

GRAPPA  
**FRATTINA**  
SPECIALISTA DEL VITIGNO UNICO

**DOCUMENTAZIONE CONTENUTA NELLA CARTELLA STAMPA:**

- Specialista del Vitigno Unico
- Il Processo Produttivo della Grappa
- L'Accademia della Grappa e delle Acquaviti
- L'Evoluzione della Linea Grappa Frattina
- La Linea Grappe Frattina
- Consigli e Curiosità

Ufficio Stampa e Relazioni Pubbliche:

**Cantiere di Comunicazione**

Roberta dal Verme - Giovanna Marzorati  
r.dalverme@cantieredicomunicazione.com  
g.marzorati@cantieredicomunicazione.com  
Via Tortona, 27  
Tel. 02 87383180

## Specialista del Vitigno Unico

Una passione  
che inizia nel  
1989

**Intuizione, passione e anni di esperienza** questi gli ingredienti che hanno dato vita a Grappa Frattina. Dalla curiosità di scoprire nuovi mercati e dall'esperienza con il consumatore, la Fratelli Averna dal 1989 ha intrapreso una nuova avventura entrando nel mondo delle grappe.

Tutto ebbe inizio 19 anni fa con l'acquisizione di un'azienda produttrice di vini, spumanti e grappe in Friuli, una delle zone più ricche di storia vitivinicola e di grande civiltà contadina. Un'area carica di cultura, tradizioni e grande operosità, dove la grappa è il prodotto più rinomato e che fa parte della tradizione da secoli.

È in questa atmosfera che matura nella Fratelli Averna il desiderio di produrre distillati che custodiscano integri i valori di ogni vitigno, che riescano a trasmettere ad ogni sorso le caratteristiche delle uve, che non perdano le loro peculiarità al momento della creazione, che regalino al palato la morbidezza ed agli occhi la cristallinità di un prodotto prezioso e profumato.

Scenario

Fin dalla sua nascita, Frattina si focalizza su un preciso **segmento**: quello delle grappe di **monovitigno**.

Le caratteristiche del **mercato della grappa** in quegli anni erano ben definite: produzione e consumo concentrati nel Nord-Est, offerta cristallizzata su prodotti classici ottenuti dalla distillazione di vinacce provenienti da più vitigni quindi dal sapore molto forte e deciso al palato.

Contemporaneamente però al consumatore di Grappa abituale andava affiancandosi un nuova figura di consumatore, più evoluto ed esigente, per il quale la Grappa, rivisitata in una chiave più moderna, doveva rispecchiare i requisiti di morbidezza e delicatezza, per caratterizzarsi al palato con un gusto raffinato distintivo e unico.

Una Scelta  
Vincente

Era evidente che ci fosse un forte bisogno di fare innovazione, inizia così l'avventura Frattina.

Coniugando il progresso con il rispetto della più genuina tradizione rurale, e colte le esigenze dei consumatori più evoluti e attenti, Grappa Frattina ha cominciato a lavorare su una gamma di prodotti dal **gusto pulito, morbido ed avvolgente**, in grado di esaltare tutti gli aromi e i profumi racchiusi nelle vinacce del vitigno distillato.

Negli anni '90 nasce la prima grappa di Vitigno unico di Chardonnay Frattina e successivamente quella di Sauvignon, Pinot Bianco, Moscato e Prosecco. La scelta del vitigno unico non è quindi casuale, le caratteristiche predominanti di tutta la famiglia di grappe Frattina diventano sin da subito la **morbidezza** e la **delicatezza**, elementi questi ottenibili unicamente dalla distillazione di una sola qualità di uva.

Grazie alle **capacità distributive** della Fratelli Averna, Grappa Frattina ha contribuito a diffondere, sul territorio nazionale, la cultura della grappa, oltre che nelle regioni nel nord Italia, sulla tradizionale di questo prodotto, anche nelle regioni del centro e del sud Italia, suscitando piacevoli ed inaspettati risultati. Fu proprio il centro-sud l'area che ha prodotto i primi successi, un'area in cui il distillato fino ad allora più conosciuto al nord viene riscoperto e diventa capace di conquistare le esigenze di un pubblico più ampio grazie alle nuove connotazioni di gusto. Grappa Frattina diventa leader nazionale del segmento del "vitigno unico".

