

Quelli che la grappa: solo aromatizzata

Sono i sostenitori della vecchia arte di aromatizzare i distillati con erbe o frutta. Abbiamo visitato il loro tempio, sul Monte Grappa



Divisi e contrapposti. Come Guelfi e Ghibellini, Montecchi e Capuleti, Prodi e Berlusconi.

Il mondo dei distillati ha una profonda (insanabile?) frattura. Da una parte i puristi, quelli secondo cui il lavoro va fatto prima della distillazione, con una selezione accurata delle materie prime, che siano vinacce, frutta o quant'altro. Poi, fuori dall'alambicco, basterà attendere il tempo necessario all'armonizzazione degli aromi utilizzando, al massimo, il legno delle barrique.

Dall'altra parte invece la fazione degli "aromatizzatori", l'altra metà del popolo dei distillati. Per loro una grappa non è un prodotto finito, ma una nuova materia prima da lavorare, esplorare, re-inventare. Ecco allora nascere grappe alle erbe, ai frutti di bosco, alle radici, alle spezie. Ed è proprio il caso di dire: chi più ne ha, più ne metta.

Leader del partito delle aromatizzate è Valerio Baron, meglio conosciuto come El brigante o el Mastro Gasparo. Sua è la trattoria al quarto tornante della strada per il Monte Grappa, all'interno della quale una fornitissima Grapperia consente di degustare circa 250 varietà. Tra queste almeno settanta sono prodotte direttamente dal Mastro Gasparo per infusione di varie sostanze aromatiche.

"Utilizzo i prodotti del territorio - spiega Baron - alcuni anziani della zona



mi portano erbe di montagna, le pigne del pino mugo, le bacche di ginepro, le foglie di alloro, le fragoline di bosco. Alcune erbe arrivano dalle terrazze di Crespano del Grappa, utilizzate per produrre i fiori da miele".

In altri casi a finire nella grappa per l'aromatizzazione sono erbe officinali che si acquistano in erboristeria, come il rabarbaro o l'assenzio. Praticamente tutti i frutti, con risultati molto diversi, possono essere utilizzati nell'infusione. "I gusti più amati - prosegue - sono quelli morbidi e piuttosto amabili come il miele e la rosa antica. Gli aromi più inconsueti credo siano stati l'aglio e il peperoncino: gusti piuttosto difficili, ma che hanno trovato comunque un discreto numero di estimatori".

Se El brigante Baron è diventato uno dei massimi esperti in grappe aromatizzate, tanto da essere stato per alcuni anni delegato provinciale dell'Anag, l'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe (che rappresenta anche l'altra fazione, quella dei puristi), è pur vero che da dieci anni non assaggia un sorso di grappa. A causa di una grave malattia non gli è più consentito bere alcolici. "Ho cominciato a fare le grappe solo dopo questa diagnosi. - racconta - Mi sono basato unicamente sull'olfatto: così ho affinato moltissimo le mie capacità e oggi riesco a gustare le grappe semplicemente odorandole".

A tutta grappa

Aromatizzare una grappa non è difficile, lo sanno bene le tante massaie o i tanti appassionati che si avventurano nelle sperimentazioni. Alcuni consigli del Mastro Gasparo possono comunque essere preziosi.

Il principio è quello dell'infusione, con la sostanza aromatica (frutta o erba che sia) che rilascia il suo gusto nella bevanda alcolica e il distillato che si infonde nelle fibre del suo ospite.

"Il requisito principale è l'utilizzo di un distillato di buona qualità" spiega Valerio Baron, che svela un segreto: "deve essere quanto più neutro nel gusto. La più adatta è una grappa monovitigno di prosecco retificata, in modo da togliere ogni sentore aromatico". La base neutra servirà ad assorbire senza alcuna deviazione le sostanze aromatizzanti.

La gradazione ideale è di 45°, abbastanza forte per estrarre le proprietà aromatiche, ma non troppo da coprire i gusti. "Io - aggiunge - preferisco non abbassare la gradazione con acqua distillata, perché ritengo alteri il prodotto. L'aggiunta degli aromatizzanti contribuisce comunque a riportare la gradazione verso i 40°, ritenuti ormai ideali per la degustazione".

La qualità delle sostanze aromatizzanti aggiunte è poi altrettanto importante: la selezione dei frutti, delle erbe e delle radici migliori influiranno sulla buona riuscita del risultato finale, specie per le sue caratteristiche olfattive.

"L'infusione - spiega ancora - deve avvenire in un ambiente fresco, al riparo dei raggi solari e il più lentamente possibile". La durata sarà poi la variabile finale, affidata all'esperienza (e agli assaggi) del produttore: "la grappa all'alloro, ad esempio, non deve restare in infusione più di 6 mesi, altrimenti acquista un sapore sgradevole. Quella di rabarbaro è meglio che stia a contatto con le radici per un paio d'anni".

Valerio Baron, a questo punto, è solito non aggiungere zucchero al prodotto ottenuto, a differenza delle grappe aromatizzate industriali. "Lo zucchero copre i veri aromi - dice - i gusti emergono molto più chiaramente in una grappa secca".

Non resta quindi che passare alla degustazione. Ma anche qui bisogna scegliere il momento giusto: "l'ideale sarebbe lontano dai pasti, quando le papille gustative sono libere da qualsiasi influenza. È meglio non più di tre o quattro bicchierini, altrimenti si finisce per ubriacare le papille. E non solo."