

Sull'origine della parola **"GRAPPA"** ci sono pareri



discordanti. Per alcuni essa deriva da "grappulus", ossia "grappolo d'uva", in latino medievale, per altri il termine deriva dal tedesco "schnaps" che letteralmente significa acquavite o distillato. Per potersi fregiare dell'appellativo di grappa un'acquavite deve essere prodotta in Italia distillando

unicamente vinacce ottenute da uve prodotte in Italia e viene prodotta principalmente nelle regioni del Nord (soprattutto Piemonte, Veneto e Friuli).

Da 100 chilogrammi di uva si ottiene circa l'80% di mosto, mentre il restante 20%, costituito da bucce, semi e raspi, costituisce la vinaccia, che può essere bianca, rossa, vergine o fermentata a seconda del vitigno di origine e dal tipo di fermentazione adottato per le sue uve. La vinaccia contiene in media il 3% - 4% di alcool e dalla sua freschezza e conservazione dipende la qualità della grappa; eventuali difetti non possono infatti essere eliminati dopo la distillazione.

Le grappe, per convenzione, vengono distinte in quattro categorie, ossia in grappe giovani, invecchiate, aromatiche ed aromatizzate. Quando le vinacce utilizzate per la distillazione provengono da un'unica varietà di uva la grappa si dice di monovitigno. Solo alcune uve particolarmente aromatiche quali il moscato, la malvasia o lo chardonnay, trasferiscono alla vinaccia e quindi alla grappa, caratteristiche organolettiche ben riconoscibili, tali da consentire la produzione di una grappa di monovitigno.

### **Come nasce la grappa**

L'acquavite migliore si ottiene per distillazione discontinua, cioè con alambicco secondo il metodo charentais, facendo molta attenzione ad eliminare al momento giusto le "teste" e le "code" del distillato, lasciando intatto il "cuore". Nella produzione dell'acquavite di vinaccia si può ricorrere sia alla distillazione discontinua che a quella continua. In quella discontinua il calore può essere dato direttamente, a bagnomaria o a vapore. Dalla distillazione delle vinacce nasce la grappa. La vinaccia viene lentamente riscaldata in un alambicco di rame e i vapori che si formano condensano in una serpentina immersa in acqua fredda. Solo dal cuore del distillato, ottenuto con il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria, si ottengono grappe dai gusti particolarmente fini ed eleganti.

Dopo la distillazione la grappa può essere consumata "giovane" od essere destinata ad un periodo di invecchiamento; anche nel primo caso comunque la grappa deve prima passare un periodo di "affinamento"; la grappa viene messa in grandi contenitori inerti (vetro e acciaio) per alcuni mesi al fine di far ritrovare al distillato il suo equilibrio e la sua armonia. L'invecchiamento avviene in botti di legno, dove il distillato acquista molte sostanze naturali aromatiche e coloranti, assumendo un gusto morbido e rotondo. Il legno più utilizzato, come del resto nel caso del vino, è il rovere, che dona alla grappa toni speziati e vanigliati, ma molto utilizzati sono anche il castagno, il frassino e il ciliegio. Il tipico periodo d'invecchiamento è di 12 mesi, se è superiore la grappa si classifica in "stravecchia" o "riserva". Sia che la grappa sia stata solo "affinata" od invecchiata, prima dell'imbottigliamento viene ridotta di grado alcolico con l'aggiunta di acqua. Per legge, infatti, la grappa, per essere definita tale, non deve avere una gradazione inferiore ai 38° e superiore ai 60°, ma comunemente, la gradazione alcolica è tra i 40° e i 45°.

### **Come bere la grappa**

La grappa bianca andrebbe bevuta fresca, quella invecchiata a temperatura ambiente, comunque mai diluita con acqua o ghiaccio, ad eccezione delle grappe aromatizzate che posso anche essere servite ghiacciate. In ogni caso la grappa viene sempre consumata fuori dai pasti ed a piccoli sorsi, preferibilmente in bicchieri del tipo "tulipano piccolo", degustandola a temperatura ambiente, sui 18°-20°C, anche come ingrediente di cocktails.

### **Che cos'è la grappa?**

È l'acquavite ottenuta dalla distillazione diretta delle vinacce (formate dalle bucce degli acini d'uva e dai semi e, a volte, anche dai raspi, una volta separate dal mosto o dal vino).

**Chi ha inventato la grappa?** Un popolo: gli Italiani! La grappa, in quanto acquavite, è stata concepita nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana che, intorno all'anno Mille, codificò le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego per svariate patologie umane garantendo ai distillati un imperituro successo. Le vinacce, materia prima alcoligena povera (rispetto al vino, tanto per fare un esempio, contengono i due terzi di alcol in meno), ma molto diffusa, furono immediatamente prese in considerazione e, della loro acquavite, si parla già nel 1400.