## Il Processo Produttivo della Grappa

### Esperti distillatori

L'elevata **qualità**, il **profumo fine e rotondo**, il **gusto equilibrato** sono i punti di forza di Grappa Frattina. Queste caratteristiche si ottengono grazie a due passaggi principali: il primo è relativo alla **scelta delle vinacce\*** e al **processo di distillazione**, seguito direttamente da uno dei più importanti esperti del settore, e il secondo rappresenta il completamento del processo produttivo: l'**imbottigliamento** che avviene direttamente a Caltanissetta in casa Averna nello stabilimento di produzione.

Dopo aver selezionato la vinaccia, questa viene analizzata perché rispetti i **rigorosi parametri**, tali da garantire lo stato igienicamente sano e perfettamente tracciabile, sia in termini di provenienza che di vitigno.

Grazie alle eccellenti **materie prime** e ad un raffinato processo di conservazione, il *Grappasystem*, l'azienda ha messo a punto delle grappe di nuova concezione.

### Grappasystem

**Grappasystem** è un macchinario che consente di mantenere le vinacce sempre fresche e pronte per la distillazione. Una macchina rivoluzionaria in grado di immettere le vinacce appena colte in particolari contenitori, detti sacconi, realizzati in materiale plastico alimentare. Le vinacce vengono lavorate con l'aggiunta di lieviti e correttori di acidità, e successivamente pressate con una spinta di 100 atmosfere. Grazie a questo sistema, la vinaccia può fermentare e conservarsi per diversi mesi senza modificare le sue caratteristiche. Inoltre le vinacce vengono insaccate in funzione **della loro provenienza** nei sacconi. Tale accorgimento fa sì che si possa garantire la massima **tracciabilità** della materia prima.

### La Distillazione

La **distillazione** è quel processo che serve ad ottenere la separazione dell'alcol e degli aromi utilizzando le differenti temperature di ebollizione dei vari composti evaporabili presenti nella materia prima, questo processo avviene tramite l'utilizzo di alambicchi sia continui che discontinui. Per distillare si utilizza il calore che viene emesso da generatori di vapore acqueo creato all'interno degli alambicchi. Il *Mastro Distillatore* deve poter intervenire nel controllo della distillazione allo scopo di ottenere la massima qualità. Il processo viene completato attraverso l'affinamento del distillato all'interno di silos, questa fase, altrettanto importante e delicata, viene effettuata dagli esperti del controllo qualità presso la Fratelli Averna di Caltanissetta.

### Imbottigliamento

È sempre a Caltanissetta che il distillato viene **imbottigliato** per poi essere **distribuito** in Italia e all'estero.

Si può affermare che Grappa Frattina è un prodotto controllato e garantito fin dalla prima fase, dalla raccolta al processo produttivo, le vinacce vengono studiate e seguite con amore in ogni fase.

*\*VINACCE: Costituite dalla buccia, da parte della polpa e dai vinaccioli, nel suo interno sono contenuti gran parte degli aromi ed è la materia prima da cui si ricava la Grappa.*



## L'Accademia della Grappa e delle Acquaviti

### La diffusione della Cultura delle Grappe

Tra gli obiettivi di fondo della Fratelli Averna c'è la volontà di fare **cultura** sulla grappa, **educando** i consumatori a conoscere e apprezzare uno dei patrimoni dell'enogastronomia italiana.

A questo proposito nasce nel 2003, grazie alla Fratelli Averna e ad altri noti produttori di Grappa Italiani, l'**Accademia della Grappa e delle Acquaviti**, che ha come obiettivo principale quello di **arricchire** e **tutelare la cultura** ed i **valori del distillato italiano** per definizione, la Grappa, promuovendola e affermandola come distillato di successo internazionale.

### I Sostenitori

L'Accademia della Grappa è sostenuta dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, Regione Veneto e Veneto Agricoltura.

