

I fiori e la grappa

Avete mai provato ad annusare il profumo che proviene da un mazzo di venti rose, tutte rosse? Ciò che colpisce è la forza del profumo, il suo impatto sulla nostra mucosa olfattiva: avremo cioè una grande intensità del profumo stesso.

Ora provate a prendere venti fiori diversi e ad annusare il profumo che proviene da quel mazzo. Di sicuro è intenso, ma ciò che ci colpisce di più è la sua complessità. Il nostro naso percepisce tante sfumature diverse.

Questo è accaduto anche a noi, a Bassano, il 7 Giugno; non con le rose, ma con le grappe. Potevamo sottrarci a questo tipo di degustazione, proprio a Bassano, in visita ad una distilleria? Certo che no, ma l'averla affrontata con moderazione ci ha permesso di individuare questa mescolanza di intensità e complessità tipica di bevande alcoliche come vino, grappa e altre.

La grappa si ricava dalla distillazione delle vinacce, ovvero delle bucce di uva dopo che questa è stata spremuta per fare il vino. Le bucce devono aver già iniziato la fermentazione, ovvero a produrre una parte di alcol partendo da sostanze zuccherine presenti nell'acino dell'uva. Ma sono le sostanze presenti nella buccia che rendono unico il prodotto finale, vino o distillato che sia. La buccia dell'acino di uva contiene, infatti, una enorme quantità di sostanze aromatiche che danno vita a profumi difficilmente riproducibili.

L'enologo che dà vita ad un prodotto di buona qualità è una persona che ha saputo, in modo intelligente, ottenere il massimo dalla natura, aiutandola senza interferire in maniera pesante. Quando si parla di grappe, l'enologo viene "sostituito" dal mastro distillatore che prima di tutto andrà a ricercare una materia prima, le vinacce, in buono stato di conservazione. Partire con il piede sbagliato, ad esempio utilizzando vinacce in fase di deterioramento, equivale ad ottenere un prodotto finale mediocre. Inoltre, il nostro regista della distillazione deve conoscere alla perfezione l'alambicco, che è lo strumento utilizzato per la produzione della grappa. E' con esso che dividerà i buoni dai cattivi. Dall'alambicco esce la prima parte di distillato, denominata testa, che è ricca di sostanze pungenti ed aggressive e che quindi deve essere separata dalla parte nobile della grappa, il cuore, nel momento giusto. E qui sta l'abilità del nostro regista, che dovrà intervenire anche per eliminare la parte finale del distillato, la coda, ricca di sostanze sgradevoli ed oleose.

Ci piace immaginare il mastro distillatore che sceglie con cura le vinacce fermentate, le introduce nella caldaia dell'alambicco ed inizia a riscaldare per far evaporare le sostanze presenti nelle vinacce. Grazie al fatto che le sostanze evaporano a temperature diverse, il regista riesce a tagliare la testa e la coda del distillato mantenendo esclusivamente il cuore. In particolare per la testa, l'eliminazione è

d'obbligo perché contiene non solo sostanze sgradevoli, ma anche tossiche come ad esempio l'alcol metilico.

Al termine della distillazione, la soluzione ottenuta è molto alcolica. Il disciplinare della grappa (ovvero quella norma che definisce i requisiti della produzione e della commercializzazione di un prodotto a marchio) prevede una gradazione massima del 60% alc/vol. Per cui occorre intervenire riducendo il grado alcolico tramite l'aggiunta di acqua demineralizzata. Anche in questo caso il nostro regista dovrà farlo ottenendo un prodotto equilibrato, ovvero un prodotto dove l'alcol risulterà in equilibrio con tutti gli altri componenti del distillato. Immaginiamo un'orchestra che esegue una sinfonia: se c'è armonia riusciremo a distinguere tutti gli strumenti dell'orchestra. Nella grappa, come nel vino, l'equilibrio si esprime con armonia tra alcol, profumi e gusti. Gli aromi dovranno essere puliti e netti e nessuno di essi dovrà prevalere eccessivamente sugli altri.

