



FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

INFO CORSI

TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1° livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2° livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

### La Grappa in Miscelazione

La Grappa è un distillato di casa, e fa parte della nostra storia da secoli.

Alcuni documenti risalenti al Quattrocento confermano la produzione di acquaviti di natura enologica in Piemonte, altri documenti del XXVIII secolo attestano che a Torino ci fosse una grossa attività di distillazione, mirata alla produzione di rosoli .



L'Università degli Acquavitai, con sede nella capitale sabauda, diede vita intorno al 1840, ad una quarantina di Distillerie poste nella propria cinta daziata.



TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

La Nascita del Regno di Sardegna stabilizzò il settore vitivinicolo tutelando il Moscato, Barolo, Gattinara, Nebbiolo, Passito di Caluso, Barbera e Dolcetto.

***Come mai questo patrimonio non ha mai trovato attenzioni nel mondo della miscelazione?***

Altri distillati di origine enologica come il cognac o il brandy hanno trovato spazio fra i drink internazionali, ma la monopolizzazione dei distillati cerealicoli ha dato una forte impronta sul mercato.

***Perché la grappa non ha mai avuto lo spazio che si meritava?***

Le ragioni sono molteplici.



FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

INFO CORSI

TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1° livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2° livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

### L'evoluzione Italiana

Durante il passato, gli Italiani, hanno sempre preferito di gran lunga una natura amaricante nei drinks, espresso dal bilanciamento di Bitter e Vermouth, tralasciando inizialmente le basi alcoliche. Non esiste perciò un cocktail italiano entrato a far parte dei grandi classici con un distillato.

Escluso il Negroni, ottenuto con il Gin, un prodotto di scuola inglese che ha influenzato in maniera pesante la miscelazione, ma ebbe anche grandi interpreti in Italia.

**La Bevuta Italiana è sempre stata  
caratterizzata da aperitivi,  
mentre per il dopocena ,  
vede la grappa in uno scenario predominante,  
seguito dall'amaro.**





TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

L'ideologia di miscelazione italiana vede drink di successo come lo spritz, la bicicletta e il classico «macchiato», bianco e bitter.

Sicuramente, a detta di alcuni barman ,a grappa ha un sapore ingombrante, ma non sempre tutti la ragionano così, per fortuna!

### CARATTERISTICHE E CANONI DI MISCELAZIONE

La Grappa possiede circa, per disciplinare europeo, centoquaranta grammi di residuo secco per ettolitro, dovuti alla materia prima composta prevalentemente da buccia, che contiene l'80% del bagaglio aromatico ,che va sapientemente dosato nei cocktails.

Alcuni Drinks internazionali, contenenti distillati che eguagliano o superano come sostanze disciolte la grappa, nel loro risultato trovano un'alterazione del gusto, vedendo protagonista l'aroma dell'acquavite che contraddice le «regole base» della miscelazione, prevedenti un gusto armonizzato ed equilibrato dei componenti.



FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

INFO CORSI

TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1° livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2° livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

Tutto Questo nasce da un errore primordiale, ovvero, che la grappa in quanto distillato, possa essere esclusivamente una base alcolica. Sbagliato.

Nella maggior parte dei casi avremo bisogno di una versione invecchiata, dove il legno aiuta ad arrondarne il suo carattere spigoloso.



Chiamando in aiuto liquori aromatizzanti, si può provare a dare alcune impronte o inclinazioni di gusto, spesso però non avremo risultati armonici, ma bensì originali.



TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

Infatti la strada seguita nella maggior parte dei casi, è la semplice sostituzione del distillato di origine cerealicola o enologica, con la nostra grappa, andando a variare quello che è lo standard IBA.

I risultati, in questo caso, sono interessanti se si vuole dare al consumatore una sicurezza di sapore, già ritenuto familiare.

Così facendo, non svolgeremo a pieno il nostro compito, in quanto la miscelazione italiana è sinonimo di Fantasia e Originalità, ed esclude le copie.

Avvicinandosi al naso capiremo subito di aver di fronte in prodotto con profumi aromatici, floreali, fruttati e vegetali riconducibili ai sentori primari del vitigno. A questo punto non pensiamo più ad una base alcolica ma a un coadiuvante, e ci si aprirà un mondo.

Le miscele del Vino (Vermouth, Marsala, Passito, Porto, Sherry) avranno un accento più marcato e piacevole, cocktails con liquori fruttati o erbacei troveranno stabilità e forza alcolica.

