

Gaudes Morbida di Villa Domizia

Grappa giovane e aromatica



La grappa è ricavata per distillazione diretta delle vinacce. Le vinacce sono le bucce degli acini di uva separate dal mosto o dal vino; buone quelle ricavate con pressatura soffice, ricche di umidità e conservate in silos o ambienti chiusi fino a fermentazione ultimata. La grappa si ottiene attraverso la distillazione. La distillazione migliore avviene lentamente, delicatamente, per mezzo di vecchi tradizionali alambicchi, dove il vapore attraversa la massa spugnosa delle vinacce per estrarne la parte meno volatile e trasmettere al vapore le proprie sostanze aromatiche.

L'invecchiamento vero e proprio della grappa non è indispensabile se si


vuole ottenere un distillato di giovanile baldanza e aggressività; naturalmente se si sceglie la via del distillato più nobile e complesso, i caratteri organolettici acquisiti saranno in funzione del tipo di legno, del tempo che la grappa trascorre nelle botti e delle condizioni climatiche in cui avviene il soggiorno. Le grappe di alta qualità vengono servite tutte a temperatura ambiente per esaltarne al meglio i profumi e il sapore. La qualità della grappa, come accade per il vino, dipende dal tipo e della qualità delle uve usate, ma anche dall'impianto di distillazione e dalle capacità tecniche del mastro distillatore.

La grappa può essere classificata in base all'affinamento e/o alle lavora-

zioni che seguono la distillazione: Giovane (non invecchiata); Aromatica (derivante da uve aromatiche quali Moscato o Traminer aromatico); Invecchiata (minimo 12 mesi d'invecchiamento in legno sotto controllo UTF, oggi Agenzia delle Dogane); Riserva Invecchiata o Stravecchia (minimo 18 mesi d'invecchiamento in legno sotto controllo UTF); Aromatizzata (con aggiunta di aromatizzanti naturali come erbe, radici o frutti) o parte di esse.



di Andrea Lupini

Ovviamente le classificazioni possono coesistere. Per esempio una grappa può essere giovane e aromatica, come nel caso della grappa Gaudes Morbida a firma Villa Domizia. È una grappa ottenuta da vinacce di Chardonnay e Moscato, distillate con impianto discontinuo a vapore in caldaie di rame presso le distillerie Peroni Maddalena di Gussago (Bs). Dal colore limpido e cristallino, ha un aroma di buona intensità ed offre profumi fruttati e floreali di ottima finezza. Ha un sapore aromatico e lascia in bocca una sensazione persistente, avvolgente e setosa; piacevole morbidezza e dolcezza bilanciata.  [cod 51646](#)

Quattroerre Group

via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.quattroerre.com