

BarTales

A photograph of a bar interior. The bar counter is long and dark, with a row of high stools in front of it. Behind the counter, there are three shelves filled with various bottles of liquor. The shelves are illuminated from below, creating a warm glow. The ceiling is made of wood and has several large, ornate chandeliers hanging from it. The overall atmosphere is sophisticated and elegant.

N. 2 | OTTOBRE 2013

Buenos Aires
**BENVENUTI
DA LEOPOLDO**

Trend
**IL SUCCESSO
DEL LIQUORE
DI SAMBUCO**

ROBERTO PELLEGRINI

**«SALVIAMO
IL SOLDATO BARMAN»**



SUA MAESTÀ VINACCIA (2-fine)

La grappa: produzione e classificazione

di **FULVIO PICCININO**

I metodo produttivo della grappa più diffuso in Piemonte è quello delle caldaiette a vapore, mentre nel triveneto il bagnomaria riscuote molti favori. Il bagnomaria piemontese era il metodo, insieme al fuoco diretto, maggiormente

diffuso in passato, ma lo sviluppo della tecnologia gli ha fatto preferire le caldaiette e gli alambicchi continui che permettono di abbassare i costi produttivi.

Le vinacce per la produzione della grappa si classificano a secondo della loro



La campagna di distillazione della grappa inizia a fine settembre, non appena si conclude la svinatura o torchiatura del vino, e si conclude, tradizionalmente, il giorno di San Giuseppe, il 19 marzo

terno di tradizionali vasche dette trincee, sigillate con sabbia o vinacce o in moderni budelli di materiale plastico alimentare. Secondo i distillatori è questo processo di fermentazione a donare alla grappa da vitigni bianchi gli aromi così tipici del suo corredo. Le vinacce fermentate si dividono in **semi fermentate**, ovvero raccolte durante la fermentazione, nel caso della produzione di vini rosati o rossi leggeri di pronta beva ed infine le **fermentate**, raccolte dopo la fermentazione e la pigiatura delle stesse, come accade per le vinificazioni in rosso di prodotti importanti. Con queste vinacce si ottengono prodotti dai profumi meno pungenti, decisamente più rotondi, poiché l'alcol è già presente all'interno delle vinacce, al termine del processo di vinificazione. Le cantine ormai si fermano alla prima torchiatura per ottenere il mosto fiore, mentre hanno quasi rinunciato alla seconda.

presenza o meno di alcol. Pertanto in base a ciò, si hanno vinacce vergini e fermentate. Le prime provengono dalle cantine immediatamente dopo la diraspatura dei grappoli dei vitigni bianchi. Per la fermentazione le vinacce vengono pressate all'in-

La campagna di distillazione inizia a fine settembre, non appena si conclude la svinatura o torchiatura del vino, così detto "nuovo" di pronta beva, e si conclude tradizionalmente il giorno di San Giuseppe, il 19 marzo. Le vinacce bianche invece

segue



vengono insilate a mano a mano che le vigne vengono vendemmiate, a secondo della grado di maturazione richiesto dalla vinificazione.

La scelta della distillazione continua o discontinua è una delle discriminanti della qualità della grappa e dipende dalla volontà di creare prodotti longevi e ricchi di profumi o prodotti commerciali con buone caratteristiche. La flemma alcolica viene distillata all'interno di una alta colonna che provvede al taglio di teste e code usando dei piatti traforati posti a diverse altezze. Le parti finali delle teste, ricche di esteri, tipici del vino, sono fondamentali per i profumi freschi e fruttati della grappa ed il loro taglio è sempre delicato per l'equilibrio del prodotto finale. Le code vengono tagliate con relativo "ritardo" o ri-distillate, poiché con le loro impurità, detti alcoli amilici, contribuiscono al gusto caratteristico della grappa. Gli alambicchi continui di ultima generazione hanno il vantaggio di avere un costo di esercizio decisamente basso. Da queste colonne, come detto, si possono ottenere grappe ad 86 gradi, il massimo consentito dalla legge. La gradazione ottimale della grappa finita è di circa 75 gradi da vinaccia bianca aromatica e di 78-80 per la rossa.

Il mono vitigno fece fare un balzo qua-



litativo eccezionale alla grappa. Nacquero le grappe definite ,con una terminologia impropria, morbide, ottenute con il Moscato, il Gewurztraminer, e altri vitigni aromatici che donarono i profumi ricchi tipici del vitigno al distillato. Queste grappe non subivano mai invecchiamento in legno, o terzialisazione, per premiare gli aromi primari e secondari del distillato, ad eccezione di alcune produzioni legate al Moscato. L'affinamento può essere da un minimo di 6 mesi mentre il massimo invecchiamento può arrivare a 20 anni ed oltre, a discrezione del produttore che decide in base alla qualità del distillato di proseguire o meno con l'elevazione. È legale l'aggiunta di glicerina o saccarosio per ammorbidire il distillato nella misura massima del 2%, mentre sono vietate le



IN ALTO E A SINISTRA FASI SALIENTI DEL PROCESSO PRODUTTIVO DELLA GRAPPA



aromatizzazioni, a meno che non siano dichiarate in etichetta, come miele, liquirizia e ruta, un'erba digestiva. È vietato inoltre l'utilizzo di aromi di sintesi, per aiutare il corredo aromatico.

Per legge la grappa non può essere venduta con una gradazione superiore ai 60 gradi alcolici, mentre il minimo è 37,5. I termini in etichetta a definire gli invecchiamenti sono:

- **Grappa giovane o grappa bianca**

riposa per 6 mesi in vasche di acciaio inox, tempo necessario per stemperare l'irruenza giovanile, dove viene refrigerata e filtrata per precipitazione.

- **Grappa affinata in legno**

riposa dai 6 ai 12 mesi in botti grandi da 79 hl, in tonneau da 500 litri o in barrique da 225. Alcuni produttori segnalano in eti-

chetta l'uso dei carati di origine francese.

- **Grappa invecchiata**

matura per 12 mesi ed oltre in botti o barrique e stempera il carattere della grappa, piuttosto spigoloso in gioventù, con gli aromi del legno. Il distillato perde tipicità a favore di una maggiore complessità aromatica fatta di spezie dolci.

Spesso compare anche la dicitura rettificata che significa che la grappa ha subito il processo di rettifica all'interno delle colonne preposte che rendono l'alcol da vinaccia privo di metilico.

Fulvio Piccinino