



Moderna figura del mastro distillatore al lavoro presso Nonino Distillerie e, a destra, riempimento delle calderine con le vinacce.



un'identità ufficiale alla Grappa artigianale più direttamente legata al mondo agricolo, grazie alla quale l'acquavite italiana di vinaccia si è conquistata il prestigio di cui gode oggi nel mondo, si corre il rischio di farla annegare nel mare della Grappa industriale. Con le stesse generiche indicazioni in etichetta compaiono infatti sugli scaffali Grappe di livello qualitativo profondamente diverso, provocando un appiattimento sul livello più basso che rende incomprensibili al normale consumatore le differenze di prezzo. Non solo: permette anche ai disonesti di praticare prezzi che non corrispondono al reale valore del prodotto.

Il problema irrisolto è di far percepire la qualità del prodotto attraverso l'etichetta. Ed è un vero peccato perché la Grappa possiede qualità che la rendono eccezionale. È l'unica, tra i distillati di maggior pregio del mondo, che non ha bisogno di acquisire sapore soggiornando in botte di legno come il Cognac, il Rum e il Whisky, né di essere aromatizzata come il Gin. E dato che si può ricavare in ogni regione da qualunque varietà d'uva coltivata in Italia, non esiste nessun'altra acquavite che venga proposta in una gamma di tipologie altrettanto numerosa e articolata.

È una straordinaria ricchezza per chi è in grado di scegliere la tipologia che reputa migliore, ma può diventare un handicap se l'etichetta anziché informare mette in confusione chi dovrebbe fruirne. E poiché è la legge che stabilisce ciò che si deve, ciò che si può e ciò che è vietato scrivere in etichetta, questo è un problema che dovrebbe risolvere la normativa. Ma è tutt'altro che facile: le due variabili che dovrebbero segnalare con immediatezza una qualità superiore,

re, e cioè la freschezza delle vinacce e la distillazione con metodo discontinuo, scritte in etichetta non vengono percepite come tali dal consumatore, a meno che non sia particolarmente preparato in proposito.

Le norme di etichettatura consentono (ma non impongono) di dichiarare il metodo di distillazione e il tipo di alambicco adottati, ma quasi nessuno ha scritto in etichetta «Grappa distillata con metodo discontinuo»: hanno preferito quasi tutti tradurre in termini più immediatamente comprensibili «distillata con metodo artigianale». Artigianale però è un aggettivo accattivante ma generico, che si presta facilmente ad abusi (e infatti lo utilizzano con astuzia anche molti produttori che artigiani non sono): sarebbe molto efficace se la dichiarazione del metodo di distillazione fosse obbligatoria, ma questo è palesemente impossibile, perché susciterebbe la ribellione delle distillerie di maggiori dimensioni, una ventina, che producono i due terzi della Grappa. Nessun produttore può accettare di scrivere sulle sue etichette «Grappa distillata con metodo continuo», sapendo che equivale a «distillata con metodo industriale», perché questo, anche se è vero, ne comprometterebbe irrimediabilmente l'immagine. È sacrosanto chiedere la trasparenza, non l'autoleisionismo.

Come uscire allora da questa intricata situazione? La soluzione più sicura ed efficace continua a essere la più semplice: fornire al consumatore le informazioni e gli strumenti culturali per orientarsi da solo nella giungla delle bottiglie che gli vengono offerte. E questo è un compito che non spetta alla legge ma ai produttori di Grappa.

PER APPROFONDIRE

Cesare Pillon, giornalista autorevole (*Corsera, Il Mondo*) e da oltre 35 anni firma di enologia e gastronomia, ha appena mandato in libreria il grande libro della Grappa (Hoepfl, 240 pagine, 39,90 euro), firmato insieme con Giuseppe Vaccarini, vincitore del concorso Miglior sommelier del mondo Asi. Nel libro si spiega tutto della Grappa, dalla produzione alla degustazione, agli abbinamenti gastronomici. L'intento è fornire ai consumatori gli strumenti informativi e culturali per individuare, nella giungla delle bottiglie e delle etichette, le Grappe di autentico pregio.



L'acquavite italiana è nel club dei più nobili distillati del mondo. Ma solo alcune etichette sono di alta qualità. Un grande esperto spiega come riconoscerle e come capire le differenze di prezzo | Cesare Pillon

Grappa, il segreto è nell'alambicco

SONO PASSATI 44 ANNI dal 1° dicembre 1973, quando dall'alambicco di una allora poco conosciuta distilleria friulana, la Nonino di Percoto, sgorgò quella Grappa di Picolit che ha inaugurato l'era delle Grappe di singolo vitigno. Fu una piccola grande rivoluzione, che ha fatto entrare l'acquavite italiana nel club dei più nobili distillati e aprendo le strade del mondo, dove fino allora era stata snobbata, le ha consentito di affrontare l'evoluzione delle abitudini alimentari, le sempre maggiori esigenze salutistiche e perfino la crisi economica

degli scorsi anni senza accusare perdite troppo gravi. Però, come succede quasi sempre alle rivoluzioni, anche questa è stata tradita. Le straordinarie opportunità che aprirono non sono state sfruttate. Come mai? Per fornire credibili garanzie di qualità, la Grappa avrebbe dovuto comunicare obbligatoriamente in etichetta tutte le informazioni necessarie per far sapere che cosa c'è realmente nella bottiglia, ma una legge che impone questa elementare misura di trasparenza non è mai stata emanata: le divisioni dei produttori e il

riluttante impegno del ministero hanno finora impedito di realizzarla.

