

**LA GRAPPA? UN LIFE-STYLE.**

La Grappa è stata la ciliegina sulla torta del recente Vinitaly nel quale diversi eventi e novità eventi hanno catalizzato l'attenzione di buyers internazionali, ristorazione, giornalisti e consumatori.

Casa Mazzetti, dopo aver festeggiato lo scorso anno i 170 anni di ininterrotta attività, ha voluto imprimere in questa edizione del salone veronese un'impronta di tradizione rivolta al futuro e alle nuove generazioni.

"La Grappa è un life-style", hanno rimarcato **Chiara, Silvia** ed **Elisa Belvedere Mazzetti**, esponenti della settima generazione dell'azienda che, presso lo stand al Vinitaly, ha proposto modalità innovative di servizio della Grappa.

Alcuni esempi? L'associazione della **Grappa di Arneis** con il **Gorgonzola** di Igor (Cameri) che consente di raggiungere una piacevole compensazione della cremosità del noto formaggio attraverso l'abbinamento con un distillato giovane, secco e molto raffinato. Oppure le **nocciole** **tostate** di **Corilu** (Lu Monferrato) abbinate alla nobile **Grappa di Barolo Invecchiata** per esaltare i sentori tostati. Grande interesse verso i cocktail studiati ad hoc dal barman alessandrino **Luigi Barberis** che ha introdotto nuove forme di miscelazione con l'uso non soltanto della Grappa ma anche dell'Acquavite di Vino, ottenuta da vitigni piemontesi e riscoperta anche nella sua forma giovane, dopo uno studio che riconduce questo prodotto italiano a Gabriele D'Annunzio il quale l'aveva battezzata come "**Arzente**".

E se il Vinitaly dei distillati piemontesi dovesse essere associato ad un colore, quest'ultimo sarebbe senz'altro il verde della tonalità "**greenery**", ritenuto colore dell'anno 2017 e chiaramente associato alla natura per evidenziare le scelte sempre più ecosostenibili di produzione della Grappa.

Come può la Grappa aiutare la natura? Ad esempio adottando **sistemi energetici rinnovabili** e dedicandosi alla valorizzazione delle **vinacce km 0** o ancora promuovendo la **cultura del** **riuso** di bottiglie ed accessori. E su questo punto Mazzetti d'Altavilla è particolarmente concentrata come si evince dal focus sui vitigni autoctoni (come il **Ruchè**) e sulla relativa vinaccia km0 che riduce nettamente costi ambientali e consente di esprimere al meglio profumi e aromi dell'antico distillato piemontese.

Dopo la presentazione delle tante novità concettuali e di prodotto, la nostra primavera “**puntozero**” continua: visite, assaggi ed eventi sono alle porte e fra questi il grande appuntamento per la “degustazione” della nuova Collezione 2017 ossia **Cantine Aperte**, già fissato per **Domenica 28 Maggio**.