

COSTANTINO CIPOLLA, MARINO DAMONTI (A CURA DI)

La grappa:

il “grande” distillato italiano



GS e Gusto
Società

FRANCOANGELI

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.





Collana Gusto e Società

PROGETTI EDITORIALI, CULTURALI, FORMATIVI

La collana "Gusto e Società" rappresenta uno spazio originale di approfondimento, riflessione e diffusione editoriale sui molteplici riflessi del "gusto", passando dalla cifra insondabile del "non so che" mediato dai sensi e dall'intelletto che rende possibile al soggetto apprezzare, preferire, desiderare, scegliere qualcosa, sino ad una sorta di oggettività che il contesto storico sociale, culturale, geografico manifesta in regole, spesso non scritte e non palesemente accessibili in quanto tali.

Nata nel 2008 come Cucina e Società, nel 2012 Gusto e Società ne assorbe gli intenti e li amplia, mantenendo la volontà di produrre nel contempo contributi scientifici e di taglio divulgativo.

Are e di interesse e obiettivi

La collana raccoglie testi, manuali, rassegne, confronti, dibattiti che concorrono a definire o richiamare, secondo varie prospettive disciplinari e culturali, questioni e tematiche variamente legate al gusto.

In tale ottica temi quali l'alimentazione umana, sia nei suoi aspetti culinari sia enologici, la tipicità dei prodotti, la loro commercializzazione, le attività turistiche o il mondo alberghiero e dunque l'ospitalità in senso vasto rientrano a pieno titolo negli interessi della collana. A questi, si affiancano altri ambiti (non meno rilevanti) come la moda, l'arredamento, la musica e l'arte nei suoi aspetti più legati alla fruizione e alla valorizzazione sociale, sia nei suoi aspetti di eccellenza sia nelle sue dimensioni di quotidianità.

I volumi inseriti nella collana sono articolati, a seconda del taglio, nelle due sezioni:

1) Metodi e Strumenti

in questa sezione sono pubblicati testi sui temi propri della collana, di tipo generale e teorico, anche di taglio storico, osservati da diversi ambiti, come quello sociologico, psicologico, economico, formativo, storico.

2) Ricerche

in questa sezione sono pubblicati testi che riportano ricerche sia teoriche sia empiriche, con una predilezione per la dimensione locale e specialistica, in un'ottica multidisciplinare.

È attivo il Master di I livello "Enogastronomia ed Ospitalità" presso l'Università degli Studi di Bologna (varie edizioni).

Garanzie di serietà scientifica e libertà di pensiero

Gusto e Società è retta da un comitato scientifico ed uno editoriale, che coinvolgono diverse professionalità con l'obiettivo comune di garantire correttezza metodologica e scientifica dei contributi proposti, pur nella massima indipendenza degli autori e dei contenuti trattati, in termini di pluralità, responsabilità e tolleranza dei punti di vista espressi.

Tutti i testi sono a tal fine preventivamente sottoposti ad almeno due referee anonimi.

Comitato scientifico

Costantino Cipolla (*Coordinatore*), Giulio Biasion (*Edihouse*), Cristina Bragaglia (*Cinema e televisione*), Nicoletta Cavazza (*Psicologia sociale*), Giordano Conti (*Ser.In.Ar*), Paolo Corvo (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*), Carole Counihan (*Millersville University*) Marco Dalla Rosa (*Tecnologie alimentari*), Piergiorgio Degli Esposti (*Comunicazione e media digitali*), Franco A. Fava (*Food Retail*), Alberto Lupini (*Gastronomia*), Luca Mazzara (*Economia aziendale*), Lubiano Montaguti (*Formazione*), Massimo Montanari (*Casa Artusi*), Paolo Poletтини (*Festival della Letteratura di Mantova*), Antonio e Nadia Santini (*Ristorazione*), Asterio Savelli (*Sociologia del turismo*), Domenico Seconduffo (*Sociologia dei consumi*), Luisa Stagi (*Alimentazione*), Enzo Strano (*Le Soste*), Piero Valdiserra (*Marketing del vino*).

Segreteria scientifica

Francesca Guarino (*Università degli Studi di Bologna*): gustosocieta@gmail.com

Comitato editoriale

Gabriele Manella (*coordinamento: gabriele.manella@unibo.it*), Annalisa Balestreri, Matteo Bernardelli, Paola Canestrini, Teresa Carbone, Renato Carletti, Barbara Ciotola, Romina Corbara, Linda Lombi, Giuditta Lughì, Lucio Meglio, Susy Patrìto Silva.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e.mail le segnalazioni delle novità o scrivere, inviando il loro indirizzo, a “FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano”.

