Storia, passione, tradizione, collezione dell'aromatico liquore bianco

La grappa: eccellenza tipica italiana

di Francesca Gardenato

La grappa è un'eccellenza italiana, per tradizione e per legge. Essa «è simbolo di cultura, sintetizza e racchiude in sé esperienze, metodi e tradizioni che non devono andare perduti. Oggi si presenta come un distillato di alta qualità, fatto di antichi gesti», afferma Marino Damonti, lonatese, proprietario di una delle più grandi collezioni di grappa al mondo. La denominazione di "grappa", ricorda, è frutto delle battaglie condotte dai distillatori del passato e dell'esistenza, oggi, di una precisa normativa in materia. Ma il liquore che noi definiamo "italiano" è molto di più di un distillato: è l'eredità di antichi gesti del passato e "ricorda all'uomo le sue radici".

La storia

Un tempo era un prodotto povero, quasi di scarto, fino al secolo scorso relegato alla servitù e ai contadini, oggi è una bevanda nobile, di qualità e di nicchia, avvolta da un'aurea di mistero. E il liquore ha letteralmente conquistato Marino Damonti, miglior maître d'Italia nel 2007 e più volte vincitore di pregiati riconoscimenti legati al mondo della grappa. Il ristoratore lonatese da anni "culla" questa sua passione che è divenuta molto più di un hobby, quasi uno stile di vita, che si traduce in una collezione di 9.500 bottiglie. Dove è riassunta pure una parte della storia d'Italia.

Tra i campioni della sua raccolta, rientrano anche cognac provenienti da Russia e Moldavia; in Moldavia e Armenia si reca spesso per fare selezioni (blend) di vari cognac, distillati di vino. Sulla sua bottiglia più vecchia, pensate, si legge la data 1883. "Secondo gli esperti", afferma soddisfatto l'intenditore, "questa è la collezione più grande del mondo".

Da oltre trent'anni Damonti si occupa di valorizzare e divulgare la poetica della grappa. Sul tema ha scritto anche tre libri: "Conversare di grappa in grappa", "Grappa. Tradizione da non dimenticare" e "Il libro completo della Grappa", edito da De Agostini e tradotto anche in inglese e tedesco.

Il luogo a lui più caro è la cantina di casa sua: il regno della grappa, un posto segreto, quasi magico. Dove centinaia di bottiglie diversamente etichettate, tra grappa invecchiata, stravecchia e riserva, con i sigilli più antichi e interessanti, riposano impilate su alte scaffalature. Un vano custodisce pure imbottigliatrici del '700, '800 e '900.

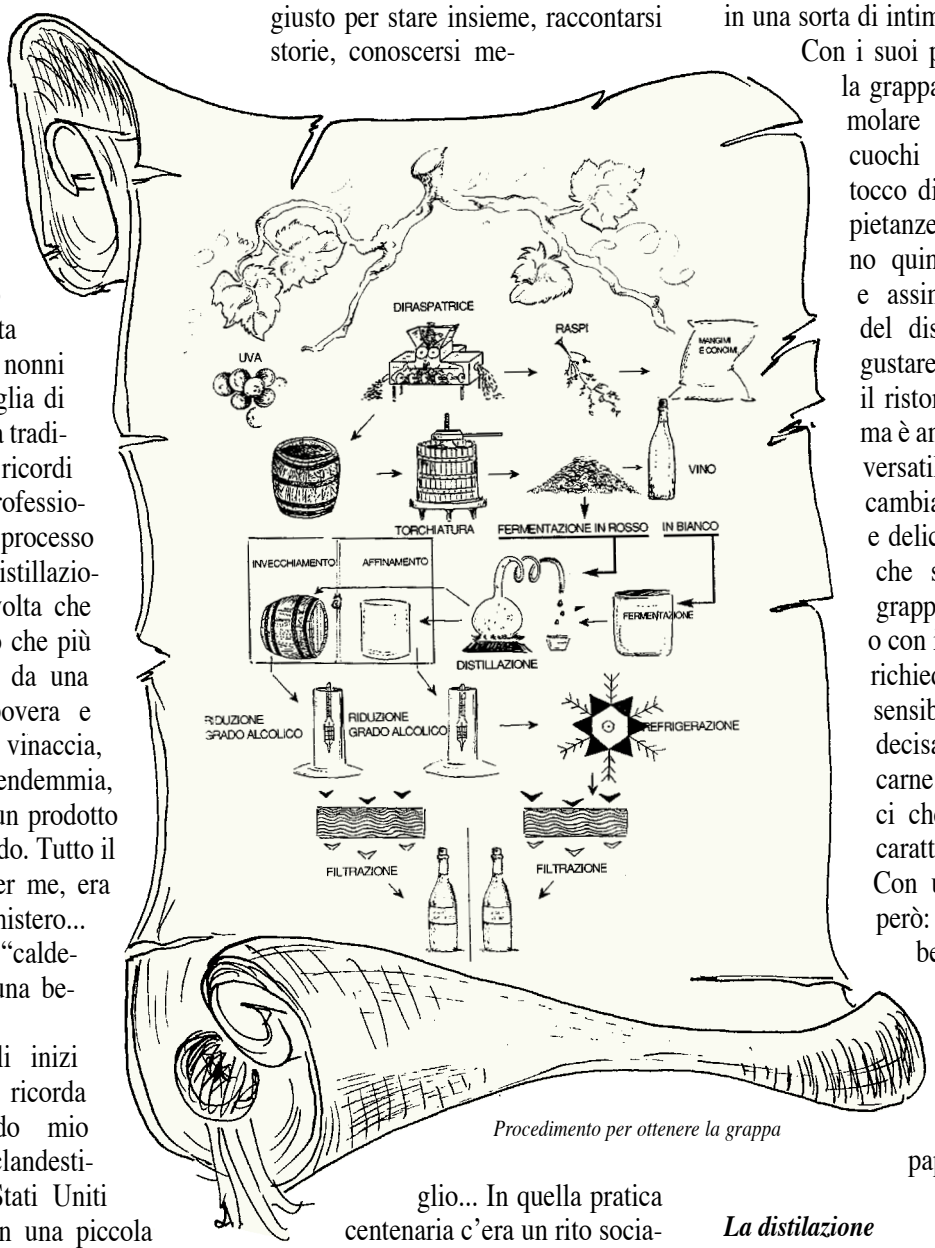
Nella sua osteria, assai nota per l'originalità e la cura dei piatti proposti, grappe e vini rievocano la nostalgia dell'infanzia e si abbinano alle più tradizionali gioie del palato. Le pareti delle sale sono coperte di fotografie, dove artisti di ogni sorta posano sorridenti tra il padrone di casa e una bottiglia di grappa, vera protagonista della cucina Damonti. Nell'osteria ereditata dal padre e riconvertita secondo i tempi moderni, Marino ha coltivato la sua affascinante passione, per infonderla poi ad altri, clienti in primis, e destare stupore e curiosità intorno a quel «liquido trasparente e profumato, che racchiude

