

В процессе производства любого вина всегда остаются отходы - виноградные косточки, кожица от ягод и остатки мякоти. Выбрасывать жалко, за многие столетия виноделы отработали и технологию использования таких перебродивших отходов. Их обработка водяным паром под небольшим давлением дает насыщенную алкоголем жидкость, а привычный процесс дистилляции делает все остальное. В разных странах этот продукт брожения и последующей перегонки известен под своими историческими названиями. До недавних пор самым известным для нас напитком такого рода была грузинская чача. В Италии он называется граппа, хотя сам этот термин появился сравнительно недавно, всего лишь в 1876 году. Крепость получаемого дистиллята здесь составляет от 60 до 80% алкоголя, иногда даже больше, но с помощью дистиллированной воды ее доводят до желаемой - от 39 до 60%.

Молодую (*giovane*), или белую, то есть бесцветную, граппу разливают по бутылкам сразу или через некоторое время после отстоя в емкостях из нейтрального материала, например в закрытых стеклянных бутылках. Никаких принципиальных изменений при этом не происходит, поскольку на заветную жидкость не воздействуют ни атмосферный кислород, ни дерево бочки. Именно поэтому разлитая по бутылкам молодая граппа даже после многих лет хранения не становится выдержанной, а ее вкус многим кажется резковатым.

Даже кратковременная выдержка в деревянной таре придает граппе более мягкий и гармоничный вкус, после этого она называется *affinata*. Выдержанная, или старая (*vecchia*), граппа провела в бочке не менее 12 месяцев, очень старая (*stravecchia*) - не менее 18 месяцев. За это время она приобретает золотисто-янтарный оттенок. Выдержанная граппа, как правило, и крепче обычной будет - 45-50% алкоголя. Кстати, кроме классического дуба для бочек под граппу используется и другое дерево, например, лесная вишня, что влияет и на цвет, и на вкус напитка.

В зависимости от однородности исходного сырья граппа может быть односортной (*monovitigno*) или многосортной (*polivitigno*). В первом случае не менее 85% жмыха должно быть одного сорта винограда, который и указывается на этикетке. Есть, например, большие любители граппы Chardonnay, улавливающие сквозь ядреную простоту этого напитка тонкий аромат любимой ягоды. В последнее время стало модно делать граппу не из жмыха, то есть отходов обычного винного производства, а из нормального винограда, что на ортодоксальный взгляд вообще является непростительной ересью. Эти разновидности граппы отличаются необычным сочетанием легкости винного аромата и суровости крепкого напитка.

Для простого, казалось бы, деревенского алкоголя граппа отличается оригинальной эстетикой бутылочной тары: ее разливают то в пузатые шарообразные колбы, живо напоминающие об опытах в школьной химической лаборатории, то в емкости типа больших парфюмерных флаконов - треугольные, фигурные, с широкой притертой пробкой и сургучными печатями для удостоверения подлинности. Встречается и неожиданный, но по-своему логичный для бесцветного напитка ход - совершенно

непрозрачная бутылка темно-синего, фиолетового или черного стекла. Для граппы существует и фужер особой формы, так называемый grappaglas - "тюльпан" с зауженной талией.

Граппа - чисто итальянский продукт по определению. На этот счет есть и соответствующий декрет президента Республики за номером 287 от 16 июля 1997 года: это дистиллят, произведенный из итальянского сырья на итальянской территории. Признанных производителей в стране около 120. Классическая граппа - это напиток Северной Италии, хотя отличные виноградные вина (и соответственно высококачественный жмых) получаются и в южных ее районах вплоть до Сицилии. Во многих винодельческих районах, знаменитых по другому поводу, делают и граппу - например в Тоскане, более известной нам как родина кьянти, или в Пьемонте с его замечательными красными винами. Севернее, в приграничных с Францией районах, хороша граппа из винограда Gamau, которому мы обязаны легкими французскими винами божоле. Практически везде в Северной Италии есть мускатные варианты граппы, хотя справедливости ради следует отметить мускатную граппу и с крайнего юга, с крохотного островка Пантеллерия, расположенного к юго-западу от Сицилии. Однако многие не без основания считают, что лучшая итальянская граппа родом из региона Фриули-Венеция-Джулия на северо-востоке страны.

Простая, но вкусная и обильная североитальянская кухня как будто специально создана под этот классический дижестив. Кроме того, граппа хорошо сочетается и с отдельными блюдами. Известны и тематические десерты - скажем, вишня в сахарном сиропе с граппой и шоколадом. Многие итальянцы начинают свой день чашечкой кофе с граппой; если оба напитка подаются в одной посуде, тогда это называется *caffè corretto*.