COSTANTINO CIPOLLA, MARINO DAMONTI (A CURA DI)

La grappa: il “grande” distillato italiano



**e Gusto
Società**

FRANCOANGELI

RICERCHE

La cura redazionale ed editoriale del volume è stata realizzata da Annalisa Plava e Alberto Vignali.

In copertina: Distillatore mobile Comboni
Foto concessa da Frilli S.r.l., Monteriggioni (SI)

Copyright © 2019 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

Indice

| | | |
|--|------|-----|
| Introduzione , di <i>Costantino Cipolla e Annalisa Plava</i> | pag. | 7 |
| 1. Storia sociale della grappa: una presenza recente , di <i>Alberto Spisni</i> | » | 15 |
| 2. La grappa nel contesto dei più importanti distillati del pianeta: elementi sociologici per una riflessione , di <i>Francesca Guarino</i> | » | 21 |
| 3. Tipi di grappa e loro qualità , di <i>Annalisa Plava</i> | » | 57 |
| 4. Metodologie e tecniche di degustazione, tra approcci consolidati e in divenire , di <i>Paola Soldi</i> | » | 71 |
| 5. L'esperto maestro-degustatore di grappa: una formazione da consolidare , di <i>Alberto Spisni</i> | » | 84 |
| 6. Prosumer e/o clienti nel rapporto con i produttori di grappa , di <i>Franco A. Fava</i> | » | 87 |
| 7. La grappa e il suo marketing , di <i>Giacomo Gistri</i> | » | 102 |
| 8. Vino e grappa: diverse strade dell'uva , di <i>Francesca Crisante</i> | » | 121 |
| 9. La pratica della distilleria nella storia monastica italiana , di <i>Lucio Meglio</i> | » | 142 |

| | | |
|---|------|-----|
| 10. Un singolare “campionato” tra Piemonte e Triveneto (ma non solo) per l’aggiudicazione del primato tra i migliori distillati: tra storia, tradizione e artigianalità del prodotto, di <i>Franco A. Fava</i> | pag. | 150 |
| 11. Colloquio condotto da Alberto Vignali con Marino Damonti, di <i>Alberto Vignali</i> | » | 167 |
| Notizie degli autori | » | 197 |

Introduzione

di Costantino Cipolla e Annalisa Plava*

Il carattere, unico e pregiato, della grappa come grande distillato italiano caratterizza il *leitmotiv* alla ideazione di questo volume. La sua storia, il suo sviluppo nonché le sue caratteristiche peculiari conducono l'analisi verso la valorizzazione di un prodotto che si attesta tra le eccellenze del Belpaese.

Dalle pratiche di immediato consumo da parte delle classi povere sino alla distillazione nobile affinata nelle botti: le materie prime, i metodi di produzione, l'invecchiamento hanno subito vari cambiamenti non solo nel ciclo creativo ma anche in quello consumistico.

L'obiettivo del testo è, pertanto, quello di essere un contributo del tutto singolare nel panorama della letteratura esistente, scritto con un lessico pertinente, appropriato e sulla scorta di esperienze collaudate, ma al contempo – attento al contesto contemporaneo – plasma la morfologia sociale, e integra gli ambienti *offline* con quelli *online* (Rainie, Wellman 2012; Rogers 2013).

Questa rivoluzione digitale (Cipolla 2015), positiva o negativa¹, forgia la socializzazione, la trasmissione di valori e contenuti, l'approccio al sistema consumistico ed economico, le percezioni cognitive e dirige l'utente verso una propria gestione dell'iper complessità, della condivisione e della multi-dimensione (Boccia Artieri 2012). L'utente, in altre parole, diventa *prosumer*: un individuo che si co-produce e che è anche diretto consumatore di ciò che crea. A partire da tale osservazione si dirama, una trattazione innovativa anche per ciò che concerne un distillato come la grappa. In particolare, nonostante le origini della figura del *prosumer* siano rintracciabili sia negli studi di

* Quest'introduzione è il prodotto di una comune riflessione tra gli autori. Tuttavia, Costantino Cipolla si è dedicato alla scrittura della prima parte, mentre Annalisa Plava all'elaborazione del paragrafo 1.

¹ Sul dibattito tra tecno-ottimisti e tecno-scettici, sono interessanti i lavori di Clay Shirky [2008], il quale ritiene che la democraticità del web sia uno strumento di espressione e di attivismo sociale e politico, e di Evgenij Morozov [2013] che, invece, insiste sugli aspetti critici derivanti da un'eccessiva fiducia negli strumenti tecnologici.

Mcluhan e Nevitt (1972) che in quelli semantici di Alvin Toffler (1980), è interessante capire come e quanto la combinazione tra rivoluzione digitale e globalizzazione abbia influito e modificato anche per ciò che concerne tale distillato, l'interpretazione simbolica (Degli Esposti 2015). Viene così delineata nel testo, una nuova convivenza tra tradizione e innovazione, tipica di una società digitale rivoluzionaria (Cipolla 2015), pervasiva e travolgente.

