blog.ilgiornale.it/gentedispirito

Gente di spirito

OF Amarone, la grappa nella giusta luce

I distillati sono una grande oasi di libertà, ognuno se li deve godere come, quando e dove più gli garba. Però spesso la comunicazione si porta appresso stereotipi fastidiosi. Per decenni ad esempio lo Scotch è stato spacciato per bevanda a esclusivo appannaggio di signori coi baffi che accarezzavano setter davanti al camino acceso e il rum è stato accoppiato a storie di pirati e sfrenate notti sudamericane. La grappa, nel frattempo, nell'immaginario collettivo rimaneva un torcibudella da nonni.

Le cose per fortuna sono cambiate e oggi la grappa - grazie all'ottimo lavoro di tanti produttori - si sta ritagliando la sua meritata gloria, rivaleggiando con whisky o cognac. Soprattutto le grappe barricate sono entrate a pieno titolo fra gli spiriti nobili e per questo anche la loro fruizione cambia. Altro che «resentin» nella tazzina del caffè...

Le distillerie Bonollo Umberto, produttore padovano fra i maggiori d'Italia, da tempo ha puntato sull'esclusività delle sue grappe, e soprattutto sulla Grappa OF Amarone barrique, ottenuta dalle vinacce del pregiato vino veronese. Un distillato suadente e ricco, con note profonde e una opulenza sensoriale che sono di per sé un'esperienza. Ma per gustarla al meglio, occorre anche qualcosa in più: la giusta atmosfera.

Per ricrearla, alla Bonollo hanno creato OF Luce e OF Délite, pensati proprio valorizzare al meglio la degustazione della grappa. OF Luce è una lampada da tavolo di design realizzata in collaborazione con Zafferano. Ricaricabile e portatile, è un colpo di genio che sostituisce la magia della candela e può cambiare in un attimo la serata. OF Délite invece è la confezione che unisce una mezza bottiglia di grappa di Amarone e due bicchieri balloon studiati per esaltare gli aromi del distillato. Due chicche per appassionati, che danno un tocco di classe all'esperienza di assaggio. Perché ognuno i distillati li beve come vuole, ma con la giusta atmosfera tutto è un po' più poetico.

I SARTI DEL GIN

«Cillario & Marazzi» l'avvocato e l'ingegnere distillatori su misura

Un alambicco per saldare una parcella: così due professionisti milanesi hanno iniziato a creare gin artigianali e «sartoriali». Da Trussardi a Villa Serbelloni, fino agli stellati: ricette uniche con botaniche uniche

Alberto Milan
da Viconago (VA)

Maggie è una cucciola fortunata. Scorrazza tra gli alberi e le piante di ribes, abbaia ai cerbiatti e scodinzola quando il suo padrone Attilio chiude il «duomo» dell'alambicco. E mentre lo sigilla con una pasta di farina e acqua e accende il fuoco per la cotta che durerà mezza giornata, Maggie sembra il pastore tedesco più felice del mondo.

Dietro al primo «gin sartoriale» d'Italia ci sono pochi lustrini. C'è invece tutto il bagaglio di valori che rende unici i lombardi. Un ingegnere e un avvocato penalista, due famiglie unite dall'amicizia e dai figli compagni di liceo, una casa di campagna dalle parti di Ponte Tresa, al confine con la Svizzera, e la voglia di sperimentare e divertirsi, ma sempre facendo le cose per bene.

Attilio Cillario è il padrone di casa. Questo terreno è della sua famiglia da decenni e in un garage rivisitato si è sempre dilettato a distillare frutta e grappa. Un giorno l'amico Gigi ha bisogno di lui per una causa. Questioni di lavori nella casa al mare di Chiavari, dove entrambi passano le sere d'estate organizzando «giri del mondo a base di gin tonic». Al momento del pagamento, «l'Attilio» non vuole nulla e Gigi, conoscendo la sua passione per la distillazione («aveva fatto esplodere una pentola a pressione quando aveva 14 anni...»), si sdebita regalandogli un alambicco Müller, un bel giocattolo di rame da 100 litri.