Di conseguenza la Grappa non è riuscita finora a segnalare ai consumatori che il fattore determinante della sua qualità è la freschezza delle vinacce da cui nasce, vinacce che devono essere distillate appena terminata la fermentazione, e per distillarle è indispensabile usare l'alambicco discontinuo, quello che si deve caricare e scaricare a ogni cotta. Con questo strumento il processo è lento, dura circa due ore, ma grazie a questa lentezza il mastro distillatore che lo controlla riesce a eliminare, tagliando le teste e le code, esclusivamente gli elementi sgradevoli, convogliando così nella Grappa tutti i profumi e tutti gli aromi, anche i più tenui e delicati.

La maggior parte delle Grappe si ottiene invece da vinacce conservate (anche a lungo) in silos di acciaio o di cemento, oppure in contenitori di plastica, e sono distillate da impianti industriali continui, che prelevano automaticamente le vinacce dall'esterno e altrettanto automaticamente le espellono dopo la distillazione quando sono esaurite. Funzionando ininterrottamente, sono perciò

in grado di distillare in 24 ore, a seconda del tipo di apparecchio, da 1.200 a 2mila quintali di vinacce, contro i 4 o 5 quintali che l'alambicco discontinuo riesce a distillare a ogni cotta.

La differenza dei costi di produzione è evidente, ma altrettanto evidente è la differenza di qualità del distillato che si ottiene: l'automatismo dell'impianto continuo impone di stabilire a priori quando tagliare le teste e le code, e poiché le caratteristiche della massa enorme di vinacce che è in grado di distillare non può certo essere omogenea, per non correre rischi si taglia con un margine di sicurezza più ampio, privando così la Grappa di nobilissimi aromi e conferendole caratteristiche piuttosto neutre. È la natura stessa delle due apparecchiature, del resto, a generare risultati molto diversi: l'alambicco è nato per distillare i profumi, mentre l'impianto continuo è stato inventato per distillare il petrolio.

Anche se il nome è uno solo, quindi, le anime della Grappa sono almeno due, e la carenza informativa che non si riesce a colmare è il prezzo della loro difficile convivenza. Ma se non si riesce a dare

Class Editori

DENARO TEMPO LIBERO ECONOMIA COSTUME

NUMERO 449 - 450 NOVEMBRE 2017 € 4

Capital 4.0

Tasse
PARLA IL NEMICO N.1, L'ECONOMISTA DI RONALD REAGAN

Intervista
GIAN LUCA RANA: COSÌ SI CONQUISTA L'AMERICA

Export
LE INUTILI SANZIONI ALLA RUSSIA

Management
I TRUCCHI PER NON PERDERE TEMPO

Volare
LE SUTTE MATRIMONIALI CON MAGGIORDOMO

Mario Rasetti, tra i massimi esperti mondiali di big data, presidente dell'Istituto per l'interscambio scientifico. A sinistra, Francesco Mosconi, classe 1979, laurea e dottorato in fisica, esperto di algoritmi: la sua startup Casali aiuta le imprese a estrarre valore dai dati.

Rivoluzione big data

Vincere con gli ALGORITMI

In rete finiscono ogni giorno 2,5 miliardi di miliardi di byte: saperli sfruttare crea infinite possibilità per nuovi business, per potenziare ogni impresa e per trovare posti di lavoro. Ecco come guadagnare con il digitale, gli specialisti che servono. E tanti casi esemplari di aziende e startup di industria, finanza, marketing...

110 Bere bene
Grappa: il segreto è nell'alambicco

RUBRICHE

9 Gente di Capital

84 Creatori di Capital
Caffarelli: storia di una fabbrica di cioccolato
Manfrotto: la fotografia di un successo

112 Cavalli

62 Analisi
Sanzioni alla Russia, inutile danno

65 Imprenditori/Armando Donazzan
Il rombo della pantera

68 High tech/Opto Engineering
Italia ideale per l'innovazione

70 Stile/Lgr
La mia Africa sul naso dei vip

72 Analisi di Serafino Negrelli
La rete fa la forza

74 Tesla Nuova Apple con le ruote o grande bolla?

76 Cina
Sulla megalopoli delle perle e dei delfini

PAG. 46

PAG. 110

SONO PASSATI 44 ANNI dal 1° dicembre 1973, quando dall'alambicco di una allora poco conosciuta distilleria friulana, la Nonino di Percoto, sgorgò quella Grappa di Picolit che ha inaugurato l'era delle Grappe di singolo vitigno. Fu una piccola grande rivoluzione, che ha fatto entrare l'acquavite italiana nel club dei più nobili distillati