

SETTIMANALE
DI ATTUALITÀ
22 GENNAIO 2000
NUMERO 209
IN VENDITA
CON IL TUO GIORNALE
IL TUO GIORNALE*
E SPECCHIO LIRE 2.500

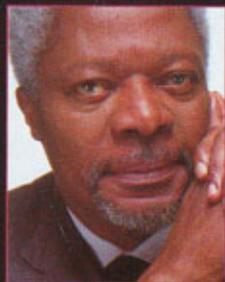
STEFANO GUINDANI



Specchio

DELLA STAMPA

ESCLUSIVA



**AIDS/ Kofi Annan
denuncia**



**Al Beaubourg
con Renzo Piano**

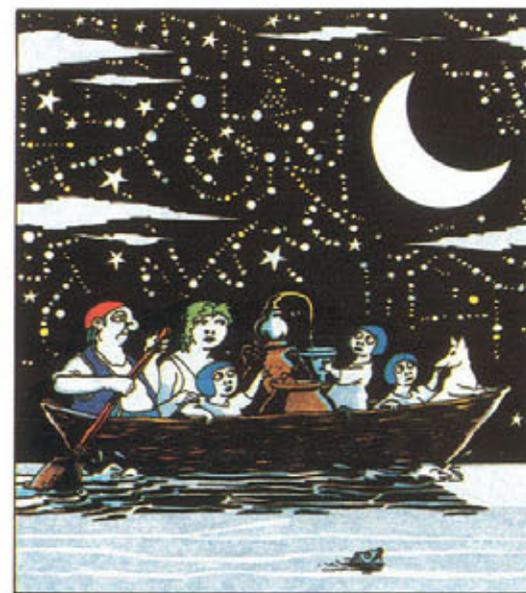
**tutti
pazzi per**

gisele

**LA REGINA DELLE
TOP MODEL**

quando la grappa diventa cultura

Il 29 gennaio Claudio Abbado dirigerà, a Udine, la Mahler Chamber Orchestra per celebrare i venticinque anni del premio Nonino. Uno speciale omaggio per la famiglia che ha rivoluzionato il mondo della grappa e ha fatto scuola.



di CLAUDIO ALTAROCCA

BRINDISI DI FAMIGLIA

A sinistra Giannola e le sue tre figlie: Cristina, Elisabetta e Antonella. Le donne Nonino nella cantina di invecchiamento per la grappa. Sopra i Nonino in una vignetta di Altan.

UI, BENITO NONINO, È IL GENIO DEGLI alambicchi, colui che trasfigura la grappa in altissimo distillato, e lei, la moglie Giannola Bulfoni, è la ninfa ispiratrice e divulgatrice, è «Nostra Signora degli Spiriti», quasi una dea dell'energia e del sorriso. Nessuna esagerazione, è proprio così. Giannola ha reinventato la popolare *sgnappa*, che da reginetta scalza delle osterie è diventata signora dei salotti alla moda. Giannola è bella e parla come un torrente felice. Solo così si spiega l'applauso concorde per il suo Premio Nonino, un premio davvero speciale, con una storia che val la pena di raccontare. Un premio di cultura che fa cultura, cresciute

te di Mozart. Per i cent'anni della famiglia Nonino, tre anni fa, venne un altro amico, il regista Peter Brook, che portò in prima nazionale *Giorni felici* di Beckett. Oggi è Abbado a rendere omaggio ai Nonino e al loro Premio.

Davvero una storia da raccontare. Una storia che si affida alla voce stessa di Giannola, seduta accanto al fuoco del suo camino preferito nella casa di Percoto, quel camino davanti al quale l'anno scorso Abbado e Brook animarono un duetto formidabile. Brook si definì anarchico e si scagliò contro il mondo intero perché cattivo, «è imborghesimento e politica, e allora che può fare l'artista? Può agire sol-

solo vitigno, mentre prima le vinacce erano diverse e venivano mescolate. Adesso cercano altri vitigni autoctoni e gloriosi, ma scoprono che i più rappresentativi, dai nomi allegri e un po' buffi (Schioppettino, Tazzelenghe, Pignolo, Ribolla), sono in via di estinzione perché, addirittura, proibiti dai «preposti», come Giannola chiama le autorità regionali e romane, o dagli «ufficiali», come preferisce chiamarli Luigi Veronelli, l'enologo-filosofo da sempre al fianco dei Nonino. Magari i «preposti» agivano in buona fede, pensavano di salvaguardare i coltivatori-vinificatori da tonfi nel mercato, ritenendo che solo le uve più diffuse, di massa,

meglio cura proprio i vitigni fuorilegge». Il Premio Nonino nasce così. Un premio-sfida, un premio-contro. In bella lingua friulana si chiama *Risit d'Aur*, che vuol dire Barbatella d'Oro. Un nome gentile, la barbatella essendo la vite piccolina, la vite neonata, appena una pianticella dalla barba leggera, cioè con i primi filamenti, i primi vagiti di radici nuove. L'avventura finisce con la vittoria: nel '78 i vitigni negati vengono autorizzati e nell'83 addirittura raccomandati. Un bel capovolgimento.

