מה זה בעצם ?

גראפה היא משקה חריף המיוצר מענבים. היא מזוקקת מחלקי הענבים, הקליפות הגלעינים שנשארו לאחר סחיטתם לצורך הכנת היין. במשך שנים רבות המשקה נוצר בעיקר בתהליכים ביתיים שאינם תעשייתיים. הדבר המיוחד בגראפה הוא שהפיכת תהליך הייצור למסחרי, לא פגעה גם בייצור הביתי. לאמיתו של דבר, מרבית היקבים האיטלקיים המוכרים לי, ממשיכים לזקק גראפה משלהם בטעמים המיוחדים להם. טעמה של גראפה טובה דומה לטעמה של וודקה - חזק ואינטנסיבי ובעל ניחוחות פירותיים מיוחדים. טעמה של הגראפה משתנה לפי סוג הענבים ואיכותם. כיום מקובל גם לייצר גראפה עם סירופים של פירות ואפילו עם דבש, כדי לרכך ולעדן את טעמה ולהתאימו יותר לטעמם של אוהדיה שמחוץ לאיטליה. גראפה מוגשת בכוסיות מיוחדות בצורת פרח הצבעוני. את הכוסיות יש לקרר תחילה ויש להניח לגראפה "לנשום" במשך דקה או שתיים אחרי מזיגתה לכוסיות. גראפה מגישים נקייה כמות שהיא, והיא אינה משמשת לקוקטיילים או למשקאות אחרים. גראפה מוגשת, בדרך כלל, כקפואה מן המקפיא, אך אפשר גם להגישה מצוננת בלבד. גראפה אינה מוגשת בטמפרטורת החדר.