

CORRIERE DELLA SERA

CONTENUTO SPONSORIZZATO DA NONINO E REALIZZATO DA CAIORCS STUDIO



*Da Cenerentola
a Regina delle acqueviti.
La favola a lieto fine
della grappa*

Per molti secoli il nostro “distillato di bandiera” è stato considerato un prodotto povero e grezzo. Oggi il suo ruolo di ambasciatore del made in Italy è riconosciuto a livello internazionale. La storia di un successo da assaporare sorso dopo sorso, fino all’ultima goccia



aggiungere l'essenza. Cogliere l'anima più profonda di un frutto o un'altra materia vegetale fermentata, trasformandoli in uno **spirit** avvolgente e profumato. È questa la **magia della distillazione**, scienza antichissima al

confine tra tecnica e arte, in cui l'estro creativo si fonde al rispetto della tradizione, la passione diventa disciplina e la sperimentazione dà forza al **metodo**. La distillazione **artigianale** è un mondo fatto di alambicchi e vapori che tendono verso l'alto alla ricerca della purezza. La materia cambia stato, si libera in un'**essenza alchemica** che ritempra dolcemente il corpo e la mente. Così è la **grappa**, il nostro “distillato di bandiera” che nasce solo e unicamente dalla **distillazione delle vinacce**, la parte solida dell'acido d'uva, coltivata, svinata e poi distillata in Italia.

Oggi la grappa appartiene al **Gotha della produzione internazionale** degli **spirits** ed è considerata un simbolo del **made in Italy** agroalimentare. Figura nelle carte dei vini dei ristoranti stellati e viene proposta nei più prestigiosi appuntamenti ufficiali. Insomma, è quello che potremmo definire la “**Regina delle acqueviti**”. Ma non è sempre stato così. Per un lungo periodo, fino a non molto tempo fa, ha ricoperto il ruolo di “**Cenerentola dei distillati**”. Un prodotto povero, retaggio della miseria e della fame. Una bevanda indegna di stare sulle tavole di nobili e borghesi, buona solo come “corroborante” per i contadini durante il lavoro nei campi, per darsi coraggio al freddo e sedare la fame.

Un solo vitigno per celebrare l'eccellenza

E, allora, **come e quando è avvenuta la rivoluzione** che ha trasformato “a Cinderella product to a market Queen”, come recita un articolo della **London School of Economics and Political Science Business Review** nel gennaio 2017? Fino agli anni Settanta del Novecento, i distillatori raccoglievano e distillavano **insieme le più diverse varietà di vinaccia**. Ma ciascun vitigno, in relazione all'habitat in cui si sviluppa, presenta caratteristiche diverse, che si traducono in profumi e sentori riconoscibili e distinti. La scelta di selezionare le **bucce di un singolo vitigno** per la produzione della grappa rappresentò la svolta.

L'articolo della [London School of Economics and Political Science Business Review](#) si basa su uno studio pubblicato dalla rivista **Administrative Science Quarterly** della Cornell University che prende in esame una case history d'eccezione, quella della famiglia **Nonino** di Percoto in provincia di Udine. Fondata nel 1897, l'anno scorso l'azienda friulana ha celebrato con orgoglio i 125 anni di attività, coronati nel 2019 con il premio “Migliore distilleria al mondo - Spirit/Brand Distiller of the Year” secondo l'autorevole rivista americana *Wine Enthusiast*: la prima volta per l'Italia e per la Grappa in 20 anni di edizioni. Ma questo non sarebbe stato possibile senza una tappa fondamentale, che segna un compleanno speciale per tutto il comparto della grappa. È il 1° dicembre 1973, esattamente 50 anni fa, quando **Giannola e Benito Nonino** creano la prima grappa di singolo vitigno, il **Monovitigno® Picolit**, soprannominata “The legendary grappa” per la sua portata rivoluzionaria.



