zucchero. Versate la grappa. Agitate con vigore per 20 secondi. Agitate anche qualche secondo in più così da allungare un pochino di più il cocktail, che deve risultare un aperitivo leggero. Mettete del ghiaccio in un bicchiere. Versate il cocktail, filtrando con lo strainer. Servite.

### Letture per amanti dei vini

#### STORIE DI CORAGGIO

Oscar Farinetti  
12 incontri con i grandi del vino, storie di coraggio, di tenacia e di ricerca.

#### VINO: FEMMINILE, PLURALE

Cinzia Benzi  
Cinzia Benzi intervista undici "donne del vino" e racconta la loro vita privata e professionale; sullo sfondo, molti dei migliori vini italiani...

#### IL RESPIRO DEL VINO

Luigi Moio  
Il vino visto dal primo senso che lo percepisce: l'olfatto.

#### IL PIACERE DEL VINO

Paola Gho e Giovanni Ruffa  
L'universo sensoriale, il linguaggio della degustazione, le caratteristiche dei vini e della viticoltura

#### CONFESSO CHE HO BEVUTO

Luigi Anania  
28 modi di declinare la parola "vino", tra racconti, testimonianze, confessioni di autori italiani contemporanei.

#### LA BARBERA È FEMMINA

Marzia Pinotti  
Qual è la vera natura della Barbera? Viaggiando a ritroso nei secoli e in avanti ci spiega il vino italiano oggi.

La cosa importante è che il distillatore tolga le parti nocive che si creano in questo processo, come la testa e la coda, che oltre ad avere sapori e aromi sgradevoli, potrebbero contenere anche residui di alcol metilico, che è tossico. Le grappe si fanno di ogni uva, ecco perché sono tante quanto sono i vini. Quindi, come il vino ogni zona ha le grappe delle uve che contraddistinguono il territorio. Ma per essere grappa deve essere di uve e di produzione italiane.

importante perché la distingue dalle acquaviti che sono distillati di mosto o dai distillati di vino, come per esempio il Brandy. Il fatto che le vinacce siano uno scarto non vuol dire certo che la grappa sia un sottoprodotto, anzi, la grappa è molto difficile da produrre, soprattutto per essere buona. Questo ha fatto sì che ci fosse una continua ricerca delle bucce migliori con meno impurità possibili, come raspi e vinaccioli. Insomma, un mondo in continua evoluzione e miglioramento che ha portato questo prodotto ad essere apprezzato in tutto il mondo. Per veri intenditori. Anche la distillazione ha fatto passi da gigante, dalle clandestine distillerie dei nonni, si è passati ad alambicchi di concetto tradizionale ma ovviamente rivisti in chiave moderna.



## Vino re indiscusso delle tavole italiane

Una cosa che sappiamo bene è che, in Italia, il vino è re indiscusso delle tavole. Il Piemonte poi, sopra tutti, ha un legame ormai indissolubile con l'arte vitivinicola. Oltre 48.000 ettari di terreno del Piemonte sono coltivati a vigne, di cui la maggior parte sono concentrati nel Monferrato e nelle Langhe. Il clima e il terreno favoriscono la crescita di uve a bacca nera ma creano anche delle uve bianche molto fruttate e profumate. La produzione di vini si divide in un 66% di rossi e il restante in vini bianchi. Ma una grande competenza si è sviluppata anche con i vini dolci e

aromatizzati. Il più famoso è il Moscato d'Asti che è il secondo vitigno più grande in regione, occupando il 22% della superficie vitata. Insieme con l'Asti spumante, il Moscato è il prodotto più esportato dal comparto agricolo regionale. Il Moscato, dal gusto dolce e aromatico ma con una nota di rinfrescante acidità, profumo di salvia, citronella e pesca bianca, è da sempre usato a fine pasto per accompagnare i dolci, ma soprattutto per tutti è un ricordo del Natale e del Capodanno, spesso usato in questa occasione per festeggiare l'arrivo del nuovo anno. Un altro vino rosso molto conosciuto è il Brachetto. L'uva di

brachetto cresce soprattutto nelle aree tra l'astigiano e l'alessandrino. La zona di riferimento è Acqui Terme da sud, fino quasi al confine con la Liguria, e a nord dove il territorio dell'acquese si addentra in quello astigiano. Il brachetto ha un colore rosso intenso rubino o porpora, un profumo delicato e aromatico, e richiama ai sentori della frutta matura e degli aromi floreali, un sapore dolce e gradevole al palato. Per i vini aromatizzati poi c'è una storia molto importante che apre le porte al mondo delle bevande conviviali del dopo pasto. Infatti, i vini aromatizzati non sono adatti ad accompagnare i pasti ma, per le loro caratteristiche, sono ottimi come

