

BarTales

N. 6 | FEBBRAIO 2014

color
revival

MASTITHA

OPTIMISM
emotions

blue
cocktail

Face to face

IL CAVALIERE
DEL MISTRÀ

L'ALTRA FACCIA DELLA CRISI

LA GRECIA STA POTENZIANDO UN SETTORE
STRATEGICO COME L'OSPITALITÀ

REPORT
on
Greece



DISTILLATO DIVINO

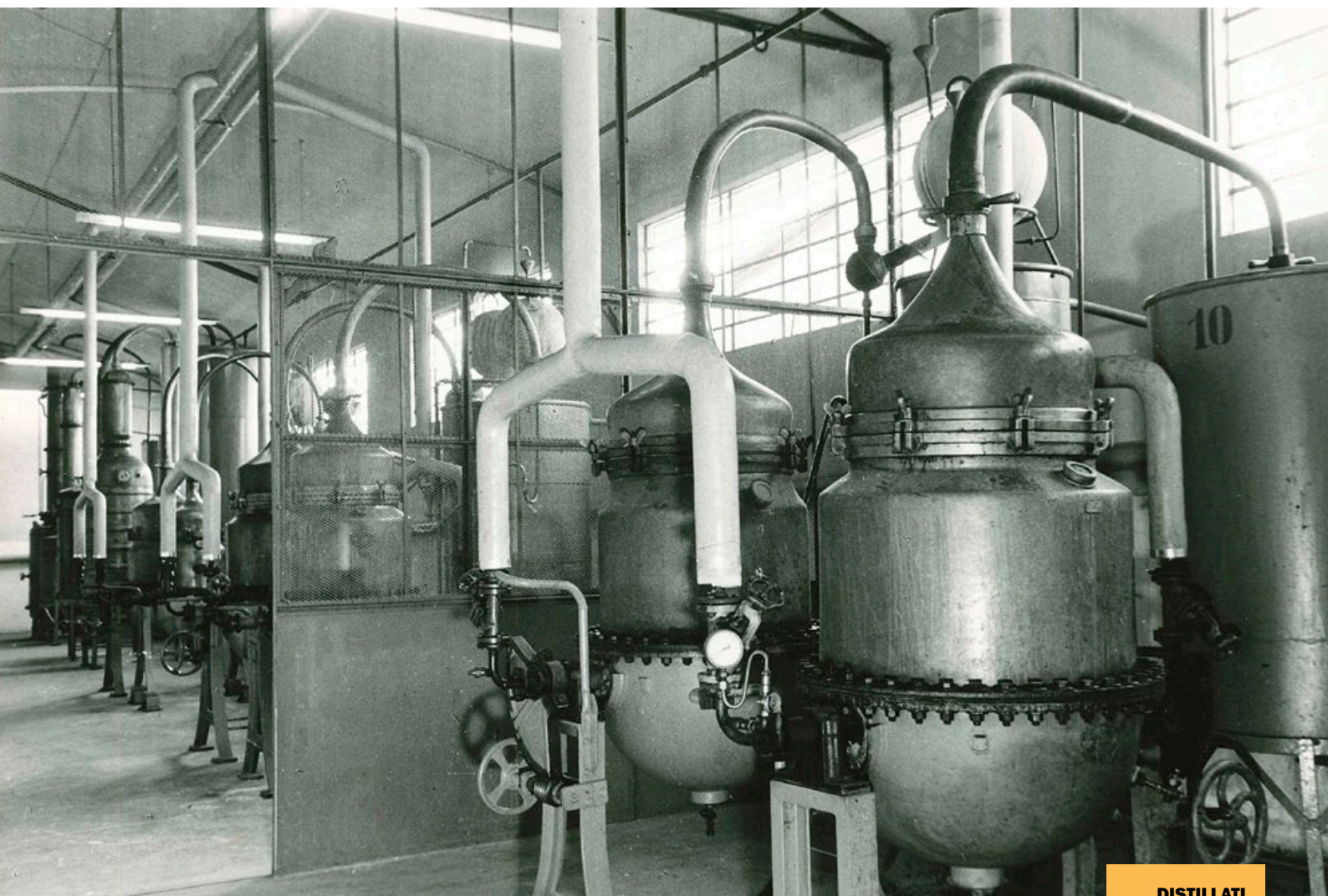
Storia di bianchi
spiritati e stagionati
in legno

di **FULVIO PICCININO**

La storia dei distillati di vino è antichissima. Un pastore caucasico, nella prima area vitivinicola al mondo, scaldando del vino per corroborarsi in una rigida notte d'inverno sentì un gradevole pizzicore alzarsi dal suo recipiente. Presto la sua tenda si riempì di un profumo inebriante e si sentì sollevato dalle fatiche della giornata di lavoro. Raccontato questo ai suoi amici, uno di essi dotato di particolare inventiva suggerì di "catturare" questo spirito impalpabile con una pelle di pecora posta sopra il recipiente. Questa una volta impregnata dai vapori sarebbe stata strizzata nella bocca di ognuno dei presenti per poterne assaporare l'essenza ritornata liquida.