«Il carattere sarà solo mio, ma le cause per cui combattere me le ha insegnate mio padre», dice Giannola. Il padre, è lui il modello. Un uomo nato a Rosario di

BIOGRAFIA A FUMETTI

In queste pagine, le vignette tratte dalla *Storia di Benito Nonino* disegnata da Altan. Il libro è un regalo voluto dalla signora Giannola e le sue figlie per festeggiare il centenario della famiglia Nonino.



to nel tempo perché Giannola attira, seduce tutti i vincitori, anche i più importanti nel mondo, e li convince a venire a Percoto, un paese a una manciata di chilometri da Udine, dove i Nonino vivono e distillano.

Quest'anno il Premio celebra i venticinque anni con un ospite, un amico come Claudio Abbado, che sabato 29 gennaio dirige a Udine la Mahler Chamber Orchestra in brani dall'opera *Così fan tut-*

tanto qui e là come fa un dentista su questo o quel dente. Ecco, l'artista è un dentista».

La voce di Giannola è fonda, un po' roca, eppure è brillante, avvolgente. Ti euforizza, ti sommerge. Impossibile resistere. Racconta dal principio, dai durissimi Anni Settanta, quando inizia la battaglia. I Nonino hanno appena fatto una rivoluzione, nel loro campo: nel '73 è nata la grappa del solo Picolit, la grappa di un



care all'industria, potessero avere successo. Fatto sta che la strada era sbarrata.

«Mi sono sentita persa - ricorda Giannola -. Ma io sono determinata, so quel che voglio e non mollo». Va a trovare le donne dei vignaioli, se le fa alleate, gli dà 150 mila lire, anziché le solite quindicimila, per un quintale di vinaccia pura, selezionata. Soprattutto, sempre consigliata dall'enologo-filosofo Veronelli «lancia un concorso, un premio per il vignaiolo che

Santa Fé, in Argentina, dove il nonno di Giannola era emigrato e fece fortuna lavorando la terra. «Mio padre tornò in Friuli e mi trasmise l'amore per questa terra, per le sue tradizioni - dice Giannola -. Giusto per dire che tipo era, aveva una fabbrica di aratri, e quando nel Dopoguerra entrarono in scena i trattori dovettero chiudere, e vendette la casa e i gioielli di famiglia per dare ugualmente lo stipendio ai sessanta operai finché non trovarono

I PREMI 2000

Quest'anno il Nonino andrà all'archeologo Emmanuel Anati, allo scrittore fiammingo Hugo Claus e al biologo Edward Wilson. A sinistra la caricatura dell'incontro tra Benito e Giannola.

**ERMANNO OLMI [1931]**

Regista. Ha vinto il premio nel 1979 per *L'albero degli zoccoli*. Il film racconta il lavoro di quattro famiglie contadine impegnate a lavorare i campi per conto dei proprietari.

**HENRY ROTH [1906-1995]**

Scrittore statunitense. Premiato nel 1987 per *Chiamalo sonno*. Il libro narra le vicende di un bambino ebreo in un ghetto di New York all'inizio del 1900. Dopo questo romanzo del 1934 non pubblicò più niente fino a un anno prima della morte.

**MARIO RIGONI STERN [1921]**

Scrittore. Premiato nel 1982 per *Uomini boschi e alpi*. Uno dei libri che più testimoniano il suo attaccamento alla natura. Ha scritto anche *Il libro degli animali* e *Arboreto selvatico*.

**LEONARDO SCIASCIA [1921-1989]**

Scrittore [1921-1989]. Vincitore nel 1983 per *Kermesse*. Anche Sciascia rimase travolto dallo spirito di casa Nonino: insegnò a cucinare la pasta con gli sgombri alle figlie di Giannola.

**JORGE AMADO [1912]**

Scrittore brasiliano. Ha vinto nel 1984, primo anno di vita del Premio Internazionale. Amado ha scritto romanzi politici, *Il Paese del Carnevale*, e libri di vena umoristica, *Dona Flor e i suoi due mariti*.

**ALVARO MUTIS [1923]**

Scrittore colombiano. Premiato nel 1991 per *La neve dell'ammiraglio*. Il libro fa parte della trilogia *Imprese e tribolazioni del gabbiano Maqroll*, insieme a *Ilona arriva con la pioggia* e *Un bel morir*.

grandi personaggi alla corte dei Nonino

**CLAUDE LEVI-STRAUSS [1908]**

Antropologo francese. Premiato nel 1986. Ha pubblicato opere che figurano tra i classici dello strutturalismo: *Antropologia strutturale*, *Il pensiero selvaggio*. Nel saggio *Razza e storia* rifiuta il primato culturale dell'Occidente.

**LEOPOLD SEDAR SENGHOR [1906]**

Scrittore e uomo politico senegalese. Premiato nel 1986. Ha contribuito al rinnovamento della politica coloniale francese. Nel 1960 divenne presidente del Senegal.

**JACQUE BROSSÉ [1922]**

Scrittore francese. Premiato nel 1989 per *L'ordine delle cose* e *Storie e leggende degli alberi*.

**ERIK ORSENNA [1947]**

Scrittore francese. Ha vinto il premio nel 1990 per *L'esposizione coloniale* con cui ha vinto anche il premio Goncourt nel 1988. Il libro è un'autobiografia immaginaria sotto forma di saga concepita sullo stile delle generis: «All'inizio era la libreria».

**ACHENG [1949]**

Scrittore cinese. Premiato nel 1992 per la *Trilogia dei re* composta da: *Il re degli alberi*, *Il re degli scoochi*, e *Il re dei bambini*. L'opera che ha ispirato la rivoluzione culturale.

