

Le prime distillazioni di grappa, il 'liquore della gente povera', avvennero in Mesopotamia tra l'VIII e il VII secolo a.C.

Un prodotto di **eccellenza**, la cui tradizione risale all'antichità

La qualità della bevanda dipende dalle uve, dall'impianto di distillazione e dalle capacità del distillatore

La qualità della bevanda dipende dalle uve, dall'impianto di distillazione e dalle capacità del distillatore

Il vicentino vanta una tradizione secolare in quanto alla produzione di grappa e distillati che, soprattutto con l'arrivo dei primi freddi, al riparo da un clima che invita a non uscire, tornano ad essere molto apprezzati, rappresentando un accompagnamento ideale per la conclusione di una cena o per una serata in compagnia. In questi giorni, come è spiegato più in dettaglio in questa stessa pagina, gli appassionati della grappa hanno un'occasione davvero da non perdere per scoprire tutti i segreti del celebre distillato, che nel vicentino vanta una lunga tradizione all'insegna della qualità; ma per apprezzare in pieno la visita ad una distilleria può essere utile ricordare brevemente

le origini e le principali caratteristiche di questa famosa bevanda. Come noto, questa nasce dalla distillazione della vinaccia, la parte solida dell'uva, buccia e vinaccioli, che viene separata dal mosto e dal vino. Proprio questa lavorazione ne mette in evidenza l'origine contadina e popolare. La grappa in principio era infatti considerata il liquore della gente povera, che riusciva a riutilizzare e a mettere a frutto ogni bene della natura; non solo il vino quindi, tradizionalmente riservato alle classi più abbienti, ma anche la vinaccia, appunto, che rimaneva nelle mani dei contadini, per i quali essa rappresentava una bevanda forte e corroborante.

Il processo della distillazione, che sta alla base della preparazione della grappa, consiste nella separazione, mediante l'uso dell'alambicco, della

sostanza volatile dalla materia solida, che viene poi trasformata in vapore e infine condensata.

Si tratta di un processo estremamente delicato, che già era padroneggiato con sorprendente disinvoltura nell'antichità, se è vero che questo procedimento ha avuto origine in Mesopotamia tra l'VIII e il VII secolo a.C. Fu però l'alchimista arabo Abu Becker Mohamed ibn-Zakara el Rhazi che descrisse la preparazione della cosiddetta "acqua della vita" e il metodo di distillazione che permetteva di arricchire il prodotto facendo passare i vapori alcolici attraverso la cenere o la calce viva. In occidente tuttavia l'alcol fu utilizzato a fini puramente edonistici solo nel XII secolo: in principio, infatti, veniva usato in medicina e in alchimia a scopi terapeutici da alchimisti e medici che distilla-

vano erbe e fiori, ma i mastri artigiani veneziani nel Seicento iniziarono a produrre acquaviti per puro piacere del gusto.

La qualità della grappa, come succede per il vino, dipende dal tipo e della qualità delle uve usate, ma anche dal tipo di impianto di distillazione e, ovviamente, dalle capacità tecniche del mastro distillatore. Per ottenere grappa della miglior qualità sono indispensabili impianti di distillazione a metodo discontinuo, sia a vapore che a bagnomaria, che consentono di selezionare le singole partite di vinaccia e di grappa.

La legge italiana autorizza anche una edulcorazione (max 2%) mediante un'aggiunta di zucchero che può essere anche caramellato nel caso delle grappe invecchiate. Come espediente commerciale ingannevole, questo consente la produzione di bassa

qualità con colori molto intensi simili a quelli ottenuti con processi di lungo affinamento in legno.

Naturalmente una citazione particolare, nella storia della Grappa, merita sicuramente Bassano: è qui infatti che nel 1779 i Nardini, una famiglia della trentina Val di Cembra, acquistò l'Osteria del Ponte, installandovi i propri alambicchi e costituendo quella che è la distilleria più antica ancor oggi operante in Italia. Nei laboratori dell'Osteria Del Ponte, sulla sponda del Brenta, l'oste si serviva dell'energia del corso d'acqua per il processo di distillazione. Dopo la famiglia Nardini sorsero molte altre attività che distillavano la vinaccia e grazie a questa e ad altre aziende del comprensorio oggi la grappa di Bassano è esportata in tutto il mondo, dove è sinonimo di qualità e tradizione.



