

Home	Disclaimer	
-------------	-------------------	--

cerca nel sito...

ANNUNCI Cari Soci A.N.A.G. Vi invito ad eseguire la registrazione, in modo di poter raccogliere velocemente le adesioni. Rammento inoltre che la registrazione deve essere confermata mediante la risposta all'email di conferma.	MENU PRINCIPALE Home Chi siamo Notizie Articoli Corsi Le Grappe Concorsi Regioni ARCHIVIO dicembre, 2008 novembre, 2008 ottobre, 2008 settembre, 2008 agosto, 2008 luglio, 2008 giugno, 2008 maggio, 2008 aprile, 2008 marzo, 2008
---	---

Home ● **Articoli** ● ALL'OSTERIA DARFANI

ALL'OSTERIA DARFANI

[PDF](#) [PRINT](#) [EMAIL](#)

Scritto da Ernesto Mantegazza
lunedì 28 febbraio 2011

DISTILLERIA FRANCOLI DI GHEMME ALL'OSTERIA DARFANI

di Camilla Guiggi

A Caviaga di Cavenago d'Adda, il 17 febbraio, presso l'Osteria Darfana è andata in scena una cena con in abbinamento le grappe della distilleria Francoli.

La serata è stata voluta dal neo Presidente Anag Cremona, Fabio Bagno, per promuovere il consumo consapevole della grappa a Lodi. Presente alla serata Ernesto Mantegazza, nuovo Presidente Anag Lombardia e Alessandro Francoli, che ha magistralmente presentato la sua azienda. Il Dott. Francoli ha dato prova di grandi capacità oratorie intervallando la presentazione con aneddoti storici di grande interesse.

Il primo piatto: risotto alla grappa di Brachetto giovane abbinato alla medesima grappa. La Grappa Cru di Brachetto è una Grappa giovane e aromatica, le cui vinacce provengono dall'area di produzione del Brachetto d'Acqui DOCG. La grappa si presenta incolore con un bouquet intenso e persistente con note di salvia, rosa e fiori rossi. Il gusto, ricco e persistente, ha una buona corrispondenza gusto-olfattiva.. La rosa predomina incontrastata, ma si notano anche sfumature quasi di castagna.

Il secondo: tagliata al pepe abbinata a una Grappa di Gattinara. L'abbinamento, forse, risulta non perfetto dovuto alla presenza del pepe. Le vinacce sono di Nebbiolo di Gattinara. Il prodotto, dal colore trasparente e cristallino, si presenta con un naso di fiori rossi con venature verdi. Il secondo naso regala note quasi salmastre molto accattivanti e ricordi di mallo di noce. In bocca la Grappa regala sensazioni speziate, come la liquirizia, e mentolate con un finale di fiori di camomilla.

La torta al cioccolato è stata abbinata alla Grappa Oro di Barolo che viene così, presentata dai Fratelli Francoli: "L'ambizione di creare una grappa che meritasse il marchio Oro di Barolo ci parve da principio irrealizzabile. Occorreva che la vinaccia fosse quanto di meglio, per freschezza, fragranza e nobiltà d'origine, le grandi uve di nebbiolo da Barolo potessero offrire. La distillazione, a vapore, doveva essere lenta, paziente e svolgersi in tradizionali alambicchi di rame. La giovane acquavite, dopo affinamento in recipienti inerti, andava "dorata" dal legno e dagli anni, impegnando essenze legnose pregiate, quali il rovere di Allier e di Limousin, modellate in piccole barriques da 225 litri ciascuna. Infine lo "stampo" entro il quale colare il nostro oro non poteva che essere preziosissimo, così che i raffinati vetri della Stiria ci parevano irrinunciabili..." Il bouquet che ci regala questo prodotto è complesso e ampio, va dalla pasticceria secca alla frutta disidratata come albicocche e datteri. In bocca è complesso, ricco di glicerina, grande la corrispondenza naso-bocca.

La cena si è conclusa con una degustazione di cioccolato al 70% di cacao abbinato alla Grappa Ottantotto Barriques riserva 1999. Anche questo distillato è stato prodotto con vinacce di Nebbiolo, ma ha la particolarità di sostare da novembre 1999 fino a novembre 2002 in fusti di legno a doghe spesse, in seguito è affinato in barriques usate del Limousin fino a luglio 2008. Il colore ambrato preannuncia già la complessità olfattiva, più complessa del prodotto precedente, note che oltre alla frutta disidratata sentiamo il profumo della pasticceria natalizia e delicate note di agrumi. In bocca il prodotto è avvolgente, quasi masticabile e l'albicocca e l'arancio la fanno da padroni.

Che dire, interessantissimi i prodotti che hanno fatto venire l'idea di andare a trovare il Dott. Alessandro Francoli in distilleria per poter anche visitare la sua fornitissima libreria.

Santé.

[< Prec.](#)

[Pros. >](#)

[\[Indietro\]](#)

(C) 2012 www.anag.it

Joomla! è un software libero realizzato sotto licenza GNU/GPL.