



vivi nordest

veneto & friuli venezia giulia

8 | VINORDEST

Lunedì 27 Febbraio 2017 Corriere del Veneto

Itinerari a tavola

Il sommelier
Tre bianchi profumati da degustare coi piatti di primavera

La selezione di Renzo Zorzi

Ribolla Gialla Brut Naonin La Delizia



Soave Classico Calvarino Pieropan



Collio Sauvignon Valbuins Livon



“
Distillare buona grappa è semplice, bastano vinacce fresche e cento anni di esperienza
Jacopo Poli

La grappa è un prodotto che rischiava di rimanere legato alle vecchie generazioni, abituate al «resentin» dopo il caffè. Invece ha saputo evolvere e guardare a gusti adatti a un pubblico più giovane, attirato dalla qualità dei distillati, dal design di pregio delle bottiglie e da soluzioni innovative. Il 40 per cento della grappa italiana viene prodotto nel triangolo Padova-Treviso-Vicenza. Oggi le distillerie artigianali sono diventate una tendenza turistica: la Poli di Schiavon (Vicenza) è stata inserita nella guida «Best in travel 2017» dalla Lonely Travel, la «bibbia dei viaggiatori». Ma la grappa è anche cultura: il quartier generale della Nardini di Bassano è il gioiello realizzato dall'architetto Massimiliano Fuksas nel 2004, le Bolle, che oggi sono un laboratorio di ricerca e spazio culturale. L'azienda, nata nel 1779, è la più antica distilleria italiana ed è in mano alla settima generazione, quella di Angelo, Antonio, Cristina e Leonardo. A Schiavon, invece, si distilla dal 1898 con caldaie e alambicchi, alcuni dei quali oggi ancora in funzione. Entrare nella distilleria Poli significa percorrere un viaggio nel tempo, che si può compiere anche attraverso i due musei, quello aperto nel 1993 davanti al ponte di Bassano e quello inaugurato nel 2011 a Schiavon, che contiene duemila bottiglie di grappa dagli anni Trenta agli anni Ottanta. La distilleria è stata anche il set di una fiction Rai con Alessio Boni, Cristiana Capotondi e Stefania Rocca. L'azienda è gestita dai pronipoti Jacopo, Barbara e Andrea, che hanno inaugurato una cantina per invecchiamento con tremila botti e lanciato la «Poli Pauillac» con le vinacce dello Chateau premier grand cru.

Nel Trevigiano, a Bibano di Godega, l'azienda Bottega porta avanti da tre generazioni una storia di distillati e vino cominciata grazie ad Aldo

Le distillerie artigianali hanno trasformato il prodotto per venire incontro alle nuove generazioni: hanno puntato su monovitigni, bottiglie in vetro soffiato. Sono diventate mete turistiche e luoghi di cultura

Le nuove vite della grappa

Bottega e a Rosina Zambon, tenace donna sarda figlia di veneti emigrati nell'isola durante gli anni Trenta. Nel vino le etichette della gamma «Cantina dei poeti» vengono esportate in 120 Paesi e si attendono buoni risultati da Verona, dove l'azienda aprirà in primavera una nuova cantina in Valpolicella. Nella grappa l'azienda trevigiana ha sviluppato i marchi Alexander e Bottega puntando sui monovitigni e utilizzando raffinate bottiglie in vetro soffiato create dai maestri vetrai (un omaggio a Venezia e agli artisti di Murano) e in altre idee pensate da Sandro e Stefano Bottega come la grappa spray. A Visnà di Vazzola, invece, Roberto Castagner distilla grappa dal 2002 («sono la prima generazione di me stesso», ama dire). Tra i suoi prodotti di punta, la Fuoriclasse Leon, la Suite n. 5, la Drink 21 e le grappe della linea «I miti italiani».