La rivoluzione digitale, infatti, accompagnata dalla diffusione globale di Internet e guidata dallo *user generated content*, ha contribuito a dotare attraverso un filtro culturale, tutte quelle idee e teorie consumistiche in una sorta di rielaborazione che media un'esigenza naturale, in un atto logico. All'interno di luoghi potenzialmente senza spazio e senza tempo (Castells 2004, 2008) di cui è fatta la *web society* (Cipolla 2013), si assiste allo sfatarsi dei possibili stereotipi relativi a produzione, vendita e consumo. È il recupero della dimensione "artigianale" (Marx 1885; Veblen 1899) e personalizzata del bene consumato (Campbell 2006) con l'obiettivo di agevolarne l'appropriazione simbolica (Degli Esposti 2015), creare *mass customization* (Davis 1996) nonché tutte quelle prospettive di originalità e unicità legate al distillato che si produce sul suolo italico secondo l'esperienza maturata in oltre un secolo.

Osserva, in tal senso, la Lupton (1999: 7-8): «Le abitudini e le preferenze alimentari non riguardano solo il rifornimento dell'organismo, la necessità di lenire i morsi della fame o il piacere offerto dalle sensazioni gustative. Il cibo e l'alimentazione sono fondamentali per la soggettività, il senso del sé e la personificazione o il modo decisamente soggettivo con cui occupiamo il nostro corpo e sopravviviamo. Anche accettando l'esistenza di una componente fisiologica [...] non si può dimenticare che i fenomeni come [...] il gusto, le preferenze alimentari [...] sono prodotti dell'ambiente socioculturale. Così mentre gli esseri vengono al mondo con l'esigenza di mangiare per sopravvivere, il modo in cui essi interagiscono con le altre persone e con i prodotti culturali modella le loro riposte».

Tale contributo, pertanto, vuole far emergere anche l'aspetto conviviale ed interpretativo della Grappa quale artefatto sociale (Lupton 2014) espressione dello "stare insieme", del "condividere" e dell'"apprendere" al fine dell'integrazione al consorzio sociale. A questo si associa, inoltre, una concezione economica e consumistica supportata dalle strategie di *marketing*, *packaging* e pubblicità secondo l'approccio culturale e comunicativo. La biografia del prodotto, poi, intessuta su uno sviluppo storico dell'essere umano, quale mezzo del divenire società e civiltà, modella una realtà di senso ed incanala gli attori che vi si avvicinano verso il circuito del mondo esperienziale (Latour 2002).

Il cammino storico verso il mondo della distilleria è, quindi, una condizione indispensabile per interpretare percorsi sensoriali non ordinari, distintivi nonché di diffusione delle filosofie che ne hanno, profondamente, modificato il modo di approccio. La reinterpretazione continua (che comunque bilancia innovazione a tradizione) ha introdotto, preparazioni e riti che si differenziano da contesto a contesto ma che danno nuovi e decisi impulsi alla creatività nel campo della distillazione. Tale creazione rappresentativa di sapori singolari e di odori intrisi di senso deve fare i conti oggi, inoltre, con l'avvento della tecnologia. All'interno della realtà digitale, il consumatore ma anche il produttore sono liberi di portare le loro esperienze e di raccontarle, fotografarle, riprenderle al fine di condividerle con altri utenti che possono a loro volta riprenderle, rimodificarle, commentarle supportando quanto avviene nell'*offline* con una protesi *online* (Castells 2004, 2008; Casalegno 2007; Cipolla 2015).

La virtualità moderna, a maggior ragione, sottolinea la funzione relazionale che il bere possiede. Il bere comprende in sé aspetti che spaziano dal naturale al culturale, dall'individuale al sociale e, attualmente, anche al digitale. Riteniamo, pertanto, che le differenti modalità con cui l'uomo ha saputo rielaborare lo stimolo al nutrimento e al dissetarsi, possano costituire un punto privilegiato da cui osservare le attività umane. Dipende dall'essere umano mantenere vive tutte le reinterpretazioni possibili relative al cibo e al bere: scoprendole e divulgandole ad esempio. Facendovi trasparire valori ed emozioni attraverso l'archivio, ampio e pervasivo, che la Rete ci mette a disposizione. Andare oltre il valore nutrizionale dei prodotti consumati significa prendere il bene in sé e contestualizzarlo, raccontarlo nella sua rappresentazione simbolica e farlo viaggiare contaminando odori, sapori e colori potendo metterlo a disposizione di chiunque quale patrimonio da preservare.