Con l'aiuto di cocktails storici, sarà più facile, dati gli schemi predefiniti, dare la propria impronta in questo mondo contorto della Mixology.



TUTORAIL **GRATUITI** :

## LA GRAPPA: spirito italiano

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello

### LA STORIA DELLA MISCELAZIONE A BASE GRAPPA

La tradizione vera e propria dei drinks nasce negli Stati Uniti dove si affermarono le prime miscele sotto forma di medicinali o corroboranti. Questo perché, probabilmente, i distillati di scuola statunitense possedevano meno finezza e necessitavano di appoggio per essere bevuti, a differenza di quelli europei come Cognac e Scotch whisky che avevano già una loro identità nel campo della meditazione.

Le prime notizie oltreoceano sono confermate da Arnaldo Strucchi, che nel 1906, scrive una monografia sul vermouth di Torino, dove vede protagonisti questi prodotti in unione di Gin e Whiskey.

La moda dei cocktail party prende origine dopo la Grande Guerra, dove gli americani hanno contribuito in maniera determinante. La permanenza dei soldati nelle capitali europee, soprattutto Parigi, diede vita a un nuovo stile di consumo vincente.



FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

INFO CORSI

TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

Nei primi anni 20' il proibizionismo è alle porte, e i barman statunitensi si spostano nei Caraibi e soprattutto in Europa, riuscendo a dare una forte impronta sulla miscelazione.

La Grappa in questi anni ha vissuto un periodo povero, legata per lo più alla produzione contadina e casalinga, ma ebbe finalmente un'identità di carattere Nazionale.

I soldati provenienti da tutta Italia hanno avuto spesso il battesimo del fuoco, dopo aver ingoiato una buona dose di Acquavite di Vinaccia, ed hanno incominciato ad apprezzarla come corroborante in grado di far superare i momenti di sconforto.

Il ritorno a casa dei soldati, dopo la Grande Guerra, porta con se il ricordo del distillato. Le signore iniziarono a studiare i primi manuali per stupire i conoscenti con queste bevande, ma la grappa non prese mai il suo posto in questa festa.







TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

### I PRIMI DECENNI DEL 900'

Il primo manuale riconducibile al mondo dei cocktails in Italia è stato «Guida al Barman», di Ferruccio Mazzon la cui data di edizione viene individuata nel 1920, ma il testo non menziona il Distillato.

Questo perché il libro era composto da una raccolta di ricette internazionali dove, le più celebri famiglie di drinks, come, Fizzies, Juleps e Coolers erano già sotto i riflettori.

La scelta di Mazzon fu quella di menzionare solo l'Americano, volendo dare ai barman Italiani un'ampia visione di quel mondo, superando il classico binomio vermouth-bitter, che aveva contraddistinto il baritaliano fino ad allora. Così facendo, il bartending consegnò i menù in mano a distillati stranieri e relegò la grappa al solo dopocena, in purezza.

La situazione sta per cambiare. Nel 1921 il fascismo prende il potere in Italia, proclamando l'autarchia ed esaltando la produzione Nostrana.





TUTORAIL **GRATUITI** :

## LA GRAPPA: spirito italiano

BARMAN Miscelazione Internazionale 1° livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2° livello

Negli anni successivi la miscelazione sarà completamente stravolta dall'importazione limitata di liquori europei e per la prima volta, grappa e liquori contadini, trovarono nei menù dei bar il loro spazio.

Nel 1932 viene pubblicato il libro «la cucina futurista» di F.T. Marinetti e Fillia, che contiene alcune ricette di Polibibite: così vengono ribattezzati i cocktails che contengono grappa all'avanguardia.

L'esaltazione della produzione italiana e l'affezione maturata durante la vita in trincea di molti futuristi, ci consegnano, tramite i Taccuini di Marinetti, due misture provocanti ed ardite, che scomponono i canoni. Questa filosofia fu portata dai futuristi nell'Ottava arte, ovvero la cucina che ingloba la miscelazione dei liquidi. Il Genio futurista non ebbe uguali ma non fu compreso dalla massa dei barman che continuò a lavorare in maniera strettamente classica.

Tra questi, Elvezio Grassi si fece spazio, fermando però, il suo tributo al futurismo soltanto alla copertina del suo libro «Mille Misture» disegnata da Carlo Pandolfi, un illustratore vicino al movimento.



TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

Publicato nel 1936, al suo interno troviamo parole straniere, data la raccolta di barman provenienti dall'estero (Sweet vermouth, French Vermouth.....etc). Era spesso ripetuto l'utilizzo di due basi alcoliche, in quei tempi definito un sacrilegio.

