SECOLO - GRAPPA DOMENIS 60% VOL

È l'ultima del trittico di grappe Domenis ed è ottenuta, come tutte le altre grappe Domenis, in alambicco discontinuo tradizionale derivato dal "Comboni" a vapore diretto a bassa pressione, con criteri e metodi di distillazione storici trasferiti paripari dagli alambicchi utilizzati un secolo fa dal fondatore e mastro distillatore, "el sgnapen", Pietro Domenis agli impianti di distillazione direttamente costruiti in azienda ed attualmente funzionanti e condotti dai mastri distillatori Pietro ed Emilio Domenis (nipote e pronipote del fondatore).

Può essere definita una "GRAPPA GIOVANE" e cioè fresca di annata e comunque sempre conservata in recipienti di acciaio inossidabile od in bottiglia.

Le vinacce sono miste, sia provenienti da uve a bacca bianca che da uve a bacca nera, coltivate nelle zone collinari del Friuli Orientale (ove insiste attualmente la DOC "Colli Orientali del Friuli").

La particolarità di questa materia prima sta nel fatto che si è voluto ricostruire la vinaccia che un secolo fa distillava il fondatore della Domenis, miscelando all'arrivo in distilleria ed in vasche a parte le migliori e le più fresche vinacce, lasciandole fermentare assieme per alcune settimane.

Allora i vigneti erano di vitigni misti e sia la vendemmia che la vinificazione avvenivano contemporaneamente prima per i bianchi e poi per i neri, ottenendo così due "uvaggi" distinti e quindi anche vinacce miste.

Con questa procedura si otteneva e si ottiene anche oggi il meglio delle sensazioni "complete" che solo "un insieme" può dare. Durante la fermentazione, in rigorosa assenza di ossigeno, si sviluppa la maggior parte delle sostanze volatili che darà profumi ed aromi alla grappa e che resta quindi "incapsulata" nella sola vinaccia e sarà liberata ed immediatamente "catturata" solo con la lenta distillazione a bassa temperatura.

Ne risulta una grappa particolarmente profumata, armoniosa, anche se la nota alcolica risulta subito evidente, con punte aromatiche diffuse e particolari (derivate dalle vinacce di uve bianche), che denotano la decisa personalità di questa grappa pur restando rotonda, vellutata ed armoniosa (caratteristiche derivate dalle vinacce di uve nere) e con un retrogusto più che gradevole.

Questa grappa esce dall'alambicco ad una gradazione media di 73 - 76% vol e viene successivamente "trasformata" a 60% vol con acqua demineralizzata e quindi stabilizzata a freddo.

È stata scelta la gradazione di consumo di 60% vol per festeggiare il SECOLO di attività della distilleria nella famiglia Domenis, rievocando così una produzione di grappa speciale che il fondatore Pietro Domenis riusciva ad ottenere con i semplici impianti di distillazione di un secolo fa, solo con la ricca materia prima di allora e solo con un metodo e criterio di distillazione tramandato di padre in figlio per ottenere il meglio dell'armonia organolettica, pur in presenza di una gradazione alcolica elevata (60% vol).

Per quest'insieme di caratteristiche, la "SECOLO - GRAPPA DOMENIS 60% vol" viene definita una "grappa da meditazione" alla quale ci si avvicina con cautela e dopo adeguata preparazione per poter assaporare al meglio tutte le sensazioni organolettiche che questa grappa può dare.

Una degustazione affrettata potrebbe irritare e neutralizzare le papille gustative (effetto meglio noto come "cuoificazione delle papille gustative") e causare una sensazione negativa dall'assaggio di questa ottima grappa.

Per un corretto esame dell'insieme, si inizia con la valutazione delle sensazioni visive versando la grappa in un bicchierino a forma di tulipano (gli assaggiatori professionisti dispongono di apposito bicchiere personale) e quindi esprimendo una valutazione sulla limpidezza (cristallina). Per questa grappa non viene richiesto l'esame della tonalità in quanto è perfettamente incolore.

Si passa quindi alle valutazioni olfattive annusando i profumi che si sprigionano dalla grappa e che normalmente si raggruppano in tre classi di sensazioni:

a) INTENSITÀ (sublime, alcolica)
b) FINEZZA (unica)
c) FRANCHEZZA (inconfondibile, sicura ed immediata).

Si conclude infine con le importanti valutazioni gustative e gusto-olfattive sorseggiando, in più riprese e sempre dallo stesso bicchierino, piccole quantità del distillato, per individuare le sensazioni che si possono apprezzare in questa grappa:

a) ARMONIA (piacevolmente alcolica)
b) INTENSITÀ (perfetta e vivace)
c) FINEZZA (originale ed unica, ma sempre grappa è)
d) PERSISTENZA (gradevolmente prolungata; più si degusta e più si apprezza la morbida armonia e la gradevole persistenza).

Per una corretta degustazione si introducono in bocca, lentamente, pochi millilitri (4-5 ml, pari ad un cucchiaino di caffè) di grappa, la si espande su tutta la cavità orale con il risultato immediato di attivare le ghiandole salivarie (si avvertirà una passeggera sensazione di bruciore sulla lingua e nel palato); la si trattiene in bocca per una decina di secondi (con il doppio risultato di ottenere una moderata diluizione ed una correzione della pur equilibrata acidità della grappa con la saliva, sostanzialmente neutra) e quindi la si deglutisce. Dopo qualche istante aspirare, con la bocca, una moderata boccata d'aria e dopo pochi secondi espirarla, con il naso, ottenendo così un coinvolgimento delle papille olfattive ubicate nella "soffitta" del naso.

Si avrà quindi una risultante di sensazioni gusto-olfattive "unica", veramente piacevole, persistente ed armoniosa. Ognuno potrà definire con termini personalizzati semplici queste sensazioni oppure, dopo un po' di esercizio e di studio, con appropriata terminologia già utilizzata da assaggiatori professionisti esposta, a livello di proposta, tra le parentesi in corrispondenza di ogni valutazione, o nella scheda "Castagner" che la DOMENIS fornirà su richiesta.

Gli esperti avranno invece modo di sbizzarrirsi con terminologie più sofisticate oppure con valutazioni numeriche utilizzando una apposita "scheda per l'esame organolettico della grappa" (ne esistono diverse versioni); essi normalmente concludono l'esame delle sensazioni con la valutazione della "rispondenza al tipo" e con le "impressioni generali", con termini che, fin ora, sono sempre risultati più che lusinghieri.