

GRAPPA, DISTILLATI E LIQUORI

La **grappa**, prodotto tipico ticinese, è prodotta distillando la vinaccia proveniente dalla produzione di vini rossi, la parte solida dell'uva (buccia e vinaccioli) a vinificazione ultimata e quindi già fermentata.

A fine pasto è ottima come digestivo.

Il **distillato** di frutta (uva americana, mele, pere, albicocche, prugne e altri frutti) è ottenuto distillando il frutto sminuzzato e fermentato (sia la parte solida che la parte liquida).

Dopo una fermentazione di tre-cinque settimane si passa alla distillazione che avviene in alambicco tradizionale in rame.

Dopo una maturazione in recipienti di vetro, si ottiene un distillato puro e trasparente; esso è normalmente più elegante e fruttato di una grappa con un profumo che ne valorizza pienamente il carattere di distillato aromatico e profumato.

A fine pasto è ottimo come digestivo.

Il **nocino** è un liquore pieno di storie e tradizioni.

La tradizione vuole che la notte di San Giovanni tra il 23 e il 24 giugno, solstizio d'estate, sia la data canonica per la raccolta delle noci intere e soprattutto ancora immature nella drupa. È il momento ideale per l'infusione del mallo della noce nella grappa con l'aggiunta di zucchero, aromi e spezie.

A macerazione ultimata, viene filtrato e messo in bottiglia.

Il prodotto si presenta limpido, di colore bruno scuro più o meno accentuato, di odore intenso con sentore di noce e sapore aromatico, gradevole e persistente, tipico della noce immatura.

Ottimo come digestivo o per insaporire il gelato.