Venivano shakerati anche i vermouth, che spesso vedono l'uso di mixing glass o preparati direttamente nel bicchiere.

Grassi afferma che lo shaker è lo strumento principe del barman e che tutto deve essere passato all'interno di questo strumento per potersi chiamare cocktail, poiché la semplice mescolata risulterebbe solamente un miscuglio. Leggendo le varie ricette, si capisce come i barman italiani abbiano indicato la denominazione di origine, ovvero piemontese, per la grappa. Infatti i testi di distillazione specialisti, dedicati alla produzione di alcol da vino o vinaccia, di poco antecedenti al libro dei cocktails, non c'è traccia di indicazione geografica legata alla qualità.



TUTORAIL **GRATUITI** :

## LA GRAPPA: spirito italiano

BARMAN Miscelazione Internazionale 1° livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2° livello

Per comprendere questo fatto, dobbiamo basarci su due pensieri: la psicologia dell'autore nei confronti del Regime, ed anche che Mussolini, recatosi nell'area di Canelli, aveva richiesto una produzione di elevatissima qualità e innovazione, per essere poi reputata un fiore all'occhiello per la viticoltura italiana.

Il Piemonte i cui vini furono messi anche in primo piano dai futuristi, ebbe un ruolo centrale, grazie anche alla produzione di uno dei prodotti di maggior successo nella storia della liquoristica italiana: il vermouth. Le abitudini di consumo Italiane sono sfociate nel Grigioverde, bevanda a base grappa e menta di Pancalier, e la classica ed intramontabile correzione del caffè che ancora oggi presenta un'istituzione del settore.



FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

INFO CORSI

MISCELAZIONE

BARMAN Miscelazione Internazionale 1° livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2° livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

### IL GRULLO

15ml Grappa DETA  
25ml Brandy Quattrino  
45ml Vermouth Cocchi Storico  
10ml Antico Amaro delle Terme

Tecnica : Stir & Strain  
Bicchiere : Double Old Fashion Glass  
Guarnizione : Ciliegia Marasca di Luxardo





FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

INFO CORSI

MISCELAZIONE

## LA GRAPPA: spirito italiano

BARMAN Miscelazione Internazionale 1° livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2° livello



### SUPER TUSCAN SOUR

*40 ml Grappa di Chianti Classico*

*25ml Succo di Limone fresco*

*15ml Sciroppo di Zucchero*

*2 cucchiaini di Polvere di Meringa*

*Float Di Chianti*

*Tecnica : Shake & Strain*

*Bicchiere : Double Old Fashion Glass*

*Guarnizione : Ciliegia Marasca di Luxardo*



FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

INFO CORSI

MISCELAZIONE

## LA GRAPPA: spirito italiano

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello



### MIDDLE ITALY

*30 ml Grappa di Brunello Riserva  
20 ml Apricot Luxardo  
30 ml Succo di Arancia Fresco  
15ml Caffè 100% arabica  
3 Gocce Angostura Orange*

*Tecnica : Shake & Strain  
Bicchiere : Tumbler Medio  
Guarnizione : Zestà d'arancia*



FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

INFO CORSI

MISCELAZIONE

BARMAN Miscelazione Internazionale 1° livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2° livello

## LA GRAPPA: spirito italiano



### AMARO ON STAGE

*15 ml Grappa di Brunello  
30 ml Antico Amaro GAMONDI  
15 ml Anice Varnelli  
50 ml Latte di Mandorle di Toritto*

*Tecnica : Shake & Strain  
Bicchiere : Tiki Mug  
Guarnizione : Anice Stellato*





FEDERAZIONE  
ITALIANA BARMAN

TUTORAIL **GRATUITI** :

BARMAN Miscelazione Internazionale 1°livello  
Maestro Barista e Latte Art  
Barman Flair  
Fruit Carving livello base e avanzato  
BARMAN Miscelazione Avanzato 2°livello

## LA GRAPPA: spirito italiano

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE  
E BUON DIVERTIMENTO !**

Thank's to  
Credit Fulvio Piccinino  
Distillerie Deta

Seguici on-line su [www.federazioneitalianabarman.it](http://www.federazioneitalianabarman.it)  
o tutti i giorni live [sulla nostra pagina facebook](#) !

Stay tuned a breve prossimo TUTORIAL  
[info@federazioneitalianabarman.it](mailto:info@federazioneitalianabarman.it)