

LA GRAPPA

*... distillare è imitare il sole,
che evapora le acque della terra
e le rinvia in pioggia.*

**DIOSCORIDE PEDANIO
(I sec. a.C.)**



*Si illuminano, diventano vera storia e l'acqua di fuoco,
così desiderata e accettata, come oblio e medicina,
entra a far parte del bagaglio umano della gente trentina.*

GIUSEPPE ŠEBESTA



PROPOSTA
SPIRITS

www.propostavini.com

GIOVANI COME LA GRAPPA

La parola *Grappa* è un ossimoro vivente: secca però delicata, possente eppure fine.
Per quanto rustica elegante e generosa: cristallina ma esplosiva, antica, anzi, sempreverde.
E quintessenzialmente nostra, anche se tradita.

La Grappa ha fama di essere il primo prodotto di uno scarto nobile del vino.
In realtà, non è altro che materia prima favolosa: la Vinaccia fresca fermentata
(se certi vini meritano la Maiuscola lo stesso metro di giudizio dovrà applicarsi all'involucro
morbido e infracidato che gli hanno dato origine e fornito senso di esistere).

La Grappa nasce da un cumulo di ossa che, con il crisma del recupero, dell'ingegno e dell'alchimia, si trasforma in spirito.
Lo stesso alambicco ricorda un'architettura da centrale termoelettrica degli anni '30. Pare quasi uno strumento
di laboratorio da *Ritorno al Futuro*, con tanto di condensatori, termometri, valvole di lavaggio, colonne filtro e serpentine,
oblò da scafandro di palombaro, bulloni e stantuffi da locomotiva a carbone e scienziati pazzi col camice bianco.
Quel macchinario perfetto permette il passaggio dallo stato al liquido oppure, se consideriamo la preponderanza delle parti
aromatiche che caratterizza la Grappa (a tal punto che qualcuno al posto della bottiglia propende per il nebulizzatore),
addirittura dal liquido all'aeriforme, sublimando per vaporizzazione.

Questo distillato trasparente, viscoso e scivolante (definizione magistrale coniata da Mario Soldati) è, senza alcun dubbio,
la risultante migliore che può scaturire dal processo di vinificazione.

Escluso l'ottenimento del Vino, chiaramente.

Del Vino, infatti, è il satellite naturale preferito.

Accanto ad ogni bottiglia di vino dovrebbe comparire istantaneamente un'icona più piccola al suo fianco,
diversa nella forma, ovvero la bottiglia del suo distillato corrispondente.

Come la Luna per il Pianeta Terra.

Qualcosa di inseparabile, anche solo come gli anelli di Saturno.

O una Madonna col Bambino.

La glorificazione del Vino in Acqua della Vita è l'opposto filosofico del suo decadimento in aceto: due destini antitetici,
diversamente inesorabili.

Chiaramente stiamo parlando di grappe realizzate da Mastri Distillatori che non solo danno del tu all'alambicco,
ma che dentro la caldaia di quell'alambicco utilizzano solo le vinacce più fresche e odorose conferite dai loro amici vignaioli
in un intento virtuoso di conservazione, riciclaggio e nobile trasformazione.

Talvolta, per giunta, soprattutto in certi luoghi dove la Grappa è veramente Storia e Cultura, chi è distillatore è anche
vignaiolo lui medesimo, anche se la gestione di certo non risulta agevolata per le questioni dei registri separati, accise,
magazzini di stoccaggio del prodotto, e innumerevoli altri cavilli di natura burocratica.

Chi è capace di fare la Grappa, di solito, si avventura con trasporto e piacere anche nella distillazione del vino e della frutta.

Che i tempi siano cambiati più o meno per tutto quanto ci circonda, è cosa risaputa.

Parimenti, va detto che, se a livelli di consumo la Grappa ha perso lo scettro di Regina dei Distillati Italiani,
la colpa di sicuro non è sua.

Eppure, più che guardare indietro a quando la Grappa era la migliore amica dell'Alpino, la consolazione del reduce di Guerra,
il toccasana del Barba Toni, l'estasi di Gino Veronelli, la libidine del contrabbandiere o il buco nero dell'alcolista,
ci è parso opportuno guardare avanti e interpellare un manipolo di voci autorevoli di trentenni, o anche meno.

