Bertagnolli: una grappa molto Country

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 03 Dicembre 2012 13:02



Non essendo particolarmente ferrato in materia di grappe, ho accolto con piacere l'invito a partecipare ad un evento dell'**ANAG**, Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappa e Acquaviti, che mi ha permesso di approfondire l'interessante distillato in questione. Lo scorso **30 Novembre 2012**, **Nino Borzellieri**, Presidente Regionale dell'ANAG Sicilia, da sempre impegnato nella divulgazione dei distillati, ha condotto una serata particolarmente ricca di profumi e di sapori. Grazie alla disponibilità della prestigiosa struttura del **Country Club** di **Palermo**, che ha accolto i partecipanti, ed al **Maestro Pasticcere Salvatore Cappello** e **Maestro Chef Pietro Pupillo,** le grappe di **Bertagnolli**, una delle migliori distillerie nazionali, hanno trovato un degno abbinamento. **Nino Borzellieri** è stato coadiuvato dal collega esperto assaggiatore Dott. **Sorce**, ma soprattutto da **Beppe Bertagnolli** in persona, titolare dell'azienda e grande amante dei dolci siciliani. L'azienda di **Beppe** è una delle più votate alla qualità, alla **Bertagnolli** non si accettano compromessi e tutte le fasi della produzione sono controllate minuziosamente. Essa è situata in **Trentino Alto Adige**, una delle regioni con più tradizione in materia di distillati, ma questo non impedisce a **Beppe** di essere molto spesso presente in Sicilia ad eventi e manifestazioni varie, territorio a lui caro non solo per i dolci, ma anche le origini siciliane della madre. Le grappe degustate e abbinate ai dolci del **Maestro Cappello**, in ordine di servizio, sono state le seguenti.



Grappa di Teroldego

Prodotta da un vitigno autoctono molto diffuso nelle regioni del Trentino Alto Agide e Friuli Venezia Giulia, ha mostrato sin da subito una buona complessità, iniziando con un intenso profumo di uva passa, poi virato verso i tono più freschi di pera e mela golden. Con questa grappa, il **Maestro Cappello** ha preparato un piccolo tour con tre delle sue straordinarie mousse: ai frutti di bosco, al pistacchio e al cardamomo. Classiche e di grande esecuzione la prima e la seconda, ma assolutamente magistrale la terza, infatti in essa non era presente solo il cardamomo, bensì anche una parte al caffè ed una al limone. Conosco bene la mousse al cardamomo di **Salvatore**, ha infatti allietato un mio compleanno, ma ciò che mi che mi lasciato più sorpreso di questo dolce è stato il sapiente equilibrio creato con tre sapori molto difficili da dosare e da far parlare tra di loro.



Grappa di Moscato

Il Moscato in questione era della tipologia Giallo, le sue spiccate peculiarità aromatiche sono state amplificate dalla felice latitudine di allevamento, dando vita ad un distillato di espressione potente al naso, che ha saputo mitigare l'iniziale e invadente profumo di fiori bianchi di mediterranea e agrumata zagara in un preponderante basilico per chiudere, infine, con un filo di uva passa. Ciò che mi ha lasciato maggiormente impressionato, però, è stata la persistenza al palato di questa grappa, intensa al naso e lunghissima in bocca. Per l'occasione, **Salvatore Cappello** ha portato una cubaita alle mandorle biologiche, un morbidone al pistacchio, un buccellato e una piccola pasta di mandorle al manderino. Impossibile, in questo caso, scegliere un preferito, tutti i dolcetti presentavano delle aromaticità, spesso agrumate, che hanno accompagnato benissimo la grappa di **Beppe** però, quando c'è **Cappello** in tavola, qualcosa di particolare si trova sempre, infatti, ho notato come le mandorle del croccante fossero solo leggermente velate dallo zucchero, riducendo così la dolcezza e creando quell'eterea croccantezza

che, ne sono convinto, ha sorpreso più di un commensale.

**Grappa Koralis**

Nel caso di questa grappa si è passati alla categoria delle affinate in barrique, esattamente come si fa per il vino. Vario il blend di vitigni, composto da Teroldego, Chardonnay e Gewurztraminer, per un risultato che però ha favorito i profumi terziari provenienti soprattutto dall'affinamento, quindi, molto presente la vaniglia, il sentore di legno di rovere ed in chiusura un'uva leggermente appassita. Bouquet di profumi apparentemente poco complesso, ma secondo me bisognoso di più tempo e calma per essere apprezzato e scoperto al meglio, come spesso capita per i più grandi prodotti. Con un distillato che ha trascorso ben 24 mesi in botte non si poteva che abbinare del cioccolato, e **Salvatore Cappello** ha tirato fuori dalla toque il suo preferito: il Criollo del Madagascar, una delle cultivar di cacao più rare ed al contempo più aromaticamente espressive del panorama mondiale. In abbinamento alla Koralis è stata servita una scorzetta di arancia al cioccolato, un croccantino di scaglie ed un pezzetto di cioccolato in purezza. La particolare aromaticità del 68% di cacao, mescolato senza emulsionanti al 32% di zucchero, ha colpito il pubblico: è difficile trovare un cioccolato così particolare, esso ha espresso sentori di vaniglia, una leggera nocciola, ma anche un ben presente caffè con una buona acidità di fondo che, dopo l'assaggio, ha lasciato il palato perfettamente pulito.

In conclusione, una serata ricca di prodotti e maestrie eccellenti, sapientemente offerta da **Gaspare Lo Voi**, direttore del **Country Club,** ai propri soci e che ha sicuramente incuriosito i neofiti presenti tra il pubblico.

moocasa_albumid=5816900974614880913