La leggenda risale a molto prima che i greci e poi gli arabi finalizzassero i primi tentativi di distillazione. Né greci né arabi fanno cenno però apertamente alla distillazione di vino. Per parlare ufficialmente di acquavite di vino dobbiamo arrivare al 1400, quando nella regione corrispondente alla moderna Aquitania si hanno notizie di un distillato utilizzato per curare e corroborare i pellegrini diretti a Santiago de Compostela.

La materia prima erano i mosti freschi e leggeri vinificati con i vitigni locali che, complice una situazione climatica piuttosto fresca e piovosa, non avevano gradi alcolici elevati ed erano piuttosto ricchi d'acidità. Proprio in questa caratteristica



**DISTILLATI
ALAMBICCHI
DELLA
RENÉ BRIAND.**

peculiare del vino sta la scuola francese, che non ama i vitigni aromatici e molto alcolici.

In Italia la diffusione del Brandy è alquanto tardiva poiché, a differenza dei vini bianchi esangui di Aquitania e di Charente, praticamente invendibili, chiusi dallo strapotere commerciale del Claret di Bordeaux, i nostri prodotti si vendevano molto bene. Anche gli olandesi presero a distillare in loco. La paternità degli Orange è suffragata dal nome dell'acquavite che è la contrazione di Brande wjin ovvero vino bruciato. In Italia la cultura era portata alla distillazione delle vinacce e non sull'utilizzo del vino. Distillare il vino avrebbe sottratto risorse al commerciante.

Inoltre i nostri vini sono robusti ed alcolici con una netta prevalenza di coltivazioni a bacca rossa, inadatte alla fabbricazione del Brandy. Il vino bianco molto più debole in conservazione rispetto al rosso, difficilmente trasportabile, con poco mercato, ha una sua vinificazione quasi esclusivamente passita, atta alla conservazione ed invecchiamento, ma di difficile lavorazione in alambicco. Dobbiamo aspettare una delle periodiche guerre dell'Impero Britannico perché anche l'italico suolo sia ufficialmente produttore di distillato di vino.

La storia coincide con la nascita del Marsala. Un uomo d'affari, Woodhouse, intraprese un viaggio di affari in Sicilia e, sorpreso dal maltempo, attraccò a Marsa-



la. Qui si recò in una locanda del luogo ed assaggiò il Perpetum un vino dolce e robusto. Decise che quello era il nuovo vino liquoroso che avrebbe inondato il mercato inglese e si affrettò a ritornare in Sicilia con denari e spirito d'impresa. Fortificò il

vino locale e spedì alcune pipe in Inghilterra. Nel 1773 si diede inizio alla produzione del Marsala, oggi prima "doc" d'Italia.

Per quanto riguarda l'alcol per la fortificazione dei mosti non parliamo ancora di Brandy, ma di distillato di vino, infatti per fortificare il vino,

e bloccare così la fermentazione, si utilizzava un acquavite bianca. Per parlare di brandy infatti dobbiamo avere obbligatoriamente un passaggio in legno di un anno. Quando le fortune del Marsala iniziarono a

declinare Vincenzo Fiorio, che aveva avviato nel 1832 una sua azienda produttiva, rilevò le cantine degli inglesi. Fiorio propose la sua acquavite invecchiata. Il successo del Cognac e la sua richiesta rendeva remunerativa questo tipo di proposta.

Il panorama italiano si arricchirà presto di altri protagonisti, alcuni di questi provenienti dalla Francia. Uno di essi sarà Jean Bouton, abile distillatore di Gentilly. Bouton italianizzò il suo nome in Buton e iniziò la sua produzione a Bologna. La presenza di vitigni bianchi, fra cui il Pignoletto e il Trebbiano diedero abbondanza di materia prima al nostro distillatore che fece molta fortuna anche con il suo liquore alle foglie di coca distillate. Alla produzione del Coca Buton si affiancò anche un brandy che diventerà il leader di mercato in assoluto della tipologia.

A fine 800 fa ingresso l'altro colosso della produzione del brandy, la Stock, fondata nel 1884 a Trieste da Lionello Stock originario di Spalato. Anche Trieste si trova

*In Italia
il Brandy si
diffuse tardi
perché qui
i nostri prodotti
si vendevano
con successo*



nelle vicinanze di uno dei bacini enologici più pregiati in assoluto. Il Collio Goriziano, il Carso, sono ottimi produttori di vini bianchi, acidi, fini ed adatti alla distillazione, come il Tocai, oggi Friulano, e il Ribolla.

I francesi attenti selezionatori di viti e vini, durante l'epoca nera della fillossera vennero in questi luoghi per recuperare vini da distillare per i loro alambicchi in Cognac. La fillossera aveva colpito duramente ed i francesi erano alla ricerca di vitigni adatti a sostituire i loro Colombard e Folle Blanche ormai falciati. Il Tocai Friulano fu uno dei vitigni prescelti, ma alla fine la risposta fu trovata nel Trebbiano di Romagna, presto ribattezzato Ugni Blanc.

