

Il mondo in un bicchiere. Lassù dove la grappa scalda il cuore

Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia. Fra piste da sci, scalate in roccia, vette aguzze e innevate la grappa è una storia di profumi, sapori, colori e tradizioni

Di Micol Bonazzoli

UN GUSTO TUTTO ITALIANO

Le rocce aguzze delle **Dolomiti** che svettano nel cielo, l'arco alpino del **Friuli Venezia Giulia** dalle cime innevate, le piste da sci del Trentino che si snodano per chilometri, le baite d'alta quota dove le serate si trascorrono accanto al fuoco, il vento gelido che taglia la faccia sugli **altipiani del Veneto**. E le scalate in roccia con funi, chiodi, martelli.



Con il palato che si ingolosisce immaginando una buona sorsata di grappa che non è solo liquore che rincuora, riscalda e

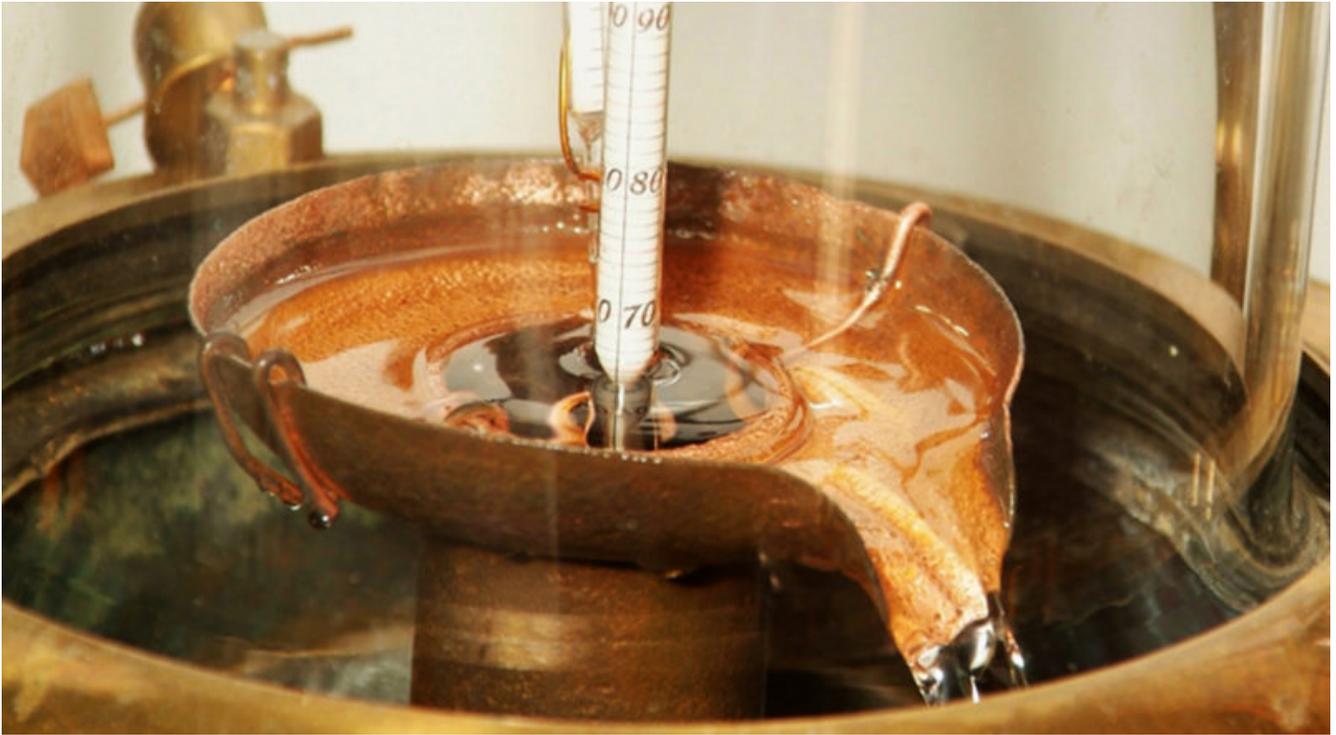
rinvigorisce, ma un vero e proprio viaggio all'interno di una dimensione ricca di tradizioni, colori, profumi e sapori diversi.



Perché' è in queste terre che è nata. Distillato povero per riscaldare i poveri dal gelo dell'inverno e ora diventato liquore d'eccellenza, **tipicamente italiano**. E che ha conquistato il mondo. Al riguardo è intervenuto anche un **Regolamento europeo**, definendo la grappa "un acquavite di vinaccia distillata esclusivamente in Italia".

COME NASCE

Ciò significa che una grappa può solamente derivare da vinacce (bucce degli acini d'uva e semi) coltivate e vinificate in Italia. Nessun altro Paese al mondo può usare questa definizione. Della grappa, semmai, è più importate definirne la **classificazione**, nel senso che può essere giovane, invecchiata (12 mesi in botte di legno), riserva invecchiata (18 mesi), oppure **aromatizzata** con erbe, miele, radici o frutti.



La gradazione alcolica **non deve essere inferiore ai 37,5 gradi**, mentre non è fissato un limite massimo, che varia da 40 a 60 gradi. Nel corso del tempo la distillazione si è raffinata e ora piacciono molto le monovitigno, prodotte cioè con un'unica tipologia di uva.

STORIA E LEGGENDE

Una leggenda attribuisce a un legionario romano del I secolo a.C., dopo il ritorno dall'Egitto, l'aver trafugato un impianto di distillazione e iniziato la produzione di un distillato dalle vinacce di un vigneto in Friuli di cui era assegnatario.



L'uso più comune della grappa come bevanda alcolica di piacere, inizia a farsi strada nel sedicesimo secolo grazie a **Caterina de Medici**, che la offriva ai propri ospiti come simbolo di benvenuto.



Fino ad arrivare agli anni '800 quando il liquore iniziò a diffondersi in bar e locande. La nascita della Nardini, a **Bassano del Grappa** nel 1779 determinò una vera e propria rivoluzione, segnando l'inizio della distillazione moderna,

attraverso l'introduzione del metodo di distillazione "a vapore".

COME SI BEVE

Di solito rigorosamente liscia, talvolta anche fredda, ma non gelata, servita nel **bicchiere tulipe**, svasato ai bordi in alto per assaporarne prima il profumo e poi il sapore. I cocktail a base di grappa sono rari in quanto, a causa dei suoi unici profumi, trovare l'equilibrio desiderato per una nuova miscela di aromi è impresa ardua. Ma non impossibile.



In ogni caso, la grappa ha ispirato **aforismi e frasi celebri**. Come il proverbio "Della grappa so che migliora con il tempo, e che il tempo migliora con la grappa. La grappa purifica, disinfetta, santifica". Oppure "Un abbraccio che ti scaldi le ossa come la grappa fatta in casa". E infine, come ha lasciato scritto un anonimo, "In un calice di grappa c'è tutto un mondo da scoprire: storie di vigneti, di materie prime di grande qualità e lavorazioni molto complesse e raffinate".