Come spiega la stessa **Giannola**, che per il suo impegno è stata nominata Cavaliere del lavoro e ha ricevuto una laurea ad honorem in Economia aziendale dall'Università di Udine: «Dopo dieci anni di studi, ricerche, prove e assaggi, la vendemmia 1973 portò l'idea vincente. Procedemmo a selezionare le **bucce di un solo vitigno**: l'autoctono friulano Picolit, il più prezioso della nostra terra, coltivato in zone vocate, fermentato in purezza e poi distillato immediatamente».

Quiz 1

Quale pratica ha rivoluzionato la produzione della grappa negli anni Settanta?



- A. L'utilizzo di uve di una singola varietà
- B. L'utilizzo delle sole uve a bacca bianca

Una storia rivoluzionaria

Ecco spiegato il concetto di monovitigno, ovvero un'unica tipologia di uva da cui ottenere le vinacce. La scelta del **Picolit**, rara e preziosa cultivar autoctona del Friuli, non fu certo casuale, bensì un omaggio alla propria terra e alla cultura contadina. «Con una distillazione artigianale, **goccia a goccia**, Benito ha realizzato il miracolo della Grappa Cru Monovitigno® Picolit», racconta la produttrice. «Ricordo che l'ho raccolta nel palmo della mano, con le mie figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta che si stringevano a me, inconsapevoli ma emozionati per la sacralità che avvertivano in **quei gesti** e in **quel momento**. Ho trovato in **quelle gocce** lo stesso profumo del miele d'acacia e delle mele cotogne mature, i profumi delle vigne da cui provenivano le bucce dell'uva. Quel giorno è cominciata la rivoluzione della Grappa ed è iniziata la sua riscossa alla conquista del mondo».

Un duplice impegno quotidiano. Da un lato la **costante ricerca qualitativa**, per produrre un distillato purissimo, senza compromessi con le mode del momento o le logiche industriali. Dall'altro la promozione sul **piano dell'immagine**, per mostrare l'eleganza e le mille sfumature organolettiche di questo distillato italiano identitario.



La **consacrazione internazionale** arriva negli anni Novanta. È il 1997 quando il giornalista ed editore Raymond Walter Apple Jr., dalle colonne del **New York Times** afferma che «per decenni la grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia. Gli italiani più in e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta...».

Quiz 2

Il Picolit, da cui si ricava un raro vino passito, era già apprezzato in epoca romana. Si chiama così perché i suoi grappoli sono piccoli, con pochi acini dalle dimensioni ridotte. Cosa comporta tutto questo?



- A. L'uva matura risulta particolarmente concentrata di zuccheri e sostanze aromatiche
- B. L'uva matura ha un sapore aspro e agrumato

“ Ho trovato in quelle gocce lo stesso profumo del miele d'acacia e delle mele cotogne mature, i profumi delle vigne da cui provenivano le bucce dell'uva ”

Giannola Nonino

La distillazione con metodo artigianale

I distillati non sono tutti uguali e per ottenere la vera grappa prodotta al 100% con metodo artigianale è necessario seguire un **iter rigoroso** che richiede una filiera produttiva adeguata, che parte **in vigna** prima ancora che in distilleria. La qualità del prodotto, infatti, è indissolubilmente legata a quella della **vinaccia** da cui è ottenuto. Quest'ultima deve essere **appena svinata** e ancora grondante: anche solo poche ore di attesa possono compromettere il risultato finale. Per questo è fondamentale che la **distillazione** avvenga in concomitanza con la raccolta vendemmiale, che in Friuli Venezia Giulia si compie tra inizio settembre fino a ottobre. Al contrario, la pratica di conservare e stoccare le vinacce per lavorarle nei mesi successivi, prolungando la produzione fino alla primavera, richiede l'utilizzo della colonna di rettificazione e abbassa notevolmente la qualità del prodotto ottenuto.