Le prime testimonianze dello studio sulla distillazione delle vinacce risalgono però al 1600 e sono dovute ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana. Fino agli inizi del XIX secolo non vi è però una distinzione tecnologica netta tra i distillati alcolici, poi l'Italia della grappa scelse una propria strada che portò alla creazione di una bevanda con caratteristiche uniche e irripetibili.

### Come si classifica la grappa?

La classificazione della grappa è molto articolata. Le etichette possono mettere in evidenza la denominazione geografica di origine, i vitigni, il tipo di alambicco e altri elementi ancora, determinando di volta in volta diverse categorie merceologiche del prodotto. La normazione esistente enfatizza il concetto regionale: il già citato regolamento dell'Unione Europea conferisce la denominazione geografica alla grappa di Barolo, Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Alto Adige e Friuli. Oltre a questo - e soprattutto in funzione delle sue caratteristiche organolettiche - possiamo avere le seguenti tipologie:

**grappa giovane:** è vestita solo degli aromi derivati dal vitigno e dalla fermentazione, sapientemente selezionati con la distillazione;

**grappa giovane aromatica:** è come la precedente, ma ottenuta da un vitigno aromatico o semiaromatico (Moscato, Müller Thurgau, Traminer, Sauvignon ecc.):

**grappa affinata in legno:** è stata educata in botti di legno, ma per un periodo di tempo più corto rispetto a quello prescritto dalla legge per denominarsi invecchiata;

**grappa affinata in legno aromatica:** come la precedente, ma ricavata da vitigni aromatici o semiaromatici;

**grappa invecchiata:** per legge può distinguersi con il termine vecchia o invecchiata se viene mantenuta in contenitori in legno per un periodo non inferiore a 12 mesi, riserva o stravecchia se il tempo è di almeno 18 mesi;

**grappa invecchiata aromatica:** come la precedente, ma ottenuta da vitigni aromatici o semiaromatici;

**grappa aromatizzata:** il suo profilo organolettico è stato completato con principi aromatizzanti vegetali (ruta, mirtillo ecc.).

La grappa presenta quindi una tale varietà tipologica da sopperire con successo a diversi momenti e occasioni di consumo.

### Cos'è la grappa di vitigno o varietale?

Da tempo immemorabile partite di vinaccia ricavate da vitigni particolari che hanno la possibilità genetica di trasmettere un carattere organolettico alla grappa - caso eclatante il Moscato che probabilmente fu il primo a indicare una grappa di vitigno - sono distillate in purezza, senza miscelarle con altre. Per identificare questa categoria è stato coniato il termine grappa di vitigno divenuto ben presto di moda e, in alcuni casi, utilizzato per trasferire sull'acquavite il blasone conquistato sul campo da vini omonimi, rari e preziosi.

Per questo motivo e per la difficoltà di riconoscimento - tanto per l'analisi chimica quanto per quella organolettica - i tecnici hanno sempre messo in guardia verso l'eccessiva enfasi di questo elemento.

La legge consente di indicare il vitigno in etichetta se le materie prime provengono almeno per l'85% dalla varietà di vitis vinifera citata. Si possono anche avere le grappe recanti la denominazione di due vitigni, purché dichiarati in ordine decrescente alla loro partecipazione al conferimento della materia prima e che il minore non abbia dato un apporto inferiore al 15%.

### Alcuni tipi di grappa:

#### Grappa di Bonarda

Dalle rosse vinacce di Bonarda ecco una grappa brillante, intensamente profumata d'erbe e di frutti, con aromi che ricordano le more e il lampone.

#### Grappa di Schiava

Un'ottima grappa, tipica dal profumo franco, leggermente erbaceo, gusto caldo, forte con notevole il retrogusto da distillato di vinaccia.

Si consiglia di degustarla a temperatura di 18 gradi.

#### Grappa di Traminer

Presenta un delicato profumo di petalo di rosa tipico di questa grappa. Sapore gradevole, persistente. Da degustare non fredda.

#### Grappa di Prosecco

Grappa cristallina che profuma di fiori con note sfuggenti di erbe aromatiche e di frutta matura.

#### Grappa di Cabernet

Grappa dal carattere deciso con profumo tipicamente erbaceo, gusto secco, forte ed equilibrato, impegnativa all'assaggio, ma per questo con notevoli soddisfazioni.