Fino a domenica 11 ottobre si rinnova l'appuntamento con eventi e degustazioni in distilleria

Grappe e distillati senza segreti con **Distillerie Aperte**

Le specie di vitigno più diffuse sono la *Vitis vinifera*, la *Vitis rotundifolia* e la *Vitis labrusca*

L'acquavite si è affermata nel tempo come uno dei prodotti portabandiera del 'made in Vicenza'

Da tredici anni l'arrivo dell'autunno reca con sé l'immacabile appuntamento con le grappe e i distillati vicentini, nel classico evento ottobre organizzato da Vicenza Qualità, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vicenza, in collaborazione con l'Associazione Artigiani della Provincia di Vicenza. Per tutto il mese occhi e papille saranno nuovamente puntati sulla grappa grazie alla gustosa offerta di eventi e degustazioni proposta da Distillerie Aperte. L'edizione 2009 si propone al pubblico mantenendo invariata la formula che ne ha decretato il successo negli anni precedenti. Figlia della vigna e forse antica quanto essa, l'acquavite ottenuta dalla lavorazione delle

vinacce si è affermata nel tempo come uno dei prodotti portabandiera del 'made in Vicenza'. Nella provincia berica sono infatti sorte e tuttora operano alcune delle più antiche e rinomate distillerie italiane. Dopo l'appuntamento di domenica scorsa, anche domenica 11 ottobre, dalle 10 alle 18, cinque storiche distillerie spalancheranno le porte ai visitatori. Distillerie Dal Toso Pino e figlio di Ponte di Barbarano, Distilleria F.lli Brunello di Montegald, Distilleria L.d.a di Villaga, Poli Distillerie di Schiavon e Distilleria Schiavo di Costabissara sveleranno segreti ed antichi saperi legati all'arte del distillare, illustrando la filiera di lavorazione. Sotto l'appassionata guida dei produttori stessi, i visitatori saranno coinvolti in percorsi guidati all'interno delle distillerie assistendo 'dal vivo' a mini-corsi e a lezioni

pratiche di distillazione degustando la grappa offerta dai 'maestri acquavitali'. Un'occasione irripetibile per conoscere le diverse varianti del prodotto assaporandole nei luoghi stessi in cui da secoli si custodiscono le passioni e le vicende delle famiglie grappaiole. Per gli enoturisti, inoltre, la possibilità di compiere un piacevole percorso nel territorio berico seguendo le rotte della consueta 'ronda della grappa'. Gli stabilimenti consentiranno infatti di effettuare le visite e le degustazioni anche nei pomeriggi infrasettimanali compresi tra le due domeniche; è previsto un omaggio per i visitatori che completeranno il tour presentando un coupon con i timbri delle cinque distillerie. Per l'intera settimana le Distillerie Aperte fanno proprio lo slogan "bevi responsabile", aderendo alla campagna di

sensibilizzazione dell'Istituto Nazionale della Grappa, che assieme ad altri enti si sta prodigando a livello nazionale per promuovere la cultura del consumo socialmente responsabile di prodotti alcolici. Per tutto il mese di ottobre poi, grappe e distillati nostrani saranno protagonisti assoluti anche della tavola grazie alla rassegna "Mettila Grappa nel menù". Gli chef dei numerosi ristoranti vicentini aderenti all'iniziativa culinaria cureranno appositamente una serie di proposte inedite destinate a stuzzicare e sorprendere anche i palati più raffinati. Per maggiori informazioni è possibile contattare l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vicenza al numero 0444-994750 oppure inviando una mail a info@vicenzaqualita.org.

LE VARIETÀ DI GRAPPA

Le grappe si distinguono attualmente in diverse varietà, a seguito dell'affinamento dei processi di distillazione avvenute nel corso degli anni. In particolare, oggi è in uso una classificazione basata sull'affinamento e/o sulle lavorazioni che seguono alla distillazione. Si può così avere una grappa: giovane (non invecchiata), aromatica (derivante da uve aromatiche quali moscato, Traminer), invecchiata (minimo 12 mesi d'invecchiamento in legno sotto controllo UTF), riserva invecchiata o stravecchia (minimo 18 mesi d'invecchiamento in legno sotto controllo UTF), affinata o barricata (sono termini che non danno nessuna indicazione del tempo di giacenza nei legni e sono grappe non sotto controllo UTF), aromatizzata (con aggiunta di aromatizzanti naturali come erbe, radici o frutti) o parte di esse.

Le grappe di alta qualità vengono servite a temperatura ambiente per esaltarne al meglio i profumi ed il sapore in bicchieri che variano da tipo a tipo.