Essi hanno conosciuto da ragazzi l'arte della distillazione della Vinaccia e oggi portano avanti
con fierezza e lungimiranza questo prodotto, che... più italiano di così non si può.



Gin, rhum, vodka, tequila, mezcal, sotol, chacaça, bourbon, whisky...

L'esotismo si addice alla gioventù.

Il palato lo sa: per riscoprire i sapori di casa, bisogna prima aver fatto il Giro del Mondo.

Bevendo Grappa, o gli altri prodotti che ce la ricordano e le gravitano attorno (distillato di frutta, acquavite di vino), si innesca un altro tipo di esotismo, più legato al paesaggio culturale e antropologico montano.

Per chi non vive a quelle latitudini (e altitudini), l'iconografia della Grappa è figlia di una spiccata connotazione alpestre che ha giovato e, allo stesso tempo limitato enormemente, le potenzialità di successo di questo nostro amato – ma al contempo temuto – distillato, in molti casi eccessivamente localistico e identitario.

In realtà, in Italia abbiamo egregi Mastri Distillatori un po' dappertutto, dallo Stretto di Messina all'Appennino Ligure, dal Monferrato alle distese della Maremma, non di certo esclusivamente nella fascia Prealpina che scorre tra Piemonte, Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli e Venezia Giulia, zone – queste – dove si concentrano i maggiori numeri di distillerie tradizionali.

E allora, perché mai il grappino ce lo beviamo volentieri su in quota al rifugio dopo il salmi di cervo con la polenta taragna, e non ce lo immaginiamo invece servito altrove magari in un calice adeguato anziché nella grolla o nella tazzina dell'espresso?

Quando a tavola non possiamo rinunciare al Vino, perché lo pensiamo *in sostituzione a*, e non eventualmente *a corredo di*, arzigogolandoci in destinazioni superalcoliche che dalla galassia-Vino si allontanano anni luce sia geograficamente che culturalmente? Forse perché ci hanno portato a semplificare la richiesta della Grappa con dei connotati fissi, come *secca*, *morbida*, *barricata*, *bianca*, *alle erbe*, quando invece è evidente la sua meravigliosa versatilità nel panorama di quel florilegio ampelografico dalle infinite possibilità che abbiamo qui in Italia. O forse perché non sappiamo che il vignaiolo preferisce consegnare il suo prezioso "oro" bagnato e scarico della sua polpa in mani sapienti, a meno che non voglia utilizzare le vinacce nell'interfila come fertilizzante naturale o andare ad applicarle attorno alla crosta di una bella toma per poi farla stagionare a dovere in grotta.

Proviamo a chiederlo a un vignaiolo serio: *e delle tue belle vinacce, che ne fai?*

Vedrete che, se ama la Grappa, le consegna a uno capace volentieri anche se quasi gelosamente (*... ehi, trattamele bene, se no poi vedi...*).

Perché il miglior "finale di partita" di un grappolo sano non ha luogo nel torchio, bensì in distilleria.

I giovani distillatori di oggi, quelli che davvero credono in quello che fanno e hanno fiducia nel loro mestiere, sembrano avere una marcia in più.

Per la maggior parte, sono una progenie di nipoti che, nell'affidarsi alla sapienza dei loro vecchi, ha potuto comprendere l'importanza della propria funzione di *rigeneratori di giovinezza*. Prendendo in mano una qualunque foto di un anziano che tiene in braccio un bambino, avvertiamo di sicuro l'esistenza di una linfa che scorre in doppia direzione, dissolvendo la fine di un inizio come fosse Amore distillato.

Ammirati da questa loro saggezza, ancora acerba ma decisa, e riconoscenti per il valore della testimonianza, dedichiamo a tutta la loro generazione e alla loro gioventù una sorta di mantra conclusivo e riassuntivo che fotografa l'attuale spinta di "rinascita" della Grappa.

Ossimoro vivente, come si diceva all'inizio, la Grappa custodita nelle mani dei giovani distillatori del Futuro è quella bevanda spiritosa che "riscalda rinfrescando", quel sapore intenso che ha smesso di bruciare perché, più che il fuoco della stufa (o dell'Inferno), ricorda una stanza dei profumi, un vaso di frutta in conserva, un favoloso erbario.

Sorseggiando una monovitigno di Schiava, o Nosiola, o quel che capita, mandiamo a memoria e impariamo che:

fare la Grappa è lavorare sul concetto di *fresco*.

