

Test

Le grappe laureate all'università del legno

Le grappe elevate in legno rappresentano una tradizione che sta tornando di moda. A renderle tali è la crescente attenzione del consumatore che sta inducendo le distillerie più attente a nuovi virtuosismi nello straordinario matrimonio che può essere consumato tra la grappa e gli antichi contenitori enologici.

Grappa Trentina Koralis Barrique



Distilleria G. Bertagnolli S.r.l. – Mezzocorona (TN)

Ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve Teroldego, Chardonnay e Traminer raccolte in Trentino, la selezione Koralis viene fatta maturare in piccole barrique di rovere francese – Limousine, Tronchè, Allier – per un periodo minimo di nove mesi. Un'accurata analisi, rigorosa e altrettanto selettiva, individua le partite migliori da avviare alla fase di distillazione che avviene mediante alambicchi discontinui a bagnomaria alimentati a vapore.

Alcune note olfattive rilevate: fieno, paglia, vaniglia, liquorizia, prugna secca, caramella, papaia, ciliegia, agrumi, pesca, tabacco, cannella, margherite e miele.

Indice edonico: 7,54.

Grappa di Nebbiolo da Barolo Anno 1992



Mazzetti d'Altavilla S.r.l. – Altavilla Monferrato (AL)

Elemento di una serie limitata e numerata, questa grappa è stata ricavata da vinacce di Nebbiolo della zona di produzione del Barolo, distillata in alambicchi in sottovuoto, con metodo discontinuo, in corrente di vapore e concentrata in colonne distillatrici. Ha soggiornato per nove anni in fusti di rovere francese, al buio della cantina.

Alcune note olfattive rilevate: liquorizia, miele, rosa, uva sultanina, tabacco, confettura, vaniglia, caramello, cannella, biancospino e finocchio.

Indice edonico: 7,86.

I test effettuati

Le otto grappe in questione sono state testate, nel totale anonimato, in tre diverse sessioni di assaggio svoltesi presso la sede del Centro Studi e Formazione Assaggiatori. Vi hanno preso parte in qualità di assaggiatori: Novella Bagna, Agostino Braga, Eugenio Brentari, Chiara Buizza, Fioravante Buttignol, Erica Cigolini, Maurizio Colenghi, Renata De Bei, Alberto Ghilardi, Luca Lena, Giuseppe Marastoni, Tito Nasi, Luigi Odello, Fabio Papa, Denise Pisoni, Rosa Quaresmini, Ugo Sanvitti, Anna Soana, Paolo Valenti, Barbara Zeni.

Grappa Roner Gold



Roner S.r.l. Distillerie – Termeno (BZ)

Distillata da un mix di vinacce di primissima qualità di uve altoatesine, Schiava, Pinot Nero e Gewürztraminer, ricorrendo alla tecnica dell'alambicco a bagnomaria e al ciclo continuo, questa grappa ha beneficiato di un affinamento, per un periodo di almeno un anno, in botti di rovere, che ne esalta e rende particolarissimo l'aroma tipico di grappa dell'Alto Adige.

Alcune note olfattive rilevate: fieno, caramello, frutta rossa, anice, erba tagliata e liquirizia.

Indice edonico: 7,49.

Uvaggio Barricato



Distilleria Bottega S.r.l. – Castello Roganzuolo - San Fior (TV)

Raffinato blended di grappa di Cabernet e Merlot nato dal connubio delle uve dei due vitigni di provenienza veneta. Una grappa distillata a vapore e affinata per circa dodici mesi in piccole botti di rovere di Slavonia.

Alcune note olfattive rilevate: fieno, miele, erba tagliata, campo di papaveri, liquirizia e cannella.

Indice edonico: 7,41.

Bonollo Grappa Of Amarone Barrique



Distillerie Bonollo Umberto S.p.a. – Mestrino (PD)

La materia prima impiegata nella tradizionale doppia distillazione Bonollo si caratterizza per l'eccezionale potenzialità aromatica. Essa è infatti composta dalle vinacce di uve Corvina, Molinara e Rondinella da cui si è ottenuto il prestigioso vino Amarone Valpolicella Doc. Questa grappa viene posta a invecchiare in piccole barrique di rovere di Slavonia.

Alcune note olfattive rilevate: liquirizia, marsala, ciliegia, miele, tabacco, rovere, mela stramatura e pesca.

Indice edonico: 8,14.

L'Aqua Mater Grappa Invecchiata

Distilleria Pilzer S.n.c. – Faver (TN)

Ha origine da un assemblaggio di grappe trentine tradizionali, Chardonnay e Schiava, ed è caratterizzata da un invecchiamento di oltre tre anni in barrique di legno di quercia francese. Tale invecchiamento è iniziato per la prima volta nel gennaio 1999, adesso, l'esperimento trasformatosi in produzione, continua in un apposito locale costruito allo scopo. Il prossimo imbottigliamento è previsto per la primavera 2004.

Alcune note olfattive rilevate: caramello, liquirizia, cioccolata, pesca, ciliegia, boero con ciliegia, tabacco, miele, marsala e incenso.

Indice edonico: 8,57.



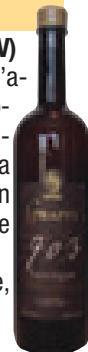
Grappa 903 Barrique

Maschio Bonaventura Distilleria S.r.l. – Gaiarine (TV)

Dedicata a Bonaventura Maschio, fondatore dell'azienda, nato nel 1903. Il suo metodo viene riproposto in questa grappa secondo un perfetto equilibrio tra acqueviti di vinacce diverse (di uve sia bianche sia rosse), distillate separatamente in alambicchi di rame e poi riunite in proporzione ideale.

Alcune note olfattive rilevate: erbe aromatiche, nocciola e caramello.

Indice edonico: 7,41.



Grappa Riserva in Barriques

Distillerie Francoli - F.lli Francoli S.p.a.

Ghemme (NO)

Grappa il cui vitigno d'origine ha natura unicamente piemontese. Questa Riserva beneficia di un particolare percorso di passaggi in botte cosiddetto a cascata. Partendo da contenitori in rovere da 5 mila litri, dove riposa per circa trenta mesi, passa in botti più piccole – barrique di rovere di Limousin da 225 litri – per un periodo variabile da sei a dodici mesi.

Alcune note olfattive rilevate: muschio e frutta matura.

Indice edonico: 7,67.



Indice edonico

Per ogni grappa è riportato l'Indice Edonico – ossia il livello di piacevolezza – determinato dal panel attraverso quattro descrittori utilizzando una scala da 1 a 9. Il metodo è decisamente severo, per cui si può ritenere che oltre il valore 7 la grappa meriti di essere inserita nell'area dell'eccellenza. Le note olfattive indicate sono alcune di quelle rilevate dai giudici durante i test di analisi sensoriale.