

La grappa, fascino segreto della produzione

Fulvio Piccinino

Un percorso nel mondo della grappa, a partire dalla qualità delle vinacce. Il processo affascinante di produzione e quello ancora più accattivante dell'invecchiamento

Il viaggio nel mondo della grappa, iniziato lo scorso numero con la sua storia, prosegue con il metodo produttivo che rappresenta il vero punto di originalità di questo distillato.

In Piemonte abbiamo un numero importante di distillatori, sono quattordici quelli appartenenti all'Istituto Grappa Piemonte, a cui si aggiungono una manciata di indipendenti e nessuno di essi possiede un alambicco uguale all'altro.

In questa sua incredibile varietà di lavorazioni, a cui si aggiunge la scelta quasi infinita dei vitigni piemontesi e non, sta l'originalità della grappa, un prodotto diverso da tutti gli altri figli del vino.

Armagnac e Cognac hanno poche varietà utilizzabili e due alambicchi codificati da disciplinare che concedono ben poche interpretazioni ai produttori.

Le variabili di questi distillati risiedono nell'invecchiamento e negli abili *maitre de chais* in grado di miscelare sapientemente acquaviti per creare equilibrio e costanza

qualitativa, che si caratterizza per morbidezza ed eleganza.

La grappa invece gioca da sempre su schiettezza territoriale e una certa italica irruenza che solo in tempi recenti ha avuto modo di smussare gli spigoli, più che altro per esigenze di mercato.

Introduzione al metodo produttivo

Le vecchie distillerie stoccavano le vinacce in silos interrati o in trincee di cemento senza molte precauzioni, per prevenire l'ossidazione della materia prima.

Questo metodo è ancora usato, ma oggi si tende a sigillare la superficie esposta all'aria con sabbia pressata, teli di plastica o con altra vinaccia, preservando così i profumi primari e secondari.

In passato, questi luoghi umidi sviluppavano, in assenza di un inverno freddo, una muffa composta di batteri acetici il cui gusto pungente veniva trasferito al distillato.

Per ovviare a questo problema



Alambicco a fuoco diretto - Distilleria Levi di Neive

vennero inventati gli alambicchi semoventi, ispirandosi al modello francese, in grado di distillare le vinacce appena torchiate direttamente nei cortili dei contadini.

Ma il tempo spesso giocava a sfavore della grappa: era sufficiente un ritardo di due giorni sull'appuntamento e il distillato era compromesso.

In aggiunta a questo difetto, nella primordiale distillazione a fuoco diretto, non esistevano manometri e termometri. Pertanto, il naso del distillatore in fondo alla serpentina e la mano appoggiata all'alambicco svolgevano un compito fondamentale per la qualità del distillato.

Le vinacce venivano immerse nell'acqua della caldaia e si dava inizio alla distillazione.

Ma se il metodo era valido per i prodotti a base di mosto, grossolanamente filtrati ma privi di raspi e bucce, non lo era per la grappa.

L'acquavite ottenuta aveva sentori di "bruciato" per via che le vinacce erano a contatto con la par-

te bassa dell'alambicco esposta alla fiamma viva e venivano cotte durante la distillazione che si protraveva a lungo.

Questo problema venne superato aggiungendo dei cestelli per sollevare le vinacce e venne poi risolto con l'avvento del bagnomaria e delle caldaiette, che lavorano

senza il contatto diretto del fuoco con la massa, sfruttando il lavoro del vapore.

Il bagnomaria piemontese divenne, con il progressivo abbandono del fuoco diretto, il metodo maggiormente diffuso, ma lo sviluppo della tecnologia gli fece preferire le capienti caldaiette in linea, spesso abbinate ad alte colonne continue per la concentrazione della flemma.

Questo metodo, tuttora il più diffuso, permise di abbassare ulteriormente i costi produttivi, dimezzandone i tempi grazie all'efficacia del metodo.

La qualità delle vinacce

Oggi, la produzione di vini di qualità ha messo da parte le spremiture eccessive, rendendo le vinacce fresche molto ricche di vino.

Negli anni in cui il vino era un alimento e i consumi pro capite erano nell'ordine dei cento litri, le

Batteria di caldaiette e colonna di rettifica - Antica Distilleria Filippo Mazzetti d'Altavilla





Colonna in rame per la rettifica della flemma

spremiture al limite erano all'ordine del giorno, tanto che si usava ottenere un vinello detto *pichetta* lavando le vinacce ormai esauste con acqua.

