

Grappa: una passione che si tramanda

Creato il 01 dicembre 2010 da [Aureliocupelli](#)

La caccia ai combustibili solidi rinnovabili, mi ha portato dentro un gioiello della passione.

E per farlo sono salito fino a Schiavon, nel vicentino, vicino alle sponde del Brenta.

Ho attraversato Vicenza, e là dove nei giorni scorsi era corsa, facendo danni, una gran massa d'acqua, ieri si vedevano vialetti appena inghiaciati e rastrellati.

Forse a questa gente, ci vuole ben altro che un'alluvione per fargli davvero paura.

A Schiavon c'è la distilleria Poli. Ci accoglie Andrea, parliamo un po'.

Man mano che entriamo nel suo mondo, cresce la passione nelle sue parole.



Ci racconta la storia della sua famiglia, scesa dalle colline pedemontane.



— GioBatta, così si chiamava il nostro bisnonno. Produceva cappelli di paglia, attività piuttosto fiorente all'epoca, ma aveva una grande passione, la **Grappa**. Costruì una piccola distilleria montata su un carretto, con il quale nei mesi invernali andava per case a distillar vinacce. Iniziò così, nel 1898, la nostra storia di **grappaio**li. —

Ci apre la porta della distilleria, e prosegue il suo racconto...

— *Il nonno Giovanni raccolse l'eredità spirituale di suo padre. Ricavò un impianto di distillazione modificando opportunamente la vaporiera a legna di una locomotiva. Era un vero patriarca, mio nonno. Sembrava scolpito nel granito.*

Un uomo dai principi morali inossidabili, ripeta sempre: "Vendi caro ma pesa giusto!". Aveva comunque uno spirito illuminato e progressista. —.



Andrea ci porta nel cuore della "grapperia". E' un locale alto, costruito come una capanna, mattoni rossi a faccia vista e tetto di legno. Sembra un soggiorno d'altri tempi, non un laboratorio.

— *leri abbiamo fatto l'ultima bollita.* —, ci racconta. Ma è tutto pulito, in ordine, profumato di **grappa** dai più dolci aromi.



L'alambicco a vapore delle Distillerie Poli è fra i più antichi ancora in funzione. E' composto da caldaiette completamente in rame, come una volta. La **vinaccia** è riscaldata con vapore fluente e il ciclo di lavorazione è discontinuo

La **vinaccia** arriva fresca fresca dalle cantine, subito dopo la svinatura. Appena arrivata viene caricata dentro a delle cisterne in acciaio, e da lì inviata alle caldaiette.

Dentro alle caldaiette ci sono dei cestelli impilati, che servono a tenere sollevate le vinacce così che il vapore le attraversi con più facilità.

Caricata la **vinaccia** nelle caldaiette inizia la distillazione. Fanno la cosiddetta "cotta". Aprono il condotto del vapor eposto sotto alla caldaietta, e dopo circa tre ore, esaurita la materia prima, le caldaiette vengono scaricate. Subito vengono riempite di nuovo con **vinaccia** fresca, e via per un'altra cotta.



Il vapore che attraversa le vinacce si carica dell'alcol che si trova nelle vinacce, facendolo evaporare, assieme ad altri composti organici volatili, gli aromi, presenti nella **vinaccia**.

Più le vinacce sono fresche, e più sono buone le uve da cui provengono, più profumata e ricercata è la **grappa** che si ottiene.

Il vapore carico di alcol viene poi introdotto nella colonna di distillazione, dove, per effetto del raffreddamento del vapore, si ha la condensazione dell'alcol separato dall'acqua.

Qui interviene in maniera importante il mastro **distillatore**. Un sistema di valvole e condotti permette di selezionare il **distillato** migliore.



Il primo alcol che si condensa, la cosiddetta "testa", viene scartato in quanto contiene le frazioni più volatili, come l'acetaldeide ed altri acetati.

La seconda frazione, quella nobile, detta "cuore", costituita dall'alcol etilico è quella che viene conservata.

Infine si scarta l'ultima frazione del condensato, i composti più pesanti che vaporizzano a temperature più elevate dei precedenti, cioè la "coda", che contiene composti artefici di valori organolettici scarsi se non sgradevoli.



Sta all'esperienza ed al naso del mastro **distillatore** la buona riuscita...

La **grappa** che si ottiene ha un contenuto alcolico di circa 80%. Successivamente verrà "lavorata" attraverso l'aggiunta di acqua ed aromi. Imbottigliata giovane, oppure dopo un invecchiamento più o meno lungo in piccole botti di legno.





La **grappa** è acquavite di **vinaccia** prodotta in Italia, nel Cantone Ticino, in Val Calanca, Val Bregaglia, Val Mesolcina o nella Valle di Poschiavo con uve delle relative regioni.



La **grappa** può essere anche classificata in base all'affinamento e/o lavorazioni che segue alla distillazione:

Giovane (non invecchiata)

Aromatica (derivante da uve aromatiche quali moscato, **Traminer** aromatico)

Invecchiata (minimo 12 mesi d'invecchiamento in legno sotto controllo ex UTIF, oggi Agenzia delle Dogane)

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.

Ovviamente le classificazioni possono coesistere. Per esempio una **grappa** può essere giovane e aromatica.