№ 10
NOVEMBRE
DICEMBRE
2026

foster

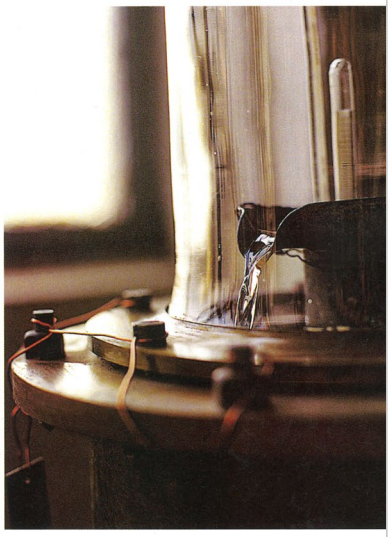
COLTIVIAMO IL VIVERE MEGLIO

7,50 €



Lo spirito della grappa

Da distillato rude e alcolico a morbido piacere da degustare dopocena, la grappa è un prodotto italiano che ha saputo conquistare il mondo, diventando un'inedita base anche per cocktail moderni.



Il migliore bar al mondo, Bar Leone di Hong Kong, un avamposto italiano in Asia premiato dai The 50 Best Bars per due anni di fila, serve drink a base di grappa. Nel mondo i migliori cocktail bar sono italiani, eppure alla parola grappa, in patria, non viene certo in mente un locale di tendenza quanto piuttosto un anziano seduto al Bar Sport. Uno dei prodotti simbolo del Made in Italy vive di una cattiva reputazione.

Gli acquisti al supermercato diminuiscono e frena anche il fuori casa: la grappa pesa comunque il 10% dei volumi complessivi in Italia. «Il consumo in purezza continua a ridursi», spiega Nuccio Caffo (presidente del Consorzio di tutela); ma l'export complessivamente tiene. Lo ha fatto agli Stati Generali della Grappa al Roma Bar Show, non a caso, perché oltre a India e Sud America, per il futuro si guarda al mondo della mixology. «La grappa sta all'Italia come il whisky sta alla Scozia o il Cognac alla Francia», ha detto Fabio Bacchi, cofondatore della manifestazione, a ragione.

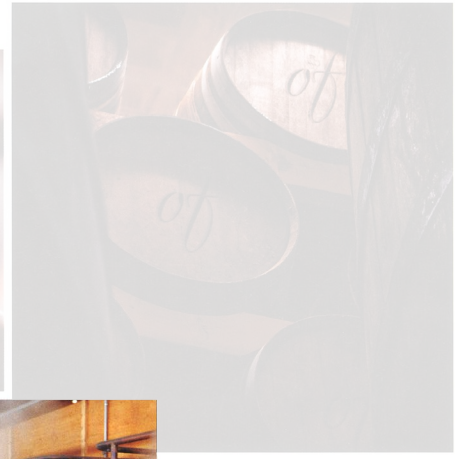
La grappa è l'acquavite ricavata dalla distillazione delle vinacce, ossia dalle bucce degli acini d'uva una volta separate dal mosto o dal vino, insieme a un'eventuale parte di depositi del vino stesso. È un prodotto di scarto, o meglio dire sostenibile, perché dell'uva non si butta via niente e quindi viene prodotta prevalentemente in Veneto e Piemonte, e nelle zone vinicole. Dall'essere un superalcolico ruvido e forte, ma economico, da braccianti e militari al fronte, la grappa è oramai diventata ben altro: affinamenti in legno, invecchiamenti, vitigni e territori danno carattere, morbidezza e valore aggiunto a un prodotto che per sua definizione è solo italiano. Ma paradossalmente conosciamo poco.

Fra i nomi più noti c'è quello di Nardini, che a fine '800 grazie ad alambicchi a vapore e non a fuoco diretto rendono la grappa più morbida e raffinata, per l'epoca la Distilleria Nonino che nel 1973 rivoluziona il settore introducendo la grappa monovitigno e apre le porte alla qualità; i Bonollo 1908 Alta Distilleria , alla quarta generazione, che nel 1999 producono la prima grappa invecchiata in barrique; Capovilla che lavora anche la frutta; Levi di Barbaresco con le etichette disegnate a mano; Bonaventura Maschio; Poli, non a caso di Bassano del Grappa; Roner in Alto Adige famosa per la Gewürztraminer Riserva e Marzadro dal Trentino con la sua Diciotto Lune che matura per 18 mesi in piccole botti di 4 differenti legni.

Se ne provi una di qualità, la ami, e se i distillati da degustazione mantengono la propria nicchia, sempre più gli spirits finiscono nella miscelazione, da qui le attività nei cocktail bar, soprattutto all'estero dove grappa = Italia. A dimostrarlo anche i turisti del nascente grappaturismo, che sulle orme del vino apre le porte delle distillerie per mostrare il fascino della produzione e delle barricaie. Ma non solo, da Borgo Nonino nella campagna friulana, a due passi dalla produzione, si può dormire oltre a fare visite guidate e a Bassano del Grappa, gli spazi di quelli che sino al 1963 erano stati i locali di produzione sono diventati un ristorante e cocktail bar al Garage Nardini. —■

PRODUZIONE
Gli alambicchi possono essere continui o discontinui, che lavorano a fuoco diretto, vapore o bagnomaria piccole cotte. A sinistra, le distillerie Nonino con gli alambicchi storici, discontinui a vapore in rame, con il metodo tradizionale.

PHOTO BY FOTOCIOLA (A SINISTRA)





GRAPPE STORICHE
Il marchio d'origine "Trentino Grappa" (in alto) è prodotto esclusivamente con vinacce locali in 135 distillerie per circa 500 imbottigliatori e rappresenta il 10% della produzione italiana. Nel 1940 Silvia Nonino, rimasta vedova, diventa la prima donna a capo di una distilleria, la prima di una lunga serie di donne Nonino distillatrici. Qui sopra, le sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta. 1908 Alta Distilleria (in alto a destra), alla quarta generazione, distilla dall'800 e nel 1999 produce la sua prima grappa invecchiata in barrique, la Grappa OF Amarone Barrique, definendo un nuovo segmento nel mercato dei distillati.

PHOTO STERNHUBER (SORELLE)