Nel Padovano, le Distillerie Bonollo di Conselve (di cui ricordiamo i 25 esemplari della Grappa of Amarone Barrique) sono una delle 100 storie di successo premiate a Montecitorio assieme ad altri personaggi, aziende e associazioni espressione di talento, impegno e creati-

vità tutta italiana. Mentre a Montegalda i fratelli Brunello, eredi di una tradizione cominciata nel 1840, oggi guidano un'azienda con la quarta generazione, quella di Giovanni, Paolo e Stefano. Negli anni Ottanta furono visionari puntando sulle grappe monovitigno e sul recupero di vitigni autoctoni. Dopo la visione, oggi propongono momenti di riflessione come il convegno tenuto nella sede di Montegalda «La sfida del saper fare artigiano conservando nel tempo l'identità storica».

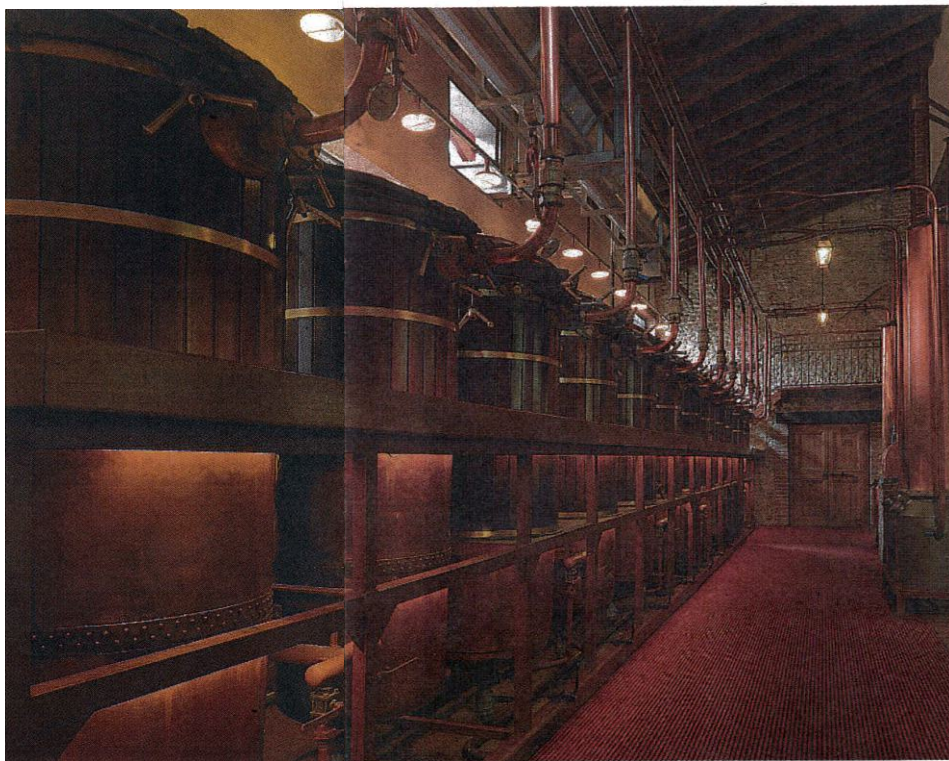
Il Friuli Venezia Giulia distilla, invece, il 10 per cento della grappa italiana. A Percoto dal 1897 la famiglia Nonino produce grappa e «culturata», come dimostra il premio istituito 42 anni fa per far conoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e a cui venne aggiunto, due anni dopo, il premio Nonino di letteratura, in cui gli ospiti vengono accolti con un brodo caldo, vecchio suggerimento del compianto Gianni Brera, corretto, però, con l'Amaro Nonino.

Antonino Padovese

antonino.padovese@corriereveneto.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POLI
1898



I volti dei protagonisti della grappa e degli altri distillati a Nordest. Nella foto grande, la produzione dei distillati alla Poli di Schiavon, Vicenza. Sotto, Giannola Nonino, la signora friulana della grappa; i padovani Elvio Bonollo e la famiglia Brunello. In basso, da sinistra, il vicentino Jacopo Poli; a seguire, i trevigiani Stefano e Sandro Bottega e poi Roberto Castagner