Marino Damonti

passato, presente e immaginazione». Dagli alambicchi alle più moderne tecnologie il fascino resta immutato. Dopo averci mostrato il suo "rifugio sotterraneo", il racconto torna al suo passato. Non so dire con esattezza, spiega il lonatese, «quando è nato in me l'amore per la grappa, di certo affonda le radici nella storia della mia famiglia e della mia terra».

Dalle esperienze di fanciullo alle storie di vita dei genitori e dei nonni è riemersa la voglia di mantenere viva la tradizione, unendo i ricordi alla moderna professionalità. Lo rapì il processo tecnico della distillazione: «La prima volta che vidi distillare ciò che più mi colpì fu che da una materia tanto povera e "brutta" come la vinaccia, scarto della vendemmia, potesse nascere un prodotto così puro e limpido. Tutto il procedimento, per me, era ammantato di mistero... In alambicchi e "calderoni" si creava una bevanda magica».

Tutto risale agli inizi del Novecento, ricorda Marino, «quando mio nonno emigrò clandestinamente negli Stati Uniti e trovò lavoro in una piccola distilleria di whisky. Lì apprese l'arte della distillazione». Dopo dieci anni, nonno Damonti rientrò in Italia carico di nuove esperienze e trasmise le conoscenze al figlio. E il padre di Marino - contadino, cacciatore e oste - "porse il bicchiere di grappa" al figlio, che, ancora bambino, lo accompagnava nelle cascine di amici contadini seguendo con curiosità l'iter della distillazione. «Quelle immagini sono ancora vive e forti - chiosa l'esperto - così come il processo di distillazione artigianale. Questo durava tre o quattro ore e, lì, la vita sembrava dilatarsi: era il momento giusto per stare insieme, raccontarsi storie, conoscersi meglio... In quella pratica centenaria c'era un rito sociale: nel mondo dei nostri nonni e genitori, solcato da tante sofferenze, l'atto condiviso del bere insieme rinsaldava le relazioni».



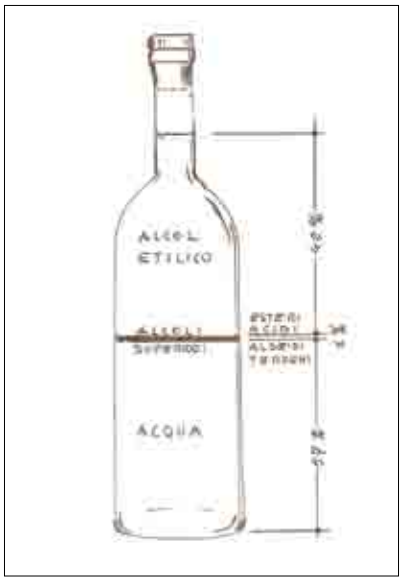
Procedimento per ottenere la grappa

La passione e la curiosità, il tempo e l'esperienza hanno insegnato al giovane Damonti l'arte della distillazione. «Distillare in casa oggi è illegale», precisa. Un tempo lo si poteva fare, oggi le normative sono severissime e la distillazione è appannaggio solo di realtà autorizzate, che abbiano un alambicco dichiarato e fisso. Eppure, dai distillati casalinghi di una volta sgorgavano essenze uniche, che univano amici e parenti, in una sorta di intimità senza tempo.

