

VENETO

QUESTIONE DI GRAPPA O DI GRASPA

di Eugenia Torelli



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

Tra campanili, vigneti e alambicchi, una panoramica sui nomi che dal Garda alla laguna di Venezia, fanno grande il distillato di vinaccia italiano per eccellenza

Lavoratori instancabili, goliardici e anche - notoriamente - appassionati estimatori di calici e bicchieri. In fatto di grappa, i veneti possono veramente dire di saperla lunga. Loro, che da un niente e da un'idea costruiscono imprese, non potevano dalle vinacce non tirar fuori quel "sangue di fuoco" - come lo chiamava il Veronelli - che anche qui è ancorato alla tradizione da secoli.

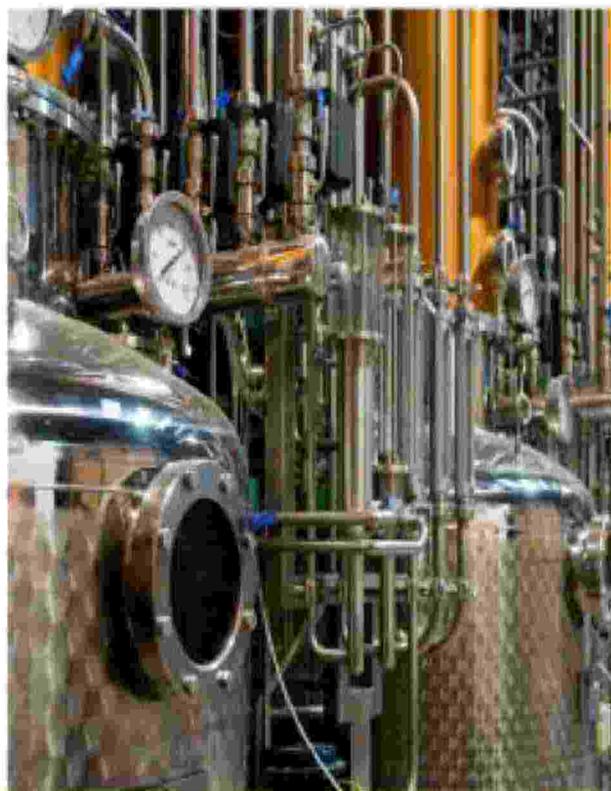
Si parla, infatti, di un fiorente mercato di acquavite di vino e di vinaccia già attorno al 1300, quando il periodo delle Repubbliche Marinare spingeva i commerci della Serenissima verso le rotte orientali, ma anche verso la Germania. All'inizio del 1400 fu il medico padovano Michele Savonarola a scrivere il "De arte confectonis aquae vitae", testo che divenne uno dei primi punti di riferimento per i distillatori. Un'arte che era padroneggiata soprattutto dai farmacisti, che impiegavano il distillato a scopi terapeutici per curare diverse patologie, tanto che nel 1601 a Venezia nacque anche la Congrega dell'Università degli Acquavitali. Un altro importante contributo regionale alla distillazione arriva qualche secolo dopo, nella seconda metà del 1800, da Emilio Comboni, ricercatore enologico della neonata Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano (TV), che perfeziona l'alambicco a fuoco diretto. Ma è l'introduzione dell'alambicco a vapore che porta a un ulteriore avanzamento qualitativo del prodotto finale. Molte innovazioni di quel periodo arrivano inoltre proprio dagli stessi distillatori, in un incessante lavoro di ingegno su tecniche e alambicchi.

Da allora la tecnologia ne ha fatti di passi in avanti e oggi il Veneto è patria di alcuni dei più importanti distillatori nazionali, tra aziende storiche, nuove realtà e un'anima imprenditoriale di stampo soprattutto familiare, spesso tramandata attraverso le generazioni.

Intanto nelle case, nei ristoranti e nei bar, di città o di provincia, la grappa - più rustica o più morbida, bianca o invecchiata - resta una sorta di icona sacra. Con la *grappa* si chiude il pasto, si "benedicono" i dolci secchi e si "purificano" le tazzine di caffè. Per la pratica esiste pure un termine specifico in dialetto, il *resentiv*, che è appunto il gesto di

versare un goccio - *gioco* a Venezia - di grappa nella tazzina, per tirar su col distillato quello che resta della scura bevanda.

