




Gaudes Gold Villa Domizia

Grappa lombarda affinata in legno

Circa mille anni fa, un popolo da sempre dinamico ed estroverso inventò una nuova acquavite: la grappa. Chiaramente questo popolo non poteva essere che quello italiano. Nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana furono codificate le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione. Naturalmente le vinacce (materia prima molto diffusa su tutto il nostro territorio nazionale), furono al centro di queste ricerche anche se le prime testimonianze scritte risalgono solo al 1600 grazie ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana. La grappa, per chiamarsi tale, deve essere prodotta in Italia da vinacce ottenute da uve coltivate e vinificate sempre e solo sul nostro territorio nazionale. Proprio grazie a ciò, non possono esistere grappe francesi, spagnole, ecc. Chiaramente in tutti gli altri Paesi si possono distillare vinacce, ma non potranno utilizzare il nome grappa.

La grappa quindi è un distillato di vinacce (la parte residua dopo la pigiatura del grappolo d'uva) in quantità limitata proprio perché si possono utilizzare solo quelle nazionali. La classificazione della grappa è molto articolata, anche se possiamo raggrupparla in sette categorie: giovane, giovane aromatica (come la precedente ma ottenuta da un vitigno aromatico), affinata in legno (con un passaggio in botte), affinata in legno aromatica, invecchiata (per almeno 12 mesi in botti, e se il tempo viene elevato ad almeno 18 mesi questa può fre-

giarsi del nome "riserva" o "stravecchia"), invecchiata aromatica, aromatizzata. La normativa esistente enfatizza la caratteristica regionale: il regolamento europeo conferisce la denominazione geografica alla grappa di Barolo, Piemonte, Veneto, Lombardia, Trentino, Alto Adige e Friuli. A differenza delle altre grappe, quelle regionali devono avere almeno 40° alcolici (contro i 37,5° minimo delle altre) e non possono essere miscelate con grappe provenienti da altre zone.

Tra le grappe affinate in legno lombarde troviamo la Gaudes Gold prodotta da Villa Domizia. È una grappa ottenuta da vinacce di Cabernet e Merlot, distillate con impianto discontinuo a vapore in caldaiette di rame presso le Distillerie Peroni Maddalena. Dal colore giallo oro intenso, la Gaudes Gold ha un profumo di liquirizia dolce su legno fine, sottobosco con muschio e foglie, tabacco dolce e spezie delicate. Si evolve nel bicchiere con sensazioni più ampie e fiori secchi. Il sapore è dolce, aromatico, in bocca si presenta con una vellutata delicatezza, di lunga persistenza, arricchita da sentori di prugne secche e di vaniglia.  [cod 57837](#)



di Andrea Lupini

Villa Domizia - Quattroerre Group

via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg)

Tel 035 580701

www.villadomizia.net