



La Grappa

Famosa in tutto il mondo, la grappa italiana è un distillato prodotto da vinacce ricavate esclusivamente da uve prodotte e vinificate in Italia. Il regolamento del Consiglio Europeo N 1576/89 del 29 maggio 1989, infatti, stabilisce che la denominazione grappa può essere applicata solo a distillati di vinacce ottenute dalla svinatura di vini rossi e prodotte esclusivamente in Italia.

In questo caso le vinacce sono già fermentate e quindi pronte per essere distillate. Ci sono però altre due tipologie di vinacce con cui ottenere la grappa:

1. vinacce semi-vergini, ottenute nella vinificazione in rosato (quindi svinando un vino rosato e con le vinacce che hanno subito una parziale fermentazione);
2. vinacce vergini, ottenute dalla "sgrondatura" nella vinificazione in bianco per ottenere vini bianchi. In questo caso, le vinacce non hanno subito alcuna fermentazione significativa.

In quanto la grappa si ottiene unicamente da vinacce fermentate (questa è la differenza principale con il distillato d'uva), le vinacce vergini o semi-vergini vanno obbligatoriamente sottoposte a fermentazione prima di dare avvio alla distillazione.

Grappe di qualità elevata richiedono che, prima della distillazione, si separino i vinaccioli (i raspi, che conferiscono note molto amare, sono già stati eliminati dalla cantina che ha prodotto il vino).

La grappa, che è un distillato di vinacce fermentate, non deve essere confusa con l'acquavite d'uva, che è invece un distillato di mosto. Allo stesso modo, la grappa non è un distillato di vino (come il Brandy, il Cognac o l'Armagnac). Quindi distillato di vinacce, distillato di mosto d'uva e distillato di vino sono tre bevande diverse.

La qualità della grappa dipende in prima misura dalla qualità delle vinacce utilizzate, e in secondo luogo dall'abilità del mastro distillatore.

Gli alambicchi si dividono in due categorie principali, quelli continui e quelli discontinui. I primi lavorano, come dice il loro nome, in continuazione. Alimentati con vinaccia restituiscono una flemma alcolica che viene successivamente elevata al rango di acquavite attraverso una seconda distillazione. I secondi invece lavorano a cotte, si carica in caldaia (o cucurbita) il materiale da distillare, si riscalda, si procede all'esaurimento dell'alcol e delle sostanze aromatiche che contiene, facendo grande attenzione a prelevare solo il cuore, e infine, si scarica la caldaia.

La distillazione migliore avviene lentamente, delicatamente, per mezzo di vecchi tradizionali alambicchi, dove il vapore attraversa la massa spugnosa delle vinacce per estrarne la parte meno volatile e trasmettere al vapore le proprie sostanze aromatiche.

L'invecchiamento, che non è indispensabile, avviene in botti di legno pregiato, che cedono alla grappa, attraverso la cessione di tannini, la propria carica aromatica donandoci un distillato più nobile e complesso. I caratteri organolettici acquisiti saranno in funzione del tipo di legno, del tempo che la grappa trascorre nelle botti e delle condizioni climatiche in cui avviene l'affinamento.



La Grappa - Storia

La storia della grappa si perde nella notte dei tempi. I metodi di distillazione si sono sviluppati a partire dall'VIII ed il VI secolo a.C. in Mesopotamia, mentre le prime testimonianze di quella applicata ai vitigni per ottenere un'acquavite risalgono a non prima del XII secolo ad opera degli alchimisti. Anche la distillazione dalle vinacce ha probabilmente origini storiche molto lontane. Secondo una leggenda, si attribuisce ad un legionario romano del 1° sec. a.C., dopo il suo ritorno dall'Egitto, di aver trafugato un impianto di distillazione, e usando le tecniche apprese di aver iniziato la produzione di un distillato dalle vinacce di un vigneto di cui era assegnatario in Friuli. Secondo lo storico Luigi Papo, la prima produzione documentata, risale al 511 d.C. in Friuli, ad opera dei Burgundi che, durante una breve installazione a Cividale, applicarono le stesse tecniche usate nella distillazione da sidro di mele alla distillazione da vinacce, ottenendo quindi la grappa. Le tecniche per distillare grappa vera e propria sono state codificate dalla Scuola Salernitana attorno all'anno Mille. Nel 1779 la nascita della Distilleria Nardini, a Bassano del Grappa (VI), con l'introduzione del metodo di distillazione "a vapore", determina una vera e propria rivoluzione segnando l'inizio della distillazione moderna in Italia. Fino agli anni cinquanta, in Trentino, la tecnica più praticata, rimane però la distillazione a fuoco. Con questo metodo si riscaldano le vinacce con il fuoco portandole a ebollizione, l'alcool così ottenuto sotto forma di gas, viene successivamente condensato. Fino agli anni settanta del Novecento le grappe classiche erano prodotte da vinacce indifferenziate. Solo un'azienda piemontese, la Distilleria Bocchino di Canelli, nel cuore dell'astigiano, produceva da tempo (1898), una grappa da sole vinacce di moscato, abbondanti nella zona. L'idea di produrre una gamma di grappe cosiddette monovitigno, ovvero prodotte da un'unica tipologia di uva, ha di fatto cambiato la percezione della grappa da prodotto di basso livello a distillato di pregio; questa "svolta copernicana" nel mondo della grappa si deve alla famiglia Nonino che, nel 1973, registra il termine monovitigno (in particolare per recuperare il distillato di picolit, un vitigno autoctono friulano che allora rischiava di scomparire). Agli stessi Nonino si deve nel 1984 la nascita dell'acquavite d'uva, distillata dall'uva, intesa come frutto.