Con i suoi profumi e aromi, la grappa è capace di stimolare la fantasia dei cuochi e di donare un tocco di personalità alle pietanze, che prendono quindi nuovi sapori e assimilano l'essenza del distillato. «Si può gustare da sola - dice il ristoratore lonatese -, ma è anche una bevanda versatile, disponibile al cambiamento: gentile e delicata con il pesce, che si presta a una grappa più aromatica, o con i primi, piatti che richiedono maggiore sensibilità; più forte e decisa con i secondi di carne e con alcuni dolci che necessitano di carattere e fragranza». Con una precisazione però: «Il distillato va bevuto prima del caffè, mai dopo (come si fa di solito), perché questo rende sature le papille gustative».

La distilazione

Distillazione letteralmente significa "evaporazione di un liquido". Serve a separare mediante calore le parti più volatili di una sostanza trasformandole in vapore, il quale a sua volta è condensato tramite raffreddamento. Lo scopo, in pratica, è dividere la parte alcolica di un liquido fermen-



Grappa - composizione

Angolo imbottigliatrice

tato. E l'apparecchio usato, tradizionalmente, è l'alambicco. Secondo i primi documenti, spiega Marino, esso «fu introdotto dagli arabi. Era un recipiente in terra cotta allungato che veniva riscaldato dai raggi solari... I primi alambicchi europei, con e senza raffreddamento, risalgono al 1500».

Oggi i metodi di distillazione più diffusi sono due: «Il primo, a distillazione continua, è impiegato in ambito industriale, in quanto permette un risparmio di manodopera, ma a volte penalizza la qualità del distillato privandolo di alcuni profumi. Il secondo metodo, a distillazione discontinua, è invece adoperato nelle distillerie artigianali. La legislazione in materia è molto rigida e selettiva, al fine di favorire la creazione di un prodotto esclusivo, di alta qualità».

Quando il distillato sgorga dall'alambicco è un liquido incolore, limpido, con una vasta gamma di profumi e un'elevata concentrazione di alcol. E ha bisogno di un periodo di riposo, detto "di affinamento", in contenitori neutri, per esempio di acciaio inox, oppure di una permanenza in legno, più o meno lunga, se deve acquisire le caratteristiche di finezza, morbidezza e aromi secondari, tipici dell'invecchiamento.

Se nella vinaccia, precisa Marino, «gli elementi volatili - le cosiddette teste, cioè il primo liquido che esce dal refrigerante - fossero solo acqua e alcol, la distillazione non creerebbe problemi. Ma il fatto che vi siano molti elementi volatili fa sì che, se entrano nella grappa oltre un certo limite, la deprezzano in modo irrimediabile. Qui interviene la rettificazione, o purificazione, ossia la separazione delle fasi di testa e coda dal cuore, rappresentato dalla maggior parte delle componenti volatili che si raccolgono nell'ultima parte del distillato».

Prima di essere imbottigliato, giovane o invecchiato, il distillato è sottoposto a un ciclo tecnologico che prevede la riduzione del grado alcolico con acqua demineralizzata, poi la refrigerazione (a 10°- 20° C sotto zero per 48-72 ore) per rendere insolubili alcuni componenti negativi dal punto di vista organolettico. Infine, si procede a una o più filtrazioni finissime, capaci di asportare tutte le parti in solubilizzate a bassa temperatura.

In pratica, «è il processo mediante il quale la grappa acquisisce gradevolezza e importanza, grazie alla cessione di sostanze da parte del legno, che modifica anche l'originario profilo sensoriale dell'acquavite (colore e aroma). La grappa invecchiata possiede pregio e carattere. Per cui è assai importante la qualità di legno in cui l'invecchiamento si affina».

Per un vero cultore della grappa è difficile resistere alla preparazione di versioni aromatizzate, unendo il distillato con erbe o radici officinali, o anche con la frutta, altra pratica contadina antica.

Ultima tappa per l'appassionato è la degustazione. Atto su cui influiscono sia la temperatura, che il metodo e il bicchiere scelto. Il tutto accompagnato da qualche trucco noto al grappaiolo. «Il bicchiere deve essere piccolo, ma a forma di tulipano, e avere uno stelo abbastanza lungo, in modo che il profumo della grappa non sia contaminato dagli odori della mano. Una grappa giovane va degustata intorno ai 9°-11° C, mentre la temperatura ideale per una invecchiata è di circa 15°-18° C. È consigliato eseguire confronti in serie di non più di quattro campioni per volta, per evitare la stanchezza sensoriale. La valutazione sarà visiva, olfattiva, gustativa e retro olfattiva».

Francesca Gardenato
Pubblicista