

## Un distillato nobile e antico dall'anima buona

La grappa è un'acquavite ottenuta dalla distillazione diretta delle vinacce e la sua plurisecolare vicenda si intreccia con quella dell'acquavite di vino; è figlia di un'arte distillatoria apparentemente povera cui il tempo ha reso e continua a rendere giustizia. Molto probabilmente l'origine del nome è nell'italiano arcaico, dove il grappolo d'uva veniva chiamato "grappo", quindi logico che la possente bevanda che se ne ricavava dopo la distillazione fosse chiamata grappa. Alla fine del 1998 la Cee ha riconosciuto come "esclusiva italiana" il nome della grappa, che nessun altro Paese può adoperare. Per lungo tempo la grappa è stata un prodotto legato al mondo contadino; riscattando le sue origini umili, questo nostro caratteristico prodotto ha così assunto una sua fisionomia internazionale.

La grappa si ottiene dalla distillazione delle vinacce, cioè il complesso delle parti solide dell'uva fresca ammostata (vinaccia vergine), oppure estratte dopo la vinificazione e chiamate vinacce fermentate. L'alcol etilico è il più importante tra i componenti della grappa, come del resto lo è del vino. Deriva direttamente dallo zucchero dell'uva rimasto nelle vinacce ed è il segno distintivo della grappa. Si manifesta con il suo caratteristico profumo e si avverte per la sensazione di caldo che offre sul palato.

Anche la grappa giovane richiede un periodo di affinamento, durante il quale mantiene inalterato il suo colore, incrementando invece il bouquet e il sapore. Per la loro trasparenza cristallina, le grappe di questo tipo sono di solito definite "bianche".

La grappa invecchiata richiede non poche cure e attenzioni e molta pazienza. A conclusione del ciclo di distillazione, passa un certo periodo in un contenitore in acciaio inossidabile e poi la si conserva per molti mesi, o anche per parecchi anni, in botti più o meno grandi che possono essere di rovere, di castagno, di frassino, di ciliegio e altri legni ancora. A seconda dei vari tipi di contenitori, la grappa assume gusti diversi e il suo colore, da bianco, diventa giallo oro o anche ambrato molto intenso; anche il sapore acquista in rotondità e morbidezza, perdendo le asperità e la ruvidezza giovanile.

La grappa aromatica, sia essa giovane oppure invecchiata, si distingue da quella non aromatica per l'inconfondibile caratteristico profumo e gusto derivanti dall'uva originaria (come Moscato, Malvasia e Traminer).

In molte regioni la grappa viene aromatizzata naturalmente, mettendo all'interno della bottiglia erbe o radici, non solo per avere maggiore sapore, ma per estrarre anche i componenti aromatici che esercitano azione tonica sull'organismo.

In Italia, quasi ovunque si fa del vino e un po' dappertutto si distilla la grappa, più al nord che al centro e al sud. A seconda delle regioni, ogni grappa ha i suoi pregi e le sue caratteristiche: i nuclei di maggiore interesse e importanza sono, per tradizione, costituiti dalle grandi zone vinicole del Piemonte e del Veneto, e del Friuli.