**NAIPAUL [1932]**

Scrittore inglese. Premiato nel 1993 per *India un milione di rivolte*. In questo libro Naipaul si riaccosta alla sua patria dopo averne delineato un impietoso ritratto in *Una civiltà ferita: l'India*.

**CHINUA ACHEBE [1930]**

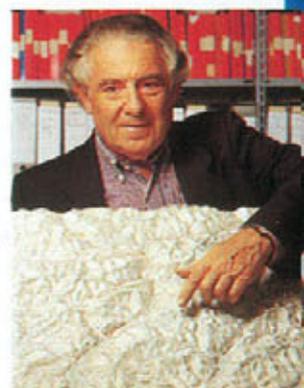
Scrittore nigeriano. Premiato nel 1994 per la trilogia *Dove batte la pioggia* che comprende: *Il crollo*, *Ormai a disagio* e *La freccia di Dio*. Nella sua opera la cultura ibo viene rivissuta alla luce della colonizzazione.

**PETER BROOK [1925]**

Regista scenografo e scrittore. Ha vinto il premio nel 1991. Amico della famiglia Nonino. Per il centenario della distilleria ha portato a Precoto in prima nazionale *Giorni felici*. L'anno scorso invece ha discusso con Abbado sul ruolo dell'artista.

**JORGE SEMPRÚN [1923]**

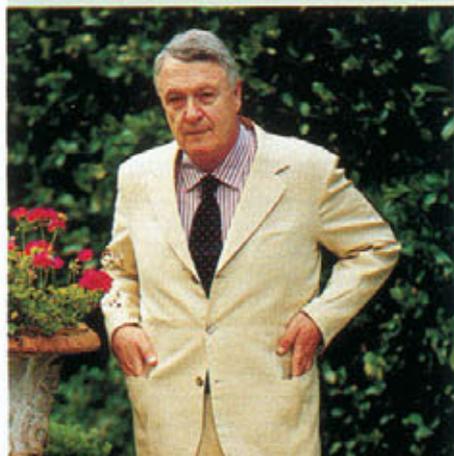
Scrittore spagnolo. Premiato nel 1999. Ha militato nella resistenza francese ed è sopravvissuto a Büchenwald. Ha riportato nelle sue opere le sue esperienze personali [*Il grande viaggio*, *Che bella domenica*]. È stato anche sceneggiatore [*La guerra è finita*].

**EMMANUEL ANATI [1930]**

Archeologo. Premio Nonino 2000. Le sue principali ricerche riguardano l'arte e le religioni delle tribù tribali preistoriche. Ha fondato a Camuno, in Valcamonica il Centro Studi Preistorici.

**ANDREA ZANZOTTO [1921]**

Scrittore. Ha vinto il premio Risit d'Àur nel 1995. All'inizio la sua poesia era legata a un vivo senso della campagna, poi via via si è spostata verso l'invasione drammatica della nuova realtà industriale e consumistica.

**SERGIO MALDINI [1923-1998]**

Giornalista. Ha vinto il Risit d'Àur nel 1978 [anno in cui viene istituito il premio Nonino alla letteratura] per l'articolo *La vita semplice*. Nel 1980 Maldini ha vinto il Campiello con il romanzo *La casa a nord est*.

**YASHAR KEMAL [1922]**

Scrittore turco. Ha vinto il premio internazionale nel 1997 per l'opera omnia. Il suo libro più famoso è *Il cardo* del 1956. L'autore racconta la Terra del Tauro, lo spirito di rivolta di una popolazione narrata con i toni di una fiaba.

Amici di spirito



PADRE TUROLLO

Fu lui a voler premiare Rigoberta Menchu nel 1985. La giuria era scettica ma lui disse «Sarà un nostro fiore all'occhiello». 5 anni dopo vinse il Nobel per la pace.



GIANNI BRERA

A volte era costretto a declinare l'invito. Nel '91 Nascimbeni, che doveva consegnare un premio, si ammalo e Giannola chiamò Brera. Lui rispose: «Obbedisco, vengon».



CLAUDIO ABBADO

Con lui Giannola ha imparato ad apprezzare la musica classica. «Prima non ne sapevo niente, adesso capisco quando dirige lui. Me ne accorgo dai brividi».



CLAUDIO MAGRIS

È il presidente dell'attuale giuria. Un giornalista interprete della Mitteleuropa per un premio che si definisce più che mai cosmopolita.

no un altro lavoro».

Il Premio Nonino si evolve, dopo la vittoria. Dopo Dioniso contempla Apollo, è tutti e due insieme, va dalla terra all'etica e all'arte, ai valori che vengono su dalla terra. Il *Risit* resta, ma viene assegnato a narratori, poeti, saggisti, giornalisti, e negli ultimi anni a salumieri, casari, panettieri, a chi rende onore insomma al gusto profondo del cibo e del vino, alla sapienza e alla fatica di una tradizione locale. E poi il Nonino si moltiplica, nascono altri premi per la narrativa nazionale per quella internazionale, per i «maestri del nostro tempo», altri ancora. Il Nonino premia ora la vita, lo stile di una persona, non un'opera singola (non sono mai molto giovani, i vincitori), e lo stile è l'andare oltre la propria identità chiusa, è il comprendere, l'integrarsi. Per questo diviene con naturalezza un premio cosmopolita, il più cosmopolita di casa nostra. Non a caso l'attuale presidente della giuria è Claudio Magris, il critico aedo della Mitteleuropa, e ne fan parte studiosi e scrittori come Naipaul, Amado, Klibansky, Le Roy Ladurie, Brook, e i nostri Veronelli, Morandini, Nascimbeni, Olmi.

