Degustare al meglio una buona grappa, per valorizzare la sua eccellenza

written by Rivista di Agraria.org | 30 marzo 2015
di Maria Lucia Nosi

La degustazione di un distillato è un'esperienza sensoriale avvincente, ma anche atipica per molte persone. Innanzitutto, l'alta gradazione alcolica e la diffusione di prodotti non sempre di qualità ha portato buona parte del pubblico femminile a guardare con diffidenza al distillato, con la complicità di quello maschile che lo ha eletto, così, a suo virtuale club esclusivo. Inoltre, molti distillati vengono consumati in velocità dopo il pasto o in locali molto rumorosi, dove sicuramente l'obiettivo non è fare una degustazione. In questo modo, si perdono gli aromi, i sapori e tutte le caratteristiche che rendono speciali i distillati. In questo panorama di omologazione, nel passato, spesso la grappa ha subito una sorte peggiore, in quanto la si pensava solo come qualcosa di fatto in casa, tipico di una tradizione molto vecchia e spesso soppiantato da distillati stranieri o dal vino.
La degustazione di una grappa non dà risultati meno piacevoli rispetto a quella del vino e anch'essa serve a valutare la qualità del prodotto, a coglierne tutte le particolarità e, non meno importante, a passare un bel momento con gli amici. Tuttavia, non dobbiamo dimenticare che l'analisi di un distillato differisce da quella del vino, nonostante coinvolga le stesse capacità sensoriali, e le tecniche utilizzate sono molto diverse. Questo va tenuto sempre presente per evitare di incorrere in errori come, ad esempio, tuffare il naso nel calice per sentire gli aromi di un distillato: dato che l'alcol in una grappa è minimo 37,50% per legge, ma è fino a 40 o 42% nella media e arriva fino a 60 o anche 70%, la capacità olfattiva verrebbe immediatamente anestetizzata, penalizzando il prodotto e la percezione dei suoi aromi.
Per una buona degustazione è importante preparare **l'ambiente**, che dovrà essere molto luminoso, con postazioni a fono bianco per un'ottima valutazione visiva, e fare attenzione che non vi siano particolati odori che possano interferire. Lo stesso degustatore dovrebbe evitare di mettersi profumi o altro che possa in qualche modo interferire con l'analisi del distillato come, ad esempio, il rossetto, per le donne. Inoltre, è molto importante utilizzare il giusto **calice da degustazione**, che deve essere trasparente, di circa 10 cm di larghezza, con lo stelo non molto lungo, pancia ampia ma non eccessivamente e con un restringimento in alto non troppo stretto. Queste caratteristiche permettono al bouquet di convogliare in modo tale che la volatilità dell'alcol non penalizzi gli aromi ma, piuttosto, li esalti.

Il primo esame che viene effettuato è quello visivo

Se il distillatore ha proceduto correttamente, la grappa dovrà risultare incolore e limpida, cioè senza alcuna sostanza in sospensione che le darebbe un aspetto lattiginoso e la penalizzerebbe. Per una grappa giovane, ci aspettiamo un distillato completamente trasparente, brillante e cristallino, caratteristiche che dovremmo ritrovare anche nelle grappe invecchiate, le quali hanno anche il valore aggiunto del colore come risultato del passaggio in legno. Il colore potrà essere valutato come scarico, corrispondente al tipo di invecchiamento, oppure eccessivo e potrà passare dalle sfumature di un paglierino chiaro a un mogano. Questa valutazione non potrà essere uguale per tutte le grappe, in quanto si dovrà tenere conto di fattori come il periodo di passaggio in legno – che può andare dai 6 mesi per le semplici affinate e superare i 18 per quelle stravecchie o riserva – e soprattutto del tipo di legno utilizzato. Spesso l'aggettivo barricato viene utilizzato come sostituto di invecchiato, ma non è corretto, in quanto "barricato" indica un prodotto passato in un certo tipo di botte, con determinate misure e di un determinato tipo di legno. Un produttore potrebbe anche decidere di far invecchiare la grappa in una botte di legno di acacia, ad esempio, e in questo caso, anche se l'invecchiamento superasse i 18 mesi, la grappa potrebbe avere un colore molto chiaro, non ambrato come forse ci si aspetterebbe, ma sarebbe il colore corretto, data la botte utilizzata. Ogni legno fornisce colori e aromi diversi e, dove è possibile, è sempre giusto informarsi del tipo di invecchiamento che il distillato ha subito.

