

# 2MORROW

Marketing • Travel • Events • Lifestyle • and...



## LA GRAPPA: VENETA, TRENTINA O FRIULANA?

DANIELE DEL ZOTTO • FEATURED DRINK LIFESTYLE • 14 OTTOBRE 2022

Privacy & Cookies Policy

<https://2morrow.it>

Non è facile rispondere ad una domanda sulla **grappa**: meglio la veneta o la friulana? La storia riporta che la produzione del distillato di vino entrò tra i trattati di un medico di Padova, **Michele Savonarola** (1384-1462) che pubblicò il suo saggio "De Conficienda Aqua Vitae" e colloca, con esso, la **distillazione della vinaccia** tra il XIV e XV secolo o forse anche prima (altre tracce letterarie collocano il distillato all'opera degli alchimisti del XII secolo).

Fino ad allora, però, potremmo parlare di una distillazione ad esclusivo uso medicamentoso quindi lontano dal concetto moderno di grappa come liquore digestivo o, meglio ancora, meditativo. **Pare che solo dal XVI secolo l'acquavite diventò anche liquore da bere.**

Per quanto riguarda il nome **'grappa'**, non è ancora chiaro se il termine derivi dal latino medievale *'raspus'* o il celtico *'krappe'* che significano entrambi *'uncino'*. Sarebbe più logico, però, pensare, come affermano in molti, che *'grappa'* derivi dalla parola **'graspo'** riferendolo chiaramente al **'grappolo d'uva'**.

Cerca

### ARTICOLI RECENTI

11 NOVEMBRE: IL GIORNO DEI "SINGLE"

SKI IN SKI OUT: DOVE IL PIACERE DELLO SCI TOTALE ?

A SELVA DI VAL GARDENA BRILLA LA "STELLA" DELL'HOTEL TYROL

LEE MILLER, ICONA DEL '900 E MAN RAY: I A SURRI-MAZIONE



Grappa, ormai, è un termine internazionale ma è curioso pensare a come questo distillato, ancora ai nostri giorni, nei vari dialetti italiani venga chiamato diversamente: 'brandà' in Piemonte, 'cadevidà' in Trentino, 'sgrnàpa' in Friuli, 'graspa' in Veneto e 'grapa' in Lombardia. Stando agli appellativi dialettali, quindi, la 'grappa', in quanto collocazione etimologia, sarebbe Lombarda.

Al di là del nome e dell'esatta paternità di questo apprezzatissimo liquore, la grappa, preferiamo pensare che questo prodotto, ricavato da ciò che apparentemente era uno scarto dell'uva grazie all'ingegno dei nostri contadini, rappresenti il vero 'spirito' italiano. Per chi voglia immergersi nella storia e nella magia di questo liquore, dall'8 all'11 dicembre in Trentino, tra le strade del caratteristico borgo di **Santa Massenza di Vallelaghi**, si terrà un coinvolgente spettacolo teatrale itinerante: **'La notte degli alambicchi accesi'**.

Durante le rappresentazioni, organizzate dall'Associazione culturale **'Santa Massenza piccola Nizza de Trent'**, la **Compagnia Koinè** insegnerà come si produce la grappa: qual è la sua storia; come son fatti e come funzionano gli alambicchi, in collaborazione di **Garda Dolomiti** e dell'**Istituto Tutela Grappa del Trentino**.

I diversi episodi di questo spettacolo itinerante andranno in scena all'interno delle tantissime **distillerie a conduzione familiare** che hanno contribuito a vedere assegnato, a **Santa Massenza**, il titolo di **Capitale della Grappa**. La voce narrante sarà quella di **Patrizio Roversi**.

Le performance saranno 7, distribuite nell'arco di quattro giorni (2 al giorno l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre) in cui, di volta in volta, gli **spettatori** saranno divisi in **5 gruppi, dotati di radiocuffie e condotti** all'interno delle **cinque distillerie del paese**: **Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia**.



**Conoscendo questo genere di manifestazioni, consiglio di non mettersi alla guida, perché ogni tappa prevede una degustazione delle varie versioni di distillato.**

Tornando alla grappa, quella Trentina, come quella Veneta e Friulana, nasce da una centenaria tradizione contadina e si connota, come il vino, in base alle valli di provenienza. Il metodo di produzione antico e tradizionale era quello "a bagnomaria" con il quale si mettevano gli alambicchi di rame in catini di acqua bollente a fuoco diretto.

**La Grappa deriva dalla distillazione delle vinacce (ossia le bucce degli acini d'uva separate dal mosto) dopo la svinatura.**

NOTTE BIANCA A VILLA MEDICI,  
ROMA

## COMMENTI RECENTI

## ARCHIVI

Novembre 2022  
Ottobre 2022  
Settembre 2022  
Agosto 2022  
Luglio 2022  
Giugno 2022  
Maggio 2022  
Aprile 2022  
Marzo 2022  
Febbraio 2022  
Gennaio 2022  
Dicembre 2021  
Novembre 2021  
Ottobre 2021  
Settembre 2021  
Agosto 2021  
Luglio 2021  
Giugno 2021  
Maggio 2021  
Aprile 2021  
Marzo 2021  
Febbraio 2021  
Gennaio 2021  
Dicembre 2020  
Novembre 2020  
Ottobre 2020  
Settembre 2020  
Agosto 2020  
Luglio 2020  
Giugno 2020  
Maggio 2020  
Aprile 2020  
Marzo 2020

