

Gussago, passione per l'alambicco

Il Comune, l'Adid e il Dominato Leonense propongono la prima rassegna di grappe e distillati. Intanto il mondo degli «spiriti» è diventato vario e raffinato. I consigli Adid per la degustazione

■ Ci vuole forse un po' di faccia tosta a proporre, di questi tempi da etilometro tarato a 0,5, una rassegna di grappe e distillati che, quando va bene hanno il 40% di alcool, ma spesso molto di più. Eppure si tratta di salvare un pezzo di tradizione che è ad un niente dallo scomparire del tutto e forse vale la pena fornire ai consumatori tutti gli strumenti per imparare a degustare, che è molto diverso dal tracannare per lo sbalzo ed è ancora diverso dal mandare giù un grappino per lenire gli affanni (e le difficoltà economiche) degli anni non più verdi. «Spruzzi di spirito» che si terrà a Gussago il 30 e 31 prossimi non è una sfida all'etilometro, ma in qualche modo l'alternativa allo scontro con l'etilometro. I distillati di qualità si sorseggiano, si annusano, si fanno girare piacevolmente in bocca. Il problema comunque rimane perché un grappino a stomaco vuoto ti manda «fuori» con facilità tanto è vero che il mercato delle grappa è cambiato ed è finito in gran parte tra le mura domestiche. Questo spiega anche la decisa virata del mercato verso prodotti morbidi e invecchiati, da conversazione.

Tradizione in realtà perduta

La provincia di Brescia aveva, ancora nel vicino '900, una solida tradizione nella distillazione. Sembra che ci fossero, tra valli pianura, un centinaio di distillerie (nel conto vanno messe quelle con licenza e quelle in evasione d'imposta), molte delle quali erano familiari (qualche alambicco segreto c'è ancora nelle case). Gussago era sicuramente la capitale di questa attività: qui arrivavano tutte le vinacce della odierna Franciacorta da cui nasceva il vino quotidiano della vicina città. Poi i grandi vecchi dell'alambicco se ne sono andati e le aziende sopravvissute si sono trasformate in commerciali. Va detto che la tradizione qualitativa non era gran cosa. Si produceva soprattutto grappa franca forte, un po' pungente, quasi mai profumata e morbida. Lo scopo era quello di scaldarsi prima di andare in cantiere o nei campi o farsi una gaudente «balla» la sera giocando a carte all'osteria.

Ora nel Bresciano sono rimasti gli alambicchi della Peroni Maddalena di Gussago, quello rinato a Borgonato delle Distillerie Franciacorta e quello dei tempi asburgici di Al Lambic della famiglia Bettanini a Tignale. Pier Giulio Frassinè, dopo più di un secolo di tradizione familiare, ci ha annunciato di aver fatto l'ultima cotta nell'autunno 2009. Le altre «distillerie» ormai imbottigliano. I grandi distillatori sono rimasti in Piemonte, Veneto, Trentino e un po' in Toscana.

Un mercato tutto cambiato

Ma chi andrà a Gussago nel prossimo week end per assaggiare grappe è meglio che si dimentichi la tradizione. Il mercato del maggiore distillato italiano è completamente cambiato. La mitica greggia degli alpini si produce ancora

e, dicono gli addetti ai lavori, va soprattutto tra gli anziani. Le migliori distillerie hanno preso tutta un'altra strada, parallela, ma che non si incontra con la vecchia, quanto meno per la diversa fascia di prezzo. Oggi si può scegliere tra grappe morbide e secche, invecchiate o giovani, lasciate in acciaio o elevate in barrique. Altro che «un grappino».

A grandi linee ci sono le grappe giovani che sono trasparenti e cristalline e si possono distinguere, molto all'ingrosso, tra grappe di vinacce di uve bianche che sono più morbide e quelle vinacce di uve rosse che sono più secche. Un capitolo a parte sono le grappe di uve aromatiche come il Moscato di cui si ritrova con facilità il profumo. Le grappe lasciate invecchiare ammorbidiscono gli spigoli, diventano di profumi più pieni ampi e spuntano sentori di albicocca, cacao, vaniglia e persino zagara e buccia d'arancia. Carlo Andreoli (che con i fratelli Paola e Sandro e la mamma Margherita Peroni) conduce la distilleria di casa, ci ha fatto assaggiare persino la grappa di Malvasia delle Lipari dove trovi persino sentore di fichi secchi e di papaia.

Come si degusta la grappa

La grappa di qualità ha le sue regole di degustazione. Ne parliamo con il presidente nazionale dell'Adid Anteno-

re Toscani e con il delegato Adid di Brescia Renato Faini. Toscani consiglia di bere grappe giovani magari all'aperto a contatto con la natura. Per le grappe invecchiate consiglia momenti di relax o di conversazione. La prima accortezza è quella di non servire la grappa troppo calda: diventa disarmonica e pungente. Boccia i perciò i baristi che la tengono nello scaffale a temperatura ambiente, visto che la temperatura ambiente va, anche d'inverno, oltre i 22 gradi. Le grappe giovani (quelle incolori) vanno servite a 8-10 gradi, quelle più vecchie dai 13 ai 15 gradi e quelle vecchissime e affinate in legno a non più di 18 gradi (come del resto i grandi vini). Il problema è come si fa a raggiungere lo scopo. Toscani dice che è molto semplice: la grappa si tiene in fresco, sarà poi il consumatore, con il calore della mano, a portarla a temperatura giusta.

Va detto, tanto per non sembrare degli ingenui, che molte grappe sono aromatizzate con aromi aggiunti e quelle invecchiate rese ambrate con il caramello. Nessun danno alla salute e forse non ce ne accorgeremo. Toscani però è sicuro che l'aroma artificiale lascia in fondo alla bocca un gusto metallico.

Gianmichele Portieri