«Io sono poco colta -dice Giannola-. Mi piace cantare, ballare, organizzare, ma non sono mai stata una grande lettrice. Dico grazie al Premio perché mi ha fatto conoscere persone straordinarie». Quanti volti amici. Giannola ricorda Mario Soldati: «In macchina da Percoto a Milano mi raccontò la sua vita. Mi prenderei a sberle per non averlo registrato. Mi raccontò di quando la moglie lo sorprese a letto con la cognata e gli sparò fendendolo a un braccio. "Ho amato le donne, ho amato gli uomini, non mi sono privato di nulla", mi disse». Ricorda Lé-

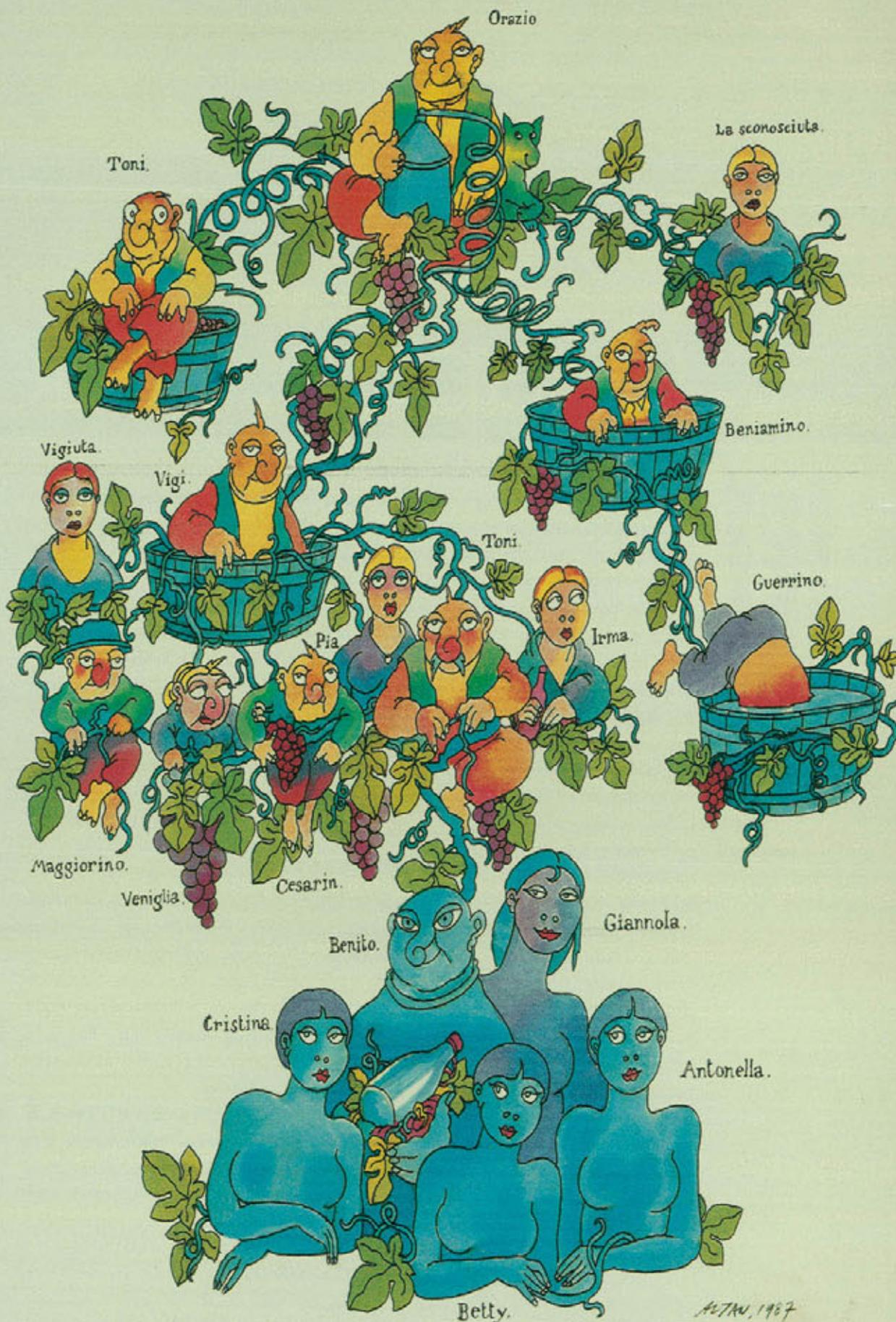
vi-Strauss, gelido e gentile nella sua casa parigina ornata di vasi di Gallé e di sculture di Calder: anche lui venne a Percoto e disse che era stato il viaggio più esotico che avesse mai fatto. E ricorda Sciascia, il tenerissimo Sciascia. Gli telefonò un giorno a Racalmuto poco prima di mezzanotte e lo scrittore imbarazzatissimo le rispondeva a monosillabi ponendo rare domande essenziali: «Dov'è Percoto? Che razza di premio è?». Travolto pure lui. Sciascia salì a Percoto e insegnò a fare la pasta con gli sgombri alle tre bellissime figlie di Giannola e Benito, Betty, Antonella e Cristina, e mandava in dono tonno e agnellini di marzapane. Abbado ha un posto speciale, nel cuore di Giannola: «È riuscito a fare innamorare della musica classica una persona impreparata come me. Dai brividi che sento nel corpo capisco quando dirige lui».