### Vin Brulè o Vin Caùd

- 750 ml di vino rosso corposo
- succo e scorza di un'arancia
- 1 paio di semi di cardamomo
- 2 chiodi di garofano
- 1 stella di anice stellato
- 1/2 baccello di vaniglia
- 1 stecca di cannella

Versate il vino rosso all'interno di una pentola capiente ed accendete la fiamma. Unite subito lo zucchero. Aggiungete anche l'anice stellato, il cardamomo, una stecca di cannella, i chiodi di garofano ed i semi della bacca di vaniglia. Versate dentro anche il succo appena spremuto e filtrato dell'arancia, e la sua scorza grattugiata. Fate bollire il tutto per 5 minuti circa, quindi spegnete la fiamma e fate riposare per qualche ora. Prima di gustarlo fatelo scaldare, quindi filtratelo con l'aiuto di un colino e decorate la tazza aggiungendo una fetta di arancia e, a piacere, stecche di cannella e anice stellato.



digestivi. I vini aromatizzati sono, in pratica, vini che vengono fatti rifermentare in botti di rovere con l'aggiunta di zuccheri e piante o erbe aromatiche, queste erbe ovviamente ne caratterizzano il prodotto, successivamente viene aggiunto

alcol puro che ne enfatizza i sapori e porta la bevanda a una gradazione intorno ai 17°. I più famosi in Piemonte sono di sicuro il Vermouth e il Chinato, di solito di barolo o barbera, che, come suggerisce la parola, ha un'aggiunta di china calissaia. Ma parlando di vini aromatizzati, visto questo periodo dell'anno che, piano piano, fa arrivare il freddo, non si può non parlare del Vin Brulè. Il Vin Brulè non è una propria una produzione ma una ricetta, si differenzia infatti dai vini aromatizzati perché non compie nessuna rifermentazione, più che altro è un'infusione di aromi e frutta nel vino classico. Il Vin Brulè è una pratica usata in tutto il Nord Europa e ha origini antiche. Se prima il vino veniva infuso con aromi per coprire il sapore, non sempre buono, oggi invece si consiglia vivamente di farlo con vini di buona qualità, questo darà alla bevanda una nota in più. Di questa ricetta ce ne sono molte varianti differenti, perché dipende ovviamente da che aromi si mettono e ogni luogo ha le sue tradizioni. Il Vin Brulè è un eccellente simbolo del Natale qui in Piemonte. Spesso ai mercatini di Natale ci sono postazioni in cui si può comprare un buon vin brulè che scalda sia le mani che il cuore!

#### DILETTA TELONI

Con questi speciali abbiamo fatto un prezioso viaggio all'interno dei prodotti tipici e delle tradizioni enogastronomiche del nostro territorio. Tutto questo girovagare ci farà arrivare pronti, con l'uscita di venerdì, a raccontare una delle feste d'autunno di questa città, il santo patrono, San Baudolino. Pronti per onorare questa festa con storie, aneddoti e tradizioni.

La stagione delle massime eccellenze

RISTORANTE LA CURIA ENOTECA

RISTORANTE ENOTECA LA CURIA  
Acqui Terme • Via Bollente 72 • 0144.356049  
info@enotecalacuria.com • www.enotecalacuria.com

CANTINA DI MANTOVANA - DAL 1955 - PASSIONE PER TRADIZIONE

a Novembre ritorna il "Vino Novello"

Sconti speciali sugli acquisti e possibilità di prenotare le confezioni regalo per il prossimo Natale.

Ai bambini sarà omaggiato un bellissimo libro, interessante anche per gli adulti. Vi ASPETTIAMO!!!! APPOFITTATENE

Consegne a domicilio in Piemonte, Lombardia, Liguria e Valle Aosta

Per maggiori info e per ordini: 0131710131  
info@cantinamantovana.com www.cantinamantovana.com