La pressatura spesso rompeva anche i vinaccioli che liberavano un olio che, ossidandosi, era deleterio per la qualità della grappa.

Caldaietta a vapore caricata con vinaccia fresca



Oggi tale pratica è in disuso: ci si ferma spesso alla prima torchiatura del mosto fiore e la qualità della grappa ne ha tratto molto giovamento.

Le vinacce per la produzione della grappa si classificano a secondo della quantità di alcool presente. Pertanto, in base a ciò, si hanno vinacce vergini, semi fermentate e fermentate.

Le prime provengono dalle cantine immediatamente dopo la diraspatura dei grappoli dei vitigni bianchi. Per la produzione di vini da Moscato, Arneis, Erbaluce o altro abitualmente le bucce non sono fermentate insieme al mosto. Pertanto in esse non vi è presenza d'alcool.

La fermentazione alcolica della massa solida è successiva, indotta da lieviti selezionati sparsi dal distillatore sulle vinacce che poi verranno sigillate.

La permanenza nelle vasche di stoccaggio o in budelli di materiale plastico alimentare permette di condurre la fermentazione alcolica sfruttando i residui zuccherini presenti dopo la spremitura nelle bucce. Nel primo caso, come accennato, le vinacce vengono ricoperte con sabbia e teli di plastica, per poi essere pressate per eliminare intercapedini di ossigeno.

Esistono poi le semi fermentate, ovvero raccolte durante la fermentazione, nel caso della produzione di vini rosati o rossi leggeri di pronta beva, e infine le fermentate, raccolte dopo la fermentazione, come accade per le vinificazioni in rosso di uve importanti.

Con queste vinacce si ottengono prodotti dai profumi decisamente più rotondi, intensi e tipici, poiché l'alcool è già presente all'interno delle vinacce al termine del processo di vinificazione. Originariamente per le caratteristiche della distillazione, la grappa doveva essere ottenuta esclusivamente da questo tipo di materia prima, visto che le precarie condizioni igieniche non permettevano lo stoccaggio delle vinacce vergini.

La campagna di distillazione inizia a fine settembre, appena concluse la svinatura e torchiatura, e termina tradizionalmente il giorno di San Giuseppe, il 19 marzo dell'anno seguente.

La distillazione vista da vicino

La grappa segue le fasi della distillazione classica: si procede con l'eliminazione delle "teste", che non vengono mai ridistillate, contenendo molto alcool metilico, dannoso per la salute. Il problema è che eliminando troppe "teste" si rischia di togliere molti profumi alla grappa.

Nel caso impianti non dotati di colonne di rettifica, l'abilità del distillatore sta nel trovare il momento esatto per il taglio delle "teste".

Le "code" vengono tagliate con relativo ritardo poiché con le loro impurità - alcoli amilici - contribuiscono al gusto caratteristico della grappa.

Anche in questo caso tutto varia in base allo stile produttivo: per molti distillatori le "code" iniziano sui 35 gradi, per altri vengono utilizzate fino ai 20. In alcune distillerie si procede alla ridistillazione delle "code" per non perdere un importante bagaglio olfattivo.

La capacità produttiva

La potenzialità produttiva degli alambicchi varia molto e incide sul costo finale del prodotto. Gli alambicchi continui di ultima generazione hanno un costo di esercizio decisamente basso e sono in grado di distillare fino a 2000 quintali di vinaccia in 24 ore.

Da queste colonne, come detto, si possono ottenere grappe a 86 gradi alcool, il massimo consentito dalla legge. Oltre questa gradazione si deve parlare solo di alcool e non più di acquavite.

Un ciclo di lavorazione di un piccolo alambicco a bagnomaria, con 250 chili di vinaccia, dura in media dalle 3 alle 4 ore per i vitigni bianchi e dalle 4 alle 5 per i rossi.

Gli alambicchi con caldaiette a vapore distillano quantità variabili dai 25 ai 200 quintali di vinacce al giorno. La resa per cotta di entrambi varia dal 3 al 7 % (in media 14 litri di grappa ogni 250 chili di vinacce).

La resa delle vinacce rosse è superiore e pari al 6-7% circa; pertanto si ottengono circa 8,5 litri di grappa per 100 chili di vinaccia, questo in virtù della presenza di alcool in percentuali vicine ai 12-13 gradi.

Da quelle bianche si ottengono rese inferiori, intorno al 3-4%, con 6 litri circa di grappa ogni 100 chili di vinaccia, per via del minor sviluppo alcolico.