Si prospetta una formula a capitoli di lettura veloce, a periodi brevi, ricchi di informazioni e note, ma non ridondante. Sono previsti contributi scritti secondo diverse modalità espositive: documentali, tecniche, narrative, esperienziali. Il messaggio primario da veicolare in ogni contributo, e dunque *fil rouge* del volume, è la potenziale qualità così come la singolarità del prodotto, osservato da diversi punti prospettici. Si presume, soprattutto, di non dare per scontata la conoscenza e la familiarità del lettore al prodotto, che si ipotizza, invece, sottovalutato e/o ancorato ad un immaginario povero, di bassa qualità, di scarto. Si propone, quindi, un testo scritto, suddiviso in capitoli, (che ora andremo ad illustrare) che tocchino ognuno in modo chiaro e non sovrapposto ad altri contributi, alcuni temi specifici.

Struttura del volume

Il volume si propone di fornire un quadro ampio ed esaustivo in relazione alla Grappa quale distillato pregiato e peculiare del Belpaese ma, spesso, sottovalutato. I vari contributi si diramano da una contestualizzazione introduttiva al prodotto quale elemento di “scarto” sino alla sua evoluzione a bevanda ricercata per il consumo in grande varietà, nonché dai potenziali di altissima qualità. Partendo da tali concetti sarà necessario, poi, affrontare l’analisi del distillato anche in relazione al sopraggiungere dell’era 3.0 sia da un punto di vista interdisciplinare che approfondendone gli aspetti peculiari in base ai diversi soggetti, alle esperienze nonché alla dimensione simbolica che ne deriva.

Il contributo di Alberto Spisni – che apre il volume – presenta un quadro cronologico e culturale della Grappa nonché del popolo dal quale è stata generata e conservata. In una prospettiva sia micro che macro si pone l’accento prima sulla pervasività del distillato, sia nella società italiana che in quella europea, fissandone poi il ciclo di crescita dalla lunga infanzia, la turbolenta adolescenza e la finale prospettiva di piena e duratura maturità che, allo stato attuale, sta vivendo.

Il saggio di Francesca Guarino ha l’obiettivo di chiarire, sinteticamente, per ogni tipologia di Grappa individuata, caratteristiche distintive precise, secondo una lettura comparata dei più importanti distillati del pianeta in una logica essenziale e didascalica. Principalmente focalizzandosi sul legame tra materie prime e ingegno umano, il capitolo indaga la grappa nel contesto del bere sociale attuale. Una ricerca sociale, poi, condotta attraverso il supporto di esercenti di diverse attività commerciali, offre una panoramica sulle tematiche connesse ai *trend* di consumo e alle possibili derive dell’abuso da parte dei giovani.

Annalisa Plava, nel terzo capitolo, orienta l’analisi sulle (tante) tipologie di grappa e la loro qualità. Partendo da una logica cronologica, l’autrice unisce l’interpretazione della dicotomia “grappa buona” e “grappa cattiva” ai difetti e ai pregi relativi all’etichetta e ai metodi di riconoscimento a livello visivo, olfattivo, gustativo dei luoghi principali della degustazione.

Nel contributo di Paola Soldi si analizzano le metodologie e le tecniche di degustazione della Grappa. Si intende, pertanto, fornire una spiegazione sull’educazione al bere consapevole ed una comparazione tra metodo e strumenti dell’analisi sensoriale. Inoltre l’esperienza maturata dall’autrice all’interno dell’Associazione ANAG che dal 1978 opera nel settore, viene riportata all’interno del contributo per documentare la singolare evoluzione del metodo d’assaggio attraverso il tempo, dei distillati alcolici sottolineandone anche l’importanza del calice.

Ritroviamo ancora Alberto Spisni che si occupa del Maestro di grappa quale ruolo – seppur da consolidare – centrale ai fini della diffusione della conoscenza del distillato, oltre l’approccio profano. In particolare getta uno sguardo sul come si diventa “Maestro” di grappa. Le conoscenze o i percorsi formali e/o informali esistenti o da mettere a punto al fine di facilitare il superamento dei pregiudizi e/o dei luoghi comuni che ancora affliggono un distillato come la Grappa.

Franco A. Fava offre un contributo riguardante produzione e consumatore in un’ottica bidirezionale. Le caratteristiche del distillatore e del consumatore di grappa e la nuova funzione del *prosumer* nel sempre più rilevante, incontro tra chi produce e consuma consente di rispondere alle preferenze e di orientare la produzione.

