

BarTales



N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2013

Vermouthmania

IL RITORNO
DEGLI APERITIVI
A BASE DI VINO

Franco Gasparri
FACCIA A FACCIA
CON
MISTER SCOTCH

SANGUE MORLACCO
IL LIQUORE CUPO CHE D'ANNUNZIO
BATTEZZÒ ALLA MENSA DI FIUME

SUA MAESTÀ VINACCIA

La grappa: una storia di fatica e saggezza contadina

di **FULVIO PICCININO**

La Grappa è il distillato ottenuto dalla vinaccia, la cui paternità esclusiva spetta all'Italia. Questa tipologia di acquavite risulta diffusa, ovviamente con altri nomi, all'interno di tutti i paesi a tradizione enologica. Troviamo il Marc in Francia, l'Orujo in Spagna, la Bagaceira in Portogallo e la Chacha in Georgia. La diversità di proposte, la totale libertà nell'uso della tipologia del legno, dal pe-

ro al rovere francese, la possibilità di interpretare la vinaccia, anche con torbature e la distillazione che contempla dal bagnomaria, al fuoco diretto, al sistema continuo, hanno fatto sì che il consumatore si affezionasse più al singolo produttore che alla tipologia, con

mode e stili di consumo spesso estemporanei. Per questo e in virtù delle sue caratteristiche organolettiche la grappa, spesso, non incontra il palato dei giovani, abituati a distillati meno personali e connotati, come la vodka.

Oggi solo una bottiglia venduta su mille è di grappa e spesso nei bar alla moda la bottigliera dei distillati stranieri è più che

trippla rispetto ad essa. Il suo consumo sembra ad appannaggio quasi totale della fascia di età superiore ai 30 anni.

La grappa ha una storia affascinante. Storia e nascita fatte di fatica e saggezza contadina. È l'unico distillato ottenuto partendo da una materia prima solida, uno scarto produttivo altrimenti destinato ad essere disperso nei campi come concime naturale naturalmente ricco di potassio. L'utilizzo di una materia solida avvicina il distillato italiano, più di tutti gli altri, al principio alchemico che voleva estrarre l'anima, la quintessenza dai corpi solidi,

È l'unico distillato ottenuto da uno scarto produttivo altrimenti utilizzato come concime

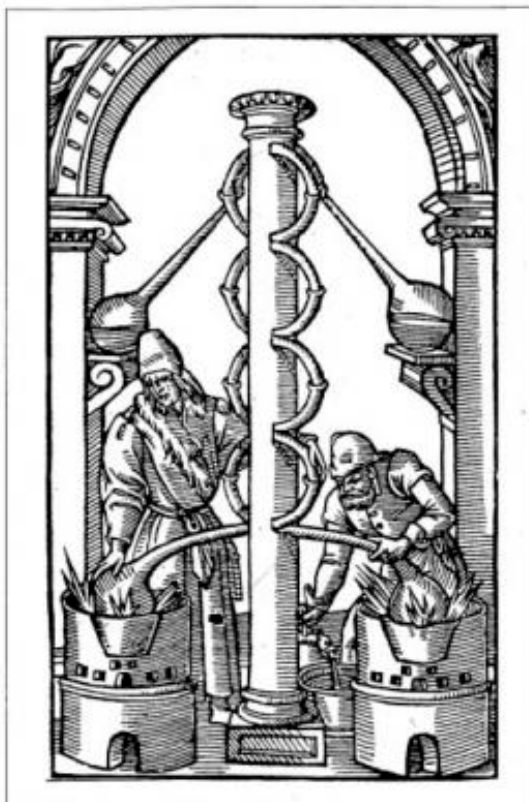




VINACCE
LA FASE DELLA
RACCOLTA.
NELLE FOTO IN
BASSO ALCUNI
STRUMENTI DI
PRODUZIONE

che vide secoli di tentativi vani nel tentare di ottenere oro da metalli e rocce di ogni genere. “Se il vino è la poesia della terra, la grappa è la sua anima” scriveva Mario Soldati. Probabilmente deve il suo nome al graspo dell’uva, utilizzato come materia prima insieme alle bucce. Anticamente il nobile latifondista, proprietario delle vigne, concedeva ai suoi braccianti, come parziale pagamento dei servizi della vendemmia, lo scarto della produzione del vino, le vinacce, che erano torchiate fresche o a fermentazione avvenuta. Le vinacce venivano quindi distillate o dilavate per ottenere un vinello da pasto che andava presto in acescenza con i primi cal-

di primaverili. Il termine grappa compare ufficialmente solo alla fine dell’800. Contestualmente vengono codificate le procedure per la sua produzione e la materia prima da utilizzare, senza che però queste vengano mai promulgate a livello ufficiale nazionale. In alcune aree del Piemonte resiste ancora il nome Branda, l’origine del termine chiaramente derivato da brandy, sta a dimostrare come il distillato fosse inizialmente ottenuto con il vinello, termine tecnico ad indicare un vino da pasto leggero ottenuto con il dilavamento delle vinacce, pratica oggi vietata dai disciplinari enologici. Dalla regione sabauda proviene un’importante testimonianza sulla nascita





