

Ambiente e Benessere

A lambiccare grappa e liquori

Vini senza frontiere La passione per i distillati non solo di uva

Grimod

Non c'è come passeggiare tra i vicoli rustici dei nostri villaggi per sentire profumi di vinacce (residui dell'uva pigiata: bucce e vinaccioli) riscaldate, e altre fragranze. Gli alambicchi, antichi o moderni che siano, funzionano giorno e notte. Alcuni uomini pazienti, intenti a raccontarsi storie, sorvegliano le «cotte» di vinacce; meglio ancora, se di uva americana messa prima a fermentare. Ogni tanto mettono qualche luganiga sulla graticola per rifocillarsi e l'accompagnano con pane casereccio, o con la polenta; più spartanamente, salame, lardo, mortadella e formaggio: le attese sono lunghe; bisogna ingannarle. Sorvegliano e misurano; misurano la gradazione – solitamente tenuta tra 47-52% Vol. con opportune aggiunte di acqua distillata – del liquido che, condensatosi nel collo-becco di cicogna rivolto all'ingiù, cade come esile filino e impercettibilmente fa alzare il livello nel prezioso secchio di raccolta. Il densimetro ritto in verticale ballonzola nella tiepida fresca acquavite.

Nelle maggiori regioni produttive d'Italia, la grappa viene nominata *branda* (Piemonte), *sniapa* (Veneto), *cadevida* (Trentino), più vicino a noi, in Lombardia, *gràpa*. L'esistenza della grappa pare accertata nei secoli XI e XII. Era una bevanda casalinga, familiare, con proprietà risanatrici («acqua di vita») e corroboranti, nota come

grappa appunto, pare acquisire una propria identità a cavallo tra i secoli XVIII e XIX. Fa parte del patrimonio enologico, anche da noi. Da un quintale di vinacce si traggono circa 9-11 litri di grappa. Molti, a ragione, distillano uva americana; dà una grappa migliore.

C'è chi distilla persino fiori, e chi dalle grappe passa ai liquori di succhi di frutta: ciliegie, pesche ma anche miele d'acacia

L'operazione più importante della distillazione è il taglio, ossia l'eliminazione della «testa» e della «coda», cioè delle parti estreme sature di metanolo. In questa fase conta la perizia dei «mastri distillatori», i quali sanno come raccogliere il solo «cuore» della distillazione. Non è vero che la grappa sia una bevanda per maschiacci dediti all'alcol. Bisogna saperla bere (superfluo dire con moderazione!) a piccolissimi sorsi dopo averne colti i profumi. Può essere una bevanda apprezzata anche dalle donne. Non solo. Ci sono donne che la distillano e hanno saputo fare, grazie al loro amore per la natura e alla loro professionalità, grappe di grandissimi pregi. Una di esse è Antonella Bocchino in Piemonte. È una signora di mezza età che ha preso in mano l'azienda familia-

re fondata dal nonno Lazzarito nel 1898 a Canelli, nel Monferrato. L'ha rimodernata e le ha dato impulsi innovativi, grazie ai quali è ora nota in tutto il mondo. Distilla anche dei fiori. Nel 1993 ha pubblicato un libro *Petali preziosi* (Daniela Piazza, Ed. Torino) nel quale ha raccolto la sua storia.

Altra casa assai nota è la friulana Nonino, fondata nel 1897 da Orazio Nonino a Ronchi di Percoto. Anche qui la mano femminile è oggi dominante. In effetti, l'azienda è guidata da Gianola Nonino che l'ha issata tra le celebrità d'Italia. Con il suo marchio «Nonino Grappa» è nota anche fuori dai confini nazionali. Le sue grappe sono messe in bottiglie di vetro trasparente appositamente studiate da un *designer*. Sono particolarmente artistiche, conservabili poi come preziosi soprammobili e ornamenti. Qualche anno fa ha istituito il Premio letterario Nonino, annualmente aperto a giornalisti e scrittori del mondo intero.

Poco lontano da Brissago, c'è una distilleria storica ad Angera, sulla sponda destra del Lago Maggiore. È la Rossi d'Angera che, sin dal 1847, produce grappe che rappresentano la sintesi tra artigianalità, sapere antico e spirito italiano. Dopo anni e anni di studi, ricerche e perfezionamenti, la famiglia Rossi è ora pienamente rappresentata da Arturo Rossi. Studi e miglioramenti che in questi ultimi tempi si sono intrecciati con la visione im-



Un antico alambicco in funzione. (Mbeo)

prenditoriale di un manager proveniente dal mondo dell'alta finanza, Filippo Aletti-Montano. E non è tutto. Mancava il tocco di una mano femminile del settore dei distillati. La notizia è della primavera scorsa: la Rossi d'Angera ha fatto una *joint-venture* con Antonella Bocchino, nel cui Dna è insito il sapere dell'arte della distillazione. È così nata la collezione *Luxury* firmata Rossi d'Angera in grado di competere in fascino e qualità con i più grandi distillati del globo. Le nuove grappe Rossi d'Angera «dialogano» a lungo con i più pregiati legni di piccole botti come le squisite *eaux-de-vie* francesi «raccontando» quei tratti e quelle eleganze che le rendono irripetibili. Ha creato una serie di *Spirits* per esaltare profumi e gusti tipici dei frutti ormai rari del territorio e per dare voce a colori e sa-

pori delle stagioni seguendo metodi rigorosamente artigianali ma con lo sguardo verso un consumo moderno. Dalle grappe ai liquori, il passo è breve. Con la grappa di Moscato d'Asti (prodotto base) affinata per 18 mesi in *barriques* di Allier sposata al succo di frutti altamente selezionati – pesca, ciliegia e miele d'acacia – la Rossi d'Angera è sortita con «Peschina», «Sciresa» e «Suadus». Nell'attesa di provare una di queste ultime creazioni sorseggiò un gocciolo di «Amandola, Grappa di Nebbiolo da Barolo». È ambrata con riflessi dorati; ha profumi arcicomplexi che esalta i ricordi del legno di sandalo, di mosto cotto e di confettura, qualcosa di torrefazione e tabacco da pipa; gusto composito di frutta secca, nuvole leggere di spezie (pepe verde, rosa?), caldo, armonico e opulento.

AZIONE

APPROFITTA SUBITO! OFFERTE VALIDE SOLO DAL 24.1 AL 30.1.2012



8.50

invece di 10.40

Polli già speziati Optigal in sacchetto di cottura Svizzera, al kg



6.80

invece di 9.50

Pollo Optigal Svizzera, 2 pezzi, al kg

MIGROS
M per il Meglio.