La distillazione è un processo fisico fondato sul progressivo riscaldamento che permette di **separare le componenti volatili** della materia. In questo modo l'alcol etilico si concentra e si possono selezionare le **sostanze più pregiate**. L'iter può avvenire in diversi modi. La **distillazione discontinua**, che è quella tradizionale e artigianale, è più lenta, delicata e dispendiosa. Si definisce discontinua perché ogni processo ha un inizio e una fine, il distillatore separa il cosiddetto "cuore", eliminando le "teste" (i composti più leggeri che sgorgano per primi dall'alambicco) e le "code" (più pesanti, di scarso valore, che sgorgano nella parte finale del processo di distillazione). Una volta terminata la "cotta" manualmente, l'alambicco viene svuotato e riempito con nuova vinaccia. La distillazione artigianale discontinua richiede circa due ore per ogni produzione; la resa è inferiore rispetto a quella continua, ma permette di ottenere un'**acquavite più nobile e ricca di sentori gusto-olfattivi**. Alle Distillerie Nonino lo sanno bene e per questo si sono dotati di ben **66 alambicchi discontinui artigianali a vapore** che distillano 7 giorni su 7, giorno e notte. Così riescono a portare a termine tutta la produzione della vendemmia d'annata in sole 9 settimane e possono dichiarare una **grappa "100% distillata con metodo artigianale"** su tutte le bottiglie di vetro che custodiscono i loro distillati. Una scelta necessaria non per produrre quantità ma per garantire qualità.



Quali sono le tre regole auree per produrre una grappa con metodo artigianale?



- A. Freschezza delle vinacce, distillazione continua, colonne di rettifica
- B. Freschezza delle vinacce, distillazione discontinua, alambicchi a vapore

Grappa, tipologie e bere miscelato

Fin qui abbiamo parlato di grappa al singolare, ma esistono **numerose declinazioni**. La prima distinzione è quella tra la **grappa giovane e invecchiata** o **riserva**. Queste ultime tipologie, prima di essere messe sul mercato, vengono sottoposte a un **invecchiamento in botte o in barrique** nel magazzino, sotto sigillo e controllo permanente dell'Ufficio delle Dogane e dei Monopoli. Tale periodo può durare da minimo 12 mesi fino a molti anni. Il contatto e l'interazione con il legno della barrique permettono una micro-ossigenazione e un arricchimento, donando **sapori e profumi molto caratteristici e complessi con intriganti sfumature** di tabacco, spezie, frutta secca, vaniglia e miele a seconda delle tipologie di legno utilizzato. Più il riposo in legno è prolungato, più il profilo olfattivo del distillato si arricchisce e il suo sapore si fa rotondo e complesso. Al contrario, una **grappa giovane** risulta più fresca e fragrante, con note che, a seconda del vitigno di provenienza, possono essere **floreali e fruttate** se proviene da uve aromatiche come il Moscato o il Sauvignon; di genziana, pera, mela se da vitigni come Chardonnay o Pinot; di fragolina di bosco e mirtillo nel caso del Merlot e molti altri ancora. La presenza nel calice dei diversi aromi e la loro intensità è legata alle vinacce di partenza di cui la grappa è l'essenza. Per esempio, nel caso della grappa da vinacce di **Ribolla Gialla** si possono cogliere ricordi di pesca bianca, mela renetta e mandorla, mentre quella di **Schioppettino** ha un bouquet più speziato e una personalità più calda e avvolgente al palato.



Ma c'è di più, perché la **versatilità** dell'autentica grappa prodotta con metodo artigianale permette di ottenere una tale intensità organolettica, diversa da vitigno a vitigno, che la rende versatile anche in **miscelazione**, come ingrediente **protagonista** per la preparazione di **cocktail e long drink originali**. L'accoppiata grappa - mixology è sempre più apprezzata dal pubblico italiano e ha un grande seguito a livello internazionale, grazie anche alla creatività di bar tender di fama mondiale. Anche in questo la Distilleria di Percoto è stata un pioniere, lanciando già nel 2009 il movimento **"Be Brave Mix Grappa®"**. Un invito ad esplorare abbinamenti inediti, seguendo l'esempio di alcuni tra i più influenti mixologist del mondo - tra cui Monica Berg, Alex Kratena, Simone Caporale e Sam Ross - a dimostrazione di come un'azienda così radicata in una tradizione di purezza possa mantenere la sua identità sperimentando con i suoi prodotti. Ci aspetta una nuova Grappa revolution nei prossimi anni?

