



# elgourmet.com

ISSN 1668-8988

DE VIAJE  
AL SOL DE ANDALUCÍA

MERCEDES SOSA  
TOMÓ EL TÉ  
CON DOLLI IRIGOYEN

EN LA BODEGA  
BRASCÓ HIZO VINO  
EN MENDOZA

MAYO 2011

04

ARGENTINA \$ 8  
VENEZUELA \$ 8200  
USA USD 4.50  
CHILE \$ 2500  
URUGUAY \$ 80  
COSTA RICA 4 1200  
PANAMÁ USD 3.60

## raíces

recetas de abuelas,  
cocineros inmigrantes  
y productos de la tierra

+ de 41 recetas

\* RECETAS PARA COLECCIONAR

DONATO DE SANTIS - NARDA LEPES - MARTINIANO MOLINA - IWAO KOMIYAMA

# Grappa, el último aliento de la uva

EL OTOÑO INVITA A DISFRUTAR DE ESTA BEBIDA  
PREFERIDA POR LOS INMIGRANTES Y LOS TRABAJADORES.  
DESPUÉS DE COMER, JUNTO AL FUEGO Y UN BUEN LIBRO.





#### GRAPPAS PARA TODOS LOS GUSTOS

Las grappas se clasifican según la materia prima de la que provengan. Ellas son:

- ▶ **Giovane (joven) o bianca (blanca).** Envasada luego de la producción, no pasó por barriles de madera. Transparente y de aroma delicado, típico y seco y claro al gusto.
- ▶ **Affinata (añejada).** Embotellada luego de pasar no menos de 12 meses en barrica de madera. Presenta un tono amarillo y su gusto y aroma dependen de la clase de madera utilizada en las barricas.
- ▶ **Invecciata (envejecida) o vecchia (vieja).** Tiene entre 12 y 18 meses de reposo en barricas y, al igual que la anterior, sus características organolépticas dependen del tipo de madera utilizada en su crianza.
- ▶ **Stravecchia (extravieja) o riserva (reserva).** Ha sido mantenida en crianza con madera por un período mayor a los 18 meses. Tiene aroma y sabor bien definidos y su color ya es dorado.
- ▶ Existen también las aromáticas, las monovitigno (mono-varietales), polivitigno (poli-varietales) y las combinaciones de cualquiera de estas con otras, dando origen a nuevas categorías.

**G**rappa con café. Grappa caliente para curar la gripe, grappa con ruda para la digestión. Los gauchos la tomaban antes de salir con su caballo a los campos, los obreros antes de enfrentarse a la mezcla y los ladrillos y, más recientemente, algunos bares de Buenos Aires la presentan como un trago retro imperdible.

Cuenta la leyenda que en la primavera de 1779 en Bassano del Grappa, una región del Véneto, Bartolo Nardini, al igual que muchos otros viñateros antes que él, tomó las semillas, los hollejos, los cabitos y la pulpa sobrante de la fabricación del vino -es decir el orujo- y mediante una destilación muy cuidadosa logró obtener un *aqua di vita* considerada más "amable" en comparación con los rústicos productos equivalentes de la época.

Había nacido el Aquavite Nardini de Grappa, posteriormente conocido sólo como Grappa, la cual se convirtió pronto en el brandy preferido de los habitantes peninsulares. Ese aguardiente pobre que calentó los cuerpos y las almas de nuestros parientes que dejaban sus tierras trayendo consigo apenas unas pocas pertenencias y una tradición se convirtió en un símbolo de nuestro pasado y, aún hoy, se disfruta en bares llenos de madera, cartas y dados.

A diferencia del cognac, producto también

del destilado del vino, la grappa se elabora a partir de la materia sólida fermentada que queda luego de la elaboración del vino. Es por ello que su calidad está estrechamente vinculada a la de la materia prima utilizada. Cuanto mejores sean los varietales utilizados en la elaboración del vino, mejor y más aromática será la grappa.

#### UN DESTILADO COMPLEJO

Si bien muchos de nuestros abuelos o bisabuelos fabricaron alguna vez grappa en sus casas, el proceso de elaboración es complejo. La calidad final depende en gran parte de la aptitud del productor para manejar el proceso de destilación. Así el resultado concentrará únicamente aquellas sustancias que benefician al brandy y eliminará aquellas que lo perjudican.

Como la grappa se obtiene por la destilación de la *vinaccia* u orujo tras la elaboración del vino, esta *vinaccia* no sólo debe ser de buena calidad, sino estar en muy buenas condiciones y haber sido correctamente guardada. Cualquier defecto, por insignificante que sea, se trasladará al producto final.

Con un orujo en buenas condiciones se procede al destilado, que para ello debe poseer cierta cantidad de alcohol proveniente de la fermentación etílica de los azúcares de la uva. La cantidad de alcohol presente en la vi-

Los gauchos la tomaban antes de salir con su caballo a los campos, los obreros antes de enfrentarse a la mezcla y los ladrillos y ahora algunos bares la sirven como un trago retro.



