

GRAPPA E CIOCCOLATO: UN GOLOSO INCONTRO PER SAN VALENTINO



Sabato 14 febbraio al Ristorante “Da Giovanni”, in via del Moro a Firenze, si è tenuta un’originalissima degustazione di grappe e cioccolato, organizzata da ANAG – Assaggiatori grappa e acquaviti. L’occasione? La “*Fiera del Cioccolato 2015*”.

ANAG: grappa e cioccolato per un goloso incontro di San Valentino

In una delle bellissime sale del ristorante fiorentino “*Da Giovanni*”, il giorno di “**San Valentino**”, in occasione della **Fiera del Cioccolato**, si è tenuta una degustazione davvero speciale: tre grappe piemontesi incontravano quattro cioccolatini, opera del Maestro cioccolatiere **Simone de Castro**, dai gusti particolari: al “*pepe*”, al “*cioccolato fondente*”, al “*frutto della passione*” e “*ripieno al latte*”.

Tuscanypeople





La degustazione di grappe e cioccolato

La degustazione è stata guidata dalla presidente federale di A.N.A.G., la **toscanissima Paola Soldi**, che, con il suo inconfondibile accento fiorentino, ha guidato i ventisette partecipanti alla scoperta del magico mondo delle grappe.

Assaggiare, anzi... assaporare delicatamente una **grappa** non è facile come testare un **vino**. Innanzitutto perché la **grappa** ha un'alta gradazione alcolica che se da una parte esalta gli aromi, al tempo stesso satura il bulbo olfattivo e sminuisce la percezione di altri odori. La cosa a cui bisogna stare attenti, inoltre, è "*non bruciarsi il naso*" quando la si annusa; si deve infatti trovare la giusta distanza, tra bicchiere e narici, che consenta di percepirne gli aromi ed al tempo stesso non permetta al "*pizzichìo*" di distrarre la sensazione olfattiva che, in quel momento, è messa a dura prova.



Il primo assaggio

Il secondo passaggio, consiste nel preparare la bocca a ricevere questo “*shock*” alcolico: le **grappe** e le **acquaviti** vanno dai 37,5° ai 70° dunque è necessario preparare il palato per poterne percepire in pieno i sapori. Si procede quindi a bere una piccola quantità senza tenerla in bocca, ma buttandola immediatamente giù. Nella degustazione di grappa è infatti il *secondo sorso* quello che conta.

Abbiamo cominciato con una grappa giovane di **barbera**: la “**Nibbio**”, della “distilleria Berta” di Mombaruzzo (in prov. di Asti). Sapori molto fruttati... io ho percepito l'essenza della *mela verde*, c'è chi ha colto l'elegante sapore della *pera*, chi invece vi ha trovato *un retrogusto di vaniglia*. Assaggiamo il **cioccolato al pepe nero** e poi beviamo nuovamente la **grappa**; tutto cambiato: adesso sembra di aver mangiato un bastoncino di liquirizia. Un accostamento davvero ottimo!

(Beviamo dell'acqua e ci prepariamo per il secondo assaggio, ndr)



Il secondo assaggio

La seconda acquavite è una **Grappa di Moscato** della “Distilleria Vieux Moulin” di Costigliole d’Asti (in prov. di Asti). Quest’uva, come ci dice la presidente dell’**ANAG**, Paola Soldi, ha un sapore riconoscibile e preponderante sugli altri sapori. Per il sentore dolciastro, molto simile al più leggero moscato, viene abbinato, anche in questo caso, un **cioccolatino al pepe** per un contrasto *dolce-piccante*; delizioso... mmhmm, - di più: sublime.

Infine, la più decisa **Grappa di Barolo Cannubi** della “Distilleria Mario Montanaro” di Grinzane Cavour (in prov. di Cuneo); questa ha un sapore deciso e molto aromatico, motivo per cui viene sapientemente abbinata con **cioccolatini al frutto della passione**.

☛ **Leggi anche: [DonaMalina, una dolce sinfonia di gelato e cioccolata](#)**



ANAG e il concorso “Alambicco d’Oro”

La *seconda grappa* che abbiamo degustato, distillata da vinacce di moscato, ha ottenuto l’ **“Alambicco d’Argento”**, nel concorso **“Alambicco d’Oro”**, cui hanno partecipato alcune tra le migliori distillerie italiane. Il concorso è aperto a tutte le tipologie di grappe provenienti dalla distillazione di vinacce di uve aromatiche e non; invecchiate, ovvero stagionate nel legno, oppure giovani, senza passaggio in legno.

Confesso di aver provato tutti i cioccolatini... anche per fare un po’ di esperimenti: combinando **cioccolatini** e **grappa** senza seguire troppo gli schemi; ovviamente gli accostamenti suggeriti dalla presidente erano di sicuro i migliori. **Sperimentare cose nuove** lo considero un po’ *“il sale della vita”*: pertanto, almeno per me, risultava praticamente impossibile rinunciare a questo piccolo, grande, piacere.



La grappa, cos'è..??

La **grappa** è un distillato prodotto da vinacce (*ovvero ciò che rimane da un acino d'uva, tolta solo la polpa, ndr*) ricavate esclusivamente da uve prodotte e vinificate in Italia, nella Svizzera Italiana e a San Marino. La **grappa** ha una denominazione legale protetta per distinguere l'**acquavite** dal **distillato** prodotto in altri paesi europei che non può assolutamente essere chiamato... denominato.. indicato come "**grappa**".

Last but not least: non bisogna confondere la **grappa** che è un distillato di *vinacce fermentate* con l'**acquavite d'uva** che, invece, è un distillato di *mosto di uve*.



ANAG: Assaggiatori grappa e acquaviti

L'**ANAG** è un'associazione senza scopo di lucro nata nel 1978. L'obiettivo primario dell'associazione è quello di promuovere la grappa eccellenza 100% Made in Italy e il mondo dei distillati, stimolando un assaggio e un **consumo consapevole** e una "*cultura del bere*" attenta alla **qualità**, piuttosto che alla quantità. L'associazione promuove corsi per aspiranti assaggiatori, degustazioni guidate e comparate; partecipa a manifestazioni enogastronomiche in tutta Italia.

PER APPROFONDIRE:

- ☞ **Firenze e il vino, una grande storia d'amore e di successo**
- ☞ **Vini da dessert toscani, un bicchierino di tradizione a fine pasto**
- ☞ **I grandi vini toscani spopolano alle grandi aste internazionali**

In collaborazione con **My Tuscan Houses**