Per la distillazione del Cognac si necessita di un vino acido, poco profumato e poco alcolico, per non rischiare di avere una Bonne Chouffe al di fuori del disciplinare, fissato in 72 gradi alcolici di massima. La mancanza di profumi del mosto è funzionale al fatto che i francesi prediligono i profumi secondari e terziari in un distillato, mentre un vitigno aromatico risulterebbe troppo invasivo. Altra condizione fondamentale è la totale assenza di solfiti, pertanto la campagna di distillazione deve essere molto veloce e concludersi in pochi mesi. Difatti parte alla fine della vendemmia e si conclude al massimo alla fine di marzo. Il Friulano era comunque molto adatto alla distillazione e

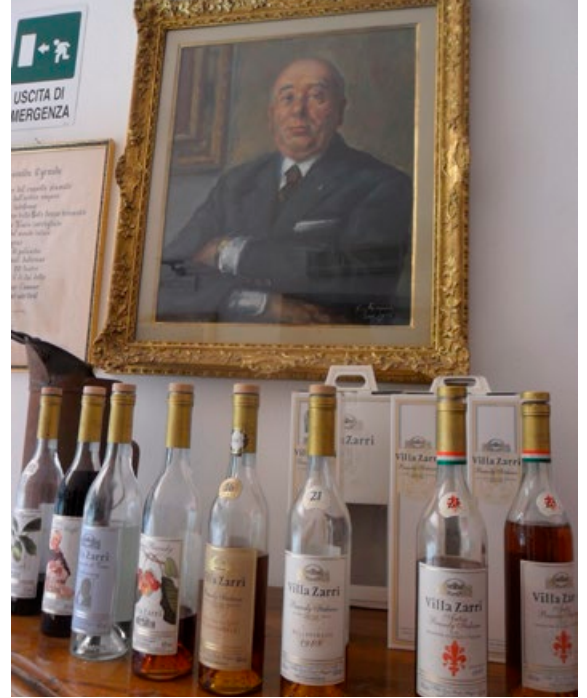


Lionello Stock se ne avalse per la produzione dei suoi pregiati, Medicinal Cognac, a sottolineare come nel recente passato questo distillato fosse ancora consumato con valenze ricostituenti.

Nel 1892 è la volta di Branca, che dopo il suo Fernet decide di produrre anche un brandy che diventerà durante il ventennio lo "Stravecchio". Durante il ventennio fascista questo distillato, italiano dal nome straniero fu rinominato Arzente, il connubio fra le parole Arzillo e Ardente scelto dal Vate D'Annunzio. Risultano alle cronache

VITIGNI E PUBBLICITÀ

ALCUNE
LOCANDINE
PUBBLICITARIE
D'EPOCA.
NELLA PAGINA
ACCANTO
VIGNA DI UVA
TREBBIANO.



BRANDY
NELLE FOTO
ALAMBICCHI,
CANTINA E
BOTTIGLIE DI
VILLA ZARRI.

bottiglie di Arzente Ramazzotti, ma non molti ne seguirono l'esempio. A fine Ottocento si moltiplicano le proposte, nascono società oggi purtroppo scomparse. La SIS con sedi ad Asti e Milano, la Renè Briand a Moncalieri, con impianti all'avanguardia, che produssero marchi conosciuti ed apprezzati in tutta Italia, come il Brandy Cavallino Rosso e il Briand Extra. A Nord Est vengono distillati i Brandy della Carpenè Malvolti. Il prodotto nel dopoguerra ha un vero e proprio boom di acquisite, il consumo subisce però un contraccolpo sul finire degli anni 80 per via del cambio di abitudini legato al consumo fuori casa. Molte aziende chiudono definitivamente a

causa di un calo delle vendite significativo.

Nel 1954 nasce quella che è una delle proposte più qualificate del panorama attuale. La famiglia Pilla, proprietaria dell'omonima distilleria nella periferia di Bologna lascia la gestione a Leonida Zarri, un contabile della Buton. I prodotti sono ottenuti grazie ad un alambicco Charentais acquistato in loco e rimontato perfettamente all'interno di una magnifica villa a Castel Maggiore. Il vitigno utilizzato è il Trebbiano di Romagna. I brandy di Villa Zarrì sono oggi prodotti ancora con questo alambicco in piccoli lotti, ed invecchiati nell'adiacente cantina. Il distillato di 70 gradi alcolici che si ottiene dalla seconda distillazione e messo a riposare in botte. L'invecchiamento a causa dell'umidità e dei legni deve essere svolto in maniera sapiente e si può protrarre anche per 20 anni, come recita l'etichetta del prodotto top di gamma. Il metodo produttivo segue la metodologia francese.

I Brandy di Villa Zarrì sono assolutamente la dimostrazione che anche in Italia, si possono produrre ottime acquaviti di vino, mantenendo il proprio carattere e l'identità territoriale, con un rapporto qualità prezzo difficilmente avvicinabile per i cugini d'oltralpe.

Fulvio Piccinino