

La grappa, una storia senza confini

Fulvio Piccinino

La grappa, il distillato nazionale per eccellenza.

Ma quali traguardi avrebbe raggiunto se fosse stata tutelata per davvero?

Un po' di storia e di costume per capire l'attualità e conoscere le dinastie dei distillatori piemontesi

Parlare della grappa in ogni suo aspetto, dalla storia alla produzione, implica necessariamente la nascita di un percorso di conoscenza che non può essere liquidato in poche righe. Il distillato nazionale per eccellenza è strettamente legato alle vicissitudini storiche del nostro paese, e ne assimila tutti i vizi e le virtù, come vedremo in seguito. La Grappa (con la G maiuscola) è un distillato ottenuto dalla vinaccia, la cui paternità esclusiva spetterebbe all'Italia.

Non tanto per l'uso della materia prima in quanto la sua distillazione risulta diffusa all'interno di tutti i paesi a tradizione enologica, ma in quanto area geografica sinonimo di qualità e tutela. Percorrendo la cartina geografica del mondo troviamo il *Marc* in Francia, l'*Orujo* in Spagna, la *Bagaçeira* in Portogallo, la *Chacha* in Georgia, il *Trester* in Germania e il *Pomace* in California.

Ma l'Italia, a differenza della Francia con i suoi distillati di origine enologica, non ha mai fatto molto per tutelare il suo distillato nazionale, con disciplinari rigorosi che determinassero i vitigni autorizzati, le tipologie di distillazione e invecchiamenti.

Il risultato è che la grappa può essere prodotta con qualunque vitigno, con alambicchi discontinui, siano essi a fuoco diretto, bagnomaria o a vapore, oppure con evoluti continui a colonna.

Inoltre a ciò si aggiunge che sull'invecchiamento ognuno decide in base al suo stile produttivo, avendo discrezionalità infinita circa l'uso di legni, passando dal ciliegio al melo con la possibilità circa l'utilizzo di un 2% di zucchero sotto forma di caramello.

Una così marcata differenza fra i prodotti con un consumatore poco preparato crea sicuramente un danno d'immagine e si fa fatica a capire realmente cosa significhi

“grappa”, se un prodotto bianco, ruvido e mascolino o una ambrata e setosa acquavite con profumi di frutta secca.

La tutela della grappa e le tendenze del mercato

Oggi, per via del successo che la grappa riscuote su certi mercati avvezzi da sempre all'imitazione di modelli vincenti, ci troviamo di fronte a “grappe” prodotte in questi territori senza poter fare molto. Il fenomeno non riguarda solamente noi, ma anche altri distillati, come il gin o la vodka, con i loro paesi d'origine incapaci di tutelare il loro processo produttivo.

Rimane comunque grave, nel nostro caso, che le lezioni passate su altre eccellenze italiane copiate male e svilite non ci siano servite da monito.

Nel corso dei decenni, la grappa ha avuto fasi alterne di successo, ma i produttori non sono stati capaci di fidelizzare il consumatore con una strategia di marketing comune.

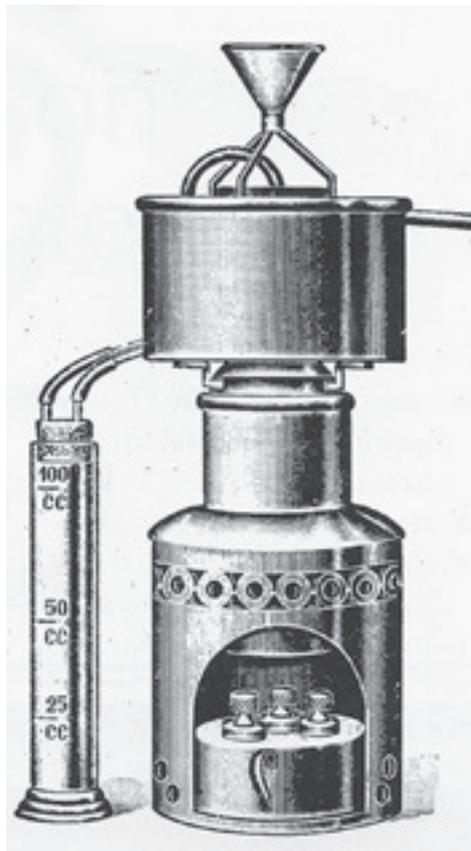
Il problema, oltre che la difficoltà di fare sistema per la nostra stessa natura, risiede anche nel consumatore italiano che negli ultimi anni si è messo alla ricerca di prodotti morbidi.

L'invecchiamento lungo è tornato ad essere una valenza qualitativa e molti distillatori di altre acquaviti da cereali e da melassa sono stati costretti ad aggiungere di zucchero al liquido così come a variazioni produttive.

Il whisky scozzese in generale è diventato meno (o per nulla) torbato, il rum si è parecchio ingentilito con dosi massicce di caramello, tequila e cachaca sono stati messi in legno per smorzare la loro naturale irruenza.

