



# SETTE



Benedict Cumberbatch interpreta il matematico Alan Turing nel film candidato all'Oscar *The imitation game*.

## L'uomo nuovo? È uno scienziato

Film, libri, tv, Internet, impegno politico. È il loro momento. Gli "innovatori" escono dai laboratori e diventano un modello per sconfiggere le crisi del XXI secolo

di Edoardo Vigna, Costanza Rizzacasa d'Orsogna e Vittorio Zincone

**PERSI NEL WEB.** La Rete è sempre più interessata a dati che siano "vendibili". Così si allontana dalla vita reale  
di Michele Neri

**LA MEMORIA.** Racconti per non dimenticare i campi di concentrazione. Mentre torna la follia dei totalitarismi  
di Mirella Serri

**DIETRO LE QUINTE.** Il museo Poldi Pezzoli di Milano come non lo abbiamo mai visto. Un gioiello tutto da scoprire  
di Francesca Pini e Massimo Zingardi

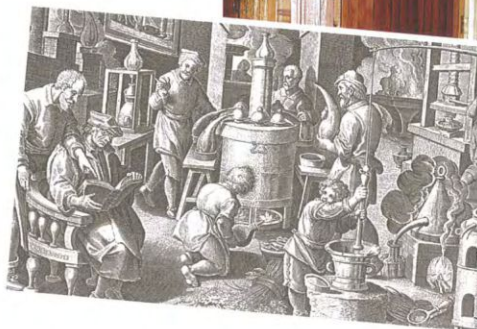
# E l'acqua della vita diventò **distillato** da meditazione

Ottenuta solo lavorando bucce di acini d'uva italiana. Ogni anno si producono 40 milioni di **bottiglie** e il 30% va all'estero

di **Camilla Baresani**

«I bere produce per la collettività benefici sociali di gran lunga superiori rispetto ai danni che può causare». Lo sosteneva Sir Kingsley Amis, scrittore inglese con un talento per le opinioni irraguardose e per le polemiche — proprio come il figlio Martin, anch'egli famoso scrittore. Nel *Taccuino di un vecchio bevitore*, un manuale sui piaceri dell'alcol e sulle sue conseguenze, Amis spiega che l'arte della distillazione di mosti, frutta o cereali è stata perfezionata in Italia dopo il 1200. Ma già dall'XI secolo la Scuola Medica Salernitana aveva codificato le regole della distillazione per l'uso dell'alcol nella cura di diverse patologie: aqua vitae, cioè acqua di vita. «Nei secoli scorsi», scrive lo storico Renzo Pellati, «l'acquavite era ritenuta un medicinale e come tale fu usata perché, erroneamente, si credeva che fosse non solo un rimedio valido per ogni specie di malattia (peste in particolare), ma anche una bevanda capace di mantenere l'organismo in buona salute».

**Nei versi di Pavese.** Acquavite è però un termine generico: quella prodotta distillando il vino è brandy o cognac, quella di orzo è whisky, l'acquavite di canna da zucchero è rum, dalle ciliegie si ottiene il kirsch, dalle prugne lo slivovitz e dalle mele il calvados. L'acquavite di vinaccia, cioè delle bucce di acini d'uva, si chiama grappa ed è il distillato italiano per eccellenza. Un regolamento comunitario del 1989 ha stabilito che può chiamarsi grappa solo l'acquavite di vinaccia ottenuta da uve prodotte e distillate in Italia. Le regioni della grappa si trovano soprattutto al nord e sono Piemonte, Lombardia, Trentino, Friuli, Veneto. L'immane eccezione riguarda la Sicilia, dove si producono Grappa Siciliana e Grappa di Marsala. Per le grappe che hanno denominazione geografica il limite minimo della gradazione alcolica è il 40%. Le prime testimonianze che parlano specificamente