«È stato fermo per un po' - racconta Attilio -. Poi a forza di assaggiare gin ci siamo impallinati e ci siam detti: proviamo a fare il nostro». Iniziano lunghissimi weekend di clausura «senza guardare tutorial né essere mai entrato in una distilleria: volevo sbagliare da solo». E infatti all'inizio sbaglia. I primi sono imbevibili. Diventa una questione di puntiglio, lavora di calibro e bilancino, un grammo in più o in meno cambia tutto. Finché, dopo trecento prove, un giorno Attilio telefona a Gigi: «Dio ha guardato giù: sa di gin!».

Il primo passo sono 50 bottiglie clandestine regalate agli amici, che li incoraggiano: «Eravamo titubanti, conosciamo bene la burocrazia e sapevamo in cosa ci imbarcavamo...». Un anno per le scartoffie, poi nel 2017 a un «Gin day» prendono un banchetto. Ausilia, la moglie di Attilio, porta degli assaggi e una bottiglia con un'etichetta enigmatica: «Qui c'è il nome del tuo gin». Da anni il gin è in pieno boom e i marchi in Italia ormai sono innumerevoli, ma le distillerie vere non sono poi tantissime. L'idea - semplice ma dirompente - è produrre gin conto terzi, su commissione, ma a livello artigianale e non industriale o prêt-à-porter. «Se vuoi un abito su misura vai in sartoria, devi scegliere il tessuto, fare le prove - spiega Gigi -. Allo stesso modo i clienti vengono qui a trovarci, ci dicono che tipo di gin vogliono e concordano gli ingredienti con l'Attilio, che però è un ruvidone...». «Se arrivano con idee balzane glielo dico: non faccio gin che non mi piacciano».

Il primo cliente di peso è il Trussardi cafè, poi

VkVSlyMjOGU3ZjMwMzMtYzgxNi00YTJhLWFjNDctYmY5ZjA0OTZkODg3IyMjMDAwMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwMDAwIyMjMjAyMS0wNi0xMlQwNzozNDo0OCMjI1ZFUg==

CREAZIONI DI LUSSO

London dry gin creato per il Café Trussardi (Piazza della Scala, Milano). Il bar manager Luigi Pastore tra le botaniche ha scelto pepe di Timut, fava tonka, pompelmo rosa e salvia

«Così com'è» (per i Martini cocktail) e «Finalmente» (per il gin tonic) sono i gin creati per il ristorante due stelle Michelin «Il Luogo di Aimo e Nadia» (Milano)

«DonGino» nasce dall'idea di Vincenzo Donatiello del ristorante Piazza Duomo di Alba, tre stelle Michelin: 22 botaniche (4 tipi di pepe) per creare il Pinot noir dei gin

Rosae è il gin del Resort Rosewood dei Ferragamo, a Montalcino. Fra le 17 botaniche anche petali freschi di rosa, a sottolineare l'identità del luogo

pian piano si aggiungono altri grandi nomi della ristorazione e dell'hotellerie di lusso: il Luogo di Aimo e Nadia e il Dry a Milano, il Resort Rosewood dei Ferragamo di Castiglion del Bosco, Villa Serbelloni a Bellagio, la masseria Torre Maizza in Puglia... Etichette artigianali apposte a mano, vetri di alta qualità, a ognuno il suo stile.

D'altronde l'Attilio sa quel che fa. Pulisce l'alambicco con succo di bergamotto, utilizza solo acqua sorgiva e alcol di grano tenero kosher. Segue il metodo London Dry, con le botaniche in cima all'alambicco, ed è ossessionato dalla precisione: «Fare il gin è come cucinare, solo che in distillazione uno più uno non sempre fa due». Ha un quaderno scritto a penna con una novantina di ricette messe a punto partendo da un «database sensoriale» degli alcolati delle singole botaniche. Che in gran parte sono coltivate qui a Viconago, ma senza disdegnare esotismo e originalità: le pompie sarde, la fava tonka, il sottostimato ginepro rosso, l'aglio nero, l'alga wakame. «A volte ci chiedono di utilizzare un particolare ingrediente, come i porcini; oppure le erbe della laguna veneziana con cui abbiamo creato il gin per l'hotel Molino Stucky. Ma più spesso siamo noi a inventare».