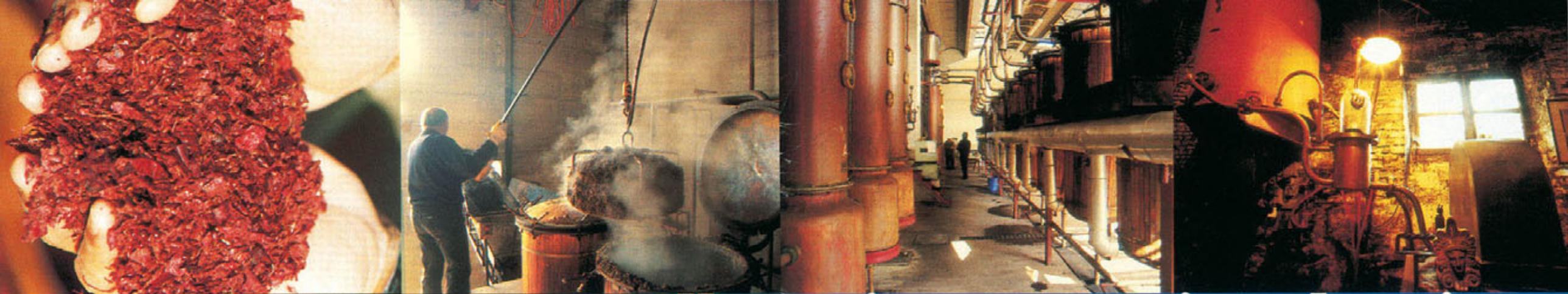
Giannola si quietò. Tace per un po' esclama: «Venticinque anni! Bello. È stato bello. Quest'anno premieremo l'archeologo Emmanuel Anati, lo scrittore fiammingo Hugo Klaus e l'americano Edward Wilson, padre della sociobiologia, cercatore dell'armonia fra sapere scientifico e sapere umanistico e teorico della biodiversità. Ecco, penso che il Nonino abbia quasi ascoltato, persino precorso, il grido d'allarme, l'appello di Wilson a salvare le specie vegetali e animali che muoiono perché uccise dall'uomo. Qui, nel nostro piccolo, abbiamo dato un contributo. Lunga vita alle buone idee e alle buone battaglie».

Claudio Altarocca

UNA VITE DA COLLEZIONE

A destra l'albero genealogico della famiglia Nonino in una caricatura di Altan stampata in occasione dei novant'anni dei vigneti Nonino.





Grappa, dalle trincee ai salotti

D

di **SERGIO MIRAVALLE**

A RUSTICO «SURROGATO DI CORAGGIO» DATO IN abbondanza alle truppe sul Carso, durante la Prima guerra mondiale, ad acquavite gentile, chiara, profumata da sorseggiare a conclusione di pranzi eleganti. Questa è la grappa: il distillato che ha intrecciato la sua evoluzione con il Novecento. Vediamo la storia di questo spicchio d'Italia da bere visto che la grappa è, indossabilmente, solo italiana. Ha avuto, dopo anni di discussioni, il riconoscimento da parte dell'Unione europea. Dal 1989 si può chiamare grappa solo il distillato di vinacce italiane, lavorate in Italia secondo precisi metodi di produzione. E la recente presa di posizione dei distillatori nelle trattative tra Bruxelles e il Sudafrica, che non intende riconoscere l'esclusiva del nome, ha confermato il principio di questo primato italico: «Ci hanno già rubato il nome pizza, ma la grappa è nostra e solo nostra».

All'inizio del Novecento le cose erano ancora piuttosto confuse. Il dizionario dell'Accademia della Crusca ha ignorato a lungo l'esistenza della parola grappa, lasciando spazio alle voci dialettali «sgnapa», «branda», «fil de fer». Nei primi

alambicchi finirono anche le vinacce, cioè il residuo della pigiatura, formato di gaspi, bucce e vinaccioli. Era l'«Acqua d'oro» citata da Bonifacio VIII in occasione del Giubileo del 1300. Furono i Gesuiti nel 1600 a studiare più a fondo le tecniche di distillazione, rubando il campo agli alchimisti in perenne ricerca della mitica «quint'essenza». L'Ottocento vide affermarsi di nuove tecniche di distillazione con l'uso di alambicchi e metodi sempre più raffinati per eliminazione del-



In tutto il mondo
ce la copiano.

Ma quella vera è solo
made in Italy.



le teste e delle code e l'imbottigliamento del solo cuore dell'acquavite. Ma c'era anche una produzione sommersa con una rete di contrabbando capillare che percorreva le montagne: dal Piemonte, al Trentino, al Friuli, allargandosi a tutta la Pianura Padana e oltre. Era la versione contadina, fatta in casa, o di nascosto nei boschi, con marchingegni clandestini per evitare le pesanti tassazioni che tutti i governi hanno sempre applicato sui distillati.

Durante la Grande Guerra la grappa fu arruolata e divenne «arma» della sussistenza: la razione media era di dieci litri al giorno ogni 50 uomini, ma prima degli assalti il cicchetto distribuito in trincea poteva essere ancor più generoso. E

sulla *Domenica del Corriere* apparvero réclame di eleganti fiaschette portagrappa da tasca, rivestite in cuoio, per i signori ufficiali. È con questa iconografia montanara e un po' reducista che la grappa ha convissuto per decenni, incontrastata regina delle osterie, fortemente radicata nell'arco alpino e in Veneto, tanto che in una famosa famiglia del vino come i Carpené Malvolti di Conegliano c'è chi ebbe come nome di battesimo: Etila (l'alcol, risultato della distillazione).

