vinetur

Descubre las 5 diferencias entre el orujo y la grappa

Muchos piensan que el orujo y la grappa son el mismo licor llamado de diferentes maneras. Pero entre ambos destilados existen diferencias.

miércoles 10 de mayo de 2017



Muchos consideran que tanto el orujo como la grappa son el mismo licor llamado de diferentes maneras.

Es cierto que ambos pertenecen a la misma familia de bebidas alcohólicas, los aguardientes, pero es fundamental saber que entre ambos destilados existen diferencias significativas a tener en cuenta.

La destilería italiana Nonino, considerada la pionera en la elaboración de Grappa de alta calidad y creadores de la célebre grappa Vendemmia, desvela las 5 diferencias entre estos dos licores:

1. Los orígenes

Puede parecer obvio, pero la diferencia primordial está en el origen de ambas. Aunque los dos licores pertenecen a la familia del aguardiente, el orujo es la denominación que se le da únicamente en España, mientras la grappa se genera única y exclusivamente en Italia.

2. La materia prima

Un elemento claramente diferenciador es la uva que se utiliza para la elaboración del destilado. Buena fe de ello puede dar la destilería familiar italiana Nonino cuando revolucionó la grappa italiana al usar exclusivamente la uva de tipo Picolit. Resulta clave en el proceso de diferenciación que la materia prima empleada sea seleccionada y provenga de las regiones donde se destilan estos licores, para poder ser destilada fresca.

3. Una correcta destilación

El desarrollo del proceso de destilación es similar tanto para el orujo como para la grappa. Ambos provienen de la destilación de los residuos derivados de los racimos de uvas fermentados y prensados para hacer vino. Mientras que la mayoría de grappa se destila en grandes alambiques continuos, en España donde existen muchos pequeños productores se siguen utilizando los pequeños alambiques discontinuos que generalmente ofrecen un producto menos refinado pero más complejo. En Nonino, por ejemplo, se realiza también por microdestilaciones en más de 100 pequeños alambiques a vapor discontinuos de diseño propio.

4. La presentación importa

Como ocurre con cualquier bebida a la hora de servirse, es necesaria no sólo una buena presentación, sino también el uso de una copa adecuada. Normalmente el orujo se sirve en vaso de chupito, mientras que para la grappa se emplea una específica copa de tulipán que permite respirar los aromas del destilado.

5. Reputación internacional

A estas alturas nadie puede dudar del origen humilde de estas bebidas. No obstante, la aparición de un gran productor artesanal de calidad como Nonino en los años 70 del siglo XX, que fue seguido por otros, ha hecho de la grappa un producto de renombre internacional. Este prestigio permite a algunos productores de Grappa proveerse de uvas destinadas exclusivamente a ser destiladas, consiguiendo un aguardiente de una gran calidad.

En resumen, los mejores productores artesanales de orujo deberían ser apreciados como una buena grappa, aunque con sus diferencias. Mientras esperaremos que aparezca el Nonino del Orujo en España que como hizo en Italia inicie el círculo virtuoso de reputación y calidad que lleve a nuestro estimado aguardiente nacional al nivel de prestigio que merece, como uno de los grandes aguardientes de Europa.