

Ad Sensus | Davide Oltolini

RESPIRO DIVINO

Certo, nasce dalle vinacce, ma non per questo va considerata figlia di un dio minore. Anzi, la grappa è un distillato da intenditori, bandiera dei vitigni tipici dei diversi territori. Un prodotto di classe e assolutamente versatile, capace persino di entrare in cocktail made in Italy

ECCELLENZA ITALIANA... MA NON SOLO

Fu la più nota istituzione medica del Medioevo, la Scuola Salernitana, a codificare, già nell'undicesimo secolo, le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione. La nascita della moderna distillazione a vapore in Italia coincide invece con la fondazione, nel 1779, della Distilleria Nardini a Bassano del Grappa, nel Vicentino, all'interno di un piccolo locale sul ponte palladiano. Un'azienda storica, annoverata nell'esclusivo club internazionale Les Hénokiens (vi appartengono le imprese familiari con più di duecento anni di attività) e

alla cui conduzione vi sono Giuseppe, Cristina, Angelo, Antonio e Leonardo, ambasciatori della una lunga tradizione della maison. E ancora, è a Benito e a Giannola Nonino, titolari dell'omonima distilleria di Percoto, in provincia di Udine, che si deve la creazione di uno dei prodotti attualmente più apprezzati: la grappa monovitigno, ideata nel 1973 per valorizzare il piccolit, tipico del territorio friulano. Ma cos'è la grappa? Si tratta di un'acquavite ottenuta da vinacce: le bucce degli acini d'uva separate dal mosto o dal vino dopo la fermentazione alcolica. Un prodotto esclusivamente italiano,

il che ne traccia in modo ben definito il carattere, rendendolo unico. In realtà, seppur la cosa sia poco nota, la denominazione "grappa", secondo la legislazione europea, è riservata anche al distillato ottenuto da uve prodotte e vinificate nei territori di San Marino e della Svizzera italiana. In particolare, delle splendide valli Calanca, Bregaglia, Mesolcina e Poschiavo.

MAI A TEMPERATURA AMBIENTE!

La temperatura di servizio ideale va dagli 8 ai 13°C, per salire ai 15-17°C per i prodotti di medio invecchiamento, sino ai 18°C per i distillati dalla notevole maturazione in legno.



PER COGLIERNE LO SPIRITO PROFONDO E AUTENTICO

La forma ideale del bicchiere per la degustazione è quella del tulipano. Seppur con un'apertura leggermente superiore a quella del medesimo bicchiere utilizzato per l'assaggio di altri distillati. Per grappe dal particolare invecchiamento può essere impiegato anche il classico balloon, ma la concentrazione degli aromi che questo favorisce ne limita l'impiego a distillati eleganti e armonici, dal raffinato impatto olfattivo.

L'ASSAGGIO ESIGE TECNICA

Si parte con l'esame visivo, per valutare la tonalità di colore, oltreché la trasparenza. La seconda fase è quella dell'esame olfattivo, durante la quale il bicchiere deve permanere vicino al naso del degustatore soltanto alcuni istanti. Tra le note positive vi sono quelle di frutti come nocciola, pesca, mela e banana. Al palato, poi, una grappa di qualità deve offrire una piacevole sensazione di calore e di eventuale morbidezza, oltre a un equilibrato connubio fra nuance dolci (o meglio, dalla tendenza dolce) e amare. Infine, dopo aver deglutito la grappa ed espirato, va analizzata la sua persistenza, che per acquisitevi di particolare importanza può arrivare anche a 50-60 secondi.

ITALIAN EXCELLENCE... BUT MORE THAN THAT

It is an exclusively Italian product, a characteristic that determines its well-defined character and makes it unique. In actual fact, even though this is not well known, the name "grappa", under European law, can be applied only to the distillate obtained from grapes grown and vinified in the territories of San Marino and the Italian part of Switzerland: the Calanca, Bregaglia, Mesolcina and Poschiavo valleys.

NEVER AT ROOM TEMPERATURE!

Grappa should ideally be served at a temperature of between 8 and 13°C, or 15-17°C in the case of medium aged grappa and 18°C when we are serving older, wood-aged products.

APPRECIATING THE DEPTH OF THE AUTHENTIC SPIRIT

Grappa is best served in a tulip-shaped glass. In the case of a grappa that has undergone a special aging process, the balloon-shaped glass may be used.

TASTING DEMANDS TECHNIQUE

First of all, the grappa should be inspected, to evaluate its transparency. The next step is the olfactory examination. Then, on the palate, a quality grappa should impart a sensation of warmth and possibly smoothness, as well as a combination of sweet and bitter sensations.



Suggerimenti per consumare il distillato italiano in modi differenti? Et voilà *Assaggi di Grappa - Per conoscerla, sceglierla e abbinarla*, libro pubblicato da Trenta Editore. All'interno, le ricette create dallo chef Giuseppe Rai e i cocktail di Leonardo Veronesi. Il tutto realizzato con le grappe della Distilleria Marzadro di Nogaredo, in provincia di Trento (www.marzadro.it).

GRAPPA RISERVA CARLO BOCCHINO
Sentori prolungati di vaniglia e tabacco.
Prolonged hints of vanilla and tobacco.
www.bocchino.com

GRAPPA INVECCHIATA DI LUCE DELLA VITE
Richiami allo sherry e al miele.
Hints of sherry and honey.
www.lucedellavite.com

GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA CA MAIOL
Sensazioni di frutta matura, ribes nero, albicocca, cacao e vaniglia.
Sensations of ripe fruit, blackcurrant, apricot, cocoa and vanilla.
www.camaiol.it

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO CEREUJO MICHELE CHIARLO
Ottenuta dalle vinacce delle uve di uno dei grandi cru storici di Langa.
Made from the marc derived from grapes of one of Langa's great historical crus.
www.michelechiarlo.it

SEGNANA 150° ANNIVERSARIO
Dalle sole vinacce di chardonnay del vigneto di Maso Pianizza.
Made exclusively from chardonnay marc from the Maso Pianizza.
www.segnana.it

GRAPPA DI AMARONE CAPITEL MONTE OLMI
Da vinacce di uve appassite di corvina, corvinone e rondinella.
From grape varieties: corvina, rondinella and corvinone.
www.tedeschiwines.com

GRAPPA FRANCIACORTA INVECCHIATA MAJOLINI
Morbida e avvolgente.
On the palate it is soft and enveloping.
www.majolini.it