Chi fa la Grappa, *acqua della vita*, è prima di tutto un collezionista di frutta.

Il distillatore virtuoso ama i profumi delle vinacce ancora vive e pulsanti, li riconosce e li valorizza.

Il talento della Grappa ricorda quello dei diamanti: per tirar fuori da una pietra preziosa la luce più brillante, da grezza che era (distillazione a fuoco diretto) bisognava soltanto levigarla (distillazione a vapore o bagnomaria).

La Grappa ha un paesaggio culturale profondo costituito dal legame stretto con la vitivinicoltura e l'allevamento degli alberi da frutto, ma soprattutto con il mondo contadino che se ne fa interprete e custode.

Ogni grappolo sano e felice desidera la pressa, ma conclude la propria gloriosa carriera nella caldaia dell'alambicco.

Dentro a un bicchiere di Grappa bisogna trovare una luce adamantina che riflette lo spirito del distillatore e ne lascia intravedere il volto, prima giovane, poi anziano, poi di nuovo giovane, sublimato in un ciclo mai esausto di Memoria, Eredità, Tempo e Tradizione.

LA PAROLA AI GIOVANI DISTILLATORI ITALIANI*

In ogni villaggio esistevano tre o quattro distillerie (soprattutto senza licenza!), perché distillare era da sempre un fatto molto tradizionale, legato a una materia prima facilmente reperibile quanto estremamente abbondante e diversificata (vinacce, frutta, erbe spontanee, ecc.).

Da una parte la tradizione tedesca di grande storia distillatoria, e dall'altra l'idea dell'Alto Adige come terra di piacere per le cose buone hanno creato il mix giusto che caratterizza la nostra cultura dello "schnapps", il cosiddetto "bicchierino" del fuori pasto. Siccome però il mondo dei sapori è qualcosa di molto interessante, e visto che anche il senso del gusto può essere allenato, è proprio questa "nuova curiosità" che noi cerchiamo di stimolare con i nostri prodotti e con il nostro approccio fortemente basato sulla ricerca dell'equilibrio e dell'eleganza.

Markus Mauracher – 28 anni (Distilleria FELSENRIS / Foiana, BZ)

Prima di imbattermi nella figura di un Maestro, Gianni Capovilla, e nel suo stile produttivo avevo già assaggiato altri prodotti di grappaiole famosi, tuttavia i suoi distillati mi sono rimasti impressi in modo netto e perentorio. E così sono andato a investigare di più, imparando fin da subito la tradizione della distillazione "a bagno maria", che porta a ottenere un prodotto di estrema qualità. Con questo tipo di alambicco puoi ottenere un distillato che a tutti gli effetti tiene testa ad altri superalcolici ben più blasonati a livello internazionale, senza però - ed è questo, il bello - somigliare a nessuno di essi.

Ho imparato da un integralista e temo che diventerò integralista anch'io.

Seleziono esclusivamente le vinacce più fresche delle nostre uve, anche nell'intento di realizzare in questa maniera un "ciclo chiuso" che mi ricollega a un'idea di gesto artigianale, di scelta indipendente e di valorizzazione delle pratiche tradizionali.

Claudio Campaner – 35 anni (Az. Agr. DISTINA / Bacedasco Alto, PC)

Sicuramente quello che chiama tantissimo di queste attività è la Natura, la libertà di vivere questo ambiente così incredibilmente variopinto, profumato e lucente. È questo fattore che mi ha colpito all'inizio, poi mano a mano mi sono appassionato al mondo dei distillati, perché è un universo in cui la creatività non ha fine.

Alvise Ennas – 33 anni (CAPOVILLA Distillati / Rosà, VI)

Santa Massenza è uno di quei paesi dove nasci e non vorresti spostarti mai.

È un piccolo paese che vive di una pace e di una serenità come pochi se ne trovano.

Noi giovani che rappresentiamo la Quinta Generazione dei Poli di Santa Massenza (le famiglie discendono tutte da un unico capostipite) siamo molto consapevoli del legame con il passato, con la tradizione, con la cultura, fatto che suggella non solo la nostra cuginanza o colleganza, ma un vero e proprio rapporto di amicizia. Tutti abbiamo una radice comune, e tutti abbiamo goduto di una fortuna enorme: quella di avere avuto l'opportunità di vivere, crescere e lavorare a fianco dei nostri nonni, che sono stati i vettori imprescindibili della trasmissione di questi valori e di questa passione.