Di provincia in provincia, la laboriosa regione del Nordest, è uno dei terreni più fertili da cui partire per parlare del distillato più romanticamente italiano che ci sia. Ecco dunque una panoramica, a volo d'uccello, tra alcuni nomi da scoprire e tenere a mente, ma soprattutto da utilizzare come spunto, per approfondire un universo che va ben al di là di queste pagine e che si evolve senza sosta, sull'onda dell'inarrestabile spirito imprenditoriale veneto.



SPIRITO AUTOCTONO **MAGAZINE**

Vicenza, dal Palladio al Grappa

La cosa più naturale sarebbe pensare di partire da Venezia. E di motivi ce ne sarebbero tanti, gli stessi di tutti quelli che, dovendo scegliere una meta nel Nord Italia, puntano il dito sulla mappa in corrispondenza di quella unica e irripetibile manciata di isole, che dall'alto pare un pesce. Tiziano Scarpa ci ha scritto un libro, Rorschach avrebbe forse detto che è semplicemente fame - di cicheti, da queste parti - ma per il momento restiamo più a ovest, nella provincia di Vicenza. Nel XVI secolo il Palladio l'ha disseminata di ville neoclassiche meravigliose, regalando alla città uno dei teatri più belli che si possano concepire - l'Olimpico, completato cinque anni dopo la morte dell'architetto. Dev'essere stato Bacco invece a decidere che, date le tante aziende vitivinicole, l'avrebbe cosparsa pure di distillerie.

Bassano del Grappa - il nome è legato al Monte Grappa, che non ha probabilmente a che vedere con le *grape*, ma è indiscutibilmente perfetto - è la patria di grandi nomi della distillazione. E qui che nel 1700 Bortolo Nardini crea una delle prime grandi grappe di cui si abbia memoria. Nella Grapperia, a pochi passi dal magnifico Ponte degli Alpini sono ancora esposti gli alambicchi a fuoco diretto che nel 1800 sarebbero stati sostituiti da quelli a vapore. Ma a Bassano di distillerie ce ne sono molte altre e non mancano neppure i liquorifici. Scendendo più a sud, Capovilla è cele-

bre, oltre che per le grappe, anche per i suoi distillati di frutta. A Schiavon, sulla strada che da Bassano porta a Vicenza, si trovano le Distillerie Poli, con il Museo della Grappa. Un punto di riferimento per gli "spirituristi" e anche - non lo avreste mai detto - per l'industria cinematografica, tanto che diverse produzioni hanno scelto di girare qui serie tv e pellicole ambientate in distilleria.

Tra le distillerie storiche, non si possono non citare i Fratelli Brunello di Montegalda, che dal 1840 portano avanti una tradizione di artigianalità, resa possibile dalla figura di una donna, Maria Stella Marzari, una delle prime imprenditrici italiane del mondo *spiritoso*. Più a nord, Zanin, fondata nel 1895, oggi occupa l'intero spazio dell'ex filanda Marini di Zugliano. Un universo di 30mila metri quadrati, che è ancora un affare di famiglia - alla quarta generazione - e che comprende un percorso museale tra alambicchi, oggetti e strumenti del mestiere, oltre alla visita del cosiddetto "scrigno", la bottoia.

A Malo c'è poi l'Antica Distilleria Dalla Vecchia, anch'essa fondata nel XIX secolo, che ancora oggi porta in bottiglia le sue grappe di Cabernet, Merlot e Chardonnay. Sempre nel segno della grappa, le Antiche Distillerie Riunite mettono assieme due realtà importanti come Rossi d'Asiago e Valbruna. E questi sono solo alcuni dei nomi da ricordare ed esplorare, passando dall'altopiano di Asiago e proseguendo lungo il corso del Bacchiglione.