Quiz 4

Quali sono le differenze gustative tra una grappa giovane e una invecchiata?



- A. Nella prima si riconoscono sentori primari di frutta e fiori; in quella invecchiata note terziarie di cioccolato, spezie e frutta secca
- B. In quella giovane ci sono sentori di fiori ma non di frutta; in quella invecchiata note di frutta fresca

Scopri di più

Spot tv La Rivoluzione della Grappa, il Monovitigno Nonino

Guarda più... Condividi

Guarda su YouTube

Vom Aschenputtel zur Königin der Destillate: die Geschichte vom Grappa mit einem Happy End

Viele Jahrhunderte lang galt unser "Vorzeigedestillat" als armseliges und grobes Produkt. Heute ist seine Rolle als Botschafter des Made in Italy international anerkannt. Die Geschichte eines Erfolges, den man Schluck für Schluck und bis zum letzten Tropfen genießen sollte

Die Essenz erreichen. Die tiefste Seele einer Frucht oder einer anderen fermentierten pflanzlichen Substanz einfangen und sie in einen umhüllenden, duftenden **Geist** verwandeln. Das ist die **Magie der Destillation**, eine uralte Wissenschaft an der Grenze zwischen Technik und Kunst, in der sich kreatives Gespür mit dem Respekt vor der Tradition verbindet, Leidenschaft zu Disziplin wird und Experimentierfreude der **Methode** Kraft verleiht. Die **handwerkliche** Destillation ist eine Welt der Brennblasen und Dämpfe, die auf der Suche nach Reinheit nach oben streben. Die Materie verändert ihren Zustand und wird in eine **alchemistische Essenz** umgewandelt, die Körper und Geist sanft wiederherstellt. So entsteht der **Grappa**, unser "Vorzeigedestillat", einzig und allein durch die **Destillation von Trester**, dem festen Teil der Traube, die in Italien angebaut, gekeltert und dann destilliert wird.

Heute gehört der Grappa zum **Hochadel der internationalen Spirituosenproduktion** und gilt in der italienischen Lebensmittelindustrie als Symbol des **Made in Italy**. Er steht auf den Weinkarten von Sternerestaurants und wird bei den prestigeträchtigsten offiziellen Veranstaltungen angeboten. Kurzum, er ist das, was man die "**Königin der Spirituosen**" nennen könnte. Aber das war nicht immer so. Lange Zeit, selbst bis vor kurzem, spielte er die Rolle des "**Aschenputtels der Destillate**". Als armseliges Produkt eben, ein Erbe des Elends und des Hungers. Ein Getränk, das es nicht wert war, auf den Tischen von Adel und Bürgertum zu stehen, das nur als "belebendes" Getränk für die Bauern während der Feldarbeit geeignet war, um bei Kälte Mut zu machen und den Hunger zu stillen.

Eine einzige Rebsorte zur Feier der Exzellenz

Wie und wann kam es also zur Revolution, die "a Cinderella product to a market Queen" verwandelte, wie es in einem Artikel in der **London School of Economics and Political Science Business Review** vom Januar 2017 heißt? Bis in die 1970er Jahre sammelten die Brenner **die unterschiedlichsten Trestersorten und destillierten sie zusammen**. Doch jede Rebsorte hat je nach Standort, an dem sie wächst, unterschiedliche Eigenschaften, die sich in erkennbaren und unterschiedlichen Aromen und Düften niederschlagen. Die Entscheidung, die **Schalen einer einzigen Rebsorte** für die Herstellung von Grappa zu verwenden, bildete den Wendepunkt.