Tutto quello che sappiamo della grappa, ce l'hanno insegnato loro.

Sono stati loro a prenderci per mano e avvicinarci agli alambicchi, ed è con loro che abbiamo fatto le nostre prime cotte. Abbiamo così potuto acquisire molto presto la consapevolezza di quello che siamo e quello che dobbiamo portare avanti.

L'immagine della grappa si va sempre di più nobilitando attraverso pratiche produttive mirate all'equilibrio e all'eleganza: dopotutto, la grappa è l'unico distillato che come esce dall'alambicco tu lo puoi bere, proprio grazie allo spettro aromatico incredibile che mantiene e alla complessità delle sostanze che dalla vinaccia passano attraverso all'alambicco e si concentrano. Come giovani distillatori cercheremo di alzare sempre di più l'asticella e portare questo prodotto alla giusta concezione che si merita.

Gianpaolo Poli – 28 anni (DISTILLERIA / Santa Massenza, TN)

* [le interviste complete si possono ascoltare per intero sul sito di PROPOSTA VINI al seguente LINK >>>](#)

LA GRAPPA TRENTINA

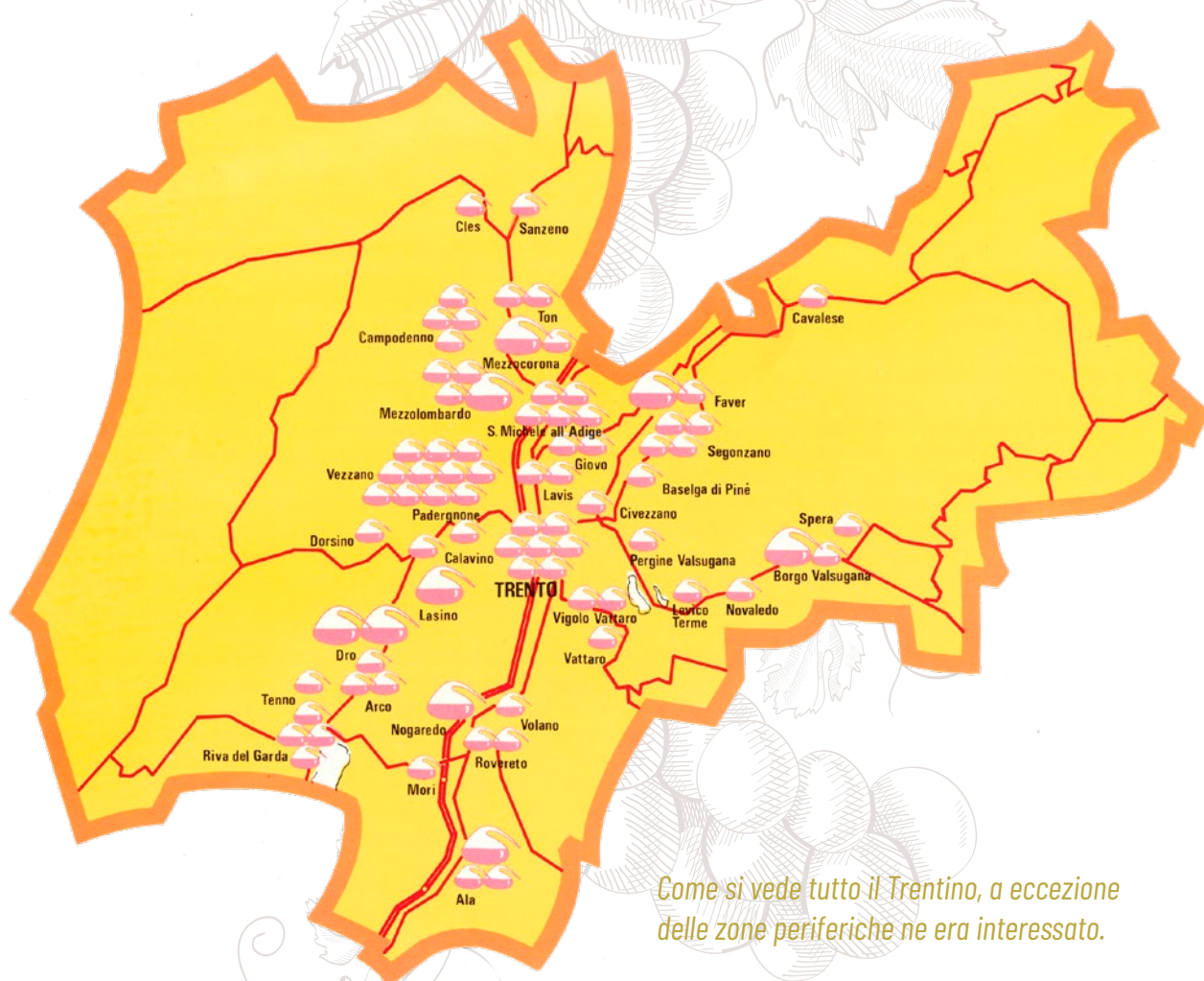
Fino a non molti anni fa la Grappa era l'unico superalcolico disponibile e il consumo riguardava solo i maschi. Alle donne non era concesso di berne, se non in maniera segreta e all'insaputa del mondo. Questo succedeva in ogni parte d'Europa, con le uniche eccezioni che riguardavano qualche vino dolce come il Vino Santo, come corroborante per partorienti o debilitate, e il Rosolio in occasioni di feste famigliari.

