

La grappa e i suoi abbinamenti

scritto da Cecilia Novembri | 13/03/2018



Se il vino è la poesia della terra, la grappa è la sua anima (Mario Soldati).

La **grappa** è un'**acquavite** prodotta da vinaccia ricavata da uve prodotte e vinificate esclusivamente in Italia, distillata solo sul territorio nazionale. In base alla legge, la grappa non deve obbligatoriamente invecchiare, come invece è previsto per altri distillati.

Le **caratteristiche delle vinacce** dipendono dal vitigno, dal grado di maturazione dell'uva quando viene raccolta, dalle tecnologie di ammostamento e fermentazione nonché dalle altre fasi che intercorrono dalla vendemmia alla lavorazione. Per ottenere una grappa di qualità, le vinacce devono essere freschissime, succose e integre.

Grappa, produzione e abbinamenti

Vinacce, alambicco a fuoco diretto, bagnomaria e caldaiette a vapore, sono soltanto alcuni degli elementi funzionali al procedimento di produzione della **grappa**.

L'operazione della distillazione, ha inizio con l'immissione delle vinacce fermentate - e separate dal vino - nella caldaia dell'alambicco; successivamente inizia il riscaldamento che consente alle sostanze volatili come alcol e acqua di evaporare. La successiva condensazione è accompagnata da un odore sgradevole che rappresenta la cosiddetta "testa" che viene scartata in quanto tossica.

Il bravo distillatore riesce ad individuare il momento in cui ha termine la **testa del distillato** e comincia ad uscire il cosiddetto "**cuore**", cioè la parte della grappa ricca di alcol etilico e sostanze

aromatiche di pregio; allo stesso modo, comprende quando termina il cuore e inizia la **coda**, la componente finale del distillato che contiene sostanze grasse ed oleose e che andrà eliminata.



a Grappa si ottiene dunque selezionando la parte centrale della distillazione ricca di sostanze aromatiche, scartando le parti iniziali e finali del processo.

Il distillato nazionale per eccellenza è 100% italiano per tradizione storica ed è un prodotto poliedrico. Per le sue peculiari caratteristiche, la grappa viene utilizzata anche in cucina per la preparazione di piatti vari ma, sicuramente, il momento in cui si apprezzano al meglio i suoi aromi più profondi è la degustazione a fine pasto. Si tratta della logica conclusione di un percorso fatto di gusti, colori e profumi e serve a “sigillare” l’esperienza di un buon pasto.

La grappa e i suoi abbinamenti

Una forma di classificazione delle grappe è in base alla zona di origine. Tra le più buone ci sono la **Grappa di Chianti** e la **Grappa di Moscato** di cui cerchiamo di conoscere caratteristiche ed abbinamenti.

La **Grappa di Chianti** offre un bouquet ricco e armonioso, piacevolmente intenso e che riporta nel suo retrogusto l’importanza del vitigno Sangiovese. È l’ideale dopo aver consumato un pasto con portate di carni importanti.

La **Grappa di Moscato** piacevolmente aromatica, con una persistenza lunga ed elegante, può esaltare un fine pasto dedicato a formaggi stagionati. Se si è appena gustato un pranzo con sapori “affumicati”, sia carne che pesce, si potrebbe azzardare una grappa a forte gradazione alcolica, 60°C, ideale anche per la diluizione nel caffè.

Con il cioccolato fondente e tutta la pasticceria secca, in particolar modo quella realizzata a base di noci, nocciole, mandorle, pistacchi e miele da non perdere l’abbinamento con **grappe invecchiate e riserve!**