Der Artikel der London School of Economics and Political Science Business Review basiert auf einer Studie, die in der Zeitschrift **Administrative Science Quarterly** der Cornell University veröffentlicht wurde und eine außergewöhnliche Fallgeschichte untersucht, nämlich die der Familie **Nonino** aus Percoto in der Provinz Udine. Das 1897 gegründete Unternehmen mit Sitz in Friaul feierte im vergangenen Jahr stolz sein 125-jähriges Bestehen und wurde 2019 von der renommierten amerikanischen Zeitschrift *Wine Enthusiast* als "Beste Brennerei der Welt - Spirit/Brand Distiller of the Year" ausgezeichnet: das erste Mal seit 20 Jahren ist es Italien und der Grappa. Aber dies wäre nicht möglich gewesen ohne einen Meilenstein, der einen besonderen Geburtstag für die gesamte Grappa-Branche markiert. Am 1. Dezember 1973, also vor genau 50 Jahren, kreierten **Giannola und Benito Nonino** den ersten Grappa aus einer einzigen Rebsorte, den **Monovitigno® Picolit**, der wegen seiner revolutionären Tragweite den Beinamen "The Legendary Grappa" erhielt.

Giannola selbst, die für ihr Engagement den Verdienstorden "Cavaliere del Lavoro" und einen Ehrendokortitel in Betriebswirtschaft von der Universität Udine erhielt, erklärt: „Nach zehn Jahren Studien, Forschungen, Versuchen und Verkostungen brachte die Weinlese 1973 die entscheidende Idee. Wir wählten die **Schalen einer einzigen Rebsorte** aus: den autochthonen friaulischen Picolit, den wertvollsten unseres Landes, der in geeigneten Gebieten angebaut, rein vergoren und dann sofort destilliert wurde.“

Quiz 1

Welches Verfahren revolutionierte in den 1970er Jahren die Herstellung von Grappa?

- A. Die Verwendung von Trauben einer einzigen Sorte
- B. Die Verwendung von ausschließlich weißen Trauben

Eine revolutionäre Geschichte

Das Konzept stützt sich auf die Wahl eines einzigen Rebstocks, d.h. einer einzigen Traubensorte, aus der der Trester gewonnen wird. Die Wahl des **Picolit**, einer seltenen und wertvollen, in Friaul heimischen Rebsorte, war sicherlich kein Zufall, sondern eine Hommage an die Heimat und ihre bäuerliche Kultur. „Mit der handwerklichen Destillation, **Tropfen für Tropfen**, hat Benito das Wunder des Grappa Cru Monovitigno® Picolit vollbracht“, erklärt die Grappa-Herstellerin. „Ich erinnere mich, wie ich den Grappa in die hohle Hand tropfen ließ und meine Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta sich an mich klammerten, ahnungslos, aber gerührt von der Symbolträchtigkeit, die sie in **jenen Gesten** und in **jenem Moment** spürten. Ich fand in **jenen Tropfen** den gleichen Duft von Akazienhonig und reifen Quitten, den Duft der Weinberge, von denen die Traubenschalen stammten. An diesem Tag begann die Revolution des Grappa und sein Streben, um die Welt zu erobern.“

Ein zweifaches tägliches Engagement. Einerseits die ständige **Suche nach Qualität**, um ein absolut reines Destillat zu erzeugen, und zwar kompromisslos, ohne momentanen Modetrends hinterherzulaufen oder Anforderungen der Industrie gerecht zu werden. Andererseits die Aufwertung des **Images**, um die Eleganz und die tausend organoleptischen Nuancen dieses unverwechselbaren italienischen Destillats hervorzuheben.

Die **internationale Anerkennung** kam in den 1990er Jahren. Es war 1997, als der Journalist und Verleger Raymond Walter Apple Jr. in den Kolumnen der **New York Times** feststellte, dass „Grappa jahrzehntelang für die Bauern in Norditalien nicht viel mehr als eine Art Taschenwärmer war. Modebewusste Italiener und die meisten Ausländer verachteten ihn. Aber das war alles, bevor die Noninos in Percoto berühmt wurden ...“.

