

La grappa, la gemma del vino

Andrea Gori 24/02/2013

Non se ne parla mai abbastanza, ma la grappa è una delle vere peculiarità dell'enologia italiana, un prodotto ineguagliato al di là delle Alpi, per tradizione, metodi produttivi e, soprattutto, per gusto. A seguire, le migliori – secondo noi – delle 130 distillerie presenti sul territorio nazionale

Si fa sempre un gran parlare di cognac, rum, whisky, ma in realtà, in Italia, il distillato più consumato in assoluto resta sempre e comunque la grappa. Dalle piccole distillerie casalinghe fino alle grandi aziende che esportano in tutto il mondo, la grappa è un grande patrimonio di storia e di sapori concentrati, un'altra delle nostre gemme enogastronomiche, di certo una delle meno conosciute.

UN'IDEA A SÉ

La particolarità della grappa (nome che solo noi italiani possiamo utilizzare, altrove si chiama marc o bagaceira) sta nel fatto che viene prodotta da una base di partenza "solida", ovvero dalle vinacce esauste in precedenza utilizzate per ottenere del vino. Le vinacce, il più fresche possibile, vengono conferite a una delle circa 130 distillerie presenti sul territorio italiano, che provvedono ad avviarle alla fermentazione e alla successiva distillazione. Al contrario di quanto si pensi, non esistono grappe "morbide" o "secche", semmai grappe con sentori più dolci e delicati (in genere aromatiche e con quasi il 2% di zucchero aggiunto in bottiglia) e altre con note più classiche di erbaceo, fruttato e spezie. Il

fatto che qualche prodotto sia percepito come secco spesso è in realtà indice di un difetto di distillazione, una grappa che brucia in bocca e subito dopo la deglutizione è una grappa in cui il taglio nella distillazione ha fatto entrare nel distillato troppe sostanze oleose, che invece andrebbero lasciate fuori dal prodotto finale.

DOVE VA LA GRAPPA

Abbiamo chiesto una disamina della grappa oggi a **Paola Soldi**, presidente dell'**Associazione Anag della Toscana – Assaggiatori grappa e acquaviti**, esperta degustatrice spesso impegnata come giudice nei concorsi: «La tendenza attuale preferisce grappe invecchiate che hanno delle maggiori caratteristiche di dolcezza, profumi di vaniglia, di miele, di frutta secca. Purtroppo molte grappe sono invecchiate fortemente, così da perdere il legame con i profumi della vinaccia di partenza e assomigliare sempre di più a dei brandy. Il consumatore giovanile, abituato a bere rum, si orienta in questa direzione. Ma in generale, sia le grappe giovani sia quelle invecchiate hanno conosciuto un grande miglioramento, e c'è massima attenzione nelle varie fasi produttive per arrivare a un prodotto pulito, profumato, che esprima solo sensazioni positive. È un prodotto da bere con parsimonia, data la sua ricchezza aromatica e la lunga persistenza, non facile da capire. Ma una volta spiegato, conquista consumatori che di primo impatto non vorrebbero neanche averlo versato nel bicchiere».

SI COMINCIA DAL SETTETRIONE

La maggior parte delle distillerie sono ovviamente situate per motivi climatici e tradizionali nelle regioni del nord Italia, ma anche nel Centro e nelle Isole ce ne sono di ottime. Essendo la grappa così legata alla materia prima di partenza, ogni regione ha i suoi profumi e i suoi prodotti, nonostante sia raro che profumi caratteristici di un vitigno si trovino nella stessa misura anche nel distillato, a meno che non si abbia a che fare con vinacce di uve aromatiche come Moscato, Brachetto, Malvasia e Gewurztraminer. In Piemonte troveremo grappe di Barbera e Dolcetto con profumi fruttati a bacca rossa, ma soprattutto le giustamente famose grappe di Moscato, dal loro caratteristico profumo che permette di avere distillati aromatici molto riconoscibili. Tra le principali di-tillerie possiamo citare **Francòli, Beccaris, Sibona, Mazzetti Altavilla, Marolo**, grandi produttori in proprio e per conto terzi. Affascinante la storia della piccola distilleria **Levi**, fondata da Serafino Levi nel 1925 e portata alla notorietà dei cultori di tutto il mondo dal figlio Romano, che la ereditò neanche ventenne dal padre. Elemento distintivo nel lavoro di Romano (mancato nel 2008) era la grande cura nella scelta delle vinacce e l'uso dell'alambicco discontinuo di rame a fuoco diretto, alimentato dalle



vinacce secche dell'anno precedente e con le ceneri che verranno sparse nei filari di uva l'anno successivo a chiudere il cerchio. Tra i prodotti più emblematici troviamo la "Grappa della Donna Selvatica che scavalca le colline", una grappa bianca (anche se invecchiata in legno di frassino per cinque-sei anni) da Nebbiolo, Barbaresco, Dolcetto e Barbera d'Alba.