C'è chi chiede «un gin che ricordi la polvere da sparo», oppure chi - come Vincenzo Donatiello del ristorante Piazza Duomo di Alba tre stelle Michelin - cerca «il Pinot noir dei gin». C'è «Elixir», a base di ingredienti anti-ossidanti come sommacco, aneto ed estratto di olio d'oliva, «Blaue» che ricrea la ricetta medicea del cioccolato. E ancora indaco, riso, maggiorana, issopo, cascarilla, schisandra, uva glera, peperone... Gigi li chiama «esercizi spirituali», «una lucida follia che rasenta il delirio». Scherza, ma non troppo.

Oggi la distilleria nata per hobby dall'iniziativa di due professionisti con la passione del Martini cocktail («il modo migliore di bere gin è liscio e ghiacciato») è in espansione, i clienti si moltiplicano e in azienda sono entrati anche i figli. Enrico e Giacomo aiutano il papà Attilio in distilleria e Gian Luca, fresco di master, cura il marketing. Così, mentre assaggiamo gli esperimenti di Gigi, che a sua volta si è lanciato in un vermut a base zibibbo e in un bitter fenomenale almeno quanto il cassis che si produce qui, meno zuccheroso dei francesi, una domanda sorge spontanea come il profumo di ginepro dal bicchiere. Ma un gin con la loro etichetta, Cillario & Marazzi non hanno intenzione di farlo? «C'è già, però non è in commercio. Lo hanno i locali che diventano nostri partner, lo diamo agli amici. Per ora ci piace che rimanga così». Sì, Attilio e Gigi sanno quello che fanno.

UNA COPPIA DI SPIRITO
Sopra, Gigi Marazzi e Attilio Cillario con in mano le bottiglie del «loro» gin, che per ora non è in commercio
Ingegnere il primo, avvocato penalista il secondo, nel 2017 hanno iniziato a distillare gin nella casa dei Cillario a Viconago, nel Varesotto
Il distillatore è Attilio, che nella foto sopra a destra «blenda» i diversi campioni per trovare la giusta ricetta. Il processo è artigianale e anche le bucce degli agrumi (foto sotto) sono tagliate a mano
Tra le circa 90 ricette messe a punto ci sono quelle per il Trussardi cafè, il Rosewood Resort, il Luogo di Aimo e Nadia, l'hotel Molino Stucky di Venezia e Villa Serbelloni di Bellagio

NOVITÀ La «Selección de familia» del rum venezuelano Diplomatico

LA NUOVA ESPRESSIONE

Con Diplomatico il rum diventa una questione di famiglia (e cuore)

Si fa presto a dire azienda familiare. Così come dietro ai birrifici artigianali americani ci sono spesso impianti imponenti più grandi di certe industrie italiane, dietro ai più famosi marchi di rum sudamericani ci sono spesso dinastie di distillatori ancora legati alla loro eredità culturale. Perché - e questa è la magia - non sempre essere distribuiti in mezzo mondo e fare volumi mastodontici è sinonimo di capitalismo spersonalizzato.

Diplomático è uno dei rum più diffusi anche in Italia, dove Compagnia dei Caraibi lo importa ormai dal 2005. La sua morbidezza lo rende uno dei più caratteristici fra i rum «da meditazione» (definizione orrenda che sta per «ottimi da bere lisci, non per forza in cocktail») di stile spagnolo. L'espressione base, il Reserva Exclusiva, rappresenta il 70% delle vendite ed è ormai una presenza fissa nelle bottigliere, il bianco e il Mantuano sono fedeli compagni di giochi dei bartender, mentre le bottiglie più lussuose (i vintages e l'Ambassador) sono chicche ricercate. Al core range si aggiunge ora «Selección de familia», il rum creato per esaltare l'eredità e l'apporto delle 4 famiglie che hanno costituito Destilerias Unidas, il colosso dietro a Diplomàtico.