Quiz 2

Der Picolit, aus dem ein seltener Passito-Wein hergestellt wird, wurde schon in der Römerzeit geschätzt. Er wird so genannt, weil die Trauben klein und lockerbeerig sind. Was hat das zu bedeuten?

- A. Die reifen Trauben sind besonders zucker- und aromakonzentriert
- B. Reife Trauben schmecken sauer und zitrusartig

„Ich fand in jenen Tropfen den gleichen Duft von Akazienhonig und reifen Quitten, den Duft der

Weinberge, von denen die Traubenschalen stammten. “

Giannola Nonino

Destillation nach handwerklicher Methode

Destillat ist nicht gleich Destillat, und um einen echten Grappa zu erhalten, der zu 100 % handwerklich hergestellt wird, muss ein **rigoroser Ablauf** eingehalten werden, der eine geeignete Produktionskette voraussetzt: sie beginnt **im Weinberg** noch vor der Brennerei. Die Qualität des Produkts ist nämlich untrennbar mit der Qualität des Tresters verbunden, aus dem es gewonnen wird. Dieser muss **frisch gekeltert** und tropfnass sein: schon wenige Stunden Wartezeit können das Endergebnis beeinträchtigen. Aus diesem Grund muss die **Destillation** unbedingt zur gleichen Zeit wie die Weinlese erfolgen, die in Friaul-Julisch Venetien zwischen Anfang September und Oktober stattfindet. Die sonst übliche Vorgangsweise, den Trester zu sammeln und zu lagern, um ihn in den folgenden Monaten zu verarbeiten und somit die Produktion bis zum Frühjahr zu verlängern, erfordert dagegen den Einsatz der Rektifikationskolonne und mindert die Qualität des gewonnenen Produkts erheblich.

Die Destillation ist ein physikalisches Verfahren, das auf fortschreitender Erhitzung beruht, um **die flüchtigen Bestandteile der Materie zu trennen**. Auf diese Weise konzentriert sich der Ethylalkohol und **die wertvollsten Stoffe können herausgefiltert werden**. Das Verfahren kann auf verschiedene Weise erfolgen. Die **diskontinuierliche Destillation**, die traditionell und handwerklich durchgeführt wird, ist langsamer, sanfter und zeitaufwändiger. Sie wird diskontinuierlich genannt, weil jeder Ablauf einen Anfang und ein Ende hat. Der Brennmeister trennt das sogenannte "Herz" (den Mittellauf), indem er den "Vorlauf" (die leichteren Gemische, die zuerst aus der Brennblase fließen) und den "Nachlauf" (schwerere, minderwertige Gemische, die im letzten Teil des Destillationsprozesses ausfließen) abtrennt. Nach dem manuellen Beenden des "Brennvorgangs" wird der Brennkolben geleert und mit neuem Trester befüllt. Die handwerklich durchgeführte, diskontinuierliche Destillation dauert etwa zwei Stunden pro Arbeitsgang; die Ausbeute ist geringer als bei der kontinuierlichen Destillation, aber sie ermöglicht es, **ein edleres Destillat** zu erhalten, das **reicher an geschmacklichen und olfaktorischen Aromen** ist. In der Destillerie Nonino weiß man das sehr gut und hat sich deshalb mit nicht weniger als **66 handwerklichen, diskontinuierlichen Dampfbrennkolben** ausgestattet, die 7 Tage in der Woche, Tag und Nacht, in Betrieb sind. Auf diese Weise gelingt es ihnen, die gesamte Produktion einer Weinlese in nur 9 Wochen abzuschließen, und sie können auf allen Glasflaschen, die ihre Destillate enthalten, einen **Grappa deklarieren, der "zu 100% nach handwerklicher Methode destilliert"** ist. Eine notwendige Entscheidung, nicht um Quantität zu produzieren, sondern um Qualität zu garantieren.

Quiz 3

Welches sind die drei goldenen Regeln für die Herstellung von Grappa nach handwerklicher Methode?