TENUTA DEGLI DEI
Le vinacce viaggiano dalla Toscana fino alla distilleria La Valdôtaine (Val d'Aosta)

LA BOMBA
Da Terrabianca una grappa a base di sangiovese maremmano e chiantigiano

GRAPPA DELLA DONNA SELVATICA CHE SCAVALCA LE COLLINE
Invecchiata in legno di frassino, è tra i prodotti più emblematici della piccola distilleria Levi

PASSAGGIO A NORDEST

In Veneto è tipica la grappa di Prosecco, dai caratteristici profumi tra pera, mela e frutta bianca e un floreale molto ricco e immediato. Tra le principali (spesso storiche) distillerie troviamo **Jacopo Poli**, **F.lli Brunello**, **Castagner** (tra i primi a promuovere l'abbinamento grappa-cibo e la grappa torbata) e ovviamente **Bonaventura Maschio**, inventori della Prime Uve (che però non è grappa ma distillato di uva fresca). Oggi Bonaventura Maschio produce un best seller come la serie invecchiata in legno 903, da vinacce di vari vitigni distillate separatamente, lavorate con sensibilità e assemblate come fosse un cuvée di Champagne. Anche qui si parla di storia perché tutt'oggi Andrea Maschio segue le ricette di famiglia da quando nel 1903 fu acceso il primo alambicco. La distilleria **Bonollo Umberto** di Padova nasce invece nel 1908 e ha saputo ritagliarsi una grande notorietà con la linea "Of Amarone" – grappe prodotte da vinacce di Amarone della Valpolicella – che oggi si completa con l'arrivo di Grappa Of Bonollo Centennial Reserve, selezione che esalta la componente fruttata e la speziatura dovuta al lungo invecchiamento in barrique. Ricette di famiglia anche in casa **Bottega**, famosa per la linea Alexander che vede nella Exquisite invecchiata in legno e prodotta con vinacce provenienti da una nota azienda di Bolgheri uno dei suoi prodotti di punta. Ricca, suadente e morbida quanto basta ma con un finale di frutta rossa e spezia molto persistente. Sempre in Veneto, anche **Bosan** fa produrre una ricca Grappa da Amarone, che dopo tre anni in barrique si presenta ambrata e carica di note di tostature di cacao, caffè e frutta sotto spirito. In Friuli Venezia Giulia la base ampelografica permette tanti incroci e sperimentazioni: basti pensare alla grande tradizione con Pinot bianco, Refosco, Chardonnay, Verduzzo, Tocai, Merlot, Cabernet, Moscato, Sauvignon, Malvasia istriana, Picolit e Traminer. Tra le principali distillerie: **Bepi Tosolini**, **Domenis** (produttori della Storica Nera e Bianca, tra i prodotti più ricercati e costosi) e **Nonino**, con una gamma sempre ampia di prodotti dai singoli cru di vigneti fino alla grande scelta di monovitigno. Da poco acquisita dal gruppo Caffo, a Pasion di Prato (Ud) troviamo la Sgnape dal Fogolar della **Distilleria Friùlia**, una grappa Stravecchia dal colore ambrato, morbida e quasi dolce al gusto con molte note floreali e mielite completate da agrumi, frutta fresca e frutta cotta, vaniglia e pasticceria. Sempre in zone fredde ed elevate, dove la grappa è considerata quasi un alimento, andiamo in Trentino e Alto Adige con grappe di Traminer dal tipico profumo floreale di rosa, ma anche Teroldego, intensamente fruttato e Nosiola dagli intensi profumi floreali. L'Alto Adige, in particolare, produce oltre alla grappa anche soavi acquaviti di frutta, di pere williams, di mele, di piccoli frutti di bosco, come ciliegie amarene, mirtili, lamponi. Tra le principali distillerie abbiamo **Roner**, **Psenner**, **Bertagnolli**, **Giori**, **Marzadro**, **Pilzer**, **Segnana** (di proprietà della famiglia Lunelli di Ferrari) e **Zeni** oltre a **Mario Pojer**, geniale inventore di macchine enologiche e produttore di vini e acquaviti sempre sorprendenti. Grande in Trentino è il lavoro di promozione svolto ogni anno dall'Istituto di **Tutela Grappa Trentina** con **Gianfranco Chiomento**, che gira l'Italia per mostrare il funzionamento dell'alambicco trentino, vero responsabile della qualità speciale di queste grappe e della loro innata morbidezza.



