



La grappa, acquavite di vinaccia italiana

Francesco Soletti

Acquavite è il termine cui corrispondono vari distillati che prendono più specifico nome a seconda della materia prima: dalla vinaccia, cioè la massa di bucce e vinaccioli residua dalla vinificazione, si ottiene la grappa; dall'uva, pigiata e lasciata fermentare, si ottiene il distillato d'uva; da ciliegie, prugne, mele e quant'altro, trattato analogamente, i distillati di frutta. Il termine grappa è, per legge comunitaria, esclusivo dell'acquavite di vinaccia prodotta in Italia, eventualmente con denominazioni geografiche regionali o locali.

La grappa viene così classificata:

Grappa Giovane, con caratteristiche dovute all'aroma primario della vinaccia di origine.

Grappa Aromatica, ottenuta da vitigni a frutto aromatico, come il Moscato.

Grappa Vecchia o Invecchiata, stagionata in botti di legno per almeno 12 mesi.

Grappa Stravecchia o Riserva, stagionata in botti di legno per almeno un anno e mezzo.

Grappa Aromatizzata, grappa giovane con infusione di piante officinali, frutta, essenze o miele.

Alla base della qualità, due principi generali:

- tanto più fresca, nobile e ancora ricca di umori è la vinaccia, tanto più aromatica ed elegante è la grappa;
- tanto minore è la temperatura di estrazione e controllato il funzionamento dell'impianto, tanto più influente è la mano del mastro distillatore.

Gli impianti di distillazione

L'antenato degli impianti attuali è l'alambicco a fuoco diretto, composto da una caldaia posta a contatto con la fiamma viva, da una serpentina refrigerata ad acqua e da un recipiente di raccolta. In tal caso i vapori che si sviluppano dalla materia prima passano nello scambiatore di calore dove condensano in un distillato acquoso contenente le impurità tipiche sia della prima fase di estrazione (testa) sia dell'ultima (coda).

Alambicco discontinuo. Sotto questo nome ricadono gli

apparati oggi in uso a livello artigianale, che consentono la distillazione più calibrata e rispettosa degli aromi. Si distingue fra alambicchi a vapore, nei quali la materia prima è attraversata dal fluido ad alta o bassa pressione, e alambicchi a bagnomaria, nei quali la caldaia è immersa in acqua calda e il riscaldamento della vinaccia è indiretto. L'aggettivo discontinuo è riferito al fatto che al termine del ciclo di distillazione l'impianto viene fermato per rimpiazzare la materia prima esausta. Dei 123 alambicchi operanti in Italia, 89 sono a ciclo discontinuo e producono il 18% della grappa.

Alambicco continuo. È l'apparato di disalcolazione in uso presso le distillerie industriali grazie a un sistema di alimentazione ininterrotto che consente di lavorare 100-300 tonnellate di vinaccia al giorno. Ciò però presuppone l'accumulo della vinaccia in silos e il ricorso a un trattamento aggiuntivo del distillato per rimuovere l'alcol metilico che si forma nell'attesa. In Italia sono operanti 34 impianti a ciclo continuo e a essi si deve l'82% della produzione.

La distillazione della grappa

Nel caso di un alambicco discontinuo a vapore, il più diffuso nella produzione d'eccellenza, il processo ha inizio in caldaietta, con l'estrazione delle componenti volatili della vinaccia, distribuita su cestelli sovrapposti. Il vapore così arricchito entra nella colonna a piatti, dove, per successivi passaggi, sfruttando le diverse temperature di ebollizione, l'alcol etilico viene separato dall'acqua e dalle sostanze indesiderate. Il fluido risultante passa nello scambiatore di calore, la serpentina, e condensa in un distillato di alcolicità e purezza variabile a seconda della fase di estrazione. Il liquido fluisce quindi nella campana di saggio dove si misura il tenore alcolico per procedere alla rettificazione, cioè all'eliminazione della testa e della coda, povere d'alcol e ricche d'impurità. Quello che resta è il cuore del distillato che verrà poi portato alla gradazione finale (40-50%) con aggiunta di acqua demineralizzata.



Perla

(after dinner)

INGREDIENTI

5/10 di distillato di mela cotogna Capovilla
3/10 di Mela Boero
2/10 di Peppermint

per la decorazione
la scorza di mezzo limone ritagliata a fiore
e una ciliegina per cocktail

PROCEDIMENTO

Preparate innanzitutto la decorazione, infilando su un corto stecchino la scorza di limone a fiore e la ciliegina. Raffreddate il bicchiere inserendovi qualche cubetto di ghiaccio, che toglierete dopo alcuni minuti. Versate tutti gli ingredienti nello shaker assieme a qualche cubetto di ghiaccio. Agitate energicamente e versate poi direttamente nella coppetta. Posizionate lo stecchino con la guarnizione e servite.

Vlady

(pre-dinner)

INGREDIENTI

2/10 di distillato di pesca Capovilla
3/10 di polpa di pesca fresca frullata
5/10 di Lessini Durello Brut per allungare

per la decorazione
fettine di pesca

PROCEDIMENTO

Preparate questo cocktail direttamente nel bicchiere: versate prima il frullato di pesca, quindi il distillato e colmate con lo spumante. Posizionate la fettina di pesca sul bordo del bicchiere e servite immediatamente.

Mojito Veneto

(after dinner)

INGREDIENTI

4/10 di Grappa Bassanina
4/10 di birra bionda
1/2 lime tagliato a fettine
zucchero di canna
foglioline di menta

PROCEDIMENTO

Schiacciate il lime direttamente nel bicchiere sullo zucchero di canna. Aggiungete poi la grappa, qualche cubetto di ghiaccio e colmate con la birra. Guarnite con un ciuffo di foglie di menta, posizionate la cannuccia e servite.