## L'Evoluzione della Linea Grappa Frattina

### Ricerca ed innovazione

Il processo di ricerca e d'innovazione per Grappa Frattina non si è arrestato negli anni. Grande attenzione verso la qualità dei prodotti e grande interesse verso le esigenze di gusto dei consumatori hanno fatto sì che a partire già dal 2004 venisse intrapresa una nuova avventura. Osservando con interesse l'evoluzione che ha coinvolto nell'ultimo decennio il mondo del vino, affine e legato all'universo della grappa, in termini di offerta sempre più specializzata e varietale e di nuovi consumatori, sempre più qualificati e attenti, Grappa Frattina ha deciso di puntare sulla valorizzazione delle differenze tra i vitigni più rappresentativi dell'intero panorama italiano. Partendo da un assortimento di **uve classiche** della tradizione del Nord-Est composto da quattro vitigni principali: Prosecco, Pinot Bianco, Chardonnay e Moscato, ha ampliato la propria gamma arricchendola di grappe esclusive ottenute dalla distillazione di **vitigni caratteristici del centro**, come Montepulciano e Chianti, e **del sud Italia** con uve di Nero d'Avola, Greco di Tufo e Aglianico, differenziandosi e allargando le prospettive, coinvolgendo vitigni non tradizionali. Inoltre l'esplorazione fatta da Grappa Frattina si è rivolta anche in direzioni peculiari, portando alla creazione di una grappa Barrique di Cabernet, con invecchiamento di 12 mesi in botti tostate con il fuoco e di una grappa 50° di Merlot che come dice il nome stesso, ha una gradazione alcolica superiore, destinata a palati amanti di gusti forti ed intensi. Avviando un processo di ampliamento della propria gamma l'ha arricchita così di grappe varietali, cioè in grado di riproporre organoletticamente alcuni sentori e profumi dei vitigni di origine valorizzandone la tipicità territoriale.

### Provenienze

Le vinacce utilizzate sono tutte di vitigno unico provenienti dai **vitigni più caratteristici** di ogni regione italiana, in particolare:

Triveneto: Chardonnay, Traminer, Pinot Bianco, Cabernet, Merlot

Veneto: Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Piemonte: Moscato d'Asti, Barbera

Toscana: Chianti

Abruzzo: Montepulciano d'Abruzzo

Puglia: Primitivo del Salento

Campania: Greco di Tufo, Aglianico

Sicilia: Nero d'Avola

Ruolo fondamentale in tal senso è dato dalla scelta delle materie prime a garanzia che il prodotto ricco e sano assicuri altresì la territorialità della tipicità del vitigno e la tracciabilità della provenienza geografica della vinaccia stessa.

## La Linea Grappa Frattina

### GRAPPA FRATTINA di CHARDONNAY

Origine: Triveneto

Uve: bianche

Profumo fine e delicatamente fruttato con sentori di mela verde e dalla leggera nota balsamica. Gusto dolce e gentile.

### GRAPPA FRATTINA di TRAMINER

Origine: Triveneto

Uve: bianche

Profumo avvolgente con note di uva passa, frutta candita e fiori di mandorlo, il gusto vellutato e persistente, presenta sfumature fruttate e delicatamente floreali.

### GRAPPA FRATTINA di PINOT BIANCO

Origine Triveneto

Uve: bianche

Profumo fruttato e floreale con note di fiori bianchi e vaniglia. Il gusto è dolce e delicato, con un leggero sentore di noce.

### GRAPPA FRATTINA di PROSECCO di CONEGLIANO e VALDOBBIADENE

Origine Veneto

Uve: bianche

Profumo fine e leggero caratterizzato da sentori di vaniglia e mela, con una leggera sfumatura erbacea. Gusto morbido con note di mela e di frutta estiva e tropicale.

### GRAPPA FRATTINA di MOSCATO D'ASTI

Origine Piemonte

Uve: bianche

Profumo intenso e fragrante con note floreali di rosa e fruttate di pesca, mora, frutti di bosco e uva sultanina. Gusto dolce e strutturato con sfumature di pesca, rosa, dattero e pepe nero.

### GRAPPA FRATTINA di BARBERA

Origine: Piemonte

Uve: rosse

Profumo ricco e gradevolmente fruttato con sentori di mora e prugna secca. Gusto dolce e aromatico con note di confettura, speziate e balsamiche che vanno dal pepe alla noce moscata.

### GRAPPA FRATTINA di CHIANTI

Origine: Toscana

Uve: rosse

Profumo avvolgente e leggermente erbaceo, caratterizzato da note fruttate di prugna, speziate di noce moscata e floreali di viola mammola. Gusto robusto ma non aggressivo con una leggera nota di cuoio.

