

La storia

È il principio dell'autunno: il mosto dell'uva da poco vendemmiata sta portando a termine il suo sviluppo per trasformarsi definitivamente in vino... ma cosa rimane di quella parte del grappolo che non è polpa e che dal vino deve essere allontanata? Pare che la soluzione sia stata proposta fin dal 1200, epoca alla quale risalgono le prime citazioni della parola *grappa*: questo è infatti il destino che incontrano sul loro percorso bucce e vinaccioli, costituenti l'insieme della materia prima dalla quale la grappa è prodotta, e che insieme portano il nome di vinaccia: ma - è da sottolineare - solo la vinaccia proveniente da uve coltivate in Italia e lavorata sul territorio nazionale può fregiarsi dell'appellativo *grappa*, che identifica in tutto il mondo la nostra acquavite tipica.



Impianto per la distillazione in discontinuo

Sistemi di produzione

Come avviene il passaggio dalla materia prima al distillato? I metodi ed i risultati sono diversi e premiano l'inventiva che da sempre caratterizza il *made in Italy*: fondamentalmente si può distinguere la tecnica di produzione della grappa in sistemi continui e sistemi discontinui.

Sistemi continui

Sono di più recente introduzione e consentono di ottenere sia acqueviti molto neutre in odori e sapori, sia acqueviti con una personalità più caratterizzata, a seconda degli accorgimenti disposti dal distillatore. In tali casi la vinaccia viene introdotta in una corrente di vapori d'acqua, con movimento ad essa opposto, e ne esce impoverita dell'alcol e dei principi aromatici che, con il calore, sono passati allo stato aerei-



Provette di estrazione delle teste e delle code in un impianto continuo

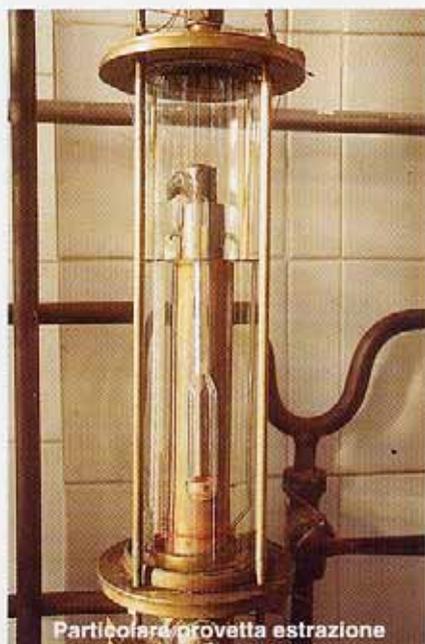
forme e che il vapore stesso trascina via dalla vinaccia: l'operazione è definita *disalcolazione* e la vinaccia, per l'appunto, *disalcolata* viene detta *esausta*. In un impianto continuo spesso la vinaccia esausta costituisce il combustibile necessario alla produzione del vapore di cui poc' anzi si accennava così come di quello che alimenta l'alambicco dal quale la grappa viene estratta.

I vapori alcolici che nel *disalcolatore* si sono formati percorrono un passaggio forzato che li conduce al *condensatore*: qui, per azione di una camicia d'acqua fredda circolante intorno a quel passaggio, i vapori si raffreddano e originano un liquido di bassa gradazione alcolica, ricco delle sostanze oleose rilasciate dai vinaccioli e con odori e sapori ancora molto grezzi, denominato *flemma*.

Un impianto continuo produce la flemma senza mai arrestarsi e la coinvolge nelle colonne di distillazione: qui la flemma viene concentrata e sapientemente purificata da tutte quelle parti non buone, definite in gergo *code* e *teste*.