### **Grappa di Sangiovese**

Grappa di primaria grandezza in cui le note di frutti rossi sono compendiate da sentori floreali.

### **Grappa di Canaiolo nero**

Grappa da uno dei vitigni storici della composizione del Chianti: il Canaiolo nero. Una grappa con aroma primario a dir poco singolare, ben completato, dagli aromi di fermentazione.

### **Grappa di Nebbiolo**

Cristallina all'aspetto, vivace caratterizzata da forti sentori di frutta.

### **Grappa di Ramandolo**

Dall'uva, fruttata e profumata, usata per il vino Ramandolo, vengono le vinacce che insieme ad altre uve di Refosco, Cabernet e Picolit costituiscono la materia prima di questa grappa.

### **Grappa di Chardonnay**

Profumo gradevole non erbaceo, delicatamente fruttato e complesso.

Gusto armonico di piacevole intensità con buona persistenza.

Si consiglia una degustazione a temperatura di 15/16 gradi.

### **Grappa di Moscato Giallo**

Presenta un delicato e leggero profumo di petalo di rosa, un gusto gradevole, armonico e di persistente retrogusto.

Si consiglia una degustazione a temperatura di 15/16 gradi.

### **Grappa di Muller Thurgau**

Grappa con un profumo gradevolmente fruttato, leggero, dal gusto poco persistente, leggermente amarognola, gradevole e franca.

Degustarla fresca a 12-15 gradi.

### **Grappa di Nosiola**

Delicata nel profumo, leggermente erbacea, nel tempo matura aromi quasi di nocciola, con un gusto tipico, fragrante e gradito.

### **Grappa di Pinot Nero**

Grappa dal profumo abbastanza tipico, leggermente erbaceo, delicato e con molte sfumature. Gusto caratteristico, netto e piuttosto deciso.

### **Grappa di Sauvignon**

Grappa dal profumo intenso nelle sue varie sfumature, di fiori di sambuco, leggermente erbaceo, complesso e forte. E' una grappa dalle piacevoli sorprese non solo all'olfatto, ma anche al gusto, con una varietà di sensazioni.

### **Grappa di Riesling Renano**

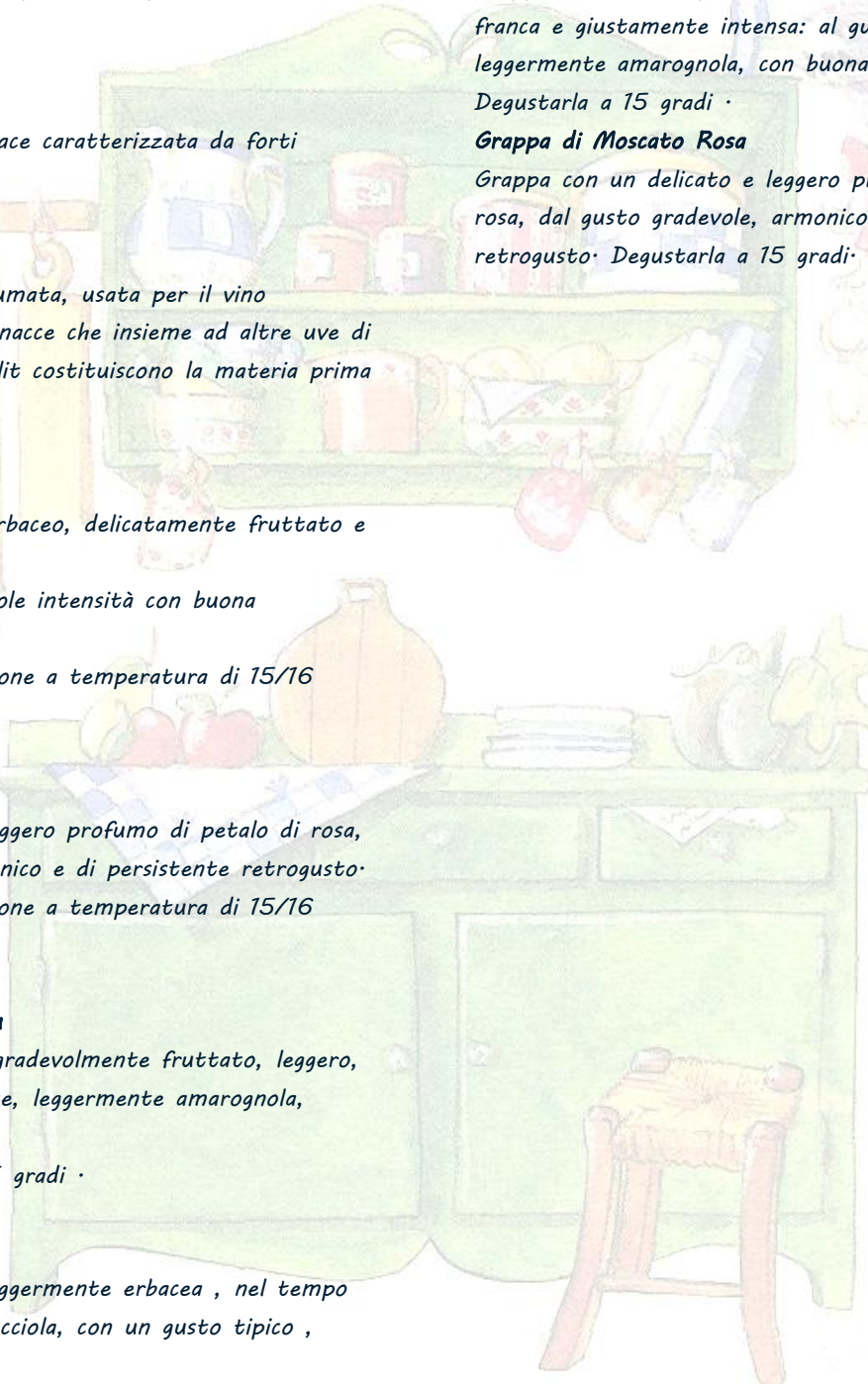
Grappa dal delicato profumo con note floreali e fruttate, franca e giustamente intensa: al gusto si presenta leggermente amarognola, con buona armonia e persistenza.