Il capitolo di Giacomo Gistri si propone di analizzare le principali tappe evolutive del processo di riconcettualizzazione dell’intera categoria merceologica della Grappa soprattutto alla luce della sua importante e recente ascesa qualitativa. Superata la fase di percezione del distillato quale parente povero di *cognac* e *whiskey*, oggi, la grappa si contende, con questi, le fasce più alte del mercato dei distillati sia in Italia che all’estero. I contributi relativi ai rapporti tra domanda ed offerta legati al ruolo che il *marketing* ha avuto nella trasformazione del comparto della grappa fino a divenire una vera e propria eccellenza del *made in Italy* impreziosiscono tale quadro. I dilemmi tra vendita e consumo responsabile, tra la sopravvivenza di marchi e produttori di ieri, di oggi, tra pubblicità, limiti e divergenze della distribuzione, verranno sciolti in un’analisi comparata.

Il focus del saggio di Francesca Crisante è posto sul confronto tra Vino e Grappa da un punto di vista storico, culturale e sociale. Tale disamina permette di avere una visione d’insieme degli elementi vinicoli presenti nel panorama territoriale al fine di valutarne le risorse in termini sia di qualità che di quantità proponendo un’attenzione in termini di continuità e comparazione di prodotti accomunati dalla medesima base di partenza, la vigna. I riferimenti all’attualità e alla letteratura passata e presente hanno lo scopo di far notare con precisione come l’elemento alimentare del vino abbia caratterizzato la vita di molti popoli, culture, etnie globali proponendo una riflessione conoscitiva e stimolante per identità settoriali.

Attraverso il contributo di Lucio Meglio si intesse uno studio sulla storia della grappa e dei distillati in Italia attraverso lo sguardo ed il contributo che il mondo monastico ha determinato sulla produzione. Attraverso le epoche, sono stati proprio i monaci ad essere depositari di tanti segreti nell’arte di elaborare le materie prime della natura per farne prodotti alcolici che leniscano gli acciacchi del corpo e ne allietino lo spirito. Questo contributo,

quindi, se da un lato ripercorre la storia del rapporto tra mondo monastico e produzione dei distillati, dall'altro presenta le maggiori bevande ad oggi prodotte da alcune abbazie italiane in una sorta di continuità storica e culturale nel corso del tempo.

Franco Alessandro Fava focalizza l'analisi sull'espressione della cultura materiale delle antiche tradizioni di viticoltura, creando una simbiosi tra la Grappa e la storia popolare. Nel contesto della ristorazione, inoltre, l'associazione al vitigno autoctono del territorio, rappresenta, per la Grappa, un importante elemento di forte caratterizzazione e legame con la vocazione vitivinicola del luogo. La competenza e la passione dello *chef*-ristoratore, poi, impreziosisce tale illustrazione con sapienza al fine di consigliare e stimolare la curiosità dell'avventore.

L'autore, poi, getta uno sguardo al contesto del commercio tradizionale laddove un ruolo particolare è stato assunto dalle enoteche e dai negozi specializzati (*concept store*) e che grazie all'*Information and Communications Technology* ha ottenuto un collegamento bidirezionale tra industria e consumatori. Tale situazione permette di influire sulla produzione di un qualsiasi prodotto, consentendo di creare appositamente una personalizzazione del prodotto rispondente alle richieste del consumatore e nello stesso tempo al consumatore di orientare la produzione verso le sue preferenze. Una sorta di pratica "*on demand*", quindi, in cui il consumatore e l'artigiano produttore entrano in contatto diretto.

Il volume si conclude con un'interessante quanto inedita intervista colloquiale ad un esperto conoscitore della Grappa, considerato da molti anche il più grande collezionista italiano ossia Marino Damonti. Alberto Vignali in qualità di conduttore del colloquio cerca di far emergere i tratti esperienziali e professionali di questo testimone d'eccezione impegnato da anni a far conoscere con la semplicità e la competenza propria dei veri intenditori il più grande distillato italiano.

Bibliografia di riferimento

- Boccia Artieri G. (2012), *Stati di connessione. Pubblici, cittadini e consumatori nella (Social) Network Society*, FrancoAngeli, Milano.
- Campbell C. (2006), "Il consumatore artigianale: cultura, artigianato e consumo nella società post-moderna", in Di Nallo E., Paltrinieri R., *Cum sumo. Prospettive di analisi del consumo nella società globale*, FrancoAngeli, Milano.
- Casalegno F. (2007), *Le cyber socialità: nuovi media e nuove estetiche comunitarie*, Il Saggiatore, Milano.
- Castells M. (2004), *La città delle reti*, Marsilio, Padova.