La colonna è composta da una se-

rie di piatti sovrastanti l'uno all'altro e fra loro in comunicazione, ed è scaldata per mezzo del vapore d'acqua. Quando la flemma fa il suo ingresso in colonna e trova un ambiente a circa 100° C, le parti che la com-



Particolare provetta estrazione

pongono si separano, dal momento che alcune bollono con estrema facilità e, vaporizzandosi, tendono a salire verso la testa della colonna. Altre, più pesanti e quindi più pigre, invece preferiscono lasciarsi cadere lungo i piatti, fino a che, ciascuna per sua natura, trova condizioni tali da invitarla ad abbandonare il suo stato liquido per trasformarsi in vapore.

Cosa è successo in definitiva all'interno della colonna? La flemma si è frazionata in tante parti, le quali tendono a dimorare sul piatto che loro più aggrada: dall'alto in basso si trovano le teste e le code di cui prima si faceva cenno e si passa nel centro della colonna dove il cuore, cioè la grappa, è pronta per essere estratta. L'arte del distillatore è quella di guidare le frazioni della flemma perchè esse si separino di più o di meno, a suo piacimento e a piacimento di coloro i quali saranno estimatori di quella grappa.

Impianti discontinui

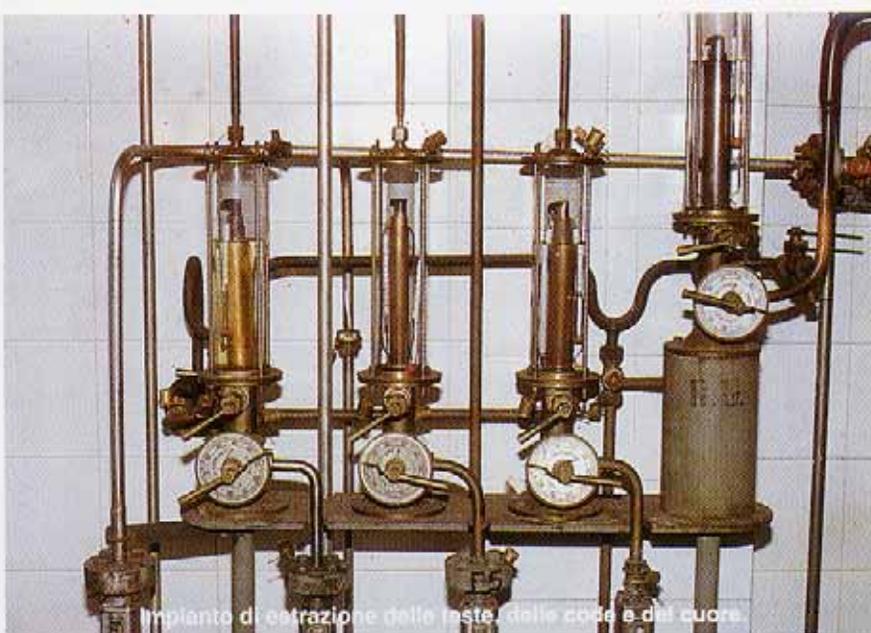
In maniera molto simile funziona un impianto discontinuo. Esso è di fatto costituito di una caldaia dove la vinaccia viene riposta in "piccole" quantità (in gergo, *cotte*) e nella quale si producono i vapori, alcolici e colmi di aromi, che sono i precursori



della grappa: in questo caso non esistono flemme, dal momento che tali vapori si introducono direttamente in una colonnina di deflemmazione, subendo l'analogo processo che tocca alla flemma nella colonna di un impianto continuo; ad ogni cotta, però, la caldaia deve essere svuotata della vinaccia esausta e ricaricata, imponendo quindi una lavorazione lunga e discontinua.

Il sistema discontinuo può utilizzare differenti tecniche per la produzione dei vapori alcolici. Il più antico consiste nell'immergere dapprima la vinaccia in acqua per poi scaldarla sottoponendo la caldaia ad una fiamma diretta; in altri casi è possibile generare il riscaldamento utilizzando un bagnomaria. In impianti ancora più sofisticati la vinaccia è investita da una corrente di vapore acqueo generata in una caldaia a monte di quella in cui la vinaccia è contenuta.

