

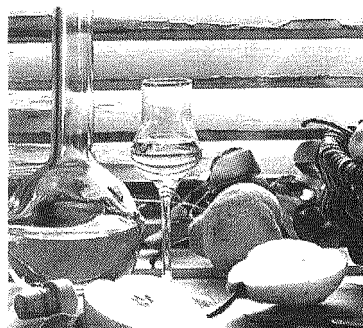


di **Marco Cremonesi**

Tutto il sapore (alla frutta) della grappa moderna

L'esempio non bisogna cercarlo. Viene incontro lui, sotto forma di un bicchiere di spirito. «Prova», dice Antonella

Nonino, che gira la bottiglia per nascondere l'etichetta. Provo sì. I distillati di frutta, che non sono grappa alla frutta, piacciono nel nord Europa e piacciono nell'est, molto. Da noi, non hanno mai conquistato. Nelle regioni est padane e alpine si trova un po' di pera, qualcosa di prugna, poca roba. I palati sofisticati dicono: la frutta distillata è fresca, eccellente. È quintessenza di sapore senza la fatica di sbucciare né la noia delle



dita appiccicose. Il «però» sta già arrivando: «...però è un distillato di una nota sola, senza la ricchezza polifonica che può dare il legno», la botte d'invecchiamento. In breve. Antonella mi ha versato un Pirus Riserva, pera della val Venosta distillata in modo artigianale e poi invecchiata in rovere limousin per due anni. Sorpresa, anzi no: la botte una volta di più ha fatto il suo mestiere. La freschezza e il sapore ci sono, ma c'è anche la ricchezza cromatica, la tavolozza ampia degli aromi e del gusto. E così, grazie a Pirus, si comprende come hanno fatto i **Nonino** a diventare i **Nonino**, e cioè gli inventori della grappa moderna. Facendo quello che era ovvio dover fare, anche se quell'ovvio, fino a lì, non lo aveva capito nessuno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