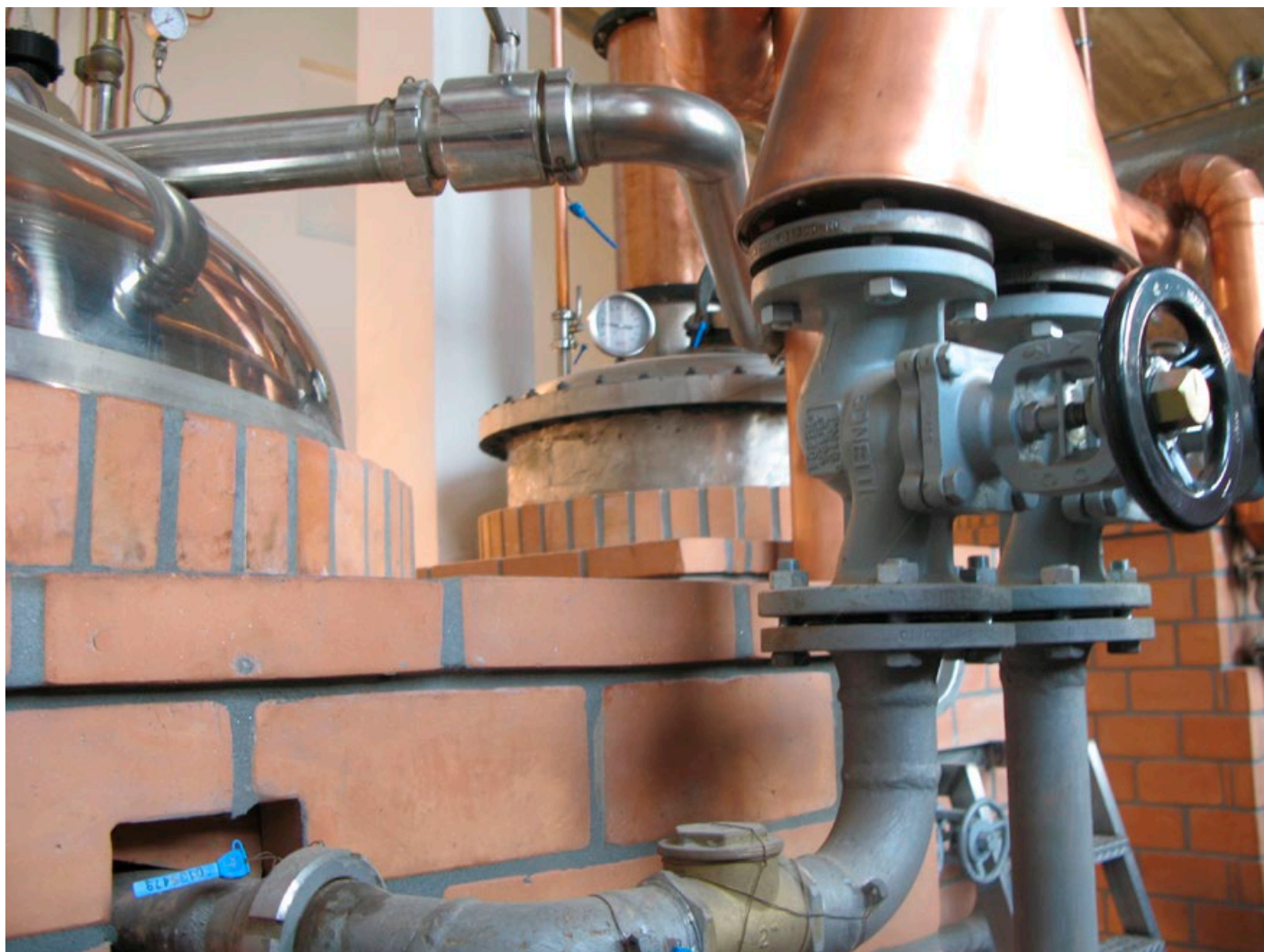
LA PUREZZA
DEL DISTILLATO
E ALTRE FASI
DEL PROCESSO
DI PRODUZIONE
DELLA GRAPPA



della distillazione in Italia, un documento del 1443 del dazio doganale, che attesta il pagamento di una tassa su un acquavite di origine enologica, definita nel documento “Branda di Barbera e Moscato” di cui non sappiamo con precisione la materia prima. Se fosse individuata nella vinaccia, porterebbe la grappa in testa alla cronologia dei distillati, antecedente, seppur di poco, a Whisky e Armagnac.

