vinetur

La vinaccia non è una bevanda alcolica

Grappa, Marc, Orujo, Brandy, Cognac: Distinguere i diversi liquori a base d'uva

venerdì 3 gennaio 2025



La vinaccia, il residuo solido della vinificazione, viene spesso confusa con una bevanda alcolica. Molti credono erroneamente che la vinaccia contenga alcol, ma in realtà è solo un sottoprodotto del processo di produzione del vino. La confusione nasce dal fatto che la vinaccia può essere utilizzata per produrre distillati come la *grappa* o la *vinaccia*, ma la vinaccia stessa non è una bevanda e non contiene alcol.

Per capire la distinzione, è essenziale sapere cos'è la vinaccia e come si differenzia dagli alcolici che se ne ricavano. Quando l'uva viene pressata per estrarre il succo per il vino, il materiale di scarto comprende bucce, semi e polpa. Questo residuo solido è

noto come vinaccia. È una massa secca e naturale che non contiene alcol perché l'alcol si forma solo durante la fermentazione, che avviene nel succo e non nei solidi. Nell'industria enologica, la vinaccia viene spesso riutilizzata in vari modi, tra cui in cosmetica, come mangime per animali o persino come fertilizzante. Tuttavia, uno dei suoi usi più famosi è quello di materia prima per la produzione di liquori.

In molti Paesi europei, in particolare in Italia, Spagna e Francia, la vinaccia viene fermentata e distillata per produrre liquori ad alta gradazione. In Italia il risultato è la "grappa", in Francia è conosciuta come "vinaccia" e in Spagna è chiamata "orujo". Sono tutti liquori chiari e forti con una ricca tradizione nei rispettivi Paesi. Il processo prevede la fermentazione delle vinacce per produrre alcol, quindi la distillazione per separare l'alcol dai solidi. L'acquavite risultante è trasparente, potente e tipicamente consumata come digestivo.

È qui che inizia la confusione. Nelle regioni in cui questi liquori sono popolari, spesso si usa lo stesso termine per indicare sia la vinaccia che il liquore distillato. Ad esempio, in Spagna, il termine *orujo* può riferirsi sia al residuo d'uva sia all'acquavite che se ne ricava. In Italia, la *grappa* si riferisce strettamente all'acquavite, ma il processo è lo stesso. Questa scorciatoia linguistica porta spesso a credere erroneamente che la stessa vinaccia grezza sia un prodotto alcolico.

Negli Stati Uniti, l'acquavite di vinacce più conosciuta è la *grappa*. Con l'aumento dell'interesse dei consumatori americani per i liquori artigianali, cresce l'apprezzamento per questi liquori tradizionali europei. Tuttavia, è importante ricordare che la materia prima, la vinaccia, diventa un'acquavite solo dopo la fermentazione e la distillazione.

Un altro punto di confusione comune è la differenza tra i liquori a base di vinaccia - come la *grappa* - e il *brandy*. Entrambi derivano dalla vinificazione, ma sono ottenuti da parti diverse dell'uva. La *grappa* si ottiene distillando il residuo solido dell'uva, mentre il *brandy* si ottiene distillando il vino. In sostanza, la *grappa* deriva dalle bucce, dai semi e dalla polpa, mentre il *brandy* deriva dal succo fermentato.

Il*brandy*, inoltre, viene tipicamente invecchiato in botti di rovere, che gli conferiscono un colore ambrato intenso e sapori complessi. La *grappa*, invece, viene tradizionalmente imbottigliata subito dopo la distillazione, ottenendo così un liquore

limpido e infuocato. Tuttavia, alcune *grappe* invecchiate stanno diventando sempre più popolari, offrendo sapori più morbidi con note di vaniglia o spezie provenienti dalle botti.

Vale anche la pena di chiarire alcuni termini correlati. Il *cognac* è semplicemente un tipo di *brandy* che deve essere prodotto nella regione francese del Cognac, seguendo metodi di produzione specifici.

In breve, la vinaccia non è una bevanda e non contiene alcol nella sua forma grezza. Diventa un'acquavite solo attraverso la fermentazione e la distillazione. Comprendere questa distinzione può aiutare a chiarire l'idea errata che la vinaccia stessa sia un prodotto alcolico e a mettere in evidenza le ricche tradizioni che stanno alla base di alcuni dei distillati più amati d'Europa.