

THE CONNOISSEUR'S GUIDE TO WORLDWIDE SPIRITS

LA GUIDA DELL'INTENDITORE AI DISTILLATI DEL MONDO

Scegliere e assaporare Whiskey, Vodka, Rum, Tequila ... e Quant'altro

RICHARD CARLETON HACKER

"POUR" L'ALMANACCO DI RICHARD

OSSERVAZIONI DELL'AUTORE

Se non ci fosse l'ora del cocktail, dovremmo inventarla.

Una serata senza cocktail è come una serata senza cocktail.

Un brindisi a molti è meglio che un brindisi di troppo.

*Il segreto di una bella vita non è solo essere capaci di sopravvivere,
ma essere capaci di sopravvivere con stile. Quindi, se non bevete molto, bevete solo il meglio.*

Uno dei ritornelli più tristi in inglese è "Ultima Chiamata".

CONTENUTI

Capitolo 23: Grappa – Il digestivo italiano 161

PREFAZIONE

Nonostante il suo titolo, questo non è un libro sul bere. Quella è la parte facile, e se con l'esercizio si raggiunge la perfezione, è possibile che in ciò siate già perfetti. Basta aprire le labbra, portarvi il bicchiere, e inghiottire.

Non è nemmeno un libro sul bere all'eccesso; non sembra che tale esperienza valga la pena, e inoltre, la moderazione è il mantra, anche se, come osservava il compianto Dean Martin, "Non si è ubriachi se si riesce a distendersi a terra senza resistere".

No, questo è un libro su come bere, e anche su cosa bere, perché scoprirete, scorrendo i capitoli, che descrivono praticamente ogni distillato del mondo, che ce ne sarà alcuni che vi piaceranno più degli altri. A alcuni che, forse, non vi piaceranno affatto. Questo è uno dei motivi per cui ho scritto questo libro – per farvi sapere che cosa c'è nel mondo delle bevande alcoliche.

Questo è anche un libro che vi aiuterà ad apprezzare quello che bevete spiegando le differenze di questi distillati, incluso il modo in cui sono fatti, e anche come assaggiarli. Farà chiarezza anche su molta della confusione esistente nel mondo del bere, come la distinzione fra lo scotch single malt e quello blended, perché un Tennessee whiskey non è un bourbon, e anche come rifornire un bar di casa.

Vi renderà anche un oratore più stimolante al momento di discutere sulle bevande alcoliche con amici o partner in affari e può – solo può – convincerli a offrirvi un drink al prossimo raduno sociale, come grandioso riconoscimento delle vostre nuove conoscenze nel campo del bere.

Perciò set 'em up, e cominciamo a scavare in uno dei più piacevoli passatempi della vita. Dopo tutto, come disse una volta Frank Sinatra, “Mi dispiace per le persone che non bevono. Quando si svegliano, al mattino, sono esattamente come si sentiranno tutto il giorno”.

Cheers. Salute. Slange Var. À Votre Santé. Salud. Kampai. Prost. Skaal!

-RCH

Capitolo 23

Grappa – Il Digestivo Italiano

Giustificati o meno, certi distillati evocano immagini stereotipate. La Grappa, per esempio, spesso evoca visioni di un liquore italiano ultrapotente che possiede la capacità di fare in modo che gli anziani si sentano giovani e che i giovani si sentano vecchi. Parte dell'impeto che sta dietro a questo è il fatto che la Grappa è un brandy di uva a doppia distillazione ottenuto dalla vinaccia, le bucce, i semi e la polpa rimasti dopo che l'uva è stata pressata per la vinificazione. La Grappa, infatti, è stata originariamente creata per utilizzare questi avanzi. Così, era un ecologico e sostenibile distillato molto prima che talli attributi fossero in voga. Ma i risultati di quelle prime grappe erano spesso bevande molto alcoliche e da sapore duro.

Quella percezione poco lusinghiera ha cominciato a cambiare negli anni sessanta, soprattutto grazie a Benito e Giannola **Nonino**, marito e moglie, la terza generazione che rappresenta le Distillerie **Nonino** a conduzione familiare. Hanno cominciato a raffinare i loro metodi di produzione pur rispettando le tecniche create da Orazio **Nonino** nel 1897, quando fondò la sua distilleria a Ronchi di Percoto nel nord-est dell'Italia. Mentre la maggior parte dei produttori di grappe utilizzava qualsiasi vinaccia fosse disponibile dopo la spremitura, Giannola **Nonino** pensò che, proprio come i viticoltori italiani erano selettivi nella scelta delle uve per le loro annate, poteva avere specifiche varietà di vinaccia per produrre una Grappa più raffinata e consistente.

I **Nonino** iniziarono anche a invecchiare le loro grappe distillate alambicchi discontinui in una varietà di piccoli fusti fatti di vari legni, tra cui la quercia francese, italiana e spagnola. Era una tecnica unica in quel momento. Poi, nel 1973, **Nonino** ha aperto la strada alla Grappa di vitigno singolo, iniziando con le uve Picolit, delicatamente dolci.

Foto concessione: **Nonino**

Questi sono gli alambicchi discontinui **Nonino**, in cui viene caricata la vinaccia per la distillazione della loro grappa artigianale.

