

## STORICA NERA - GRAPPA DOMENIS 50% VOL

È una grappa ottenuta in alambicco discontinuo tradizionale derivato dal "Comboni" a vapore diretto a bassa pressione, con criteri e metodi di distillazione storici trasferiti pari-pari dagli alambicchi utilizzati un secolo fa dal fondatore e mastro distillatore Pietro Domenis agli impianti di distillazione direttamente costruiti in azienda ed attualmente funzionanti e condotti dai mastri distillatori Pietro ed Emilio Domenis (rispettivamente 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 provengono da uve a bacca nera, dalle quali prende anche il nome, coltivate nelle zone collinari del Friuli Orientale delle DOC "Colli Orientali del Friuli" e "Collio".

La particolarità di questa materia prima sta nel fatto che subisce la fermentazione "tumultuosa" delle vinacce a "cappello sommerso" e cioè assieme a tutto il mosto generato dalle uve pigiate dalle quali deriva anche la vinaccia stessa.

In questa fase si sviluppa la maggior parte delle sostanze volatili le quali danno profumo ed aroma sia al vino (con minor intensità) e sia alla grappa che verrà poi distillata dalle vinacce ottenute dalla torchiatura; queste sostanze volatili sono quindi distribuite sull'intera massa dell'uva pigiata in fermentazione con il risultato di un relativo e delicato livellamento delle caratteristiche organolettiche caratterizzanti il distillato ottenuto. Ne risulta quindi una grappa tipica, armoniosa, senza punte aromatiche particolari, rotonda, vellutata e morbida (in chiave femminile potrebbe essere paragonata alla modella che posò per la "Nascita di Venere" del Botticelli).

Questa grappa esce dall'alambicco ad una gradazione media di 73 - 76% vol e viene successivamente "trasformata" a 50% vol con acqua demineralizzata e quindi stabilizzata a freddo.

È stata scelta la gradazione di consumo di 50% vol perchè così esprime il meglio dell'armonia organolettica e delle varie caratteristiche del distillato.

Per un corretto esame dell'insieme, si inizia con la valutazione delle sensazioni visive versando la grappa, dopo averla portata a temperatura ambiente di 16-18°C, in un bicchierino a forma di tulipano (gli assaggiatori professionisti dispongono di apposito bicchiere personale) e quindi esprimendo una valutazione sulla limpidezza (cristallina o brillante); 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 vengono emanati dalla grappa e che normalmente si raggruppano in tre classi di sensazioni :

- a) INTENSITÀ (ricca, generosa)
- b) FINEZZA ( incantevole, unica)
- c) FRANCHEZZA (immediata, rigorosa).

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 (perfetta, completa)
- b) INTENSITÀ (molto generosa, ottimale)
- c) FINEZZA (soave, incantevole)
- d) PERSISTENZA (prolungata, centrata).

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 salivari (qualche degustatore potrà avvertire 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, con la saliva, una moderata diluizione della grappa ed una correzione della pur equilibrata acidità della stessa) e quindi si deglutisce. Dopo qualche istante aspirare, con la bocca, una 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 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 concludono l'esame organolettico con la valutazione della "rispondenza al tipo" e con le "impressioni generali".