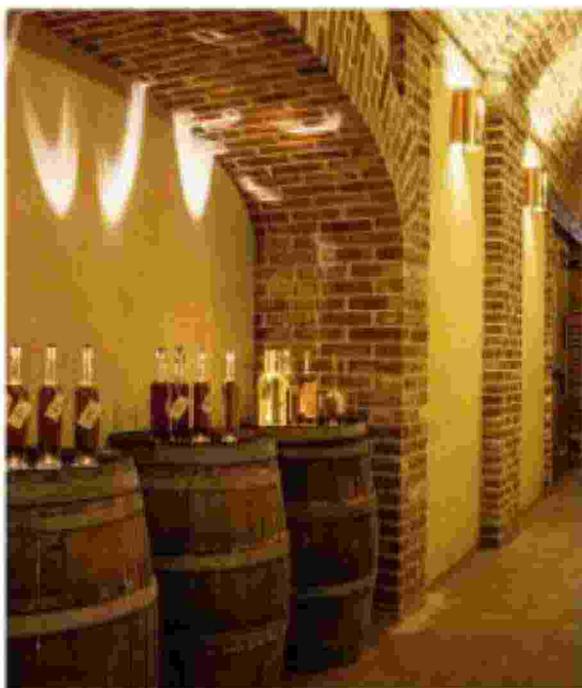


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



SPIRITO AUTOCTONO



produrre grappa seguendo gli stessi insegnamenti, per raccogliere e conservare al meglio gli aromi varietali dell'uva. Affonda le radici nel 1800 anche la storia di Bonaventura Maschio, iniziata da una famiglia di distillatori "erranti", che a fine secolo conducevano il proprio carro con gli alambicchi verso Ungheria e Romania. Tornati in pianta stabile nel trevigiano, costruiscono quello che oggi è un brand conosciuto in Italia e nel mondo, oggi guidato da Italo Maschio assieme ai figli, Anna e Andrea, che alla grappa e al celebre distillato d'uva - Prime Uve - accompagna liquori, gin, amari e anche l'importazione e distribuzione in esclusiva di alcuni spirits stranieri, come tequila, mezcal, rum e non solo.

Tra le aziende che intrecciano la distillazione alla produzione di vino c'è indubbiamente Bottega, una delle più importanti realtà a livello nazionale. La Distilleria Bottega - che col vino ha legami di ben più lunga data - viene fondata nel 1977 a Pianzano di Godèga da Aldo Bottega e oggi Bottega SpA è sinonimo di grappa ma anche di Prosecco. Impossibile infine, tra i grandi nomi del distillato di vinaccia, non citare la famiglia Castagner. Cultori appassionati della grappa, la loro Acquavite SpA è oggi una delle realtà più importanti d'Italia, con un fatturato che lo scorso anno ha raggiunto i 15,25 milioni di euro, incrementando la quota di export e investendo in strategie di marketing che puntano a spingere il distillato anche in ambito mixology, con una comunicazione che vira verso i consumatori più giovani.

Padova tra grappa e pittori

Passeggiando per le vie di Ponte di Brenta, piccolo centro appena fuori Padova, si raggiunge piazzetta Modin e si dà il caso che i Modin fossero distillatori. Sorgeva proprio qui la distilleria che avevano rilevato dalla famiglia Rigato e che dal XIX secolo produceva grappa e distillato di vino. In famiglia c'era anche un pittore, Primo Modin, che aveva studiato dai marchiatoli fiorentini e che continuò a dipingere pur aiutando il padre tra gli alambicchi. In seguito l'azienda è entrata a far parte dell'universo delle distillerie Bonollo Umberto SpA. E oggi, in zona, dici grappa e hai detto Bonollo. Con sede a Mestrino, appena a ovest della città (e uno stabilimento a Conselve, PD), la Bonollo Umberto SpA è una delle realtà di riferimento in Italia, sia per le proprie grappe - celebre la QF Amaronè Barrique - che per le tante cantine, venete e non, che le si rivolgono per realizzare grappa dalle proprie vinacce. Una potenza in termini di investimenti tecnologici, controllo della qualità e mercato, che oggi è ancora saldamente in mano alla quarta generazione della famiglia.

Anima trevigiana, dalla tradizione alla mixology

Nel cuore dell'areale di produzione del Prosecco, la grappa non è solo la naturale conseguenza del vino, ma un impegno che fin dal XIX secolo è coinciso con le parole ricerca e innovazione. Nel 1896, arriva da Corbanese di Tarzo una quarantina di chilometri a nord da Treviso, il "Manuale di distillazione" di Matteo Da Ponte. Il distillatore elabora un metodo ribattezzato appunto "Metodo Da Ponte" e lo raccoglie in un volume scientificamente documentato e illustrato che viene ristampato da Hoepli di Milano in ben quattro edizioni successive. Oggi la distilleria Da Ponte è cresciuta e continua a

Verso il Garda e tra le nebbie

Non si pensa esattamente alla grappa quando ci si spinge oltre Verona, verso il Lago di Garda. Questo affascinante bacino di origine morenica dà vita a un microclima mediterraneo nel nord dell'Italia, tanto che da queste parti sono più i calici di vino e le gite in barca a stagliarsi nell'immaginario comune. È invece nei dintorni del lago che si trova una distilleria storica della provincia. Attiva a Castelnuovo del Garda dal 1921, Scaramellini è una delle poche distillerie italiane a produrre ancora con l'alambicco a ciclo discontinuo a fuoco diretto. Una tecnica particolare che prevede l'accensione di un fuoco posto 2 metri sotto terra, il cui calore scalda le caldaie in rame, alimentato solo a vinaccia esausta dell'anno precedente, talvolta unita a farina di nocciolino o sansa di oliva. Un unicum.