- A. Frische des Tresters, kontinuierliche Destillation, Rektifikationskolonnen
- B. Frische des Tresters, diskontinuierliche Destillation, Dampfbrennkolben

Grappa, Sorten und Mischgetränke

Bisher haben wir von Grappa im Singular gesprochen, aber es gibt **zahlreiche Varianten**. Die erste

Unterscheidung ist die zwischen **jungem und ausgereiftem Grappa** oder **Riserva**. Letztere werden, bevor sie auf den Markt kommen, unter Versiegelung und ständiger Kontrolle durch die Zoll- und Monopolbehörde **in Fässern oder Barriques in entsprechenden Reifekellern ausgebaut**. Dieser Zeitraum kann von mindestens 12 Monaten bis zu mehreren Jahren dauern. Der Kontakt und die Interaktion mit dem Barriqueholz ermöglichen eine Mikro-Sauerstoffzufuhr und eine Anreicherung, die **sehr charakteristische und komplexe Geschmacksnoten und Aromen mit faszinierenden Nuancen** von Tabak, von Gewürzen, Trockenfrüchten, Vanille und Honig hervorbringen, und zwar je nach der Art des verwendeten Holzes. Je länger das Destillat im Holz ruht, desto umfangreicher wird sein Geruchsprofil und desto runder und komplexer sein Geschmack. Ein **junger Grappa** ist dagegen frischer und duftiger, mit Noten, die je nach Rebsorte **blumig und fruchtig** sein können, wenn er aus aromatischen Rebsorten wie Moscato oder Sauvignon stammt; nach Enzian, Birne, Apfel, wenn er aus Rebsorten wie Chardonnay oder Pinot gewonnen wird; nach Walderdbeere und Heidelbeere im Fall von Merlot, dazu noch viele andere Noten. Das Vorhandensein der verschiedenen Aromen im Glas und ihre Intensität hängen mit dem Ausgangstrester zusammen, dessen Essenz der Grappa ist. Beim Grappa aus dem Trester von **Ribolla Gialla** kann man zum Beispiel Noten von weißem Pfirsich, von Renette und Mandel wahrnehmen, während Grappa aus **Schioppettino** ein würzigeres Bouquet und einen wärmeren, volleren Charakter am Gaumen aufweist.

Aber das ist noch nicht alles, denn die **Vielseitigkeit** des echten Grappa, der nach handwerklicher Methode hergestellt wird, ermöglicht es, eine solche organoleptische Intensität zu erreichen, die sich von Rebe zu Rebe unterscheidet, dass er auch in der **Mixologie** vielseitig einsetzbar ist. Er eignet sich bestens als **Hauptzutat** bei der Zubereitung von **originellen Cocktails und Longdrinks**. Die Kombination Grappa - Mixologie wird vom italienischen Publikum immer mehr geschätzt und hat auch international eine große Anhängerschaft, auch dank der Kreativität weltberühmter Barkeeper. Auch hier leistete die Brennerei aus Percoto Pionierarbeit und rief 2009 die Bewegung "**Be Brave Mix Grappa®**" ins Leben. Eine Aufforderung, neue Kombinationen zu erforschen und dem Beispiel von einigen der einflussreichsten Mixologen der Welt zu folgen - darunter Monica Berg, Alex Kratena, Simone Caporale und Sam Ross - und zu zeigen, wie ein Unternehmen, das so sehr in einer Tradition der Reinheit verwurzelt ist, seine Identität bewahren kann, indem es mit seinen Produkten experimentiert. Erwartet uns in den kommenden Jahren eine neue Grappa-Revolution?

Quiz 4

Was sind die geschmacklichen Unterschiede zwischen einem jungen und einem ausgereiften Grappa?

A. Beim jungen Grappa erkennt man primäre Noten von Früchten und Blüten, beim ausgereiften Grappa auch tertiäre Noten von Schokolade, Gewürzen und Trockenfrüchten

B. Beim jungen Grappa erkennt man Noten von Blüten, aber nicht von Früchten; beim ausgereiften Grappa Noten von frischen Früchten