La grappa in tutto questo si è dovuta adeguare con un passaggio in colonna di rettifica che le ha tolto qualche milligrammo di sostanze aromatiche, rendendola meno personale, ma più digeribile ed educata al naso; a questo si sono aggiunti invecchiamenti in legni diversi, dal porto allo sherry, seguendo un concetto caro agli scozzesi.

La grappa si è evoluta qualitativamente e ha fatto un balzo in



avanti importante dopo la nascita del monovitigno che aveva dato un importante segnale al mercato. Si è posto un freno all'altalenante qualità della materia prima con sistemi di stoccaggio sottovuoto o in ambienti asettici, si è posta maggiore attenzione alla distillazione, dimenticando finalmente pressioni di estrazioni estreme. Produrre meno ma produrre meglio era il messaggio che arrivava dal vino, e a questo la grappa ha risposto positivamente.

Ciò non toglie che tutto sia stato ancora una volta lasciato nelle mani dei distillatori che con il loro nome garantivano serietà e professionalità nella lavorazione della grappa, in attesa di un disciplinare serio e dettagliato.

Nonostante tutto oggi solo una bottiglia venduta su mille è di grappa e spesso nei bar alla moda la scelta dei distillati stranieri è più che quadruplicata. Il consumo della grappa sembra ad appannaggio della fascia di età superiore ai 30 anni, facendo vivere il prodotto come un stile di consumo evoluto, il cui assortimento coincide con

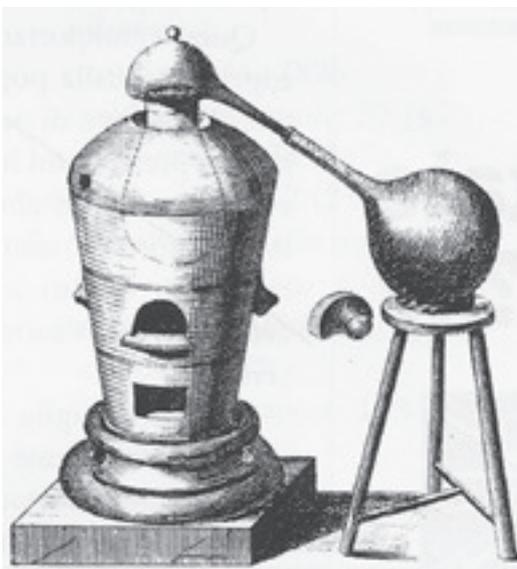
le proposte di territorio e alcuni grandi attori a livello nazionale.

La grappa per le sue caratteristiche organolettiche sembra incapace di attrarre il giovane amante dei cocktail per via della sua difficoltà in miscelazione che ne fanno una cattiva compagna di succhi e liquori. Qualche tentativo è stato fatto: ad esempio Nonino ha riproposto il cocktail del momento, il Gin&Tonic e la sempreverde Caipirinha (eseguita con lime e miele) sostituendo rispettivamente gin e cachaca con la grappa.

Conoscere la storia per capire oggi

Condividere la storia della grappa è fondamentale per capire come è stato possibile arrivare alla situazione odierna. La grappa è l'unico distillato ottenuto partendo da una materia prima solida, uno scarto produttivo altrimenti destinato a essere disperso nei campi come concime naturale ricco di potassio. È la massima espressione della saggezza contadina e la più vera testimonianza del nostro passato dove ogni spreco era bandito.

Questo processo produttivo potrebbe essere anche la prova del fatto che, pur mancando dati certi, la grappa sia il distillato più antico del mondo.





Sicuramente prima di distillare le eccedenze produttive e privarsi di un alimento primario, come accadde per il vino in Francia, la birra in Scozia e la canna da zucchero nei Caraibi, si procedette allo sfruttamento di una materia prima “esausta”, priva di ogni altro utilizzo commerciale.

Sfortunatamente, la scarsa predisposizione contadina nello scrivere ricette, normalmente tramandate a livello orale, ci ha privato di tale primato, rimasto ad appannaggio di altri distillati come il whisky e l’armagnac la cui produzione iniziale era gestita dai

monaci che sapevano come usare carta e penna.

L’utilizzo di una materia solida invece avvicina il distillato, più di ogni altro, al principio alchemico che voleva estrarre l’anima, la quintessenza dai corpi solidi, che vide secoli di tentativi vani nel tentare di ottenere oro da metalli e rocce di ogni genere.

La storia ci dice che 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. Queste venivano quindi dilavate per ottenere un vinello da pasto, la *picheta*, e poi successivamente distillate per estrarre fino all’ultimo grado di alcol.

In Francia a differenza dell’Italia si usa distillare questo vinello per ottenere il *marc*, così come si è soliti passare in alambicco anche le fecce sedimentate del fondo botte per ottenere il *fine*.

La grappa deve probabilmente il suo nome proprio alla sua materia prima, le vinacce composte dal gaspo dell’uva, utilizzate per la sua produzione, insieme alle bucce.