**GRAPPAS PARA TENER EN CUENTA**

- ▶ **Grappa de Orujo Blanco, Tapaus.** Elaborada en una pequeña y flamante bodega mendocina por el Master Distiller Hubert Weber. \$35
- ▶ **Destilado de Uvas Malbec 2004, Tapaus.** Más conocida como la falsa grappa ya que su proceso es similar al del cognac (se destila el vino y no el orujo). Potente y delicada, un producto único y bien argentino. \$60
- ▶ **Chapaco.** Un destilado de uvas Moscatel de Alejandría, también de Mendoza. Si bien no es concebida como una grappa, sus aromas y sabores se asemejan mucho. Beberla bien helada como bajativo, después de una buena comida en Espacio Cero (Av. del Libertador y Tagle).
- ▶ **Bressia.** Alma de Uva. El reconocido winemaker Walter Bressia se dio el gusto de cumplir un sueño: seguir con la tradición de sus ancestros. Muy cerca de su casa, en Mendoza, elaboró esta auténtica grappa argentina. Destilando orujos fermentados de uvas nobles logró una bebida delicada e intensa. La transparente y estilizada botella atrae por su moderna estética. \$85, Ligier.
- ▶ **Luxardo Euganea.** Originaria de Padova (Italia) con sus 40 grados alcohólicos es un fiel exponente de esta tradicional bebida. \$50, Ligier.
- ▶ **Grappa Carpena Malvolti.** Tradicional bebida de la región de Conegliano (Italia) destilada en alambiques de cobre a vapor, de gusto seco y armónico. Viene en versión Bianca (\$62) y Vecchia (\$65), Ligier.

naccia depende directamente del tipo de vino del cual proviene. Por ejemplo, el orujo del vino blanco, como no ha sido macerado junto con el resto en la fermentación, es rico en azúcares pero prácticamente no posee alcohol, por lo que hay que fermentarlo antes de pasar a la destilación. A ésta se la llama "vinaccia virgen". Algo similar ocurre con las pulpas utilizadas en la fabricación de vinos rosados, a cuyos restos llaman "vinaccia semi-fermentada" y también posee poco contenido

alcohólico. Aquellos orujos provenientes de vinos tintos poseen poco azúcar y una buena cantidad de alcohol y son las llamadas "vinacias fermentadas".

Los orujos a ser destilados también poseen componentes desagradables y no deseados que se evaporan con la temperatura y se transfieren al líquido, por lo cual deben ser removidos de alguna forma antes de obtener el destilado final.

Hay que realizar un trabajo escrupuloso

de selección y control de la temperatura para separar estas sustancias del producto final y mantener la calidad. Este proceso se conoce como "corte de cabeza y cola". La "cabeza" de la grappa la constituye los primeros líquidos obtenidos en la destilación, los que se evaporan a menor temperatura y presentan los componentes menos deseados que le darían un posible gusto a vinagre u olor ligeramente fétido, así como también el alcohol metílico, venenoso para el hombre.

Las sustancias nobles, aquellas que son el "corazón" de la bebida, se obtienen en una segunda fase, en la cual se encuentran el alcohol etílico y las sustancias aromáticas tan preciadas en una buena grappa. Si la destilación continúa, comienzan a aparecer otra vez sustancias indeseables que perjudican la calidad del aguardiente y que no contienen más alcohol, se trata de la "cola". Aquí también se pone a prueba la habilidad del productor en saber cuándo cortar la destilación para separar el corazón de la cola. La buena grappa, entonces, está hecha únicamente con el corazón del destilado.

**LA DILUCIÓN, IMPRESCINDIBLE**

Al final de este complejo proceso de destilación se obtiene un brandy que contiene una graduación alcohólica entre 60 y 75 por ciento en volumen, es decir lista para desinfectar una herida, pero imposible de beber. Falta entonces la reducción de la graduación alcohólica que, de acuerdo con las leyes italianas, debe estar entre el 38 y el 60 por ciento. Esto se logra diluyendo el producto con agua destilada desmineralizada hasta alcanzar el porcentaje deseado. El alcohol debe estar balanceado con los otros compuestos contenidos en el licor para no "quemar" la boca ni esconder el resto de las sensaciones que debe evocar la bebida.

A esta altura la grappa ya existe como destilado, pero junto con los vapores viajaron algunas sustancias insolubles que pueden llegar a enturbiar u opacar la transparencia de la bebida, y nadie quiere tomarse la "borra" de la grappa: debe ser filtrada. Una vez filtrada está lista para ser embotellada o añejada en barricas de acuerdo con el tipo de grappa que se quiera hacer.

Servida desde siempre en muchos hogares, la grappa se va imponiendo de a poco en algunos restaurantes y bares y conquistando nuevas generaciones. ■