

**GRANDI VINI**  
GUIDA FALSTAFF  
ITALIA 2025

**GRANDE CUCINA**  
L'ITALIA NEL  
MONDO

**GRANDI VIAGGI**  
LONG WEEKEND  
VIENNA



italia / GRAPPA

Durante la distillazione in alambicco a vapore, il vapore passa attraverso le vinacce, estraendo alcol e aromi.



**LE VINACCE**  
DEVONO ESSERE  
PIÙ FRESCHE PER  
POTER ESSERE  
LAVORATE AL  
MEGLIO.



**P**rendete un millimetro e dividetelo in 250 parti, anche qualcosa di più, fino a raggiungere un micron e mezzo, quattro al massimo. Eccola lì, la buccia dell'uva. Pesa circa il 10% dell'intero acino, ma in quel velo sottilissimo concentra la maggior parte delle sostanze aromatiche del frutto. È da qui che nasce la grappa, il più celebre distillato italiano, spirito nato povero nelle campagne, oggi cresciuto ed esportato in tutto il mondo.

In un momento in cui il settore delle bevande alcoliche vive un calo dei consumi a livello globale, il mondo della grappa si trova in una fase particolarmente felice della sua storia; forte di anni di evoluzione ed esperienza, raggiunge una qualità e una varietà mai viste. Un sorso di piacere da godere in purezza, ma capace di stupire anche in mixology.

**UNO SCARTO PREZIOSO**  
L'origine della grappa si lega a uno scarto di produzione del vino, una delle bevande più importanti della cultura enogastronomica italiana e mediterranea.

Una volta separate dal mosto, le bucce dell'uva - che prendono il nome di vinacce - sono ancora ricche di zuccheri e sostanze aromatiche. Vengono quindi fatte fermentare e distillate in un alambicco per estrarne aromi e parte alcolica. Si tagliano le teste, le code e si raccoglie il cuore. A questo punto il produttore decide se imbottigliare il distillato giovane (bianco) o se affinarlo in legno, ma anche se e quanto diluirlo con acqua per raggiungere la gradazione più adatta ad apprezzare le caratteristiche.

Fin qui sembra semplicissimo, ma nel corso dei secoli questo procedimento non ha mai smesso di perfezionarsi.

**DAI CAMPI ALLO SLANCIO INTERNAZIONALE**  
La grappa nasce come distillato dei contadini, un prodotto più economico rispetto al distillato di vino. Spesso prodotta in casa con alambicchi rudimentali, era un sorso

La grappa della categoria Riserva e Invecchiata oggi sono tra le più apprezzate.



Foto: Matteo Rossi, Getty Images, Udo & Britton Cook, Benetton/Spectator Staff, Fotostudio.com, Venezia & Distillazione

per scaldarsi, prima di tornare al duro lavoro nei campi.

Ricostruire una storia unitaria della grappa italiana è un'impresa piuttosto complessa, per ragioni storiche e culturali. In generale la nascita del distillato di vinaccia è stimata tra XIV e XV secolo. Le regioni dell'Italia settentrionale - tra tutte Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Piemonte - sono oggi le più conosciute e produttive, ma la grappa si diffonde anche nel centro-sud della penisola.

Fino a metà Ottocento i distillatori ambulanti lavoravano la vinaccia fresca con alambicchi montati sui carri, poi, grazie alle innovazioni tecnologiche, vengono fondate le prime distillerie e nascono alcune delle più antiche aziende ancora attive.

Tra le due guerre mondiali la grappa acquista popolarità, legandosi anche alla fama degli Alpi e nel dopoguerra la produzione cresce. Iniziano a diffondersi le colonne di distillazione a ciclo continuo, i volumi aumentano, ma la qualità e i prezzi si abbassano, mettendo in crisi le distillerie artigianali. Molte sono costrette a chiudere.

È nel

1973, ad esempio, che Benito e Giannola Nonino lanciano la loro Monovigtino di Picolit, che lo scorso anno ha celebrato 50 anni.