Degustarla a 15 gradi.

### **Grappa di Moscato Rosa**

Grappa con un delicato e leggero profumo di petalo di rosa, dal gusto gradevole, armonico e di persistente retrogusto.

Degustarla a 15 gradi.



### ALCUNE RICETTE:

#### Grappa williams

##### Ingredienti:

1 litro di grappa / zucchero  
400gr pera William's 1  
/baccello di vaniglia 1

##### Preparazione:

Prendete un vaso a chiusura ermetica della capacità di 2 litri e mettetevi la grappa, un baccello di vaniglia tagliato per il lungo e lo zucchero. Lavate per bene la pera sotto l'acqua corrente e senza sbucciarla immergetela nel vaso. A questo punto chiudete il vaso e esponetelo al sole per 2 mesi o conservate in un luogo tiepido e asciutto. Trascorso il tempo trovate una bottiglia adatta per l'imbottigliamento in quanto la pera dovrà rimanere al suo interno.

#### Grappa alla pera

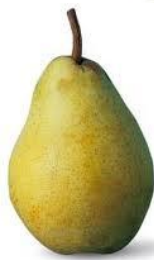
##### Ingredienti:

1 litro di grappa / 1 pera ben matura  
di media grandezza / cannella 1gr

Zucchero 30gr

##### Preparazione:

Questo è un liquore molto semplice da preparare. Ponete tutti gli ingredienti a macerare in un vaso ermetico al sole per circa due mesi. A questo punto filtrate e imbottigliate tappando con sughero e ceralacca. Il liquore ottenuto è consigliabile essere consumato dopo i pasti, o sopra ai dolci e ai gelati.



#### Grappa ai fichi

##### Ingredienti:

1 litro di grappa / 4 fichi piccoli e ben  
maturi /Cannella 1gr /chiodi di garofano 1  
una piccola scorza di limone

(solo la parte gialla) miele 4 cucchiari

##### Preparazione:

Fate macerare in un vaso ermetico i fichi per due mesi dopo averli ricoperti di miele e grappa. Trascorso il periodo previsto aggiungete tutti gli altri ingredienti e lasciate il composto riposare per un'altra settimana. A questo punto filtrate il liquore, e imbottigliatelo. E' pronto per essere degustato dopo due mesi e preferibilmente dopo i pasti.

#### Grappa all'arancio

##### Ingredienti:

1 litro di grappa / una manciata di  
bucce d'arancia (solo la parte arancione )

Cannella 1gr / Zucchero 30gr

##### Preparazione:

In un vaso di vetro si possono a macerare la grappa con le bucce di tre arance tagliate a dadini e mondate dal bianco assieme a 30g di zucchero. Esponete il vaso al sole per sei settimane. Trascorso questo periodo il composto si filtra e si consuma fresco. E' consigliabile consumare questo liquore in bicchieri trasparenti per poterne apprezzare il suo colore.

Istituto Nazionale Grappa - [www.istitutograppa.org](http://www.istitutograppa.org)