Oggi questa popolare varietà di grappa da vitigno singolo è conosciuta come "monovitigno", un termine creato da Giannola **Nonino**. Entro il 1984, la **Nonino** distillava grappe provenienti da varietà singole e multiple, tra cui Merlot, Chardonnay e Moscato, e anche da frutti come ciliegie, pesche e albicocche, oltre a grappe a base di vinacce tradizionali.

Ora con cinque distillerie, una delle più recenti grappe della famiglia **Nonino**, e una che esemplifica il loro stile innovativo, è la loro Antica Cuvée Riserva, un mix distillato da vinacce Merlot, Cabernet-Franc e Refosco, in seguito invecchiato da due a vent'anni in botti di quercia Europea, e infine miscelato. Questa miscela viene quindi invecchiata per un minimo di diciotto mesi. A 43° e con i suoi gradevoli aromi di avena impregnata di vaniglia e bacche rosse candite, riveste gentilmente la lingua con un finale degno della miglior eau-de-vie.

Nel frattempo, anche Villa de Varda, che produce grappa dal 1678 nel paese di Mezzolombardo ai piedi delle Alpi italiane, si è evoluto al monovitigno e alle grappe invecchiate in botte. Oggi il produttore a conduzione familiare distilla la propria grappa sei volte per raggiungere un'armonia da premio. Inoltre, il Dott. Luigi Dolzan il padre della quarta generazione Villa de Varda, il distillatore Michele, è noto per il suo "Metodo de Varda", che da allora è stato adottato da altri produttori di grappa di qualità. In base esso consiste nel selezionare accuratamente la vinaccia di uve della più alta qualità e farla immediatamente fermentare, seguita da una lenta distillazione, a infine far riposare il liquido in serbatoi in acciaio inossidabile per un minimo di sei mesi prima di invecchiarlo in botti di quercia. Il loro Amarone Riserva da vitigno singolo invecchia per un minimo di cinque anni in Barrique Francesi e ha vinto la Double Gold Medal alla San Francisco World Spirits Competition del 2016.

Come il cognac, la tequila e il porto, la grappa è protetta da tutela geografica. Cioè, non può essere chiamata legalmente grappa se non è prodotta in Italia o nella Svizzera italiana. Tradizionalmente, le grappe si vedono nei caffè di Via Veneto, sorseggiate o bevute come caffè corretto o ammazzacaffè con l'espresso, e spesso in rustica compagnia di un sigaro Toscano arrotolato a secco. Tuttavia, negli Stati Uniti la grappa è più un gusto acquisito, a meno che non veniate da una tradizionale famiglia italiana, molto unita. Ho incontrato la grappa molti anni fa nella piccola cittadina di Aviano, nel Nord Italia. Erano le dieci del mattino ed ero seduto a un bar (so che cosa pensate, ma servivano anche la colazione) quando vidi un anziano signore brizzolato andare al banco e ordinare un bicchierino di grappa, che bevve velocemente. Poi si girò e uscì con rinnovata agilità nel suo passo. Incuriosito, ordinai un bicchierino della stessa grappa, ma non riuscii a superare l'orlo del bicchiere. Dopo aver annusato una sola volta, decisi di limitarmi al mio espresso doppio.

Il mio incontro successivo con la grappa avvenne molti anni dopo, nella città di Cucciago, appena fuori Milano, e fu un'esperienza decisamente migliore. Ero a cena con Silvana Ascorti e suo marito Roberto, uno dei migliori produttori di pipe di radica in Italia. Il fratello di Roberto, Pietro, se era appena unito a noi, e decidemmo di festeggiare con un giro di grappa, che Roberto scelse.

A conferma dell'adagio che con chi si beve è altrettanto importante di cosa si beve, questa volta la grappa, servita fredda, in un bicchiere da aperitivo, era tonificante e rinfrescante. Al punto che ordinammo tutti un altro giro. Devo averne parlato molto bene dopo il terzo bicchiere, perché Roberto finì per acquistare una bottiglia intera, che lui, Silvana e Piero firmarono e mi regalarono come ricordo della serata. Tristemente, Piero morì ancora troppo giovane, ma conservo ancora

quella bottiglia, e probabilmente è una di quelle che non aprirò mai, conoscendo lo “spirito” di amicizia sigillato in essa.

Foto concessione: **Nonino**

Le cinque distillerie **Nonino**, di proprietà della famiglia e gestite da Giannola e Benito **Nonino**, assieme alle loro figlie (da sinistra a destra) Cristina, Antonella ed Elisabetta, producono grappe bianche tradizionali non invecchiate, grappe invecchiate, e grappe d'annata. Notate il vapore sul pavimento, che emana dagli alambicchi.

RICHARD CARLTON HACKER è uno scrittore e fotografo internazionale specializzato in distillati, vini, sigari, cucina gourmet, e i relativi stili di vita di lusso. Da molto tempo scrive per numerose riviste nazionali, fra cui Robb Report, Somm Journal, e il Tasting Panel. Membro a vita dell'esclusiva società onoraria Keepers of the Quaich dell'industria dello Scotch Whisky (nella quale è uno dei pochi al mondo che abbia ricoperto il titolo di Master of the Quaich), è anche stato iniziato all'Ordine des Coteaux de Champagne, è stato eletto Cavaliere dalla Confraternita del Vino di Porto, ed è stato fatto cavaliere in Germania. Vive a Sherman Oaks, California.