**GRAPPA FRATTINA di MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**

**Origine:** Abruzzo

**Uve:** rosse

Profumo fine e caratterizzato da note vinose e frutti rossi e da sentori di prugna e vaniglia. Gusto morbido dalla leggera nota balsamica e muschio bianco.

**GRAPPA FRATTINA di PRIMITIVO DEL SALENTO**

**Origine:** Puglia

**Uve:** rosse

Profumo ricco e armonioso, con sentori di salvia ed eucalipto e con note fruttate di mora e ribes e speziate di pepe nero. Gusto avvolgente dalla leggera nota erbacea e dal lieve sentore di resina.

**GRAPPA FRATTINA di GRECO di TUFO**

**Origine** Campania **MEDAGLIA DI BRONZO** Concorso Internazionale Acquavite D'Oro

**Uve:** bianche

Profumo fine e rotondo con sentori di vaniglia e con note fruttate di albicocca e frutta tropicale e floreali di magnolia e glicine. Gusto equilibrato e persistente con note di banana e fico.

**GRAPPA FRATTINA di AGLIANICO**

**Origine:** Campania

**Uve:** rosse

Profumo fresco e fragrante con sentori di ribes e con una leggera nota speziata. Gusto morbido e dolce con piacevoli note fruttate.

**GRAPPA FRATTINA di NERO d'AVOLA**

**Origine:** Sicilia

**Uve:** rosse

Profumo morbido e avvolgente con note che vanno dal fruttato di mora, mirtillo e ribes, al dolce speziato di cannella e noce moscata, fino agli avvolgenti sentori di vaniglia, carruba e liquirizia. Gusto morbido e persistente con piacevoli note fruttate.

**GRAPPA FRATTINA BARRIQUE di CABERNET**

**Origine:** Veneto

**Uve:** rosse

Grappa affinata in botticelle di legno intarsiate e tostate con il fuoco per un periodo che va oltre i 12 mesi. Profumo intenso con sentori di carruba, legno tostato e miele. Gusto avvolgente con sentori di vaniglia e di confettura di frutti rossi.

**CLARAE UVAE FRATTINA**

**Origine:** Triveneto

**Uve:** bianche

Ottenuta dalla distillazione del solo frutto dell'uva, ha un profumo delicato con sentori di confettura e un leggero aroma di timo. Distillato finemente morbido al palato, dal gusto gentile e setoso con sentori di uva bianca.

**GRAPPA FRATTINA CINQUANTAGRADI - MERLOT**

**Origine:** Triveneto

**Uve:** rosse

Profumo strutturato e caratterizzato da note vinose, balsamiche e speziate e da sentori di frutta passita, fiori rossi e pepe nero. Gusto deciso e secco con sentori di prugna e geranio.

## Consigli utili...

Per assaporare al meglio Grappa Frattina si consiglia l'esclusivo calice da degustazione studiato per esaltare al massimo la grappa con tutti i suoi aromi e profumi. Grazie alla sua particolare forma, permette di percepire al meglio tutte le caratteristiche tipiche dei vitigni da cui proviene Grappa Frattina.

Innanzitutto per una degustazione da veri esperti, bisogna versare nel calice Frattina una piccola quantità di Grappa Frattina e far ruotare il bicchiere con un leggero movimento del polso.

Portare il calice al naso avvicinandolo e allontanandolo lentamente, questo semplice gesto fa sì che la sensazione pungente dell'alcool non sovrasti gli aromi più delicati.

Sorseggiare lentamente per ottenere la massima esaltazione di tutti gli aromi. Grappa Frattina al palato risulterà armonica confermando, per ciascun vitigno tutte le sfumature olfattive e lascerà un retrogusto assolutamente gradevole.

Qualora si degustasse Barrique Frattina invecchiata in botti di rovere per 12 mesi, ai profumi primari del distillato si aggiungono una serie di profumi più complessi derivati dall'affinamento in legno.

## Curiosità...

Per valutare se una grappa è di qualità, un gesto tipico da intenditore è versare una goccia sul dorso della mano, strofinare ed annusare. Sentirete al naso tutta l'armonia e la delicatezza dei profumi del frutto da cui proviene il distillato lasciando sulla mano un piacevole e persistente profumo.

Nel caso in cui una grappa non sia di alta qualità, al naso il profumo sarà poco gradevole con un forte richiamo all'alcool e uno spiccato, fastidioso odore di vinaccia.