A torto, accade che Rovigo resti talvolta un po' in ombra rispetto alle altre province venete, ma anche qui la storia vuole che la tradizione della distillazione sia salda e con le radici affondate nel XIX secolo. Ne sono un esempio le Antiche Distillerie Mantovani, che in località Pincara portano avanti un sapere tramandato da generazioni, oggi rappresentato dalla sesta generazione con Anna e Paolo Mantovani. Il Museo aziendale ripercorre quasi due secoli di esperienza e il forte amore per un territorio, il Polesine, "strappato alle acque del Po", da vivere e valorizzare. Per questo oltre al percorso museale, la distilleria ha aperto una struttura in cui è possibile alloggiare tutto l'anno. Lo stereotipo vuole che queste zone siano identificate con la nebbia della pianura padana. Ed ecco allora che la distilleria rilancia, brevettando il M.M.I.N (Metodo Mantovani Invecchiamento Nebbia), un processo di maturazione all'aperto, che sfrutta la nebbia a proprio favore. Nasce così la Grappa delle Nebbie, che in pieno stile veneto sfida l'immaginario collettivo a spingersi più in là, proprio dove troppo viene dato per scontato.

SPIRITI INTERNAZIONALI IN TERRA DI GRAPPA

Tra i massimi riconoscimenti di Spirito Autoctono La Guida, il Veneto eccelle per gli spirits dall'anima straniera

Non di sola grappa vive il Veneto, verrebbe da dire, a scorrere la lista delle Ampolle d'Oro di Spirito Autoctono La Guida 2023 - in tutte le librerie dal 24 marzo scorso. I massimi riconoscimenti dell'unica Guida agli spirits dello Stivale, potrebbero a prima vista sembrare inaspettati per una delle regioni-patria del distillato di vinaccia nostrano.

Tra i vincitori veneti dell'Ampolla d'Oro per l'edizione 2023 ci sono infatti soprattutto referenze dall'anima internazionale come gin, whisky e vodka. Un'evoluzione verso distillati meno tradizionali, che però arriva proprio dall'esperienza di storiche maison della grappa. È il caso di Poli Distillerie, marchio storico con sede a Schiavon (VI), che firma due delle Ampolle 2023, un gin, il Marconi 46 e un whisky, il Segretario di Stato - uno dei primi nati in Italia. Ed è sempre un'esperienza che affonda le radici nei vigneti, a portare in bottiglia gli altri due gin che entrano nell'Olimpo degli spirits italiani. Per il morbido ed equilibrato Olivia Gin, è stata proprio la sapienza del distillatore a riuscire nel difficile compito di valorizzare una

materia prima di altissima qualità, come l'olio extravergine d'oliva del lago di Garda. Per lo speziato Gin Masala, distillato che nasce dalla storia di un viaggio in India, si è invece trattato di bilanciare in maniera ottimale la potenza del mix di spezie che compongono il tradizionale Garam Masala.

Deve molto all'origine in vigna anche La Vodka di Italiko Drink, nata da un progetto imprenditoriale che punta a creare distillati-gioielli dal design di lusso, sulla falsa riga delle grandi maison della profumeria. In questo caso il prodotto mette insieme alcol di cereali e di provenienza vinicola, sapientemente miscelati da un distillatore del territorio trevigiano. In bottiglia arriva così un distillato dalla morbidezza tutta mediterranea da apprezzare liscia o in miscelazione.

A chiudere la lista invece, c'è un liquore più local che mai. La ricetta del San Giuseppe, liquore dell'omonimo laboratorio di Bassano del Grappa, prende spunto da un'antica ricetta tramandata dai Padri Gesuiti della zona, che prevede una lenta infusione - più di un mese - a base di sode erbe officinali, alcol, acqua e zucchero, a cui si aggiunge anche Miele del Grappa da coltivazioni biologiche.

LE AMPOLLE D'ORO DEL VENETO 2023

GIN



Gin Masala
(MasalaHomebry)



Olivia Gin
(Olivia Gin)



Marconi 46
(Poli Distillerie)

WHISKY



Segretario di Stato
(Poli Distillerie)

VODKA



La Vodka
(Italiko Drink)

LIQUORI



Liquore San Giuseppe
(Antico Laboratorio San Giuseppe)

10