

Grappa

Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Définition (aux termes de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, état au 1^{er} janvier 2014)

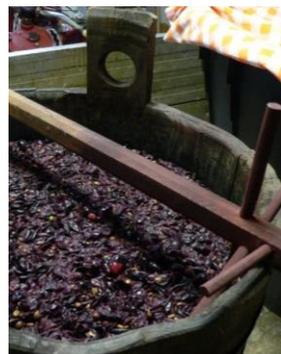
L'eau-de-vie de marc de raisin (marc, grappa) est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement à partir de marc de raisin fermenté et distillé soit directement par la vapeur d'eau, soit par adjonction d'eau. La distillation est réalisée en présence du marc à moins de 86 % du volume.

Nom

La grappa est une eau-de-vie de marc de raisin produite en Italie, dans le canton du Tessin ainsi que dans le Val Calanca, le Val Bregaglia, le Val Mesolcina et le Val Poschiavo à partir de raisins de la région en question. Elle doit son nom au mot «grapo» ou «graspa», qui signifie «marc de raisin» en italien, ou au mot «grappolo», qui veut dire «grappe». La grappa est la seule boisson spiritueuse qui n'est pas obtenue à partir d'une matière première liquide.



Production



Le marc: l'âme de la grappa

L'état et la fraîcheur du marc sont déterminants pour la qualité du distillat. Le marc désigne les parties solides du raisin obtenues après pressurage de ce dernier, à savoir les peaux, les pépins et les rafles. Sucrées et contenant de l'alcool, ce sont les peaux des raisins qui confèrent ses arômes à la grappa. Le marc présente une teneur en alcool d'environ 4 à 6 % du volume.



Une distillation continue

Dans la cucurbit, le marc est déposé sur un plateau rond troué afin qu'il n'attache pas. La chaudière chauffée au bain-marie permet de séparer les alcools de tête et les queues de distillation de l'eau-de-vie de cœur, dont la teneur en alcool ne doit pas dépasser 86 % du volume.

Classification par cépage ou durée de vieillissement

Le distillat obtenu est stocké dans des récipients en acier inoxydable. Dès qu'il présente certaines qualités organoleptiques, il est transvasé dans des fûts de bois de différents types en vue de son vieillissement. Le grand nombre de cépages explique la diversité des grappas. Les connaisseurs classent les différentes grappas en fonction du cépage ou de la durée de vieillissement. Celles qui sont à base de marc provenant d'une seule variété de raisin portent le nom du cépage en question (par ex. uva americana). Pour ce qui est de la durée de vieillissement, on distingue entre la:

- grappa jeune:** produite à partir de marc provenant de variétés de raisins au goût peu prononcé et non vieillie dans des fûts de bois;
- grappa aromatique jeune:** comme la grappa jeune, mais produite à partir de marc provenant de variétés de raisins aromatiques;
- grappa en fûts de bois:** présente des qualités organoleptiques particulières, car a reposé dans des fûts de bois pendant une brève période;
- grappa aromatique en fûts de bois:** comme la grappa en fûts de bois, mais produite à partir de marc provenant de variétés de raisins aromatiques;
- grappa vieillie ou réserve:** vieillie au moins durant six mois dans des fûts de bois;
- grappa aromatique vieillie:** comme la grappa vieillie, mais produite à partir de marc provenant de variétés de raisins aromatiques;
- grappa aromatisée:** présente un profil aromatique modifié par l'adjonction d'herbes, de plantes, etc.

Histoire

La grappa est mentionnée pour la première fois en 1451, lorsqu'un notaire piémontais lègue à ses descendants une cave renfermant un appareil à distiller et d'importantes quantités de cette eau-de-vie. La grappa devient ensuite la boisson nationale en Italie. Quant aux soldats de la Première Guerre mondiale, ils reçoivent une ration quotidienne de grappa, qui est censée les aider à mieux supporter l'horreur de la guerre.



La grappa en Suisse

1999: accord entre la Suisse et l'UE. Protection étendue à la grappa tessinoise.

Production et importations en hectolitres d'alcool pur

	Production indigène:	Importations:
2007-2008	1649	3561
2008-2009	1697	3632
2009-2010	1630	3727

Sources

Grappa der Guide für Kenner und Geniesser, Behrendt
L'alcool en chiffres 2011, RFA