Allora la grappa si consuma soprattutto giovane, ma gradualmente l'invecchiamento in legno passa dall'essere una pura necessità, a una fase di consapevole sperimentazione, spesso ispirata dai distillati stranieri più celebri. In un'Italia che cresce, la grappa si imprime nell'immaginario collettivo come bevanda rustica e corroborante, legata alla tradizione contadina e al mondo delle ostie. Un'immagine che oggi resta, anche se il prodotto è ampiamente cambiato.

**RITORNO ALLA BUCCIA E MATURITÀ NEGLI AFFINAMENTI**  
Il vero salto qualitativo della grappa è infatti storia più recente. Da circa vent'anni l'acquavite di vinaccia vive un'evoluzione senza precedenti e per capirlo bisogna ripartire proprio da quella delicata buccia da cui ha origine il distillato.

Un aiuto arriva dal mondo del vino, che a partire dagli anni Ottanta inizia un profondo percorso di rinnovamento.

italia / GRAPPA

# SUL VELO DI UNA BUCCIA



**falstaff**  
BEST OF GRAPPA  
SPIRITS TROPHY 2024  
1° POSTO

98

**GRAPPA NONINO GRAN RISERVA AGED 20 YEARS SINGLE CASK, Nonino Friuli-Venezia Giulia**

Ambrata luminosa. Profumata al naso con note di legno pregiato, agrumi, prugne mature e un leggero retrogusto alcolico. Al palato è pura, succosa, lineare, completamente secca, con tannini delicati che conferiscono struttura: molto ben bilanciata. Un grande distillato.

**grappanonino.it, € 245,-**



**PREPARAZIONE**  
Versare gli ingredienti con il ghiaccio in una metà dello shaker, fermare con lo strainer e passare il liquido una decina di volte da una metà all'altra dello shaker. Poi filtrare in un bicchiere highball e aggiungere un rametto di rosmarino. Guarnire con una scorza di limone.

**INGREDIENTI**  
4,5 cl Grappa Cesta Castagner  
2,2 cl Succo di limone fresco  
1,5 cl Sciroppo di miele  
1,5 cl Cordiale alla camomilla  
1,5 cl Albume d'uovo

**PREPARAZIONE**  
Versare tutti gli ingredienti nello shaker insieme al ghiaccio e agitare con decisione. Versare in un bicchiere precedentemente raffreddato e decorare con una scorza di limone e qualche chicco d'uva.

base di grappa bianca, sciroppo di miele, succo di limone, cordiale alla camomilla e, a piacimento, albume d'uovo. Nel frattempo Ambrosi collabora con l'esperto Leonardo Piuo al progetto Grappa Revolution, che promuove la conoscenza del distillato sia fresco che miscelato.

Dopo aver sdoganato l'utilizzo in miscelazione, oggi si lavora per formare i bartender e promuovere le ricette di maggior successo, come ad esempio il fresco Colomba's, twist sul Paloma ideato da Veronesi,

a base di blend di grappe trentine giovani e invecchiate, liquore alle arance, spremuta di agrumi, sciroppo di miele e soda al pompelmo rosa; oppure il Frank, signature di Ambrosi con grappa giovane, Sherry Fino Tio Pepe, cordiale alla camomilla e innochiato, un dash di Tio Pepe bitter.

Così, in una fase delicata dal punto di vista dei consumi, la grappa arriva in forma smagliante e con tanta storia ancora da scrivere. Ne ha fatta di strada, quella sottile e preziosa buccia.

**GIANNOLA 38**

DI ALEX KRATENA  
E MONICA BERG

**INGREDIENTI**  
4,5 cl Grappa Nonino Monovigtino Moscato  
1,5 cl Sherry Fino (Tio Pepe)  
1,5 cl Succo di lime  
1,5 cl Sciroppo di zucchero  
1 cucchiaino di Chartreuse Verte

**PREPARAZIONE**  
Mettere tutti gli ingredienti in uno shaker, agitare e servire in un tumbler basso con un cubetto di ghiaccio o una palette. Decorare con scorza di limone.

