

Sfizi/Quella secca provate a gustarla con il caviale. Se è invecchiata di 20 anni si accompagna al foie gras. Poi c'è la grappa adatta ai formaggi, freschi o stagionati. Evoluzione di un distillato | **Adriano Covizzi**

9 etichette su cui meditare

Sostituitela al rum mentre gustate un sigaro, bevetene un bicchierino a fine pasto come vuole la tradizione, provatela con il dessert al posto del vino dolce. Ma sperimentate anche in abbinamenti più arditi, con i formaggi o il foie gras. O se volete spingervi oltre e stupire tutti, sceglietene una dal gusto secco da sposare con l'italianissimo caviale Calvisius.

La grappa consente questo e molto altro. Perfino ciò che fino a qualche anno fa era considerato, dai puristi, un sacrilegio: berla con ghiaccio. Il nostro distillato di bandiera continua a sorprendere per la sua incredibile vitalità e la capacità di trasformarsi, sfrattando cognac e whisky dai salotti eleganti, con-

quistando consumatori raffinati e colti, sperimentatori o tradizionalisti, giovani e meno giovani (per 1/3 donne), che ne fanno oggetto di discussione e confronto. Bastano pochi numeri per confermare lo stato di salute della grappa: 43 milioni di bottiglie prodotte lo scorso anno, con una crescita media che oscilla dal 3 al 5%, in netta controtendenza rispetto agli altri superalcolici. Pur essendo distillata in tutta la penisola, la quasi totalità della produzione si concentra al Nord. Il Veneto, con il 53% della produzione, è la patria della grappa e il maggior numero di distillerie è concentrato nella provincia di Treviso.

Ma perché la grappa ha così successo, un successo che dura ormai da una ventina d'anni, incurante di mode e tendenze? C'è

					
			Nobile		
			Jacopo Poli Schiavon (Vi) www.jacopopoli.it		
			Grappa di Sassicaia		
			Vinacce di Cabernet della Doc Bolgheri Sassicaia		
			Millesimata e invecchiata 5 anni. Gusto complesso, strutturato e maestoso con sentori di legno, vaniglia, cacao, caffè e liquirizia		
			18-20 °C in calici ampi a tulipano. Da provare anche on the rocks in tumbler basso		
			Da meditazione o dopo un pasto servito con vino Sassicaia		
			€ 50		



Antonella Nonino è una delle figlie di Benito e Giannola Nonino, i proprietari delle Distillerie.

una sola risposta: la sua trasversalità. Si beve grappa nelle osterie delle montagne piemontesi come nei locali alla moda di Cortina, in Costa Smeralda o nella Piazzetta di Capri. La bevono i giovani in discoteca e i top manager nei ristoranti di lusso. Si trovano grappe da oltre mille euro, come pure a meno di 8 euro la bottiglia, passando per tutte le fasce di prezzo. E soprattutto, attraverso varietà per tutti i gusti: dure e rudi per chi è fedele alla tradizione, morbide e profumate per il pubblico femminile, monovigtino per chi cerca un prodotto esclusivo, torbate per attirare i fedeli ai single malt scozzesi.

Oltre 400 diversi aromi possono sprigionarsi dalla distillazione delle vinacce, ossia dalle bucce dell'uva dopo la vinificazione. Spetta alla bravura del distillatore rivelarli ed esaltarli partendo dalla materia prima di origine, e alla curiosità del consumatore ad accostarsi a questo affascinante distillato in tutte le sue numerose declinazioni: grappa giovane, aromatica, monovigtino, invecchiata, riserva, aromatizzata, affumicata. Per questo motivo è diventata un distillato da meditazione: non andrebbe

bevuta di fretta alla fine di un pasto, ma assaporata lentamente, dopo averne apprezzato le caratteristiche olfattive. Solo così, e con un po' di esperienza, si impareranno a riconoscere i tratti distintivi delle grappe delle varie regioni, a distinguere una grappa da un'acquavite d'uva (ottenuta distillando l'intero acino) e ad apprezzare l'artigianalità delle produzioni di nicchia, distillate con alambicchi discontinui a vapore o a bagnomaria.

La grappa, per legge, deve avere una gradazione minima di 37,5% in volume (per le grappe a indicazione geografica è prevista una gradazione non inferiore al 40% in volume). L'annata indicata in etichetta (il millesimo) è un ulteriore valore aggiunto. Il colore dice se è giovane o se è stata invecchiata oppure aromatizzata con erbe o frutta. L'esame olfattivo rivela la vera personalità del distillato, mentre i sapori sono riconducibili a due: il dolce e l'amaro. Il vertice è una grappa che arrivi in bocca e poi in gola senza violenza, e si esprime in una piacevole sensazione di calore per poi finire incorporata in successive nuvole d'aroma. ■