SERIE 903
Da Bonaventura Maschio grappe da vinacce di vari vitigni distillate separatamente e poi assemblate

CENTENNIAL RESERVE
Ultima arrivata della linea "Of Amarone" della distilleria Bonollo Umberto

SGNAPE DAL FOGOLAR
Stravecchia della distilleria Friùlia (da poco acquisita dal gruppo Caffo), dal colore ambrato, morbida e quasi dolce al gusto

LE TRADIZIONI DEL CENTROSUD

In Toscana si ottengono grandi prodotti delle vinacce di Sangiovese sia proveniente dal Chianti Classico che da Montalcino, caratterizzate da morbidezza e profumi di piccoli frutti di bosco che rendono gradevole il gusto e piacevole l'olfatto. Spesso ottime anche le grappe di vinacce del Vinsanto e di Aleatico, con profumi floreali e di frutti estivi. Quella di Vinsanto (premierissima quella dalle Vinacce di Vin Santo di Carmignano di



Tenuta di Capezzana) ha un floreale di fiori di campagna, ginestra, margherite, erba fresca, con al gusto e al retolfatto i profumi dell'uva appassita, tipica del vinsanto, e quindi aromi di uva passa e frutta essiccata. Tra le principali distillerie abbiamo **D.E.T.A., Distillerie Bonollo e Nannoni**, che in pratica distillano presso i loro stabilimenti quasi l'80% delle vinacce delle migliori aziende agricole toscane già molto famose per i loro vini. Grazie a questo, le grappe Riserva di Brunello di Montalcino e di Chianti Classico di Bonollo e D.E.T.A. risultano spesso tra le migliori d'Italia. Le vinacce che non restano in Toscana vanno anche molto lontano, come per esempio quelle della **Tenuta degli Dei** a Panzano di Tommaso Cavalli, le cui vinacce di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot viaggiano fino alla distilleria **La Valdôtaine** (Val d'Aosta). Sempre in Toscana, recentemente premiate dal concorso Acquaviti d'Oro promosso dall'**Istituto di tutela Grappa italiana**, troviamo quella dell'azienda **Terre di Melazzano**, molto morbida e delicata che trattiene i profumi dei piccoli frutti di bosco, e quelle di **Terrabianca**, con "La Bomba" a base sangiovese maremmano e chiantigiano, molto intensa e persistente. In Umbria è ottima la grappa di Grechetto dai freschi profumi fruttati ed erbacei e come distilleria segnaliamo **Di Lorenzo**. Parlando delle isole, infine, in Sicilia si trovano ottime grappe di Zibibbo, Moscato di Pantelleria, Nero d'Avola, Grillo o di vitigni dell'Etna. Molto presenti anche Acquaviti di frutta, tra cui spiccano come particolarità locale le acquaviti di fico d'india e di melagrana, tutte caratterizzate da intensità di profumi. La Sardegna ha ottimi prodotti con i distillati delle vinacce di Cannonau, Vermentino, e altri vitigni autoctoni che si caratterizzano per grandi profumi, intensità e persistenza. Di interesse le pluripremiate Acquaviti di corbezzolo e di miele di corbezzolo, tipicità sarda che conferisce aromi dolci-amari anche ai distillati. Tra le principali distillerie in Sicilia abbiamo **Conte Alambicco di Sicilia, Giovi, F.lli Russo** mentre in Sardegna possiamo citare **Rau e Lucrezio R.** Tutte realtà da non sottovalutare, visto che la grappa oggi risulta sul mercato più vivace di tanti altri superalcolici, e soprattutto ha prospettive interessanti perché è un prodotto a tutt'oggi poco conosciuto all'estero e dal potenziale ancora quasi completamente da sfruttare.

