

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173  
Scheda identificativa

*Categoria* : Bevande analcoliche, distillati e liquori

*Nome prodotto*: grappa

*Descrizione sintetica del prodotto*: distillato di vinacce fermentate.

La grappa è l'acquavite ricavata dalle vinacce (ossia dalle bucce degli acini d'uva una volta separate dal mosto o dal vino) unitamente a un'eventuale aliquota di depositi del vino. Le materie prime devono essere ottenute da uve prodotte e vinificate in Valle d'Aosta, distillate in impianti ubicati nel territorio regionale e rispondenti a precise caratteristiche dettate dalla normativa in vigore.

*Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura*:

Le vinacce sono le bucce degli acini d'uva una volta separate dal mosto o dal vino. Attualmente meno di un terzo della vinaccia viene utilizzata per la produzione di grappa, dalla restante parte si ricava alcol etilico. Questo fatto ha una notevole incidenza sulla qualità finale dell'acquavite in quanto solo la vinaccia migliore, quella ritenuta più vocata a seguito di un'attenta selezione e conservazione, origina grappa.

Gli alambicchi della grappa si distinguono in due grandi categorie: continui e discontinui. I primi lavorano senza soluzione di continuità: alimentati con vinaccia restituiscono una flemma alcolica che viene successivamente elevata al rango di acquavite attraverso una seconda distillazione. I secondi lavorano invece a cotte: si carica in caldaia (o cucurbita) il materiale da distillare, si riscalda, si procede all'esaurimento dell'alcol e delle sostanze aromatiche che contiene, facendo grande attenzione a prelevare solo il cuore, e infine, si scarica la caldaia.

La grappa distillata, quando dichiarata idonea al commercio, viene immessa al consumo previa riduzione di grado (aggiunta di acqua povera di Sali minerali, al fine di ottenere la gradazione alcolica desiderata) con un tenore alcolico compreso tra 37.5 e 60% vol. di norma, prima del confezionamento, viene refrigerata e filtrata.

*Materiali ed attrezzature specifiche*:

Per la produzione di grappa in Valle d'Aosta sono ammessi solo alambicchi discontinui che sono classificati in tre categorie:

Fuoco diretto

La cucurbita è posta direttamente su una fornace (in genere a legna o a gas) con la logica conseguenza di rischi di odori di cotto o di fumo nell'acquavite.

Bagnomaria

Sono, alla pari di quelli a fuoco diretto, gli alambicchi più antichi. La cucurbita ha però un'intercapedine dove viene immessa acqua o vapore e, quindi, anche nei casi in cui siano posti su una fornace, la distillazione avviene con estrema dolcezza.

Decisamente onerosi nella costruzione e nel funzionamento.

Vapore

Sono costituiti da una serie di caldaiette di piccole dimensioni in cui la vinaccia è disposta in cestelli forati. In esse viene immesso vapore prodotto da una centrale indipendente.

*Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:*

I locali adibiti alla produzione, conservazione e stagionatura, devono rispondere ai requisiti Igenico/sanitari, previsti dalla normativa sugli alimenti.

È ammessa l'edulcorazione fino ad un Max del 2% in zuccheri.

Una volta distillata la grappa può essere conservata nel tempo in contenitori idonei (acciaio inox) o comunque atti a conservare prodotti destinati all'alimentazione umana.

Qualora la conservazione avvenga in contenitori di legno per almeno 12 mesi, si parla di grappa invecchiata.

Per quanto concerne la legislazione si rimanda al Reg. 110/2008.

*Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:*

Le regioni alpine, da sempre sono state territori vocati alla produzione di grappe di qualità, grazie alla limitata estensione delle aziende ed al clima freddo, condizioni indispensabili per avere una vinaccia fresca, ricca dei profumi della fermentazione e, non ultima, una ricchezza varietale di vitigni autoctoni notevole, che permette di ottenere distillati da monovitigno caratterizzati da sensazioni olfattive incomparabili.

In queste antiche origini, si inserisce la tradizione Valdostana. Per molti decenni la grappa ha costituito il corroborante più economico per le popolazioni alpine per il freddo dei lunghi inverni, il "solvente" ideale in cui macerare ed estrarre i principi balsamici e medicamentosi delle erbe alpine.

Preziose considerazioni sull'utilizzo delle vinacce, la loro resa in alcol e la media dei prezzi a cui venivano cedute, ci giungono dagli scritti di Laurent Argentier, responsabile della scuola di agricoltura di Aosta negli ultimi decenni del 1800 e testimoniano l'importanza economica ed il radicamento territoriale di questo prodotto.

In considerazione della tradizionalità e diffusione della produzione di grappa, nello statuto di autonomia del 1948 è inserita una norma tuttora in vigore che consente la distillazione delle vinacce ad uso familiare in esonero dell'accisa fiscale sugli alcoli.