

UNA STORIA DELLA GRAPPA

NINA PAOLINA / 2.10.2026

QUOI, QUAND, COMMENT ? DÉFINITION DE LA GRAPPA

La grappa est certainement le spiritueux le plus connu d'Italie. En Italie, comme ailleurs dans le monde. Bien que la grappa d'aujourd'hui ne ressemble que de très loin à la version ancestrale, on estime qu'on distille de la grappa en Italie depuis le moyen-âge. On situe ses origines dans le nord du pays. Son nom viendrait du piémontais *rapa*, ou du lombard *grapa*, qui désignent l'un et l'autre ce que l'on appelle le *marc de raisin*, mais qui regroupe en réalité le résidu du pressage du raisin.

LES ORIGINES DE LA GRAPPA

Si la grappa ancestrale prend racine dans les régions viticoles du nord de l'Italie, du Piémont (à l'ouest) au Trentin (au nord-est), un décret de 2008 en fixe les limites géographiques à toute l'Italie (y compris le Vatican et San Marino), et une petite partie de la Suisse italophone (Tessin). Les principales régions productrices restent néanmoins le Trentino, le Piémont, la Toscane, le Frioul ou Vénétie-julienne, et bien sur la Vénétie ou la ville de Bassano del Grappa est considérée aujourd'hui comme la capitale de la grappa «moderne».

LES GRANDS NOMS DE LA GRAPPA

- A Bassano del Grappa, en Vénétie Julienne, où la grappa prend le nom de *sarpa* dans le dialecte régional, la famille Nardini se targue d'être la plus ancienne *grapperia* d'Italie toujours en activité. On y élabore cet élixir depuis 1779. C'est aussi à Nardini que l'on doit le recours au vieillissement en fûts et à la conservation longue.
- A Schiavon, près de Bassano del Grappa toujours, la famille POLI distille une grappa de référence depuis 1898. La distillerie recèle une impressionnante collection de *grappe* mono-cépage.
- A Percoto, dans le Frioul, la famille Nonino distille une grappa élégante par une méthode dite «à vapeur douce» depuis 1897. Une grappa de 20 ans y a même «battu» un Cognac XO Rémy Martin, selon les critères de la revue *Falstaff*...

SPÉCIFICITÉS DE LA GRAPPA

C'est son origine, au delà de ses sources géographiques, qui la différencie le plus de ses lointains cousins que sont le Cognac français, qui est un distillat de vin blanc, le rhum antillais qui est un distillat de jus de canne fermenté, le whisky écossais ou le bourbon américain, qui sont des distillats de bière. La grappa est le résultat de la distillation d'une macération de marcs, de rafles, de grappes, et de pépins. Autrement, le fruit d'un art de recycler les restes. De l'écologie avant l'heure... C'est cette méthode qui en fait un produit à l'origine rustique, mais toujours bien marqué par son terroir et la nature de ce qui la compose. Car la grappa est avant tout un alcool de raisin. La nature même du cépage employé est donc à l'origine du caractère particulier de la grappa. Parmi les grains les plus distillés, on notera le moscato, expressif et aromatique, qui donne une grappa florale et légère, la gléra du Prosecco, dont le caractère floral donne des grappe élégantes et accessibles, ou encore le nebbiolo du Barolo, qui donne des marcs épais et tanniques et des grappe complexes qu'il convient de laisser vieillir quelques années en fût... La grappa moderne résulte de la combinaison de ces cépages, qui reflète le savoir-faire et la sensibilité du maître de chai. Il est même fréquent de la retrouver «agrémentée» de saveurs «exotiques» comme le miel ou les herbes aromatiques, et aussi de saveurs tourbées à l'instar du whisky écossais...

LE CADRE LÉGAL ET SES PARTICULARITÉS...

Ce même décret de 2008 qui fixe les limites géographiques fixe également le cadre légal de l'élaboration de la grappa. N'est pas *grappa* qui veut...

Issue de raisins récoltés, pressés et vinifiés exclusivement en Italie, la grappa doit titrer au minimum 37,5°, sans limite supérieure (...). Certaines productions artisanale dépassent 45° et peuvent atteindre 50°.

La réglementation définit 3 grands types de grappa.

- la *grappa giovane (jeune)* : non vieillie, ou moins de 12 mois en cuve inerte (inox), elle reste blanche, limpide, et vive. Ses arômes sont ceux du ou des cépages qui la composent...
- la *grappa affinata, barricata ou invecchiata (vieillie)* : de 12 à 18 mois en fût de chêne ou de châtaignier, elle prend la couleur dorée du bois et ses notes aromatiques. La bouche gagne en rondeur, et les tannins d'origine s'arrondissent...
- la *grappa riserva ou stravecchia (extra vieille)*: après au moins 18 mois en fût, sa couleur ambre rappelle le Cognac. Les notes de tabac, vanille et fruits secs dominent. Les meilleures *Riserva* vieillissent plusieurs années dans des fûts ayant contenu du Cognac, du Porto, du Sherry ou du vin de paille, qui en font un élixir riche et complexe, comparable aux meilleurs spiritueux du monde...

