

GUSTI GENUINI

# DISTI LLA TORI

## GENTE DI SPIRITO

Sono appena cinque nel Vicentino le distillerie artigianali, preziosa realtà di nicchia in un territorio in cui le grappe vantano una tradizione secolare. Sono poche proprio per tale motivo: perché alla storia – spesso familiare – queste distillerie hanno legato la loro produzione. Storia intesa non solo come decenni di attività, ma come conoscenza profonda del prodotto, storia interpretata come rispetto del modo di produrre tra sapere antico e capacità di innovare.

La grappa si ricava dalle vinacce, il composto di buccia e vinaccioli dell'uva che rimane dopo la spremitura dei grappoli per il vino. Dopo che le vinacce sono fermentate si passa alla loro distillazione ottenuta tramite il calore e il vapore, fase in cui ha un ruolo fondamentale la temperatura; ed è qui che entra in scena il "mastro distillatore" capace, per esperienza, di ricavare una grappa che abbia la giusta gradazione, un profumo inconfondibile e un sapore gradevole.

A lui spetta anche il compito di scegliere le migliori

vinacce che, nel caso delle nostre distillerie artigianali, provengono per la maggior parte dai vigneti più pregiati delle zone enologiche provinciali. Sono questi gli elementi che rendono la grappa vicentina unica nel suo genere, ed è per questo che le distillerie artigianali vedono impegnate al loro interno vere e proprie generazioni di specialisti, dove il padre trasmette la sua sapienza al figlio.

Una sapienza che ha saputo anche adattarsi ai gusti dei consumatori con la produzione di grappe aromatizzate – sempre con prodotti naturali – che si possono gustare in momenti e in occasioni diverse da quelle consuete.

Alla regina dei nostri "spiriti" si è pure interessata l'Unione Europea che, con un apposito decreto, ha stabilito come si possa parlare di "grappa" solo quando essa risulti ottenuta da vinacce cresciute, vinificate e distillate in Italia, riconoscendone così la qualifica di prodotto tipicamente italiano e senza eguali al mondo. In tal modo, e con un successivo



La produzione di grappa è spesso una tradizione di famiglia

riconoscimento di sei "aree tradizionali" geografiche, tra cui spicca il Veneto, l'UE ha voluto tutelare i produttori che i consumatori, che spesso trovano nel commercio alcoli che nulla hanno a che vedere con i distillati "autentici".

Per far conoscere questa prestigiosa realtà, la Regione del Veneto, Vicenza Qualità – l'azienda speciale della Regione del Veneto di Commercio – propone assieme a Confartigianato l'appuntamento autunnale con le Distillerie Aperte grazie al quale si possono vedere da vicino come nascono le grappe e raccogliere consigli dai distillatori stessi su come riconoscere e gustare nel modo giusto un prodotto rustico e raffinato allo stesso. Senza dimenticare il fascino di trovarle per tu con quelle caldaie e quegli alambicchi fiammiferi e ribollenti le cui serpentine riportano la fantasia ai laboratori degli alchimisti. Quest'anno, l'incontro si rinnoverà il 2 e 9 ottobre da Brunello (Montebelluna), Dal Toso (Ponte di Barbarano), LI.DIA. (Vittorio Veneto), Schiavo (Costabissara) e Poli (Schiavon). ■