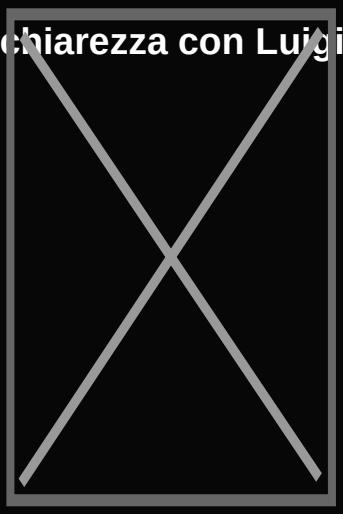
Grappa, non acquavite: facciamo chiarezza con Luigi Odello

grappa-e0c1f372

C’è molta confusione intorno alla grappa. Alcuni ne travisano l’identità, chiamando con questo nome acqueviti che tutto sono tranne grappa; altri ne fraintendono il carattere, convinti che dietro le sue spigolosità non possa nascondersi un cuore caldo e raffinato. Cerchiamo allora di fare un po’ di chiarezza con Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori.



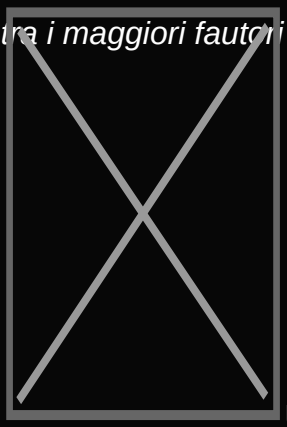
LA TERMINOLOGIA

Grappa è l’acquavite di vinaccia ricavata dalle bucce degli acini d’uva (coltivata e vinificata in Italia), distillata in impianti ubicati sul territorio nazionale. Tale definizione è sancita dai regolamenti dell’Unione Europea – il primo risale al 1989 – che hanno riservato all’Italia la denominazione “Grappa”, distinguendola così da tutte le altre acqueviti di vinaccia al mondo. La **gradazione alcolica della grappa** è solitamente compresa tra i 37,5 °C (40°C per quelle a indicazione regionale) e i 50 °C. Non esistono vitigni vocati alla produzione della grappa, ma non per questo la varietà di uva impiegata risulta meno importante, *“soprattutto se questa ha la possibilità di trasferire particolari molecole aromatiche nell’acquavite”*, conferma Luigi Odello, enologo, professore, giornalista, presidente del

Centro Studi Assaggiatori nonché autore de Il codice sensoriale – Grappa

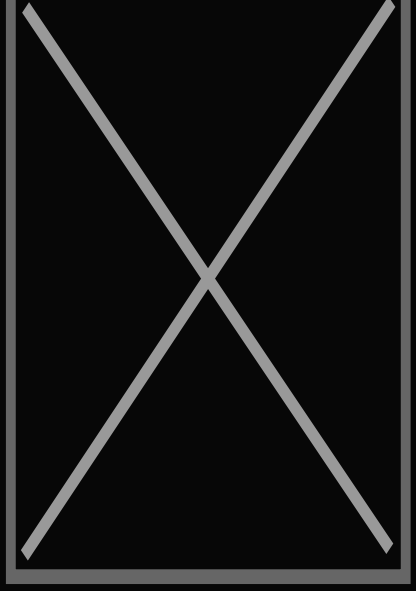
LA PRODUZIONE

La produzione della grappa è compito non facile, per certi versi più impegnativa di quella del vino: questo è particolarmente vero per la fase di fermentazione, dove le vinacce “vergini” (lo sono tutte quelle che non fermentano col mosto) devono fare a meno dei microrganismi in grado di facilitare tale processo. Al loro posto i grappaioli si avvalgono di **lieviti secchi e bioregolatori**, come osserva Odello: *“in questo caso l’innovazione tecnologica degli ultimi anni è stata davvero notevole ed è stata tra i maggiori fautori del miglioramento della qualità igienica e sensoriale della grappa”*.



Una volta fermentate, le vinacce devono approdare il prima possibile in distilleria, pena lo scadimento della qualità: **i grappaioli devono aver doti di pianificatori perfetti**, basta un ritiro effettuato in ritardo e il risultato è inevitabilmente compromesso. A complicare ulteriormente le cose ci pensa poi il cambiamento climatico, con la conseguenza di vendemmie anticipate e innalzamento delle temperature. Anche qui si è corsi ai ripari con rimedi ingegnosi e in parte molto costosi, come nel caso dell’impiego di neve carbonica per la riduzione della temperatura.

Nell’**alambicco**, i processi di evaporazione (l’alcol bolle a 78,4 °C) e di condensazione dividono il “cuore”, composto dalla frazione alcolica e dalle sostanze aromatiche di pregio dalle cosiddette “teste” e “code”, ossia dal tossico metanolo e da sostanze grasse e oleose. L’importanza cruciale di questa fase è sottolineata dalle parole tornite di Luigi Odello: *“Una distillazione sapiente scolpisce il profilo sensoriale della grappa in funzione della materia prima”.*



Dopo la distillazione e un periodo di riposo la grappa sarebbe pronta per la proposta al consumo. Un’antica moda trasformatasi in tradizione ne prescrive tuttavia in certi casi l’ **elevazione in legno**; un costume altrettanto antico, legato alle origini medicinali della grappa, ne prevede in altri l’aromatizzazione con erbe officinali (oppure frutta. . .) tipiche del territorio, dichiarate in etichetta come vuole la legge. Proprio quest’ultimo gruppo va seguito con attenzione, almeno così la pensa Odello, secondo cui *“si tratta di una categoria di grappe un po’ trascurata, ma nel prossimo futuro potrebbe godere di un nuovo riconoscimento”*.

Più di mezzo secolo fa **Luigi Veronelli** ricordava una delle definizioni classiche della grappa: *“sole di ghiaccio imbottigliato”*. È indubbio che l’apprezzamento cromatico è parte integrante di una degustazione consapevole di grappa, al di là che si tratti di un’acquavite trasparente o ambrata. Alla valutazione dell’occhio segue quella del naso, favorita da un bicchiere – non necessariamente il “canonico” tulipano – già freddo e con un rapporto tra spazio di testa e corpo tale da sprigionare al meglio la miscela delle molecole odorose espresse dal liquido. Da ultimo è il turno della bocca, con sorsi di 5/10 ml che attraversano il cavo orale impartendogli la tipica “staffilata” per poi congedarsi regalando note acide, amare o dolci.

Ma la **regola aurea** rimane quella che raccomanda Luigi Odello: *“Che l’oggetto (la grappa) e il soggetto (l’assaggiatore) siano nelle migliori condizioni per donare e ricevere piacere: giusta temperatura e bicchiere corretto per la prima, sereno e riposato il secondo”*. Prosit!