Il Trentino è stato un'area di produzione e di consumo di Grappa tra le più importanti. Il termine dialettale era *Sgnapa*, talvolta *Graspa* nella parte Orientale, *Cadevita* in Val di Non. Si trattava di produzione uscente da piccole

distillerie di paese; centinaia di distillerie erano sparse in tutto il territorio viticolo del Trentino di allora.

Tra il 1879 e 1880 in Trentino esistevano 761 impianti per la distillazione delle vinacce, dislocate in questi paesi: Borgo, Cusiano, Moena, Primiero, Riva, Rovereto, San Sebastiano, Storo e Trento, per un totale di 2437 ettolitri annui prodotti.

Questi dati non contengono le produzioni famigliari e, naturalmente, quelle destinate al contrabbando. Un secolo dopo, circa alla metà degli anni cinquanta del '900, le zone di produzione erano queste:



Come si vede tutto il Trentino, a eccezione delle zone periferiche ne era interessato.

Agli inizi degli anni sessanta del secolo scorso, prende forma e inizia a operare un'associazione che prende il nome di *Istituto per la difesa della Grappa Trentina*. Tale associazione si trasforma in *Istituto Tutela Grappa del Trentino* il 21 gennaio 1975, assumendo larga rappresentatività della

categoria oltre a compiti di natura promozionale. Lo statuto consta di 18 articoli che non ammettono deroghe. Il laboratorio di analisi della *Fondazione Mach* effettua rigorosi controlli e verifiche sulle grappe che si fregiano del bollino e ne garantisce la qualità.

Le bottiglie degli associati riportano questo bollino:



Su un totale di circa 30 distillerie dislocate in Trentino, 24 sono quelle associate all'*Istituto tutela Grappa del Trentino*.

Lavorando un totale di circa 16.000 tonnellate di vinaccia, tali distillerie producono oltre il 90% della Grappa in Trentino, circa 4 milioni di bottiglie (da 70 cl.).

Questi dati (relativi al 2023), sono stati forniti dall'*Istituto di Tutela Grappa del Trentino* che, da

oltre 50 anni, ha il compito di valorizzare, tutelare e promuovere la qualità della produzione della Grappa, oltre che qualificarla con l'apposito marchio del Tridente. Proprio il *Bollino del Tridente*, una vera e propria etichetta parlante apposta su ogni singola bottiglia, è il raggiungimento di un percorso qualitativo che prevede il superamento di diversi controlli stabiliti dall'*Istituto di Tutela Grappa del Trentino*. Il marchio finale certifica che la Grappa è sicuramente prodotta con bucce di uve trentine ed è stata controllata dal punto di vista chimico ed organolettico, secondo parametri ancora più restrittivi rispetto a quelli previsti dalla legge nazionale.



Va sottolineato che nessun prodotto alimentare, nessuna bevanda nel nostro Paese, è sottoposta a tanti e tali controlli quanto le grappe del trentino fregiate del marchio di origine e qualità.¹³

Grappa significa Distillato o Acquavite di vinaccia, ovvero prodotta dalla distillazione delle bucce degli acini d'uva separati dal mosto o dal vino.

