Serata-degustazione nei giorni scorsi con il Mastro Distillatore, Bruno Pilzer, storico socio Anag e Cembrano Doc

Le grappe della Val di Cembra in passerella ad Anag Vicenza

Una “maratona del buon grado” in compagnia del Mastro distillatore Bruno Pilzer, aperta dall’approfondimento “culturale” del rapporto che esiste tra la grappa, prodotto cento per cento italiano, e gli altri distillati internazionali. L’iniziativa si è svolta nei giorni scorsi a Vicenza, organizzata dalle sezioni vicentina e veneta di Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti, con la partecipazione dello storico socio Anag, cembrano Doc, e delle acquaviti di sua produzione.

La serata ha proposto la degustazione di dodici prodotti, dalle grappe monovitigno prodotte da autoctoni trentini alle acquaviti di frutta, accompagnati da formaggi, salumi e dolci messi a disposizione dal locale che ha ospitato l’evento, il Ristorante “Al Company”. Ad aprire l’appuntamento “spiritoso” è stata una grappa giovane di Nosiola, autoctono trentino a bacca bianca, seguita da una semi-aromatica di Mueller Thurgau, spesso usata per base spumante “di corpo e robustezza”, e da una giovane aromatica di Gewurztraminer. La prima batteria si è chiusa con un’altra grappa aromatica caratteristica: una giovane da Moscato giallo che in Trentino viene vinificata pur “in bianco”, ma in versione “secca”.

La seconda batteria “spiritosa” ha proposto grappe da vinacce di uve a bacca rossa: una di Teroldego, altro autoctono principe delle valli trentine; una grappa di Schiava gentile, altra autoctona del Trentino Alto Adige, e due sperimentazioni interessanti, una grappa giovane ottenuta da blend di ben dodici singole distillazioni da vinacce diverse e una grappa invecchiata in rovere di diversa vitalità, su base di vinacce da Pinot Grigio, varietà che in Trentino esprime caratteristiche che la pongono al vertice della piramide del buon ricordo tra i Pinot Grigio delle Venezie.

La terza batteria, infine, ha visto protagonista le acquaviti di frutta, dove la precisione nella preparazione del succo da fermentare e distillare è l’elemento determinante per ottenere un risultato di alto livello. La prima è stata un’acquavite di mela, poi di pera, di albicocca e, per finire, l’originale acquavite di mela cotogna. Tutte raffinate e precise, ben determinate

nell'equilibrio che il bouquet aromatico floreale e fruttato al tempo stesso sa offrire, ma con un'intensità e una fragranza superbe. In chiusura c'è stato spazio anche per un'altra sperimentazione proposta da Pilzer nella sua realtà produttiva, con le albicocche in arrivo dalla Campania e che, per le loro caratteristiche organolettiche, si addicono meglio alla produzione dell'acquavite di Pilzer nella sua Val di Cembra.

Anag - serata con Bruno Pilzer a Vicenza

Ufficio stampa ANAG