Nell'immaginario collettivo la grappa era portata in quota dagli alpini o nelle botticelle dei cani San Bernardo. Per farla salire «sempre più in alto» dovevano arrivare gli Anni Settanta. Tocca a Mike Bongiorno diventare il testimonial di una fortunata campagna pubblicitaria nazionale della Grappa Bocchino di Canelli. «Fu mio padre Giorgio a ingaggiare il popolare presentatore convincendolo a farsi calare con un elicottero sulle vette più alte delle Alpi con una bottiglia della nostra Sigillo Nero», ricorda oggi Carlo Micca Bocchino, che con la sorella, Antonella, conduce la storica distilleria piemontese. Quella campagna pubblicitaria durò per dieci anni e Bongiorno, durante un tormento in quota rischiò, anche di restare isolato sul Monte Bianco. Erano gli anni della grappa da banco, proposta nei bar e vissuta come alternativa agli aperitivi.

Ma erano anche gli anni dei nuovi pionieri.

Nel dicembre 1973, a Percoto in Friuli, i coniugi Benito e Giannola misero in un alambicco solo le vinacce della preziosa uva Picolit, creando la grappa di monovitigno

Gli Anni Ottanta sono stati, anche per la grappa, la stagione dell'apparire, con bottiglie sempre più preziose ed elaborate che l'hanno fatta avvicinare al suadente mondo dei profumi. Ma non tutti hanno inseguito le mode. A Bassano del Grappa, alla distilleria Bartolo Nardini, che vanta la data di nascita 1779, ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia, hanno seguito a distillare a vapore e mettere in bottiglia la «bianca» da un litro e la «riserva», maturata in botti di rovere. E a Neive, sulle colline al confine tra l'Astigiano e l'Albese, Romano Levi il «grappaiolo angelico» scoperto da Luigi Veronelli, ha continuato, come faceva il padre Serafino, a condurre l'alambicco a fuoco diretto, uno degli ultimi ancora in funzione e a distillare grappe che poi imbottiglia e battezza con etichette disegnate rigorosamente a mano. Per Levi la grappa è così: «Un mistero che si ripete ogni volta uguale e diverso». La grappa ha trovato negli ultimi anni un punto di equilibrio, sottolineando le radici enologiche. È entrata nei salotti e nelle liste dei migliori ristoranti. Ha conquistato palati più giovani, affascinando anche le donne. Le 150 distillerie ancora in attività (erano decine di migliaia agli

PRONTA

PER L'ENOTECA

Sopra alcune fasi
di lavorazione

della grappa:

il mosto,

la fermentazione

delle vinacce

[che dura da otto

a quindici giorni],

la distillazione

e la maturazione

[che dura alcuni

mesi]. Dopo

essere stato

filtrato, il distillato

viene poi

imbottigliato.

Grappamondo

di SERGIO MIRAVALLE Illustrazione di ANDREA CAMPAGNA

LOMBARDIA

CANTINA STORICA IL MONTÙ

Montù Beccaria [PV]

Rimessa a nuovo dalle famiglie Ottaia e Tonalini.

PERONI

Gussago [BS]

Produce grappe di fattoria sia Franciacorta che per Garda.

DISTILLERIA FRASSINE

Dustago [BS]

È ancora quella originale del 1903.

P I E M O N T E

DISTILLERIA ASTIGIANA

LA TASTEVIN

Morberecchi [AT]

È tra le grappe più ambite dall'aristocrazia enologica nazionale.

BOCCHINO

Carnelli [AT]

Tra le prime ad avere messo in commercio, con il Moscato di Asti.

BOSSO

Cunico [AT]

Blasonata grapperia astigiana, opera con singolari alambicchi a vapore.

FRATELLI ROVERO

San Marzanotto [AT]

Una trentina di grandi nomi del vino italiani fanno nascere qui la loro grappa d'autore, fornendo le vinacce.

MAGNOBERTA

Casale Monferrato [AL]

È tra gli interpreti delle fragranti vinacce del Monferrato.

BECCARIS

Costigole d'Asti [AT]

Strategicamente ai confini della zona di produzione di grandi barbera e moscati da cui deriva le grappe migliori.

COOPERATIVA

DEL BARBARESCO

Barbaresco [CN]

Una delle poche realtà cooperative. Raccoglie una trentina di soci.

DISTILLERIA SANTA TERESA

Alba [CN]

Bellissima la serie delle etichette con le evocanti incisioni di Giallo Gallo.

DISTILLERIA LEVI SERAFINO

Nèive [CN]

Deve la sua notorietà alla scoperta di Luigi Veronelli.

BERTA

Nizza Monferrato [AT]

Piccola distilleria in fase di sviluppo e affinamento.

DISTILLERIE REVEL CHION

Chivoverano [TO]

L'ultimo alambicco in attività della grande tradizione subalpina.

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Altavilla Monferrato [AL]

Per il 2000 ha creato una bottiglia con un diamante incastonato.

ANTICA DISTILLERIA

DI ALTAVILLA

Altavilla Monferrato [AL]

Stila le vinacce con alambicchi a vapore.

DISTILLERIA FRATELLI

FRANCOLI

Ghemme [NO]

Ospita la Biblioteca internazionale dell'aquavite e del liquore.

