



p.84

## GRAPPA MODERNA – NIENTE PIÙ ACQUA DI FUOCO

di Leslie Jacobs Solmonson

Da secoli, persone intraprendenti di tutto il mondo hanno trovato il modo di utilizzare gli scarti del raccolto. Il distillato di vinaccia, fatto con le bucce e i semi dell'uva pigiata, si trova ovunque si produce vino. In Francia, è conosciuto come *marc*, in Spagna come *orujo*, e in Grecia come *tsipuro*. La ben nota versione italiana è la grappa, che ha acquisito una reputazione negativa a causa degli antiquati sistemi di produzione del passato. Oggi, tuttavia, stiamo vivendo il rinascimento della grappa con più tipologie rispetto a quante ce ne siano mai state prima: da quella giovane a quella invecchiata, da quella di vitigno singolo a quella aromatizzata.

Lo sviluppo della grappa si è verificato contemporaneamente alla modernizzazione della produzione del vino in Italia negli anni settanta. Mentre la produzione di vino in Italia risale ai tempi antichi (la Grappa si produce più o meno dal XIV secolo), la gestione delle vigne e la tecnica sono rimaste abbastanza ferme fino al XX secolo inoltrato. Quando i vignaioli hanno iniziato a concentrarsi sulla qualità in modo maggiore, tutti ne hanno tratto beneficio, soprattutto la grappa.

Mentre la grappa si produce in tutta Italia, la sua patria spirituale si trova nel nord dell'Italia, dove regioni diverse producono varietà differenti. La qualità dipende dal metodo di distillazione e dalla qualità della vinaccia, il termine italiano per i resti dell'uva.

Nel 1779, Bortolo Nardini fondò la prima distilleria italiana a Bassano del Grappa. Oggi la distilleria appartiene ancora alla famiglia, ed è gestita dalla settima generazione di Nardini. Fra le grappe che producono troviamo le invecchiate della loro linea Grappa Riserva, e le infusioni di grappa che utilizzano ruta o genziana.

La svolta nella produzione della grappa avvenne nel 1973 quando Giannola Nonino, moglie del distillatore di grappa Benito Nonino (la cui famiglia fondò la distilleria nel 1897), suggerì a suo marito di provare a distillare la grappa dalla vinaccia di vitigni singoli, piuttosto che mescolare le diverse varietà. Il risultato, utilizzando il vitigno di Picolit, è stato a dir poco innovativo, e gli altri produttori di grappa, come Nardini e Poli, ne presero atto. Improvvisamente, un distillato cui spesso anche gli italiani si avvicinavano con trepidazione assunse un'eleganza e una complessità mai gustate prima.

Poli, che esiste dal 1898, è un altro leader nella produzione di grappa. La moderna J. Poli Barrique, imbottigliata sotto l'egida di Jacopo Poli, è stata ispirata dalle meditazioni del patriarca Toni Poli. Nel 1989, Toni ebbe una visione di una grappa a piena gradazione, ottenuta da una combinazione di vinacce e invecchiata in quercia. I figli pensarono che fosse diventato matto, ma accondiscesero ai suoi desideri. Solo nove barrique vengono prodotti ogni anno dando una grappa di vitigno singolo invecchiata tredici anni in botti di rovere. La ditta è diventata un'industria modello.

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797  
[info@nonino.it](mailto:info@nonino.it) [www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

## Cent'anni della Famiglia Nonino

Oggi, la grappa è emersa dal suo passato movimentato, e si è scrollata di dosso l'immagine negativa di un'acqua di fuoco italiana. Oggi, si consuma al meglio solo in bicchieri a forma di tulipano, fatti espressamente per questo distillato. In questi giorni la grappa sta cominciando ad apparire anche nei cocktail. Si può anche trovare digestivi a base di grappa come il Milla di Marolo, che è aromatizzato alla camomilla. Se le prospettive di questo forte liquore non sono ancora incoraggianti, provatelo in una delle sua più famose incarnazioni, il Caffè Corretto, un espresso con un goccio di grappa. Sorseggiata dopo cena come digestivo o al mattino come un "hair of the dog" (*piccola quantità di bevanda alcolica che si prende per ridurre i postumi di una sbornia*), di sicuro riempirà il vostro animo di pensieri dell'Italia e dello "spiritoso" modo di vivere del paese.