

EVOLUZIONE DELLA GRAPPA E DEI CETI SOCIALI

Nel corso del tempo la grappa ha subito notevoli cambiamenti, migliorando la sua qualità anche sotto lo stimolo dei concorsi e dell'educazione che ha fatto l'Anag alla degustazione.

Nel corso del tempo la grappa ha subito notevoli cambiamenti, grazie alla passione di alcuni che lavoravano attorno a questo prodotto: i Mastri distillatori cercavano sempre prodotti migliori da presentare ai concorsi, mentre gli assaggiatori ne cercavano i segreti, sembrerebbe un'eterna rivalità ma invece un'eterna sinergia.

Scavando nella biblioteca sensoriale si può affermare che vent'anni fa le grappe erano per palati dal gusto molto forte, spesso erano accompagnate da sentori di smalto e solvente, ma anche da sentori di cotto e male odoranti, alcune in bocca, si presentavano grasse ed oleose, in alcune scoprivamo dei sentori di muffa e di furfurolo, che si manifestava all'olfatto con odore di bruciato, dovuto al surriscaldamento delle vinacce.

S'incontravano anche dei prodotti buoni, i quali facevano scuola agli altri. Entrambe queste grappe le scoprivamo alle degustazioni, puntavamo a cercarne i difetti come era insegnato al Corso Anag.

Silvano Facchinetti ricorda un particolare di una visita ad una distilleria. In quella camera dall'odore particolare si notava un disalcolatore orizzontale ed una sveltante colonna alta due piani che per poter comandare i suoi rubinetti a leva, per spillare la grappa, bisognava salire per una scaletta dove si trovavano i rubinetti, a circa tre quarti della sua altezza.

Bella mostra di se facevano tre rubinetti lungo la colonna, salendo sulla piattaforma si notava uno era aperto, quello di media altezza, quale prodotto uscivano da quei rubinetti? Il Mastro distillatore con chiarezza ci presentava lo scopo di ognuno di essi, dal rubinetto basso si ricavava il grappotto (oggi classificata grappa scadente oleosa e disgustosa), da quello di mezzo si spillava la grappa, e quello più alto non era usato perché il prodotto era soltanto alcolico, e da quello usciva poco prodotto, questo significa che per qualche litro in più si commercializzava un prodotto meno raffinato.

La tecnologia era già predisposta a produrre prodotti meno grassi e più raffinati, ma per costringere i produttori a migliorare doveva essere il mercato a rifiutare quei prodotti con sentori di cotto, dalle note untuose, da qui nasce l'opera d'insegnamento alla degustazione condotta da Anag.

Di seguito negli anni, arrivarono le grappe di monovitigno e le produzioni andarono migliorando, con le tecniche di conservazione delle vinacce, incominciarono a sparire le grappe dai sentori di muffa, mentre con la sostituzione e miglioramento delle tecnologie, sparirono i sentori di furfurolo, l'odore di fumo e bruciato.

I difetti nelle grappe andarono scomparendo e migliorando d'anno in anno, dai risultati dei concorsi, ci si rese conto che i prodotti stavano cavalcando la qualità dell'eccellenza.

La lezione sui difetti in programma nei corsi Anag fu sostituita da quella sui pregi, noi si deve insegnare a scoprire i sentori di floreale, fruttato, di spezie, e tutti gli altri tesori che nasconde l'acquavite di vinaccia, la Grappa.

All'inizio degli anni 2000, arrivò un prodotto che portò uno scompiglio in Anag, dove inserire questo nuovo prodotto tra le sette categorie esistenti? I due punti di vista, il primo: abbiamo lottato vent'anni per riuscire a far togliere il puzzo di fumo e di bruciato dalle grappe ed ora ne arriva una dai sentori di fumo di torba, **non è puzzo di furfurolo, ma si tratta sempre di sentori di fumo. Il secondo: si tratta di un prodotto nuovo che sicuramente può riscontrare il favore dei fumatori, in quanto avendo sentori di fumo di torba, questa grappa può essere apprezzata da papille sensoriali sature di tabacco. Grande il dilemma perché ne era in discussione la partecipazione in un concorso o l'esclusione.**

Come è prodotta questa Grappa: si prendono le vinacce e si fanno passare in una macchina, che bruciando lentamente della torba di pregio sprigiona fumo che affumica le vinacce, le quali portate in distillazione fanno ottenere un prodotto dai sentori di fumo, questa grappa inserita in fusti di rovere ad invecchiare tende a perdere il sentore della torba, ed allora si è pensato ad affumicare anche le botti ottenendo così un effetto duraturo.

L'Anag decide di inserire il prodotto in una categoria delle "Grappe aromatizzate", questo gli permette di partecipare ai concorsi organizzati dalla stessa Associazione. Aromatizzare delle vinacce prima della distillazione non è come aromatizzare una grappa, ma aromatizzare la botte che andrà a custodire il prezioso prodotto, è esattamente una procedura d'aromatizzazione.

Purtroppo, gli artifici per togliere i difetti e la diversificazione degli alambicchi, sta portando alla perdita della tipicità; un bravo ed allenato assaggiatore, in passato riusciva ad individuare la regione di provenienza, e in alcuni casi il produttore, oggi, tutto questo tende a portare all'appiattimento fino al punto che qualcuno si azzarda ad affermare che le grappe sono tutte buone e che sembrano tutte uguali.

Queste affermazioni di alcuni soci, dopo le richieste inoltrate da alcuni produttori e dall'Istituto Nazionale Grappa, l'Anag inserisce nel bando del Concorso Internazionale "Acquaviti d'Oro", all'articolo 5, "sono ammesse le grappe e le acquaviti che non contengono correttori di gusto – aromatizzanti", questa dicitura è stata inserita anche nel concorso "Alambicco d'Oro" giunto alla XXIV edizione.

Ogni tanto qualcuno recupera una bottiglia vecchia, o con una grappa invecchiata, di 25 o 30 anni credendo di aver fatto un affare, premesso che in quegli anni c'era anche chi produceva prodotti molto buoni, ma è anche vero che la maggior parte delle grappe aveva sentori di cotto, o particolari difetti, se non sono del primo genere, saranno ottime bottiglie per la didattica o per acculturarci in un settore di sensazioni che oggi non troviamo, oppure ad uso affettivo più che qualitativo.

L'Anag rendendosi conto di non avere, nei nuovi assaggiatori, la memoria storica su queste sensazioni non pregiate, per i relatori ha organizzato una lezione sui "Difetti sensoriali delle grappe", quindi con questa biblioteca sensoriale, che ognuno dovrà arricchire, cercherà di scovarli dove si possono nascondere.

Il mercato di oggi, fatto principalmente da giovani e da donne, richiede grappe morbide e a bassa gradazione, quindi molto fini e pulite essendo di bassa gradazione, ma se il prodotto è poco fine, tende ad esaltare i profumi e anche il puzzo.

La legge recita che si può adulcherare il prodotto fino ad un massimo del 2% e le grappe adulcherate esprimono morbidezza, mentre al contrario, il degustatore patentato di norma preferisce le grappe secche e di gran finezza, in altre parole senza aggiunte di zucchero.