V A L L E D ' A O S T A

LA VALDOTAINE

Saint-Marcel [AO]

Distilla con due tipi di alambicchi, di cui uno a bagnomaria rigorosamente trentino.

SEGNANA

Borgo Valsugana [TN]

Famosa per la sua grappa invecchiata, ora accompagnata dalle più fragranti bianche.

DISTILLERIA FRATELLI PISONI

Pergolese Sorchie [TN]

Produce grappe lavorando vinacce con il sistema del ripasso.

PILZER

Fever [TN]

Vanta alambicchi bagnomaria in rame che danno grappe ritenute tra le migliori del panorama nazionale.

TRENTINO ALTO ADIGE

DISTILLERIA MARZADRO

Broncolino di Nogaredo [TN]

Ha anche un angolo degustazione.

DISTILLERIA RONER

Termeno [BZ]

Lascia al classico bagnomaria le vinacce più pregiate, dal Muller Thurgau al Gerwurztraminer.

V E N E T O

DISTILLERIA ACQUAVITE

Visna di Vazzola [TV]

L'azienda dedica una particolare attenzione all'innovazione.

CIMENTI

Albivelle [TV]

Opera con un piccolo bagnomaria, creata da Gilberto Cimenti.

BOTTEGA

San Fior [TV]

Con bottiglie pregiate ha saputo vestire la grappa per attirare i collezionisti.

NEGRONI

Mareno di Piave [TV]

Distilla vinacce tra le più blasonate del Triveneto.

BONOLLO UMBERTO

Mestrino [PD]

È peculiare per presenza di tutti i metodi di distillazione oggi esistenti.

TENUTA VILLANOVA

Ferra d'Isoneo [GO]

Distilla con apparecchi in rame che ripercorrono gli ultimi 5 secoli.

BARTOLO NARDINI

Bassano del Grappa [VI]

Etichetta con la scritta aquavite, senza la c, alla moda antica.

POLI

Schiavon [VI]

Distilla le vinacce del veneto con delle caldaie di stile comorbiano.

FRIULI

Venezia Giulia

Una delle migliori interpreti del bere forte.

I L R E S T O D ' I T A L I A

DISTILLERIE BONOLLO

Fornigine [MO]

Ospita il Centro Documentazione Grappa Luigi Bonollo.

DISTERCOOP

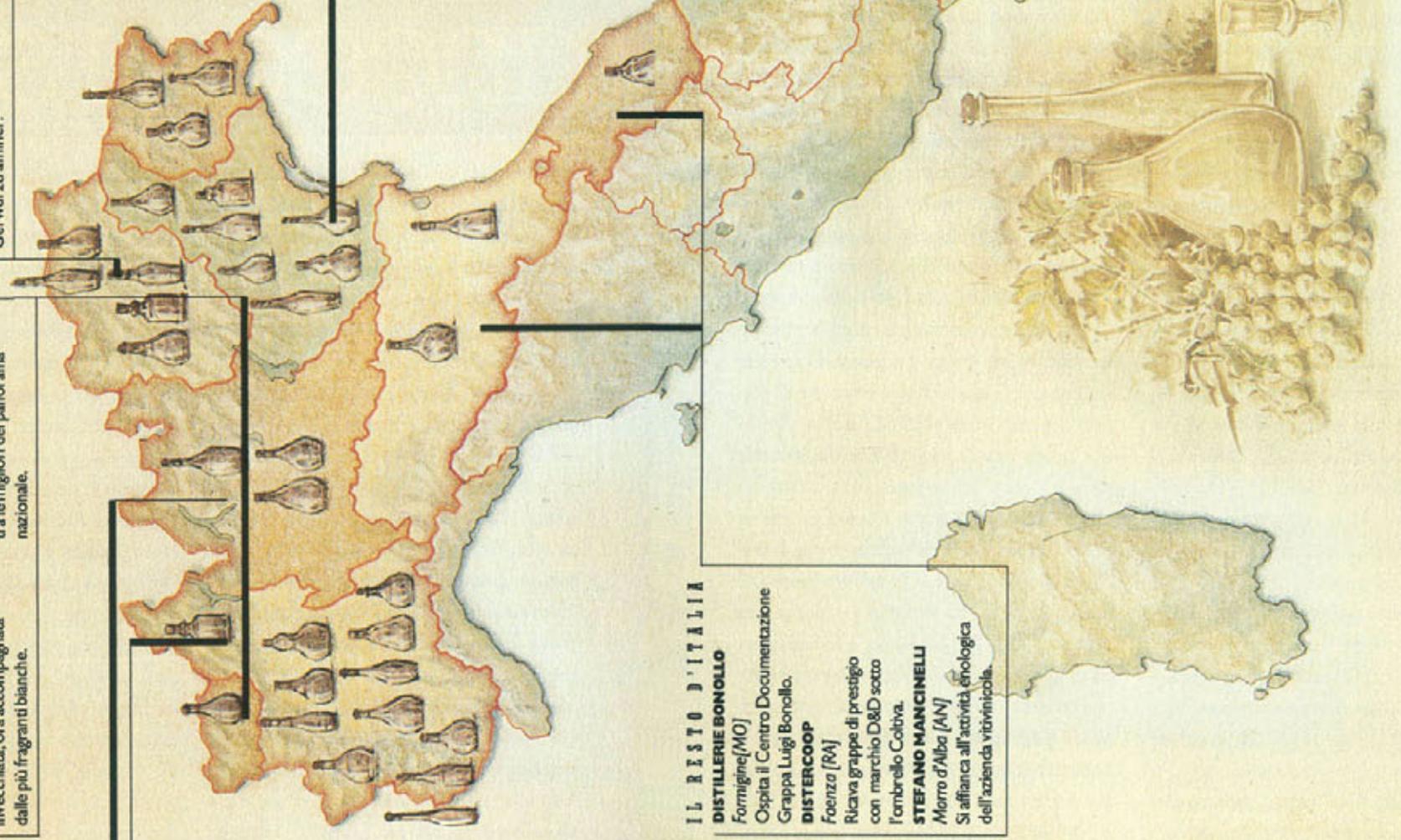
Foenza [RA]

