



イタリアの蒸溜酒

グラッパを愉しむ

ワインを造った後のブドウの搾りかすを蒸溜して造る

イタリアを代表するスピリッツ、グラッパ。

グラッパを抜きにして、イタリアワインをはじめ、

イタリアの食文化やライフスタイルを語ることはできない。

かつては庶民の安酒と見る向きもあったが、近年その品質は格段に向上しており、

優れた原料、蒸溜器、そして繊細な造り手の技によって生み出される、

芳しい香りとうっとりするような味わいのバランスは、

芸術の域に達していると言って過言ではない。

今特集では、日本において決して知名度が高いとは言えない

グラッパをじっくり紐解いてみたい。

イタリアの人々がそうであるように、一度知れば虜になる、

魅力的なお酒だということがわかっていただけるはずだ。