- Castells M. (2008), *La nascita della società in rete*, Università Bocconi, Milano.
- Cipolla C. (2013), *Perché non possiamo non essere eclettici. Il sapere sociale nella web society*, FrancoAngeli, Milano.
- Cipolla C. (2015), *Dalla relazione alla connessione nella web society*, FrancoAngeli, Milano.
- Davis S. (1996), *Future Perfect: 10th anniversary edition*, Addison-Wesley Publishing Harlow.
- Degli Esposti P. (2015), *Essere prosumer nella società digitale. Produzione e consumo tra atomi e bit*, FrancoAngeli, Milano.
- Latour B. (2002), “Una sociologia senza oggetto? Note sull’intersoggettività”, in Landowski E., Marrone G. (a cura di), *La società degli oggetti: problem di intersoggettività*, Meltemi, Roma.
- Lupton D. (1999), *Risk and Sociocultural Theory: New Directions and Perspectives*, CUP, Cambridge.
- Lupton D. (2014), *Digital Sociology*, Routledge, London.
- Marx K. (1885), *Das Kapital: Kritik der politischen Ökonomie*, University of Michigan Library, Michigan (trad. it.: *Il Capitale*, Newton Compton Editori, Roma, 1976).
- Mcluhan M. e Nevitt B. (1972), *Take today; the executive as dropout*, Harcourt Brace Jovanovich, San Diego, California, Stati Uniti.
- Morozov E. (2011), *L’ingenuità della rete. Il lato oscuro della libertà di internet*, Codice, Torino.
- Rainie L., Wellman, B. (2012), *Networked. Il nuovo sistema operativo sociale*, Guerini Scientifica, Milano.
- Rogers R. (2013), *Digital Methods*, MIT Press, Cambridge.
- Shirky C. (2008), *Here comes Everybody*, Penguin Books, London.
- Toffler A. (1980), *The Third Wave*, William Morrow & Company, New York (trad. it.: *La terza ondata*, Sperling & Kupfer, Milano, 1987)
- Veblen T. (1899), *The theory of Leisure Class. An Economic study in the Evolution of Institutions*, The Macmillan Company, New York (trad. it.: *La teoria della classe agiata*, Einaudi, Torino, 2007).

1. Storia sociale della grappa: una presenza recente

di *Alberto Spisni*

Premessa

Quando si parla di grappa, per molte persone, il primo pensiero che viene alla mente è quello di un distillato ruvido, plebeo. Si pensa ad una cascina di campagna dove uomini forti, abituati alla dura vita dei campi bevono “un grappino” seduti ad un rustico tavolo di legno vicino al fuoco prima di uscire per il lavoro in una fredda mattina di fine autunno.

Certamente non è immediato pensare ad una signora che degusta una grappa versata in un leggiadro bicchierino di cristallo.

Una certa verità, in quelle immagini evocate dalla parola grappa, c’era ed esiste ancora ma, non vi sono dubbi che molto tempo è passato da quando si è cominciato a produrla ed ora questo distillato ha assunto ben altro profilo.

Pur se le origini della grappa sono state certamente popolane, ed anche se le persone che dal XVII secolo hanno iniziato a produrre grappa non ne erano ben coscienti, non ho dubbi nell’affermare che in realtà la grappa può essere vista come la quintessenza dell’uva. La grappa racchiude ciò che di più intimo i grappoli d’uva contengono e che trattengono gelosamente e pervicacemente attraverso tutti i processi a cui sono sottoposti durante la vinificazione e che solo in quest’ultimo passaggio non riescono più a trattenere e sono quindi obbligati a rilasciare.

Ho usato la parola “quintessenza”, vocabolo che ci riporta molto indietro nel tempo, a quei secoli in cui gli alchimisti erano alla ricerca del modo di trasformare i metalli in oro e, non riuscendovi, decisero di rivolgere la loro attenzione verso il processo della distillazione rimanendo poi affascinati da quel liquido incolore, volatile e incorruttibile, dotato anche di proprietà benefiche e di un odore accattivante, che si otteneva dalla distillazione del vino.

Questa sostanza, non inquadrandosi con nessuno dei quattro elementi fondamentali della filosofia aristotelica, sembrava abbastanza logico potesse essere la “quinta essentia”, ovvero ciò di cui sono fatti i corpi celesti: l’etere.

A questo punto viene da domandarsi di cosa stiamo parlando. Che cosa è questa sostanza prodigiosa? stiamo parlando dell’alcool etilico. Un semplice composto organico, fatto di pochi atomi (2 atomi di carbonio, 6 di idrogeno ed 1 di ossigeno). Una piccola molecola dagli effetti straordinari, a volte curativi, a volte dannosi, ma se trattata con giudizio, più frequentemente piacevoli e rilassanti.

Noi però abbiamo come scopo quello di parlare della grappa, ed allora dobbiamo avere ben chiaro che questa sostanza, che in termini quantitativi ne è certamente la componente principale, non è quella distintiva. Nessuno potrebbe certamente distinguere una grappa da whisky scozzese single malt basandosi sulla “degustazione” dell’alcool. Quello che fa la differenza sono tutte quelle sostanze più o meno aromatiche che sono disciolte nell’alcool e che stimolano e solleticano il palato e l’olfatto.