Fonti scritte riportano che già nel 1700 a Franciscio, una frazione di Campodolcino, in provincia di Sondrio, come intere famiglie si dedicassero alla distillazione di vinacce, raccogliendo le stesse duran-

te i freddi mesi invernali, quando era impossibile coltivare i campi. Alcuni di loro giravano per i villaggi della Valtellina con alambicchi a ruote, altri trasportavano in montagna la vinaccia sui carri di ritorno dal mercato, dove avevano venduto i loro formaggi d'alpeggio. Questa attività diede vita alla leggendaria figura dei “grapat”, la cui famiglia più famosa sarà quella dei Levi, seguita dai Francoli e dai Dalla Morte, la cui diaspora dal paese natio darà vita a molte distillerie ufficialmente registrate sul territorio italiano. La grappa per lungo tempo fu un prodotto tipico del nord Italia, radicato in Piemonte, Trentino, Veneto, Lombardia e Friuli, ma dopo la fine della Prima Guerra Mondiale, si conquistò nuove fette di mercato e di consumatori entusiasti, diventando culturalmente il distillato nazionale. I soldati di ritorno dal fronte



furono gli “ambasciatori” del distillato, portandolo ognuno nella propria regione di origine ed iniziando, avendone appreso il metodo produttivo, a distillare a livello familiare, i vitigni tipici della loro zona.

Grazie a questa conoscenza e diffusione si crearono i presupposti per una vera distribuzione nazionale che proseguì, nel secondo dopo guerra, con alterne fortune, legate alla qualità non sempre cristallina dei prodotti. Le prime distillerie stoccavano le vinacce in silos di cemento in attesa della distillazione, ma in questi luoghi umidi si sviluppava molto presto una muffa composta di batteri acetici, il cui gusto pungente veniva trasferito al distillato. Per ovviare a questo problema vennero sviluppati degli alambicchi semoventi, in grado di distillare le vinacce appena torchiate direttamente nei cortili dei contadini. Con

l'evoluzione dei sistemi di stoccaggio e l'affinamento delle tecniche di distillazione queste macchine divennero inutili ed ora si possono ammirare all'interno dei musei della Grappa di alcuni produttori storici. In aggiunta a questo difetto, nella primordiale distillazione a fuoco diretto, non esistevano manometri e termometri, pertanto il naso e la mano appoggiata all'alambicco, del distillatore svolgevano un compito fondamentale. La sottile differenza di temperatura (4 gradi) con la quale l'acetato di etile evaporava, rispetto all'alcol etilico, spesso giocava brutti scherzi, nell'eventualità del famoso “colpo di fuoco”: un improvviso sbalzo di temperatura. Inoltre spesso la grappa aveva sentori di “cotto” o “bruciato” perché le vinacce a contatto con l'alambicco caldo venivano scaldate eccessivamente. Una grappa molto cono-



sciuta a livello regionale è stata il “Filu e ferru” sardo, la cui distillazione fu introdotta dai piemontesi durante il “Regno delle due Sicilie”. Alcuni prodotti di queste due regioni recano ancora in etichetta la dicitura “Vej filfer”, “vecchio filo di ferro” o “Filu e ferru” a ricordare l’origine sabauda del nome. Il nome pare derivare non dalla gradazione alcolica elevata, tale da giustificare la parola ferru, ma dalla consuetudine di occultare il distillato sotto terra.

La distillazione familiare divenne illegale nel 1627, vietata da Carlo Emanuele I con un editto, con il nobile intento di scongiurare la piaga dell’alcolismo e i relativi problemi di salute dei sudditi dovute al consumo di distillati di dubbia qualità, ma, nei fatti, per rimpinguare le casse del Regno Sabauda con le tasse certe applicate sui distillatori legali. Per aumentare il gettito e aumentare le riserve monetarie, in vista dell’impresa di Garibaldi, fortemente voluta dai Savoia, si procedette su un’altra linea. Prima dell’Unità d’Italia, gli esattori del dazio davano in uso alle famiglie che desideravano distillare in proprio le vinacce, un alambicco di una particolare capienza in grado di produrre una quantità di alcol

giornaliera determinata con un ciclo produttivo stimato sull’esperienza maturata dal responsabile dell’ufficio imposte. Le tasse venivano calcolate in base all’alcol che si pensava di poter produrre, moltiplicato i giorni di distillazione richiesti dal capo famiglia, il quale era costretto a far lavorare l’alambicco 24 ore al giorno per mantenere i costi di produzione entro i limiti stabiliti. Da qui la nascita di intere famiglie dedite alla distillazione. Quei nuclei che non intendevano pagare le tasse, spesso eludevano il divieto distillando di notte e durante le nebbie per dissimulare il vapore dell’alambicco. Infine, per nascondere il distillato agli agenti del dazio, interravano le bottiglie, con un filo di ferro legato al collo che, posizionato fuori dal terreno, permetteva di ricordare il nascondiglio. La Grappa Piemontese contribuirà non poco alle spese belliche e alle mire espansionistiche del Regno Sabauda, grazie alle pesanti accise a cui sarà sottoposta, ricavando ben poco sotto l’aspetto qualitativo, nonostante che l’editto imponesse la presenza di un Protomedico, un funzionario statale di controllo, a vigilare sul distillato.

Fulvio Piccinino