

La Grappa rimane

E' possibile che molti distillati siano condizionati dalla moda, ma la Grappa rimane immune al lifestyle marketing. Originale, autentica, di una sola varietà d'uva, questo è il motto. Anche se invecchia oggi in botti di whisky o sherry.

Testo Werner Obalski

Inizialmente il termine "torcibudella" o "acquavite dei contadini" era assolutamente legittimo ed era da ricondurre alla materia prima, composta da vinacce di più vitigni. Queste grappe sono spesso grezze e robuste. Mentre le acquaviti di vinaccia monovitigno trasmettono, persino se il prodotto finito è di alta gradazione alcolica, la tipicità del vitigno. Si apprezzano le acquaviti di vinaccia di Chardonnay. Conservano gli aromi tipici, come note di noce e burro ma soprattutto di frutta esotica, pur avendo all'incirca 40 gradi alcolici.

Per legge si può chiamare grappa solamente l'acquavite di vinaccia proveniente dall'Italia - le migliori sono prodotte in Alto Adige, Trentino, Piemonte, naturalmente in Friuli e anche in Veneto. La produzione di grappe monovitigno è ormai diventata quasi uno standard e l'interesse per la "Grappa di Chardonnay", la "Grappa di Moscato" e la "Grappa di Prosecco" è grande. La diffusione della grappa monovitigno era la conseguenza dell'aumento di qualità ottenuto nella viticoltura. Con l'utilizzo crescente di vitigni autoctoni aumentava ulteriormente la gamma dei prodotti, tuttavia non sempre di qualità alta.

Sono gli acidi della frutta contenuti nella vinaccia a trasportare gli aromi durante il processo di produzione. E' molto facile riconoscere una buona grappa: è sufficiente sfregare una goccia sul dorso della mano - lo sfregamento produce calore, e in questo modo l'alcol evapora quasi del tutto. Se rimane in seguito solo il profumo della vinaccia, si tratta di un buon distillato - un forte odore di alcol indica solitamente una qualità inferiore. L'invecchiamento in botte di legno di diverse dimensioni e precedentemente usate per l'affinamento di altri distillati o vini è relativamente recente. Come conferma Giuseppe Bertagnolli del Trentino: "Oggi il mercato richiede più Grappe invecchiate di prima. Facciamo invecchiare i nostri prodotti soprattutto in botti di rovere francesi." "Beppe" Bertagnolli è un vecchio esperto nel mondo della grappa. "Nonostante il consumo dei superalcolici sia in calo", dice, "la grappa ha saputo mantenere la sua posizione di nicchia."

Con i suoi distillati l'azienda di famiglia friulana Nonino è uno degli ambasciatori più importanti della grappa nel mondo. Tra gli esperti il "Picolit" è considerato una delle grappe migliori in assoluto. Inoltre rappresenta una piccola rivoluzione: Nel dicembre 1973 Giannola e Benito Nonino distillano per la prima volta una grappa da un solo vitigno, il Picolit. L'impresa si distingue per il suo senso della famiglia molto spiccato: ciascuno dei 66 alambicchi raffigura un membro di famiglia.

Anche la distilleria Berra del Piemonte è un'azienda familiare. Berra fa parte dei più nobili distillatori di grappa e propone prevalentemente grappe monovitigni. Imbottiglia solo qualche migliaia di bottiglie di ciascuna varietà, dunque poche in confronto. La vinaccia viene dai migliori viticoltori. Un Barolo, Barbera o Moscato invecchia nella botte per al meno dieci anni.

Il veneto Jacopo Poli è una leggenda tra i distillatori e inoltre ama gli esperimenti. Solo poche botte di legno sono al sicuro dalle sue sperimentazioni. "Le grappe di Moscato e Traminer sono diventate molto popolari, provengono da vitigni molto aromatici." Non si preoccupa del futuro. "Penso che la grappa abbia successo, proprio perché non si è mai voluto influenzare il consumatore con misure di lifestyle pianificate. La grappa è rimasta un distillato originale."

Grappa Cru Monovitigno Picolit

Nonino, Friuli, 0,5 l 50% ca. € 100

Per tanti esperti è la migliore grappa chiara del mondo. Picolit Cru è un vitigno autoctono. Sentore di miele, aromi di fichi, mele cotogne, molto morbida, elegante, sapore di crosta di pane fresca, piacevole, persistente.