Ricava grappe di prestigio con marchio D&D sotto l'ombrello Coltiva.

STEFANO MANCINELLI

Morro d'Alba [AN]

Si affianca all'attività enologica dell'azienda vitivinicola.



Le 150 distillerie oggi in attività producono circa 40 milioni di bottiglie l'anno. Il mercato è concentrato all'80 per cento nelle regioni del Nord, un 10 per cento al Centro-Sud e il restante all'estero. Ecco quelle più antiche.

Per bere grappa, bisogna studiare

E stanno nascendo i Grappa club. Li sta creando l'Istituto nazionale della grappa, il sodalizio con sede a Brescia, che raggruppa 109 aziende del settore, con lo scopo di creare punti di incontro, informazione e formazione degli assaggiatori di grappa. «Non si pensi a circoli di beoni impenitenti - premette Luigi Odello, 49 anni, enotecnico piemontese da tempo trasferitosi a Brescia che ha firmato decine di pubblicazioni sulla grappa e i distillati - noi vogliamo far crescere la conoscenza intelligente attorno a questo distillato tipicamente italiano puntando sulla qualità e la tipicità delle sue caratteristiche organolettiche e mai sugli eccessi».

All'Istituto, che è collegato anche con l'Anag (Associazione nazionale assaggiatori di grappa, fondata ad Asti da oltre vent'anni con sede alla Camera di commercio) si organizzano corsi su come imparare a riconoscere i vari tipi di grappe, metterli a confronto, distinguere i metodi di distillazione? E vengono organizzati anche viaggi didattici nelle distillerie e nelle zone di produzione.

Come sarà la Grappa del Duemila? La legge prevede un tenore alcolico tra i 38 e i 60 gradi, e la tendenza è di attestarsi attorno ai 40. Odello non ha dubbi: «Sono finite le grappe bruciature. Oggi deve avere grande personalità e un aroma decisamente orientato al floreale e al fruttato che si ottiene distillando vinacce più fresche e selezionate. Nei prodotti invecchiati parte di queste note possono essere sostituite da quelle di frutta secca, vaniglia, sentori di tabacco. In ogni caso la grappa deve essere limpida, senza impurità o venature e non mostrare al naso e in bocca alcun difetto di muffa, cotto, bruciato, gusto legnoso o metallico. Informazioni anche in rete. Il sito ufficiale dell'Istituto nazionale grappa è www.istitutograppa.org. I motori di ricerca alla voce grappa individuano un centinaio di siti, e molte anche le distillerie che invitano a un viaggio virtuale tra i loro alambicchi.

s. mir.

inizi del Novecento) producono circa 40 milioni di bottiglie l'anno. Il mercato è concentrato per l'80% nelle regioni del Nord, un dieci per cento al Centro-Sud e il restante all'estero, soprattutto Nord Europa, ma anche Stati Uniti e Giappone. I marchi leader (Nardini, Candolini, Julia, Bocchino, Nonino, Piave) coprono un terzo della produzione: il resto è rappresentato da realtà medio piccole che valorizzano l'intenso legame con il territorio. La legge ha previsto la nascita delle grappe a indicazione geografica in sei zone: Piemonte, Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto e Friuli. La setima è la grappa di Barolo, prestigiosa enclave piemontese che contiene un voluto controsenso: la grappa di Barolo, trattandosi di distillato di vinacce non dovrebbe esistere, in quanto si distillano in realtà le vinacce del nebbiolo, l'uva madre che dà il vino destinato a diventare barolo, ma solo dopo almeno tre anni.

Del resto sono sempre più i nomi dei vini sulle etichette delle grappe e si assiste al crescente fenomeno delle acquaviti su ordinazione da parte di case vinicole che affidano ai maestri distillatori le loro vinacce migliori. E anche industrie come la Stock di Trieste puntano ora, nella fascia alta del mercato, su grappe d'autore firmate da Franco Barbero per la piemontese grappa di Brachetto, Bruno Pilzer per la trentina grappa di Muller Thurgau e da Mercedes De Mezzo (una delle rare donne grappaiole) per la friulana grappa di Cabernet. Tutto questo ha significato anche un rialzo dei prezzi indotto dal forte carico fiscale. La grappa è tassata a ettanidoro: per una bottiglia a 40 gradi di alcol si pagano circa 3.500 lire di accisa più 75 lire del contrassegno di Stato e il 20 per cento di Iva sull'intero valore. E così, svanito o quasi il contrabbando spicciolo, è comparso un nuovo singolare reato: il furto all'ingrosso di grappa nelle distillerie. Sono già stati denunciati una quarantina di colpi certamente a opera di bande specializzate. È facile concludere che la grappa, così, va davvero a ruba.

Sergio Miravalle