

Grappa

Thomas Blum, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Definizione (Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche, stato 1° gennaio 2011)

L'acquavite di vinaccia, o marc, è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate, sia direttamente mediante vapore acqueo sia dopo l'aggiunta d'acqua. La distillazione è effettuata in presenza di vinacce con al massimo 86% vol.



Nome

La grappa è un'acquavite di vinaccia prodotta in Italia, in Cantone Ticino e nelle valli italofone del Cantone Grigioni (Mesolcina, Calanca, Bregaglia e Poschiavo), da uve coltivate localmente. Il suo nome deriva da «grapo» o «graspa», entrambi sinonimi di «vinaccia» oppure dal termine «grappolo». La grappa è l'unica acquavite non prodotta partendo da materie prime liquide.

Produzione



La vinaccia: l'anima della grappa

Per vinaccia si intende l'insieme delle parti solide dell'uva che rimangono nel torchio dopo la pressatura (bucce, vinaccioli e, eventualmente, raspi). Lo stato sanitario e la freschezza delle vinacce determinano la qualità del distillato. Sono le bucce, grazie ai loro tenori di zuccheri e alcol, a trasmettere gli aromi alla grappa. Le vinacce hanno una gradazione alcolica tra il 4 e il 6% vol.



Distillazione in continuo

Per evitarne la combustione, le vinacce vanno riscaldate su un'apposita griglia che le distanzi dalle pareti della caldaia. La distillazione a bagnomaria consente di separare le teste e le code dal distillato vero e proprio, detto cuore, la cui gradazione alcolica non deve superare 86% vol.

Classificazione della grappa in funzione di vitigno e invecchiamento

La grappa si conserva in contenitori di acciaio inossidabile. Qualora presenti determinate caratteristiche organolettiche, la si affina poi in botti prodotte con svariate tipologie di legno. La grande varietà di grappe presente sul mercato si spiega con il gran numero di vitigni distillati. Gli intenditori classificano le grappe in funzione di vitigno e invecchiamento / affinamento. Le grappe monovitigno vengono denominate con il nome del vitigno stesso (grappa di uva americana, grappa di merlot, ecc.). Per ciò che concerne la durata e il tipo d'affinamento, si distingue tra:

grappa giovane:

prodotta partendo da vitigni con *bouquet* poco pronunciato, neutro; non affinata in botti di legno,

grappa aromatica giovane:

analoga alla **grappa giovane**, ma prodotta partendo da vitigni aromatici, presenta proprietà organolettiche peculiari, a seguito di un breve passaggio in botti di legno,

grappa affinata in botti di legno:

analoga alla **grappa affinata in botti di legno**, ma prodotta partendo da vitigni aromatici,

grappa invecchiata (riserva):

affinata per almeno sei mesi in botti di legno,

grappa aromatica invecchiata:

analoga alla **grappa invecchiata**, ma prodotta partendo da vitigni aromatici.

grappa aromatizzata:

presenta un profilo aromatico modificato dall'aggiunta di piante o di parti di piante, tal quali o in soluzioni alcoliche/idriche.

Storia

Il primo riferimento alla grappa risale al lontano 1451, quando un notaio piemontese lasciò in eredità ai suoi discendenti una cantina dotata di alambicco e grandi scorte di grappa. In seguito, la grappa divenne la bevanda distillata nazionale italiana. Durante la prima guerra mondiale, i soldati al fronte ne ricevevano una razione quotidiana come conforto per sopportare gli orrori del conflitto.



La grappa in Svizzera

1999 accordo tra Svizzera e UE: estensione della denominazione protetta alla grappa prodotta nelle regioni italofone svizzere.

Produzione e importazione [hl di alcol puro]

	Produzione indigena	Importazione
2007/8	1'649	3'561
2008/9	1'697	3'632
2009/10	1'630	3'727

Bibliografia

Grappa der Guide für Kenner und Geniesser, Behrendt Alcol in cifre RFA, 2011