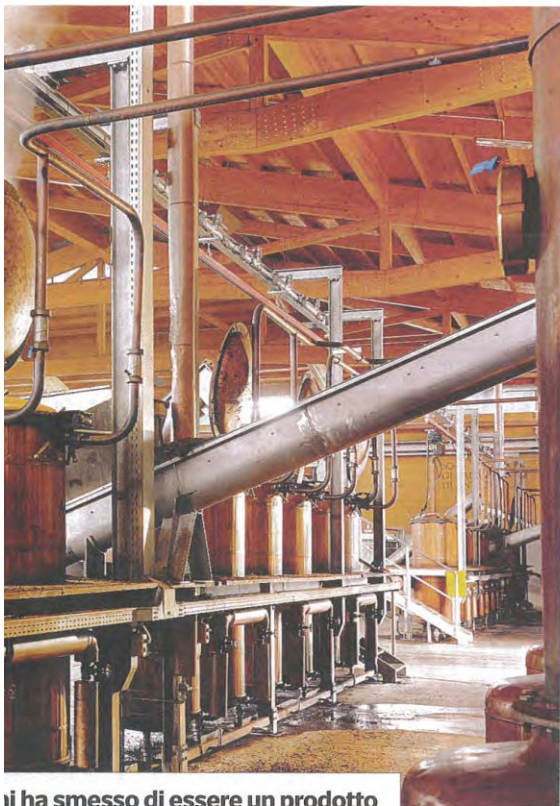


della distillazione di vinacce, e dunque di grappa, risalgono al Seicento; se ne parla dettagliatamente nel *Magisterium Naturae, et artis* del gesuita bresciano Francesco Lana de Terzi, naturalista e fondatore della scienza aeronautica. Il termine "grappa" appartiene però al Novecento. Compare la prima volta nel *Dizionario Moderno* di Alfredo Panzini, del 1905: «Grappa, nome di acquavite che, per essere genuina e buona, deve essere prodotta dai grappi dell'uva; essa è un liquore usatissimo nell'alta Italia, Piemonte, Lombardia; nel Veneto dicesi Graspas». Per secoli è stata apprezzata soprattutto dalle classi meno abbienti, come rimedio scaldabudella, ma negli ultimi cento anni, grazie all'evoluzione tecnologica degli stabilimenti di distillazione, la grappa si

## Dove conservare e degustare

Sotto, una delle botti utilizzate per l'invecchiamento della grappa nella casa di produzione Mazzetti d'Altavilla, nel Monferrato. Qui a fianco, l'ingresso della distilleria Poli, a Schiavon (Vicenza). E, a destra, grappa in damigiane nella cantina della distilleria Romano Levi, a Nelve (Piemonte).





CONTINASTO

**ni ha smesso di essere un prodotto  
la civiltà rurale, le donne hanno  
berla e, addirittura, a produrla**

ormata in un sofisticato distillato da meditazione. Da  
to termico a conforto intellettuale.  
onne non fumano / e non bevono, sanno soltanto  
rsi nel sole / e riceverlo tiepido addosso, come fos-  
tutta», scrive Cesare Pavese in *Grappa a Settembre*,  
rendo un mattino langhigiano in cui: «L'aria, cruda di  
i, si beve a sorsate / come grappa, ogni cosa vi esala  
ore». Ne è passato di tempo. Non solo la grappa ha  
o di essere un distillato tipico della civiltà rurale, ma  
ne hanno iniziato a berla e addirittura a produrla.



#### Ieri e oggi

Qui a fianco, la distilleria Nonino che ha iniziato la sua attività nel 1897 e ha sede a Percoto, in provincia di Udine. In basso a sinistra, un'illustrazione con alambicchi e mortai; sotto, quattro bicchieri con diversi distillati.

A Bassano del Grappa si trova un Museo della Grappa, realizzato da una nota famiglia di produttori, i Poli, nel quale, aggirandosi tra alambicchi e bottiglie preziose, è possibile farsi un'idea della storia e dei metodi di distillazione. Per tutelare e promuovere il distillato più famoso d'Italia, nel 1996 è nato l'Istituto Nazionale della Grappa, che oggi raggruppa oltre cento aziende. Quanto all'evoluzione qualitativa, ai Nonino va il merito di aver inventato, nel 1973, la grappa di vitigno singolo (monovitigno), distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, autoctona del Friuli. Fu la prima di altre lungimiranti attività di qualificazione del distillato che hanno contribuito a valorizzare il nome della grappa in Italia e nel mondo, tra cui la creazione di un prestigioso premio letterario internazionale. L'ultima di queste iniziative è stata la sponsorizzazione di *Torneranno i prati*, il film di Ermanno Olmi ambientato nelle trincee dell'altopiano di Asiago durante la Grande Guerra. La grappa ha tenuto caldo agli attori im-

pegnati a recitare nella neve; proprio come quando a berla erano prevalentemente gli alpini e i soldati in prima linea, non solo per difendersi dal gelo ma anche per obnubilare la mente e infondersi coraggio.

Oggi quanta grappa si produce, esporta, beve? Stando ai dati di Assodistill e dell'Istituto Nazionale della Grappa, nel 2012 e 2013 la grappa ha aumentato la propria produzione del 18%. Se ne producono 40 milioni di bottiglie, viene consumata soprattutto nel nord Italia e se ne esporta il 30%. È il nostro distillato più apprezzato all'estero, soprattutto in Germania; seguono Francia, Austria, Usa, Est europeo e Oriente. Quanto alla Russia, si parla di vero e proprio boom, con un incremento delle esportazioni del 27%. In Italia la grappa non è più la tipica correzione (del caffè) e la consolazione dei pensionati e di chi è impiegato in lavori all'aria aperta. La maggior parte di chi la beve, uomini e donne, ha un'età compresa tra i 25 e i 54 anni e un'istruzione medio-alta. Cresce il consumo anche tra i bevitori del centro e del sud Italia, storicamente meno legati alla tradizione della grappa e quindi più aperti a modelli di consumo nuovi, che somigliano a quelli del pubblico inter-



ALAMBY/OLYCOM