L'idea, come spiegano il ceo José Rafael Ballesteros Meléndez e il «maestro ronero» Nelson Hernandez, nasce dalla ricerca di un nuovo gusto da parte di una delle realtà produttive sudamericane più ecosostenibili. Rispetto al classico Reserva exclusiva, cambiano il metodo di distillazione (maggiore percentuale di pot still, più robusto) e le botti utilizzate nell'invecchiamento (anche barili ex sherry Oloroso e Pedro Ximenez, a conferire maggiore profondità). Inoltre, l'obiettivo è un sapore meno zuccherino, dato che soprattutto in Europa i distillati dolci non sono più particolarmente in voga. Il risultato è un rum che riassume le anime dell'azienda, un «blend di famiglie» riassunto nell'armonia degli elementi e note che lo compongono.

Ma al di là delle parole, conta com'è il rum. Che mostra una personalità particolare, soprattutto al naso, dove emergono note fruttate vivaci, tra albicocca secca, tamarindo e mela rossa candita, con molta uvetta e un tocco di legno aromatico. Al palato, nonostante le intenzioni «austere» si rivela comunque molto dolce, con caramello, cola e cioccolato al latte, perfino con un tocco di liquirizia ripiena. In generale, un rum di grande goduria, dove le botti di sherry assicurano note quasi sciroppate e più scure, e che si differenzia abbastanza dal Reserva exclusiva. Chi lo ha detto che non si può innovare guardando al passato?

a cura di **Andrea Cuomo**

La vite è una cosa meravigliosa

Alice nel paese del Moscato

Si chiama Alice ma con l'accento sulla a. Àlice Bel Colle, il nome del piccolo comune dell'Alto Monferrato Acquese, in provincia di Alessandria. E dell'azienda cooperativa che raccoglie i circa cento produttori dei questo territorio lontano dai *red carpet* dell'enologia piemontese ma dalla forte identità enologica, fiera e coraggiosa.

Posto tra Alpi e Appennini, a circa 400 metri sul livello del mare, Alice Bel Colle ha un terroir di frontiera, in cui la tradizione non fa da freno alla ricerca di prodotti innovativi. Il grosso della produzione (350 ettari totali, 32mila quintali di uva per il 25 per cento destinati all'imbottigliamento) è il Moscato bianco, vero protagonista del territorio. Il resto è Brachetto, Barbera, Dolcetto, Chardonnay, Cortese e poco altro. La cantina si avvale della consulenza di Beppe Caviola, un vero gigante dell'enologia.

La produzione è molto ampia e abbiamo avuto modo di valutarla nel corso di una intensa due giorni in cui siamo stati accompagnati dal presidente Claudio Negrino. I prodotti che più ci hanno colpito sono quelli più coraggiosi: un inconsueto Brachetto secco (il MonteRidolfo Acqui docg) che riprende la versione più tradizionale dell'uva aromatica piemontese conosciuta più per la versione mossa che conobbe gloria negli anni Ottanta e Novanta; l'Asti Metodo Classico Dolce che costituisce un interessante ritorno alle origini di questo prodotto prima dell'invenzione del più sbrigativo metodo Martinotti e che propone la sfida (secondo noi non vinta ma quasi) di gestire il naturale residuo zuccherino durante la rifermentazione in bottiglia; e il Moscato secco Filarej, che rappresenta un'interessante quanto inusuale interpretazione dell'uva che domina il territorio. E che qui trova espressione più tradizionali nel magnifico Paiè. Ultima nota per l'Alix, un Barbera d'Asti Superiore docg di grande eleganza, che ammansisce i tannini generalmente selvaggi di questa uva.

VkVSIyMjOGU3ZjMwMzMtYzgxNi00YTJhLWFjNDctYmY5ZjA0OTZkODg3IyMjMDAwMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwMDAwIyMjMjAyMS0wNi0xMlQwNzozMiMjt1ZFUg==