Si tratta di una tradizione italiana e, per questa ragione, **solo** l'acquavite italiana di vinaccia ha la possibilità di chiamarsi Grappa. Infatti, un decreto stabilisce che, per la sua produzione, la vinaccia debba provenire da uve prodotte e vinificate in Italia e che la distillazione debba avvenire in impianti che si trovano sul territorio nazionale.

Il Trentino è una delle zone storiche della produzione della Grappa e una lunga tradizione, assieme a una comprovata competenza, lo colloca al vertice qualitativo.

Oggi le distillerie sono dislocate lungo la Valle dell'Adige e la Vallagarina, così come in Val di Cembra, Val di Non, Valle dei Laghi, in particolare nel paese di Santa Massenza.

Come in passato, non esistono distillerie nelle zone geograficamente marginali: Val di Fassa, Primiero, Giudicarie e Val di Sole.

Forse non è risaputo che la Grappa, è uno dei pochi distillati – da un certo punto di vista l'unico – che conserva nel gusto note e aromi che riconducono al vitigno.

I vitigni aromatici, in particolare, sono nitidamente riconoscibili, anche se il timbro odoroso non è lo stesso dell'uva.

L'esempio più calzante riguarda il Moscato (Giallo, Bianco o Rosa), ma anche il Traminer, le Malvasie, il Riesling, il Sauvignon e tante altre uve.

La Grappa trentina, più di altre, sa legare il gusto al vitigno e, così facendo, dà spazio e visibilità al paesaggio montano. In bocca entra calda e morbida e si caratterizza per una nota suadente. Il retrogusto è lungo, elegante e persistente.



Distilleria Francesco a Santa Massenza (TN)

ECCO UN BREVE E AUTOREVOLE ESTRATTO DELLE TESTIMONIANZE OTTENUTE DAL DIALOGO CON ALCUNI GIOVANI DISTILLATORI TRENTINI DELLA VALLE DEI LAGHI.

Le 5 Micro-distillerie di Santa Massenza permettono al nostro paese di detenere il record di più alta concentrazione di distillerie pro capite al Mondo (senza pensare che, all'inizio degli anni '80, nel culmine massimo, erano addirittura tredici!).

La Grappa, con questa idea che la sottende, scaturisce da un pensiero e da una pratica fondamentale legati alla civiltà contadina.

Ma se da una parte si sa tutto della Grappa, compreso il suo progressivo raffinarsi grazie al perfezionamento delle tecniche di distillazione, dall'altra parte si sa veramente poco.

Il nostro obiettivo è quello di fare chiarezza, di portare avanti e tenere alto il nome della Grappa, dimostrando che è un prodotto molto diverso da quello che viene comunemente percepito troppo spesso per sentito dire.

Mille anni di Cultura della Distillazione, lasciando stare i lati negativi, gli scivoloni e gli scimmiettamenti, gli aspetti legati al consumo dissennato e alla sovrapproduzione al ribasso qualitativo, davvero meritano un altro destino.

Lo si ricorda troppe poche volte: che la Grappa buona è un distillato pulito e gentile.

Bisognerebbe risponderle per le rime, con un "prego, si accomodi".

È giunta l'ora di cambiare approccio.



Graziano, Bernardino, Mauro, Enzo e Alessandro, tutti hanno il cognome Poli

LA DISTILLAZIONE CLANDESTINA E IL CONTRABBANDO

La valle che più si distinse nel Trentino per la distillazione clandestina fu, senza alcun dubbio, la Val di Cembra. I suoi abitanti, eredi inconsci di una tradizione ultracentenaria, hanno portato sino ai nostri giorni i segreti di questa laboriosa e rischiosa attività. Non si pensi, tuttavia, ad una distillazione per hobby o per passatempo. Essa fu, quasi sempre, collegata alla povertà, al bisogno,

in alcuni periodi disperato, di arrotondare il magro reddito giornaliero. Furono abilità e disperazione, e fu anche una gara tra guardie e ladri, tra distillatori clandestini e finanza. Nella Valle di Cembra, il contrabbando di Grappa, prodotta negli scantinati di tutti i paesi della valle, ha costituito per decenni una fonte di reddito sufficiente a far restare la gente *in loco*.