Le differenze nelle grappe ottenute ciascuna da un caratteristico alambicco non sono però affidate soltanto alle peculiarità progettistiche di quest'ultimo. Sebbene impianti a fiamma diretta, a bagnomaria e a vapore consentano l'ottenimento di grappe progressivamente più equilibrate, per la delicatezza con la quale a mano a mano è trattata la materia prima, la natura gentile o vigorosa di un'acquavite è ancora assoggetta-



Impianto di estrazione delle teste, delle code e del cuore.

ta alla mano sapiente e al cuore del distillatore che la produce. Non sono meno importanti la scelta e la conservazione della vinaccia, che deve essere preservata da fenomeni di fermentazioni secondarie o formazione di muffe, favorite dall'ossigeno atmosferico e deleterie per la qualità della grappa.

La grappa oggi

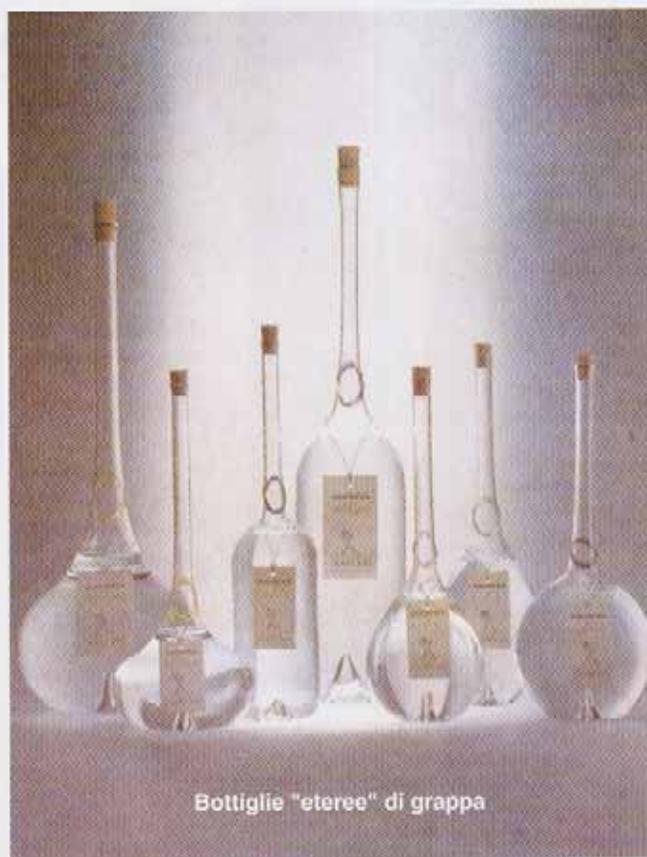
Per fatturato e numero di imprese, il mercato della grappa rappresenta uno dei maggiori esponenti nel settore dei superalcolici e si colloca al terzo posto, dopo la categoria di Amari e Fernet e la categoria dei whisky, con un volume d'affari pari a 300 miliardi lire.

Le vendite di grappa si attestano su valori di 32 milioni di bottiglie l'anno e costituiscono, nel campo degli alcolici e dei superalcolici, un incoraggiante segmento in notevole crescita. Le grappe infatti rappresentano, insieme a tequila e creme, uno dei prodotti per i quali si registra un incremento del fatturato, contrariamente a quanto accade per i classici distillati whisky,

brandy e cognac.

L'interesse intorno alla grappa è nuovamente confermato dagli oltre 3.000 siti Internet che nominano, raccolgono e divulgano notizie sulla nostra acquavite di bandiera.

I tempi cambiano, ma l'immutevolezza delle Leggi della Natura garantisce che gli antichi fasti di un mestiere, un tempo considerato alchemico, persistano e continuino ad emanare il fascino ed il mistero attraverso gli aromi che una vera grappa sa ancora offrire. □



Bottiglie "eteree" di grappa