COMMENT DÉGUSTER LA GRAPPA

Le format classique un peu ventru des verres à Cognac conviendra parfaitement pour les *grappe* anciennes, mais la tradition italienne a retenu le verre *tulipe*, au format ballon à col haut et étroit. Ce verre concentre les effluves et accentue les arômes.

La température a son importance également. Trop basse, elle atténue l'expressivité olfactive et gustative de la grappa. Trop élevée, elle exhausse l'aspect *alcooleux* qui masque les subtilités. Les *grappe* jeunes et florales se servent entre 8 et 12°C, quand les *grappe* vieilles se dégustent entre 15 et 18°C.

LA DÉCOUVERTE DE 5 DISTILLERIES ET 6 ÉLIXIRS

- la maison IVAL distille, à FARA FILIORUM PIETRI sur les pentes des Abruzzes, des liqueurs et spiritueux depuis 1888. Une affaire familiale aujourd'hui encore, présente tant sur le marché national qu'international. Nous dégustons ce soir une *Grappa bianca Riserva*.
- la distillerie POLI est une entreprise artisanale implantée à Schiavon, près de Bassano en Vénétie, au cœur de la région la plus typique de la production de grappa. Elle distille, depuis 1898, des moûts frais provenant des meilleurs vignerons de cette éminente région viticole. 2 élixirs sont proposés ce soir *Sarpa d'Oro & Due Barrili Riserva*.
- la famille NARDINI est implantée à Bassano del Grappa depuis 1779. Ce qui en fait la plus ancienne distillerie d'Italie encore en activité. Un savoir-faire ancestral, qui s'illustre chaque jour dans la production de *grappe giovane* et *riserva* de grande tenue... Nous concluons cette soirée de découverte avec un des produits phares de la distillerie: *Riserva 5 anni*.
- la maison BONOLLO distille des eaux-de-vie, et donc de la grappa, depuis 1908 à Formigine près de Modena en Émilie-Romagne. Elle se spécialise en particulier dans la production de *grappe* aromatisées. Un crime de lèse-majesté ? A chacun de se forger son opinion... Nous dégusterons ce soir leur *Grappa Riserva e Miele di Tiglio*.
- à Montello, près de Trévise en Vénétie, chez CENTOPERCENTO, Luciano et Nicola distillent en petites quantités depuis 1998 des élixirs particuliers et atypiques, destinés aux connaisseurs, au caractère bien affirmé... Nous dégusterons ce soir une grappa curieuse et rare, inspirée des célèbres whisky écossais : *TerreBlu Grappa Torbata*

GRAPPA BIANCA RISERVA / IVAL / 50CL / 20€

 Profil aromatique	Frais, fruité, légèrement herbacé
 Ingrédients	Marc de raisin
 Format	50 cl
 Gradation	40.0%
 Méthode de distillation	Distillation en alambic discontinu
 Filtration	Filtration à froid
 Couleur	Transparent
 Consommation	Température ambiante, digestif

La Grappa Bianca est une authentique expression de l'art de la distillation italienne, produite avec soin pour garantir un produit de haute qualité qui reflète la tradition et l'innovation. Distillée à partir de marc sélectionné, cette grappa non vieillie se présente limpide et pure, exaltant le véritable esprit du raisin.

Au nez, la Grappa Bianca révèle un bouquet délicat et harmonieux, avec des notes légères fruitées et florales qui enchantent le sens olfactif, suivies d'une légère touche d'amande fraîche. En bouche, elle offre une sensation agréablement douce et équilibrée, avec une gorgée nette qui laisse émerger une douceur plaisante, agrémentée par le caractère du raisin, se terminant par une finale persistante et rafraîchissante.

Servie à température ambiante ou légèrement fraîche, cette grappa est idéale comme digestif après les repas. Son élégance et sa finesse la rendent parfaite également pour être dégustée seule lors de moments de détente ou en accompagnement de chocolat noir. La Grappa Bianca est un choix exemplaire pour les connaisseurs en quête d'un distillat qui offre une pure expression du fruit sans l'interférence du bois.

GRAPPA BARRICATA SARPA D'ORO / POLI / 70CL / 35€

 Profil aromatique	Intense, complexe, notes de bois et de fruits secs
 Ingrédients	Marcs de raisins de qualité
 Format	70 cl
 Gradation	40.0%
 Pays	Italie
 Type de fût	Fûts de chêne
 Vieillessement	Vieillie en fût pendant au moins 12 mois
 Méthode de distillation	Distillation en alambic discontinu
 Filtration	Filtration naturelle
 Couleur	Ambre

"Sarpa" en dialecte vénitien signifie "marc", la matière première à partir de laquelle la grappa est fabriquée. Une grappa vieillie en fûts de chêne français de 225 litres, ce qui lui donne sa merveilleuse couleur ambrée dorée.

Sarpa Oro incarne toute la passion et la tradition transmises au fil des ans, de génération en génération. Cette grappa, qui au fil des années a trouvé son expression maximale, est dédiée aux amateurs de grappas boisées et aux amateurs de goûts complexes et particuliers. Une gorgée suffit pour découvrir et connaître les anciennes traditions d'une famille de distillateurs italiens, qui ont marqué un pan de l'histoire de la fin du Moyen Âge à nos jours. Un distillat caractérisé par une saveur assez particulière qui rappelle les arômes de cèdre et de réglisse, pour un goût unique et inimitable.

L'élégant tube doré qui le contient en fait une idée cadeau classe et de qualité.

GRAPPA TORBATA TERREBLU / CENTOPERCENTO / 70CL / 42€

 Profil aromatique	Fumé, intense, herbacé
 Ingrédients	Marcs de raisins tourbés
 Format	70 cl
 Gradation	39.5%
 Pays	Italie
 Type de fût	Bois de chêne
 Vieillessement	Quelques mois en bois
 Méthode de distillation	Distillation en alambic discontinu
 Nombre de distillations	1-2
 Filtration	Filtration à froid
 Couleur	Transparent
 Consommation	En fin de repas, température ambiante

Terreblu est une grappa tourbée aux parfums extrêmement intrigants et complexes avec un fort parfum de fleurs, de bois de santal et de musc blanc, en parfaite harmonie avec les notes terreuses et fumées données par le vieillissement en fûts de chêne. En bouche, il est agréablement harmonieux et velouté, corsé et vineux. La finale est persistante et rappelle le goût du chocolat et des feuilles de tabac.

A déguster à température ambiante, mieux vaut le laisser s'oxygéner un moment, parfait pour accompagner du chocolat, des pâtisseries et un bon cigare.

GRAPPA RISERVA E MIELE DI TIGLIO / BONOLLO / 70CL / 42€

 Profil aromatique	Doux, floral, légèrement boisé
 Ingrédients	Grappa, miel de tilleul
 Format	70 cl
 Gradation	40.0%
 Pays	Italia
 Type de fût	Tonneaux (petit fût de chêne)
 Vieillessement	Réserve en tonneaux
 Couleur	Ambre clair
 Consommation	Digestif, servir frais ou avec des glaçons

Ligneum Miele de Tilleul se distingue par son caractère unique, né de la fusion entre les notes balsamiques raffinées du miel de tilleul italien et les intenses nuances fruitées et épicées d'une précieuse Grappa Riserva Ligneum Bonollo, habilement vieillie en tonneaux de chêne. Le résultat est une liqueur enveloppante et inconfondable, capable d'harmoniser rondeur, structure, élégance et authenticité dans une expérience sensorielle sans pareille.

GRAPPA RISERVA DUE BARRILI / POLI / 70CL / 47€

 Profil aromatique	Intense, fruité, épicé
 Ingrédients	Marc de Gléra (le cépage du Prosecco)
 Format	70 cl
 Gradation	40.0%
 Pays	Italia
 Type de fût	Fûts en bois
 Vieillissement	48 mois
 Méthode de distillation	Distillation en alambic discontinu
 Nombre de distillations	Deux
 Filtration	Non filtré
 Couleur	Ambre
 Consommation	À température ambiante, après le repas

Une Grappa délicate au goût particulièrement doux et large, produite à partir de marc de Prosecco qui est mélangée à un mélange de Prosecco Grappa, puis distillée dans un bain-marie sous vide.

Pendant la phase de vieillissement, la Grappa repose pendant au moins deux ans dans des barriques de chêne français, puis passe encore deux ans dans d'anciens fûts de Sherry. Dans le verre, vous pourrez admirer sa couleur étonnante entre le jaune et l'ambre. Des arômes épicés et grillés arrivent au nez, parmi lesquels se détachent des notes de chocolat au lait et de raisins secs. Le goût est résolument équilibré, une gorgée avec une longue persistance. Excellente grappa pour la méditation ou pour conclure un repas avec classe.

GRAPPA RISERVA 5 ANNI / NARDINI / 70CL / 50€

 Profil aromatique	Intense, complexe, notes de bois et de fruits secs
 Ingrédients	Marc de raisin
 Format	70 cl
 Gradation	42.0%
 Type de fût	Fûts en bois
 Vieillessement	5 ans
 Méthode de distillation	Distillation à la vapeur ou alambic discontinu
 Couleur	Ambre
 Consommation	En fin de repas, température ambiante

La Grappa Riserva Selezione Bortolo 5 Ans produite par la distillerie historique Nardini est un distillat de grande qualité, vieilli pendant cinq ans dans de fines barriques de chêne qui lui confèrent une complexité unique.

Au nez, il se distingue par d'élégantes notes de fruits mûrs, de vanille et de légères notes de bois grillé, suivies d'une fine note épicée qui enrichit le bouquet olfactif. La bouche est douce et veloutée, avec une structure ample mais équilibrée, qui met en valeur la pureté du marc sélectionné et la précision du processus de distillation. La finale est longue et enveloppante, avec une harmonie persistante entre les notes fruitées et boisées.