Degustazione – Esame visivo (foto www.passionegrappa.it)

Subito dopo l’esame visivo viene quello olfattivo

Qui i nostri sensi sono maggiormente coinvolti nel piacere che si ricava dalla degustazione e, come detto, chi è anche appassionato di vino non deve dare per scontato che le tecniche siano le stesse. Così come non è corretto tuffare il naso nel bicchiere, data la differenza di gradazione alcolica tra grappa e vino, allo stesso modo non deve essere roteato energicamente il distillato nel bicchiere per farlo ossigenare. L’alta alcolicità, infatti, trasporta facilmente gli aromi in alto senza bisogno di aiuto e una rotazione troppo decisa e prolungata del bicchiere farebbe perdere molti aromi penalizzando, così, l’esame stesso e il piacere che potremmo ricavarne. L’alcolicità, inoltre, è la prima percezione che abbiamo della grappa e data la sua caratteristica altamente volatile può provocare una reazione pungente e bruciante nel naso che può infastidire il degustatore. Per questo motivo, in una grappa ben distillata la sensazione pungente dell’alcol dovrebbe essere poco percepibile, a vantaggio della percezione degli aromi. I profumi delle grappe variano a seconda della loro tipologia, giovani, giovani aromatiche, invecchiate, invecchiate aromatiche. Se nelle prime dovremmo percepire aromi di frutta e fiori, nelle seconde queste caratteristiche si perdono a favore di aromi terziari come vaniglia, tabacco, cioccolato, liquirizia e tutto quello che il legno può trasmettere.
In questa fase della degustazione, è importante che il naso sia tenuto a una distanza di qualche centimetro dal calice per una prima olfazione, per poi avvicinarsi gradualmente al bordo e percepire i differenti aromi. Il naso non dovrà indugiare molto sul prodotto, ma dovrà essere allontanato per permettere all’epitelio olfattivo di ripristinare la sua capacità, senza roteare il calice. Nel momento in cui si effettua questo esame, è importante anche verificare che i profumi siano in armonia e in equilibrio tra loro, che non ci siano cattivi odori e che, in alcuni casi, non eccedano, inducendoci, altrimenti, a ipotizzare l’aggiunta di aromi artificiali.

L’ultima analisi che viene fatta è quella gustativa

E’ importante ricordare che nella cavità orale si possono sentire quattro sapori – dolce, amaro, salato e acido – ma non gli odori, in quanto questi sono percepibili solo in fase retrolfattiva e con l’aiuto della cavità nasale. Inoltre, la bocca ha anche un’alta sensibilità tattile che le permette di percepire la sensazione bruciante della grappa, data dalla concentrazione dell’alcol, e di definirne la finezza in rapporto alla capacità dell’alcol di dissolversi in bocca: minore è la sensazione caustica nella cavità orale, maggiore ne è la qualità. Il distillato risulterà, quindi, particolarmente fine ed elegante e nella bocca si svilupperà una sensazione di calore molto avvolgente ma non fastidiosa che gradualmente lascerà spazio alla gamma di aromi di quella particolare grappa. Una grappa con sapori puliti, netti e ben equilibrati è sicuramente un buon prodotto, ben distillato e di qualità. Tuttavia, una grappa di qualità mediocre non deve sempre avere cattivi sapori. Per risultare disarmonica, basta un’eccesiva sensazione di dolciastro che potrebbe indicare, ad esempio, la presenza di zucchero aggiunto, oppure maggiori sapori acidi o amari, che in un buon prodotto dovrebbero essere scarsamente percepibili.

Degustazione – Esame gustativo (foto www.passionegrappa.it)

Maria Lucia Nosi

Maria Lucia Nosi *è dottoressa in lingue e letterature straniere all’Università di Siena e giornalista free lance per siti di enogastronomia. Golosa fin da piccola, ha trasformato un piccolo vizio in una vera e propria passione che l’ha portata negli anni a frequentare corsi di avvicinamento al formaggio e al vino per approdare nel 2008 al mondo dei distillati. Qui ha approfondito le sue conoscenze sulla grappa e l’acquavite fino a diventare assaggiatrice Anag dall’anno seguente.*

Come fare la Grappa

Luigi Odello – Giunti Edizioni

Manuale facile, immediato ed esauriente che illustra le tecniche di distillazione, le attrezzature, l’invecchiamento e l’aromatizzazione...

Acquista online >>>