Quindi, ecco che la “quintessenza”, di cui parlavo precedentemente riferendomi alla grappa, ha un significato ben diverso da quello inteso dagli alchimisti dei secoli XII-XIV. Ciò che conferisce una personalità unica e distintiva alla grappa sono quelle sostanze che le vinacce rilasciano in quell’ultimo anelito di vita che hanno durante la distillazione: per tutto ciò, mi piace pensare alla grappa come alla quintessenza dell’uva.

1. La nascita della grappa

Partendo dalle premesse precedenti appare evidente che, volendo parlare di grappa, pur se la comprensione del processo della distillazione ci porta molto indietro nel tempo, addirittura a tempi prima della nascita di Cristo, infatti possiamo citare i sumeri, gli egizi e gli arabi; e poi, più tardi, possiamo riferirci alla Scuola di Salerno oppure possiamo ricordare gli alchimisti che hanno capito come estrarre l’alcool da varie sostanze; lo facciamo solo per ricordare tutte quelle persone, quegli scienziati, che hanno sviluppato le conoscenze e competenze chimiche che sottendono il processo della distillazione. Tuttavia, deve essere ben chiaro che ancora non stiamo parlando di grappa.

Citeremo invece, non disdegnando un minimo di campanilismo italico – ma d’altra parte la grappa è associata all’Italia – come persona di sicura importanza per la nascita della grappa, il gesuita Francesco Lana de’ Terzi. Un uomo di cultura e di scienza che, anche se di salute assai cagionevole, mentre progettava velivoli ed insegnava matematica e filosofia a giovani nobili e

religiosi, nel 1636 scrisse un trattato in cui spiegava che dalle vinacce, che rimanevano dopo la produzione del vino, si poteva estrarre alcool.

Pertanto, se vogliamo individuare un anno di nascita della grappa di oggi, in quei tempi prevalentemente chiamata acquavite, possiamo riferirci al 1636.

Come aneddoto a latere, vale la pena ricordare che Francesco Lana della nobile casata dei Terzi era nativo delle terre di Franciacorta ed è antenato di un personaggio dei nostri giorni che ha operato nel settore del vino e suoi derivati ed ha contribuito a rendere quelle terre famose: Guido Berlucci.

Come noto, al di là delle stupende bollicine prodotte da quel territorio, in zona, anche grazie alla attività stimolante di Guido Berlucci, hanno ripreso ad operare distillerie che producono ottime grappe, facendo quindi capire che la memoria degli scritti di Francesco Lana non si è persa.

Pertanto, il dire che il patrimonio genetico di cui siamo dotati, e che ereditiamo, è il risultato di processi conservativi e di mutagenesi e condizionerà ciò che saremo e faremo, trova una sua conferma in questo aneddoto storico, un ottimo esempio di conservazione genetica.

In ogni caso, però, a quei tempi, anche il geniale Francesco puntava la sua attenzione sull'alcool. L'idea della grappa era ancora ben lontana.

2. Il contesto sociale e scientifico che ha condizionato l'evoluzione della grappa

Come noto la grappa nasce dal prodotto di scarto della produzione del vino, ovvero dalle vinacce. In Francia, questo distillato a volte viene chiamato "eau-de-vie de lie" ovvero "acquavite di feccia di vino" che non fa certo pensare ad un prodotto raffinato.

Penso che solo il nome che l'Italia ha ottenuto come esclusivo ed identificativo dell'origine geografica di questo distillato rende giustizia ad un prodotto che oggi giorno di povero e grezzo non ha nulla.

Fin dal '600, i possidenti di terreni concedevano ai contadini/mezzadri l'utilizzo delle vinacce, già che loro, i signori, bevevano vino (o quel liquido che allora era chiamato vino).

Si sa che il contado, o più in generale chi vive in condizioni di indigenza, spesso è dotato di grande creatività e quindi, la prima bevanda che venne prodotta con questi scarti fu il "vinello" o "secondo vino" (se consideriamo solo termini italiani, i nomi dialettali sono ben più numerosi) ottenuto ag-

giungendo acqua calda alle vinacce, producendo quindi una seconda fermentazione e pertanto ottenendo una bevanda alcolica che poteva ricordare il vino dei signori.

L'interesse primario del popolo, però, era la componente di quel liquido che donava calore ed euforia, la quinta essentia, l'alcool etilico, che faceva dimenticare temporaneamente fatica e povertà. Ecco che allora, poiché proprio in quel secolo la chimica si stava sviluppando e, come abbiamo visto, principalmente nel nord dell'Italia si era venuti a conoscenza della possibilità di estrarre selettivamente etanolo da quella mistura di acqua e vinacce, a volte chiamate "graspe", comparve la grappa.