[Privacy & Cookies Policy](#)

Gennaio 2020  
Dicembre 2019  
Novembre 2019  
Ottobre 2019  
Settembre 2019  
Luglio 2019  
Giugno 2019  
Maggio 2019  
Aprile 2019  
Marzo 2019  
Febbraio 2019  
Gennaio 2019  
Dicembre 2018  
Novembre 2018  
Ottobre 2018  
Settembre 2018  
Aprile 2018  
Marzo 2018

## CATEGORIE

La grappa che veniva prodotta un tempo, destinata ai ceti meno abbienti, era senza dubbio molto diversa dal distillato che conosciamo oggi. Probabilmente era molto più secca e ricca di sostanze, a volte, sgradevoli e pungenti: una bevanda modesta, molto alcolica e bruciante.

Solo a metà del secolo scorso, in Italia, arrivarono tutti gli strumenti per la distillazione industriale e, grazie al sapiente lavoro dei mastri distillatori, oggi arrivano al nostro palato gusti e sensazioni che collocano questo prodotto alla pari dei più nobili e blasonati distillati francesi.

Nell'agosto 2011, il decreto n° 5389 del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che attua l'art. 17 del Regolamento Comunitario n° 110/2008 del Parlamento Europeo ha stabilito che la **Grappa è un'acquavite di vinacce ricavate da uve prodotte e fermentate esclusivamente in Italia e lavorate in stabilimenti situati sul suolo italiano.**

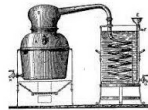
Per immergersi in una consapevole esperienza sensoriale, o solo per fare un corretto acquisto del liquore, ritengo sia importante conoscere le principali differenze tra i vari tipi di grappa:



**Grappa giovane:** è la più modesta e viene imbottigliata subito dopo essere stata distillata. Ha un profumo e un gusto estremamente diretto, principalmente fruttato, senza sentori di spezie.

**Grappa invecchiata:** è quella affinata in legno per 12 mesi. Durante questo periodo, il legno cede, oltre al colore, il profumo e il sapore legnoso, grazie ai quali compaiono i sentori di spezie. Il sapore è, inoltre, più morbido grazie all'ossigenazione e all'evaporazione dell'alcol.

**Grappa Stravecchia (o Riserva):** è quella fatta affinare per almeno 18 mesi in botti di legno. I sentori di spezie sono chiaramente più elevati, così come la struttura della grappa: per resistere così tanto tempo in una botte, il distillato essere forte e, come dicono gli esperti, essere 'suntuoso', e avere 'spessore'.



Alambicco

**Grappa Barricata:** è quella fatta affinare per almeno 22 mesi in barrique di rovere francese – la classica botte da Cabernet Sauvignon della capienza di 225 litri -. Grazie al tempo e, soprattutto al legno, la maturazione e l'ossidazione raggiungono livelli altissimi impregnando il distillato di colore e spezie ai quali dovrebbero aggiungersi i sentori di tabacco, vaniglia e burro.

Ci sono poi le **grappe aromatiche:** quelle che provengono dalla distillazione di vinacce di vitigni aromatici che solitamente non fanno invecchiamento perché sono già piene di profumi e devono conservare la sottilità e la freschezza del vitigno. Prime tra tutte, si pongono le **grappe monovitigno** – fatte con vinacce dello stesso vitigno – che cercano di tradurre in alcol un determinato *terroir*.

Quelle che poi vengono chiamate **grappe aromatizzate** (che per me non dovrebbero fregiarsi del nome di grappa) sono distillati aromatizzati con erbe, radici, frutta, fiori e spezie.

#### Ma quando la grappa è diventata il simbolo del Veneto e dell'Italia nella storia?

La Grappa entrò nella storia internazionale durante la Grande Guerra e il **Monte Grappa** contribuì alla diffusione del suo nome. Grazie al suo potere corroborante, tonico e "rasserrenante" contribuì a infondere agli Alpini il coraggio e l'energia per affrontare i combattimenti e le difficoltà della guerra. Per quanto il nome del monte, anche come nel caso di quello del distillato, l'etimologia ci rimanda al termine veneto *grapa* usato per indicare un erpice e al termine germanico *krapp* che significa roccia.

## CATEGORIE

- Airlines
- Arte
- Convention
- Design
- Destinations
- Drink
- Eat
- Entertainment
- ENTI
- Eventi
- Exhibition
- Featured
- Hotel
- Il Salmone
- Incentive
- Incoming
- Lifestyle
- Local Events
- Magazine Online
- Meeting
- MICE
- Musica
- Outgoing
- People
- Press Conferences
- Product Launch
- PROGETTI EDITORIALI
- Relax
- Rent-a-car
- Roadshow
- Serie TV & Film
- Top
- Travel
- Uncategorized
- Video

META  
META

Privacy & Cookies Policy

- Accedi
- Feed dei contenuti
- Feed dei commenti
- WordPress.org

Possiamo quindi dedurre che il distillato non abbia preso il nome dal monte veneto e che, viceversa, il monte Grappa non abbia dato il nome al distillato che però, continua, nel mondo, a tenere alto lo 'spirito' delle eccellenze italiane.

**Comunque, trentina, friulana o veneta: viva la grappa!**

Please follow and like us:

