

GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE DELLA GRAPPA

Grappa tasting guide / Villa de Varda Verkostungsbuch

Unica nei profumi e nella morbidezza, elegante e raffinata: la grappa del Trentino è un prodotto ricco di sfaccettature ed è un vero e proprio specchio del territorio in cui viene prodotta..

Distinctive and smooth, elegant and refined: Trentino Grappa is a multifaceted distillate and it is a true reflection of the territory of origin.

Einzigartig in seinen Aromen und seiner Vollmundigkeit, elegant und raffiniert: Grappa aus Trentino ist ein vielseitiges Produkt und widerspiegelt perfekt sein Herstellungsgebiet.



Attraverso l'esame del colore ci si può rendere conto della limpidezza e della purezza della grappa, caratteristiche importanti per un distillato di qualità. Le grappe riserva hanno il valore aggiunto del colore come risultato del passaggio in legno che conferisce al distillato affascinanti riflessi dal paglierino chiaro a quelle del mogano.

During this examination you can appreciate the brightness and purity of grappa, very important characteristics for a great quality spirit. Aged grappa have the added value of the color as a result of the ageing time in wood which gives to the distillate fascinating shades from straw gold to mahogany.

Mit der Farbenanalyse kann man die Klarheit und Reinheit des Grappas erkennen, wesentliche Eigenschaften für ein Destillat höher Qualität. Dank der Reifung in Barrique haben die Grappa Riserva einen Mehrwert bezüglich der Farbe: das Holz verleiht nämlich den Destillaten faszinierende Nuancen von hellem Strohgelb bis zu Mahagoni-Tönen.



Dopo aver ruotato leggermente il bicchiere per favorire lo sviluppo degli aromi va annusata per breve tempo, cercando di percepirlne le sfumature senza inspirare in maniera eccessiva. Una grappa giovane presenterà dei chiari sentori di buccia d'uva fresca o degli accenti particolarmente floreali e fruttati se è aromatica; una elevata in botte sarà ricca di note speziate di vaniglia, cannella, liquirizia, cacao o addirittura tabacco.

After a slow glass rotation to enhance the aromas, the grappa must be sniffed briefly and with moderation trying to perceive its scents without breathing in too deep. A young grappa will offer clear scents of fresh marc or particularly floral and fruity notes if distilled with an aromatic grape variety; an aged grappa will be rich of spicy notes of vanilla, cinnamon, liquorice, cocoa and sometimes tobacco.

Nachdem der Grappa leicht in dem Glas gedreht wird, um die Entwicklung von Aromen zu begünstigen, sollte man ihn für kurze Zeit für die Wahrnehmung der Nuancen riechen, ohne übermäßig einzutauen. Ein junger Grappa hat klare Noten von frischem Trester oder besonders blumige und fruchtige Noten, wenn die Traube aromatisch ist. Gereifte Grappas sind reich an würzigen Noten von Vanille, Zimt, Lakritze, Kakao oder sogar Tabak.



La grappa va degustata a piccoli sorsi e diluita con la saliva schiacciandola leggermente con la lingua sul palato favorendo così lo sviluppo degli aromi. La prima sensazione che si avverte è l'impatto dell'alcool sulla punta della lingua; seguono il gusto dolce, l'amaro e le sensazioni tattili che si riassumono nel calore e nell'eventuale astringenza. Una grappa perfetta avrà sapori puliti, netti e ben equilibrati che verranno confermati anche nel retrogusto.

Grappa is to be enjoyed in small sips and diluted with saliva gently pressing the tongue on the palate facilitating the developing of its aromas. The first sensation will be the impact of the alcohol on the tip of the tongue, followed by sweet, bitter taste and the tactile sensation that the heat and the tartness can give. A perfect grappa has clean and distinctive flavours, well balanced and harmonious that will be confirmed in the after-taste.

Grappa wird in kleinen Schlucken verkostet und durch leichtes Drücken mit der Zunge am Gaumen mit Speichel verdünnt, um die Entwicklung von Aromen zu begünstigen. Das erste Gefühl ist die alkoholische Wirkung auf der Zungenspitze. Erst danach Süße, Säure, Bitterkeit und taktile Empfindungen, die sich in dem Alkoholgehalt und der möglichen Adstringenz zusammenfassen. Ein perfekter Grappa hat saubere, klare und auffällige Aromen, die sich auch im Nachgeschmack bestätigen.