Può anche accadere che alcune sostanze non si solubilizzino perfettamente nel distillato e perciò, all'aggiunta di acqua per ridurre il grado alcolico, il distillato stesso si opacizza. Ciò richiederà una filtrazione che, di norma, avviene a bassa temperatura. Terminata la filtrazione la grappa è pronta per essere imbottigliata.

Esistono molti tipi di grappe: la *giovane*, che rimane sempre in contenitori inerti, ovvero in vetro o in acciaio; quella *affinata*, che viene conservata in contenitori di legno fino ad un massimo di 12 mesi; quella *invecchiata*, che sta a contatto con il legno tra 12 e 18 mesi; quella *stravecchia*, detta anche *riserva*, che passa più di 18 mesi in una botte di legno. Attenti a non confondere la grappa *aromatica* con quella *aromatizzata*: la prima viene prodotta da uve aromatiche o semiaromatiche come l'uva moscato, la malvasia, il gewürztraminer e altre ancora; l'aromatizzata è una grappa a cui è stata aggiunta una o più essenze naturali di origine vegetale. Quest'ultima, spesso, ha al proprio interno parti della pianta o del frutto con cui è stata aromatizzata. Le grappe aromatizzate possono avere colori diversi, dal trasparente al giallo e anche più scure. La grappa, inoltre, può essere ottenuta da uve provenienti da un unico vitigno (*monovitigno*) oppure da vitigni diversi (*polivitigno*). Ma come fare a riconoscere questi tipi di grappa, senza leggere l'etichetta?

Se è bianca e trasparente sicuramente non è passata in botte; quando invece il colore partendo dal giallo paglierino diventa via via più scuro, siamo di fronte a grappe che sono state affinate in botti di legno con tempi sempre più prolungati. Più il distillato viene lasciato in botte, più aumenta la complessità aromatica della grappa. Al naso è una sinfonia di profumi.

Ai palati più raffinati e più sensibili diciamo che il legno in cui è stata affinata la grappa dà vita a distillati aromaticamente diversi con sfumature olfattive particolari.

Spesso ci si chiede come dobbiamo comportarci quando offriamo un bicchierino di grappa agli amici. La grappa non va mai servita calda, ma neppure fredda. La temperatura ideale si colloca tra i 9 e i 18

gradi, tenendo conto che quelle invecchiate vanno servite alle temperature più alte. Per servire la grappa evitate i ballon e i bicchieri a palloncino sormontati da un camino stretto. L'ideale è un bicchiere a tulipano di medie dimensioni perfettamente trasparente con la parte superiore del calice leggermente svasata.

Se intendete degustarla, dopo una prima analisi del colore procedete con l'esame olfattivo evitando di "tuffare" il naso dentro al bicchiere e cercando di non rimanervi sopra troppo a lungo per evitare che le papille olfattive si "saturino" di alcol che ha proprietà anestetiche. Evitate, inoltre, di roteare energicamente la grappa nel calice. La grappa non è un vino; avendo cioè una gradazione ben più alta, la volatilità dell'alcol trasporta gli aromi più facilmente verso l'alto senza avere la necessità di "ossigenare" il distillato alla ricerca di aromi tenui e nascosti.

Gustate la grappa a piccoli sorsi, introducendo una quantità di distillato decisamente inferiore rispetto alle degustazioni di vino.

Ma allora la grappa fa bene alla salute?

La grappa, come tutti i superalcolici, stimola la secrezione salivare, gastrica e intestinale solo a piccole dosi. A dosi elevate, invece, l'alcol provoca seri danni al fegato e al pancreas. Il bicchierino di grappa è prezioso dal punto di vista edonistico e per il suo invitante profilo organolettico, ma non per la salute.

Da ultimo sfatiamo un luogo comune secondo cui i distillati vanno bevuti per riscaldarci quando il nostro corpo ha freddo. La grappa, come tutti i superalcolici, agisce su arterie e vene dilatandole e facendo perdere loro calore. Per cui alla sensazione iniziale di riscaldamento, in particolare esterno, segue una perdita di calore interno la cui conseguenza è un ulteriore abbassamento della temperatura interna del nostro corpo. Quindi, se avete freddo, copritevi.

Eligio Martelli