

GRAPPA VENETA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Grappa veneta, Grappa del Veneto.



La storia

Si ritiene che la distillazione delle vinacce sia incominciata nel Veneto tra il 1200 e il 1300, quando Venezia era un importante mercato di acquavite di vino e di vinaccia che esportava in Germania e Oriente, come rimedio contro la peste e la gotta. L'uso della grappa era essenzialmente terapeutico, per casi di soffocamento ed intossicazione, per sfregamenti contro il congelamento o come aiuto per un'azione più efficace di altri medicinali da ingerire; per questo la produzione della grappa era riservata ai farmacisti e ai medici.

Nel 1876, a Conegliano, presso la "Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia" il prof. Emilio Comboni contribuì al miglioramento qualitativo di questo distillato (l'alambicco a fuoco diretto che lui perfe-

zionò e divulgò è diventato il simbolo della "Grappa veneta"). Nel secondo dopoguerra il prodotto fece un balzo sostanziale e di immagine che gli ha consentito di emanciparsi definitivamente da un retaggio di "rusticità", per puntare al perfezionamento qualitativo all'insegna della leggerezza, con potenzialità di penetrazione e di affermazione nei mercati vicini e lontani.

Descrizione del prodotto

Il termine "grappa" viene comunemente usato per l'acquavite ottenuta attraverso la distillazione delle vinacce, ricche di profumi e di sapori.

Viene immessa al consumo con un titolo alcolometrico non inferiore a 40°, può essere denominata anche con i termini aggiuntivi "riserva" o "stravecchia" se affinata per almeno 18 mesi.

Processo di produzione

L'apparecchio tuttora utilizzato per produrre la grappa "artigianale" è un alambicco (o "lambiccoco"), ovvero una caldaia in cui si pongono le vinacce da distillare: il vapore che se ne sprigiona viene raccolto e portato allo stato liquido in una tubatura dove si condensa. Questo procedimento, apparentemente semplice, richiede molta attenzione nella distillazione, infatti, il processo più importante è il taglio della "testa" (satura di metanolo) e della "coda" e la conservazione del "cuore".

Attualmente la grappa è stata rinnovata nel suo gusto attraverso tecnologie che consentono alle vinacce una fermentazione "controllata", così come avviene per l'uva: con questi procedimenti è nata una nuova generazione di grappe leggere e fruttate, in grado di soddisfare i gusti più moderni di quanti cercano naturalità e finezza.

Per la preparazione della "Grappa veneta" si possono aggiungere: piante aromatiche, frutta e zuccheri.

Usi

La grappa è un ottimo distillato per concludere un pasto, ma viene anche utilizzata per le preparazioni di pasticceria.

Reperibilità

Questo distillato di vinaccia è reperibile, tutto l'anno, presso i distillatori e i rivenditori specializzati del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

L'area dove si produce la "Grappa veneta" si estende su tutto il territorio regionale.