Lambicar, nel dialetto trentino, ha due significati: distillare con l'alambicco e condurre una vita grama, travagliata da stenti e fatiche. La produzione clandestina e il contrabbando di Grappa si sviluppò in Trentino dopo la prima Guerra Mondiale. La Grande Crisi aveva interrotto la possibilità di emigrare e la miseria toccava in modo feroce le classi meno abbienti. I produttori e i portatori sfidarono per decenni le leggi italiane che erano severissime rispetto a quelle austriache.

Con la partecipazione di tutta la collettività, si distillava in gran segreto ovunque, dalle cantine dei paesi ai boschi. La Grappa veniva trasportata a spalla su sentieri montani, spesso di notte, in otri di pelle chiamati *baghe*.

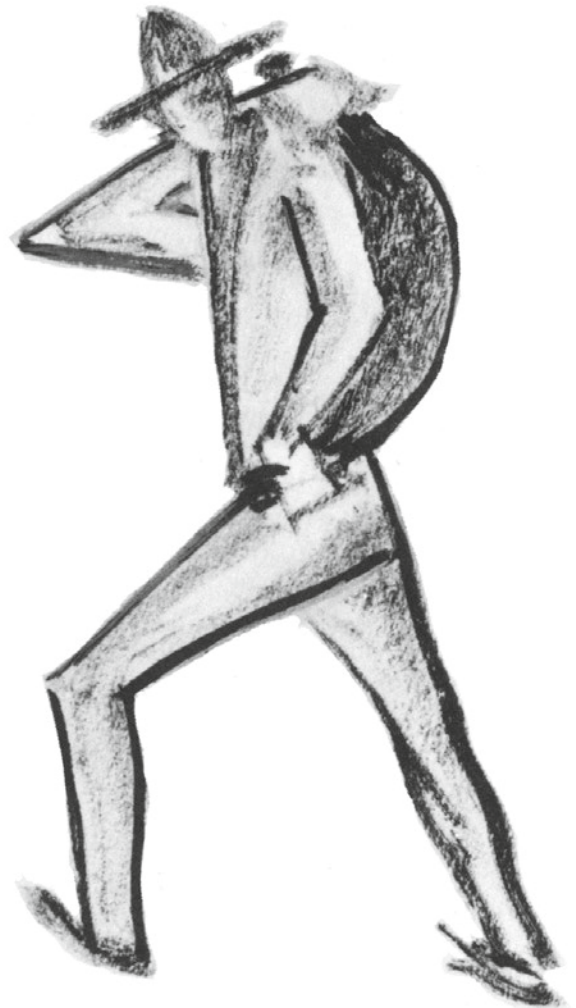
È successo tante volte che il produttore, colto sul fatto, facesse esplodere l'impianto per evitare condanne pesantissime.



Per il trasposto – soprattutto notturno – fatto un nodo alla marinara in cima, si usava metterla dietro la schiena, avendo cura di tenere una estremità con la mano destra in alto e con la sinistra in basso.

Era necessario fare così perché camminando, soprattutto lungo sentieri disagiati e ripidi, era assai arduo controllare le oscillazioni del contenuto, fosse acquavite o vino.

Vi era anche un altro tipo di *baga*, chiamata pancera. Si otteneva prendendo un pezzo lungo e un metro di budello di maiale [...], si riempiva di acquavite e poi le donne del tempo la ponevano attorno al bacino sotto le gonne o i vestiti dell'epoca. Erano delle vere e proprie cinture di acquavite. Con questa attrezzatura, venivano in città dai loro abituali clienti.





www.propostavini.com

Citazioni e immagini tratte da

UGO MARTEGANI, *La grappa nella storia del costume italiano*, Canesi, Roma, 1968

LUIGI MENAPACE, *La Grappa nella letteratura e nella storia*, Trento, 1976

UMBERTO RAFFAELLI, *Acquavite e grappa nell'uso e nel costume trentino*, Arti Grafiche, Calliano, 1980

MARCO SIMONETTI, *La mia Grappa*, Reverdito, Trento, 1980

MENAPACE, MARGHERI, AVANCINI, VERSINI, MORELLI, BETTI, TONON, COCCHI, RAFFAELLI,

Le grappe del Trentino (fotografie di Faganello), Arti Grafiche Manfrini, 1979

IRIS FONTANARI MARTINATTI e GIANPAOLO GIRARDI, *I Kròmeri della Val dei Mocheni*, Publistampa, Pergine Vals., 2021

Interviste e testi introduttivi di

DIEGO SORBA