Il fascino dell'invecchiamento

Prima del processo di invecchiamento la grappa viene filtrata, sia con tecniche meccaniche sia per refrigerazione, per eliminare le impurità presenti nel distillato.

A questo punto, può essere diluita con acqua prima del suo ingresso in botte per evitare un'eccessiva aggressività sul legno.

La perdita di gradazione alcolica avviene naturalmente con l'invecchiamento grazie alla dispersione dalle botti, nella misura del 2% annuo. Al contempo, grazie ai fenomeni ossidativi, la grappa si ammorbidisce e arrotonda il suo gusto.

L'affinamento può essere da un minimo di 6 mesi a un massimo di 20 anni.

Alcuni distillatori producono solo grappe invecchiate e non mettono in commercio grappa che abbia meno due anni di riposo in legno. Altri preferiscono commercializzare i loro prodotti dopo un breve riposo in acciaio e bottiglia per smorzare la naturale irruenza del distillato giovane.

Questi prodotti hanno intensi profumi di vinaccia fresca e rappresentano l'essenza della grappa.

È nell'invecchiamento che la grappa di qualità e struttura dimostra la sua grandezza, donandoci prodotti eleganti e gradevoli. È legale l'aggiunta di glicerina o saccarosio per ammorbidire il distillato nella misura massima del 2%. Si può usare anche caramello, sempre in misura del 2%, per uniformare il colore dell'invecchiamento senza che questo influisca in alcun modo sul gusto del prodotto. Sono vietate le aromatizzazioni, a meno che non dichiarate in etichetta, con miele, liquirizia e ruta, un'erba digestiva. È vietato l'utilizzo di aromi di sintesi, per incrementare il corredo aromatico.

C'è grappa e grappa

Secondo la legge, la grappa deve avere una gradazione alcolica minima di 37,5 gradi alcool e massima di 60.

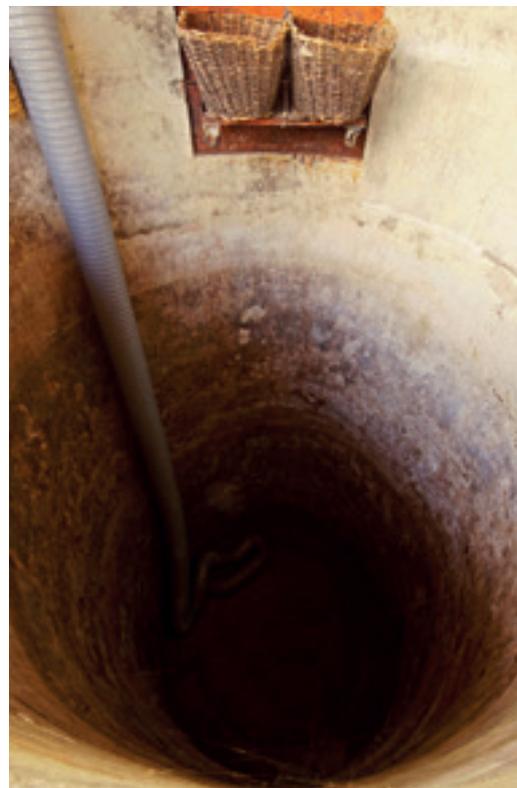
Questi sono i termini che in etichetta definiscono l'invecchiamento:

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

Grappa affinata in legno: riposa da 6 a 12 mesi in botti grandi da 79 ettolitri, in *tonneau* da 500 litri o in *barrique* da 225. Alcuni produttori segnalano in etichetta l'origine dei carati utilizzati. Si sta inoltre diffondendo l'uso scozzese di "finish" in legni che hanno contenuto vini pregiati.

Grappa invecchiata: matura per 12 mesi e oltre in botti o *barrique* e stempera la sua spigolosità giovanile con gli aromi del legno. Il distillato perde tipicità a favore di una maggiore complessità aromatica.

Spesso compare in etichetta anche la dicitura "rettificata". Significa che la grappa ha subito il processo di rettifica all'interno del-



Silos interrato per lo stoccaggio della vinaccia - Distilleria Levi di Neive

le apposite colonne, che rendono l'alcool più pulito al gusto.

Il racconto del processo produttivo della grappa finisce qui. Non resta che degustare. E lo faremo con lo spirito di chi è consapevole che nella grappa è sintetizzata l'essenza della terra e del sole.

Collo di alambicco a bagno maria