Il termine *graspa* e poi *grappa* compare ufficialmente solo al-

la fine del 1800, 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 esiste ancora il nome *branda*: l’origine del termine chiaramente derivato da brandy (bran vjn, vino bruciato), sta a dimostrare come il distillato fosse inizialmente ottenuto, anche in questa area affine alla Francia, con il vinello.

Il documento chiave

Dalla regione sabauda proviene un’importante testimonianza sulla nascita della distillazione in Italia, un documento del 1443 del dazio doganale, attestante il pagamento di una tassa su un acquavite di origine enologica, definita nel documento “Branda di Barbera e Moscato”.

Mancando però le indicazioni produttive circa alambicco e su quale fosse lo “stato” del vitigno, se vinificato o vinaccia, questa carta non può essere usata per portare la grappa in testa alla classifica cronologica dei distillati aperta dal whisky nel 1494.

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, dovuti al consumo di distillati di dubbia qualità, ma nei fatti per rimpinguare le casse del Regno Sabauda e della sua corte, con le tasse applicate ai distillatori legali.

Tasse e ancora tasse

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 determinata capienza. Questo era in grado di produrre una quantità di alcol giornaliera, con un ciclo produttivo calcola-

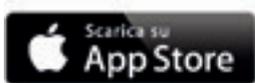


Berta: benvenuti a casa nostra



La sede della distilleria Berta a Casalotto di Mombaruzzo

Scarica l'app per essere aggiornato su tutte le novità del mondo Berta, dai nuovi prodotti alle innumerevoli manifestazioni.



Quattro generazioni per la grappa, quattro generazioni per arrivare a creare la moderna distilleria Berta, a Casalotto di Mombaruzzo, dove la famiglia Berta ha allestito un articolato sistema di accoglienza in grado di ricevere turisti e appassionati in quei territori appena inserito dall'UNESCO nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

La distilleria è il cuore di questa realtà. Qui, percorrendo i corridoi, le sale e i salotti di questo moderno edificio, si scoprono la storia di una famiglia che ha fatto dell'arte della distillazione la sua linea guida e la volontà di testimoniare l'antichità di un mestiere che ha accompagnato la storia e l'evoluzione dell'uomo. Si possono visitare gli impianti e le apparecchiature utilizzati nel passato dalla famiglia stessa, in parte recuperati – o acquistati – nel corso degli anni. Tra alambicchi, distillatori, bolle di concentrazione e colonne di distillazione, testimoni di una storia lunga secoli, spicca l'originale impianto di distillazione del 1947, risalente al primo anno di attività delle distillerie.

Berta
DISTILLERIE
IL FASCINO DISCRETO
DELLE COSE BUONE

Via Guasti, 34/36 - Frazione Casalotto
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel +39 0141 739528 r.a. - Fax +39 0141 739531
info@distillierberta.it



to 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, 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. Da qui la nascita delle grappe note come “Vej fil fer” divenute “Filu ‘e ferru” in Sardegna che faceva parte del regno di Savoia.

La grappa piemontese contribuirà non poco alle spese belliche del Regno Sabauda grazie alle pesanti accise a cui sarà sottoposta, ricavandone ben poco sotto l'aspetto qualitativo.

L'editto, nato con millantati fini medici, infatti imponeva la presenza di un protomedico, un

funzionario statale di controllo, a vigilare sul distillato che però badava più all'incasso che alla salute dei clienti.

La nascita delle dinastie di distillatori

Altre fonti scritte riportano che già nel 1700 a Franciscio, una frazione di Campodolcino, in provincia di Sondrio, intere famiglie si dedicassero alla distillazione di vinacce, raccogliendo le stesse durante i freddi mesi invernali, quando era impossibile coltivare i campi.

Questa pratica accomuna la grappa a tutti gli altri distillati europei, prodotti da contadini e pescatori durante i mesi invernali per ovviare al fermo lavorativo dovuto alle avverse condizioni atmosferiche.

Inoltre il freddo aveva il compito di evitare fermentazioni indesiderate all'interno delle trincee scavate in terra per stipare le vinacce in attesa della distillazione.

I contadini distillatori si spostavano per i villaggi della Valtellina con alambicchi a ruote, mentre altri trasportavano in monta-

gna 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 consumatori entusiasti, diventando culturalmente il distillato nazionale.

I soldati di ritorno dal fronte furono gli “ambasciatori” del distillato, portandolo ognuno nella regione di origine e iniziando, per averne appreso il metodo produttivo in trincea, a distillare a livello familiare i vitigni tipici della zona.

Grazie a questa 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.

Solo la grappa piemontese rimase per decenni ai vertici qualitativi.

Lo attestano i primi libri di cocktails che i barman miscelatori italiani iniziarono a pubblicare dal 1920 al 1936 con alcune importanti appendici merceologiche.

Questi barman dichiararono all'unisono come la grappa di qualità provenisse dal Piemonte arrivando a definirla come un distillato originario di questa regione.

Un primato che resisterà per lungo tempo e che per certi versi continua anche se la produzione veneta e trentina, forte di realtà produttive di grandi dimensioni e di consumi più alti, ha avuto uno sviluppo commerciale ben più forte.