Poco importava se il liquido ottenuto era aspro, duro, a volte anche pericoloso per la salute, ciò che lo rendeva desiderabile era che si trattava di un liquido fortemente alcolico ed inebriante.

Il popolo, subito capì che la notizia della produzione di questo voluttuoso prodotto doveva rimanere il più a lungo possibile sconosciuta ai padroni perché, non appena sperimentato, sicuramente se ne sarebbero appropriati togliendo loro anche questa piccola risorsa di piacere, oppure, avrebbero colto l'occasione per mettere nuove tasse sull'uso delle vinacce e sul commercio di quel prodotto. Ecco quindi che, rapidamente, la grappa diventa un prodotto clandestino. Il popolo aveva ragione. Non appena la notizia si sparse, i padroni apprezzarono il prodotto e, avendo più risorse economiche, oltre che contatti più significativi con il mondo scientifico, cominciarono a pensare di affinarlo e così fecero. Già nel 1601 a Venezia si costituì "La Corporazione degli Acquavita".

Anche se Giovan Battista Della Porta tra il XVI e XVII secolo aveva iniziato ad affrontare il problema del raffinamento di questa bevanda, un punto di svolta fu nella prima metà del 1700, precisamente nel 1733, quando comparve un nuovo alambicco, più simile a quello dei nostri tempi, proposto da Ermanno Boerhaave e che introduceva il concetto di "deflammazione", ovvero quel processo che consente la purificazione dei vapori alcolici da sostanze sgradevoli e permette di aumentarne il contenuto di etanolo, la loro gradazione.

Poco dopo, nel 1739, durante il regno di Carlo Emanuele III di Savoia fu costituita la Corporazione o Università dei Confettieri e Distillatori di Acquavite di Torino. Obiettivo era quello di regolamentare non solo la produzione ma anche il commercio di questo prodotto. Come era inevitabile la regolamentazione portò alla introduzione di tasse/dazi.

Arriviamo così al XIX secolo quando la produzione della grappa vede due chiari protagonisti: i contadini, il popolo, i piccoli artigiani che operano in condizioni di clandestinità e la grande industria della distillazione.

Il Piemonte sicuramente è stata una delle Regioni in cui la produzione della grappa ha avuto un importante sviluppo tecnologico e grande rilevanza economica e sociale grazie al territorio che, già dal XVIII secolo, produceva l'uva nebbiolo da cui si ottenevano vini di grande pregio, e grazie anche alla particolare attenzione data a questo prodotto dal Ministro Camillo Benso Conte di Cavour.

Così la grappa entra nelle case dei nobili e della borghesia avendo raffinato le sue durezze ed essendo diventato distillato adatto a palati più delicati anche se preferenzialmente maschili. Tutto ciò non significa che la grappa non abbia continuato a vivere anche nella sua realtà povera non perdendo, in nessun modo, la memoria delle sue origini ed in questo modo preservando un valore sociale che, a mio avviso, è più importante del fatto di essere diventato un distillato di moda.

Per gli uomini di ogni età che vivevano la dura vita dei campi, il tempo della distillazione era un tempo che rivestiva un particolare valore rituale e sociale. Intanto il tempo della distillazione era fine autunno, un tempo in cui la campagna comincia ad entrare in quella fase silente che consente, a chi la lavora, di fermarsi e riflettere su ciò che si è fatto e su ciò che si farà, consente di sognare, di incontrarsi con altre persone e scambiare pensieri e raccontarsi storie. Ecco che allora quando le giornate finiscono rapidamente, e l'aria si fa pungente, diventa il momento in cui ci si può mettere vicino al fuoco oppure in un angolo della stalla e si accende il fuoco sotto la caldaia dove si sono messe le vinacce. Nell'attesa che inizino ad uscire le prime gocce di grappa, i più anziani raccontano storie senza peraltro perdere d'occhio le fiamme che brillano ed ondeggiavano, interrompendo i loro racconti per dire ai più giovani di aggiungere legna o per spiegare loro come si deve controllare il processo della distillazione assicurando la costanza del calore. Così le ore passano ed alla fine compaiono le prime gocce che i più anziani assaggiano per valutarne la qualità.

Meno romantico era il lavoro di distillazione dei piccoli artigiani che dovevano assicurarsi di non essere scoperti per evitare di pagare i dazi imposti dal governo, cosa che avrebbe reso impossibile la loro esistenza non potendo essere commercialmente concorrenziali con le grandi distillerie industriali.

I luoghi di distillazione erano pertanto localizzati in zone isolate, tali da rendere difficile anche ascoltare rumori, vedere fumi sospetti o percepire profumi indicatori di un processo di distillazione in atto.

Qui ci avviamo verso la fine di queste riflessioni sulla grappa e sulle sue origini, e questo ci riporta all'inizio del discorso fatto.