

# Un'arte che nasce dal rigore assoluto

Vittorio Capovilla, mago vicentino dell'alambicco, sostiene ogni produttore di vino che voglia diventare distillatore in proprio. Purché ben dotato di conoscenze e desiderio di applicarsi

**A**rtigianato e idee purissime, sapientemente distillate goccia a goccia, sarebbe giusto il caso di dire. Le mette in pratica Vittorio Capovilla nella sua cantina-bottega veneta in stile rinascimentale, dove si produce, si sperimenta, si studia, si crea e tutto viene fatto a mano. La raffinata arte della distillazione si esercita in piccoli, vecchioti locali di Villa Dolfin, imponente costruzione del 1700 a Rosà, un paesone a pochi passi da Bassano del Grappa, là dove la pianura vicentina e le Prealpi fanno il loro primo incontro.

La distilleria di Capovilla non ha insegne o indicazioni, la strada sterrata finisce lì, sul rustico retro della villosa, al bordo di campi ordinatissimi. Ma per arrivarci basta chiedere al primo che si incontra, Capovilla è una istituzione, quasi un luogo di pellegrinaggio.

“Il più nobile dei nobili tra i distillatori, l'uomo che ha in ciascuno dei suoi gesti il segreto, ideale e reale, della perfezione”, così lo ha descritto Luigi Veronelli, autorevole maestro di penna intinta nel vino, sempre affascinato da contadini e artigiani non allineati, fuori dal coro, a loro modo rivoluzionari, dalla “terrosa personalità”.

Capovilla ci riceve nel piccolo cortile, in una specie di fabbrica di Lego, tra grosse casse di plastica accatastate, impilate o inclinate nello stesso verso e ancora gocciolanti d'acqua vaporizzata. In queste casse sono

state conservate e poi trasportate le vinacce acquistate nelle cantine dei migliori produttori italiani per essere poi distillate. “Il lavoro di distillazione è finito da tempo, le vinacce fresche vanno lavorate subito dopo il loro arrivo”, spiega Capovilla, “ma i contenitori vanno tenuti sempre puliti, anche quando non si usano. Venga che le faccio vedere come siamo messi...” e via,

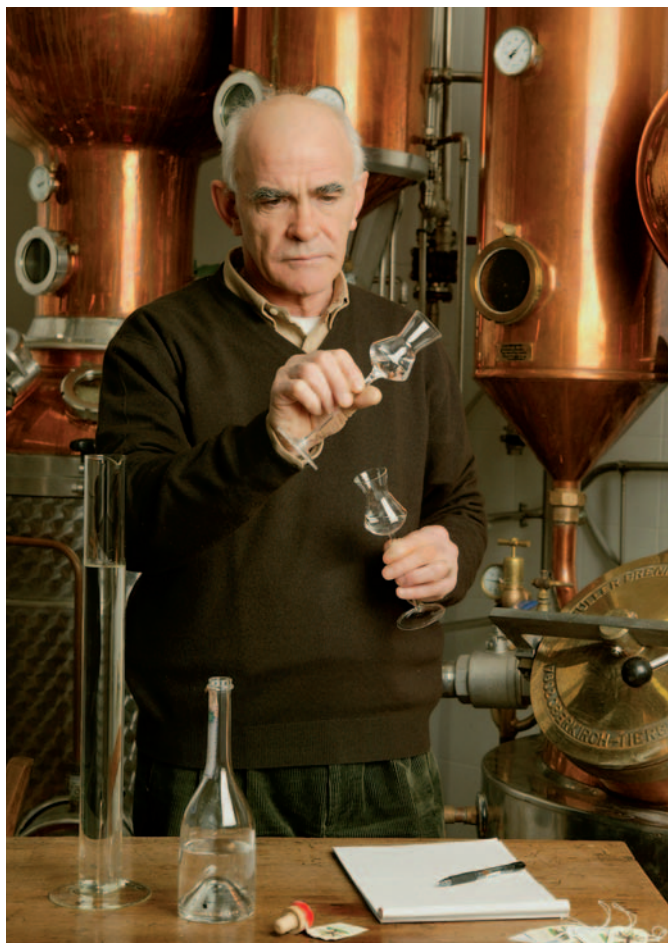
energico, subito tra alambicchi, piccoli magazzini ricavati nei meandri della villa, locali di affinamento, la stanza dove si imbottiglia. A mano, naturalmente, come tutto il resto. Capovilla produce in totale 30mila bottiglie l'anno di grappa e distillati utilizzando vinacce, vini, birre, bacche, frutta. Ogni pezzo viene imbottigliato e tappato a mano, con il sughero inciso col bistu-

ri, legato col cordino e infine sigillato con la cera lacca.

Ogni tipo di distillato ha una cera lacca di colore diverso, così si può distinguere facilmente a distanza. Visto che le tipologie sono oltre 60, è facile immaginare come il laboratorio-confezioni assomigli allo studio di un pittore iper creativo. Ogni bottiglia poi ha una etichetta scritta a mano da una paziente impiegata dalla bella calligrafia. Etichetta che riporta dati e date utili anche per risalire all'origine del contenuto. Nulla sfugge e ogni passaggio è frutto di un lavoro fatto di mani e cervello, di intuizioni e impegno fisico.

Capovilla fa grappe e distillati selezionando la materia prima con una cura maniacale. Bisogna partire da lì. Da vinacce derivanti da vini pregiati - Amarone, Brunello, Barolo... - provenienti da uve manipolate il meno possibile, mai a contatto con sostanze artificiali. E da frutta rigorosamente biologica, come quella prodotta nei suoi 4 ettari di terreno in cui sono allineate piante che sono testimonianza di archeologia contadina. Piante antiche e ormai rarissime.

“La frutta è la mia croce e delizia”, spiega Capovilla. “Passo gran parte del tempo in giro a cercare i frutti rari, dall'Alto Adige alla Sicilia, da contadini che ormai conosco e seguono le mie regole di coltivazione, ben diverse da quelle che ▶



**Vittorio Capovilla è un grande esperto di attrezzature enologiche. Da diverso tempo progetta i suoi alambicchi.**



richiede l'industria. Oppure la vado a raccogliere personalmente nei luoghi selvatici, nei boschi, per le campagne fuorimano. Se passo in macchina lungo qualche campo e butto l'occhio su un frutteto o su un posto che mi sembra appetibile, mi fermo, disegno una rapida mappa, dove traccio la posizione delle piante giuste, per poterci tornare poi con più calma. Mi piglia una specie di euforia... Ogni tanto sconfino nelle proprietà, una volta uno mi ha anche sparato col fucile da caccia".

La frutta richiede anche conoscenza botanica, estetica, analitica, sensoriale. "Se sbagli nella scelta è un macello, anche perché ce ne vuole tanta per fare poco. Un esempio: 50 chili di lamponi per fare 1 litro alcolizzato di lamponi, in pratica, con la diluizione finale, due litri di prodotto finito". La materia prima è dunque determinata, ma ovviamente non basta. "Servono altre tre cose per fare un distillato serio", dice il concreto padrone di casa, "ovvero un eccellente impianto di distillazione, un rigoroso sistema di controllo del processo e, al governo di tutto il procedimento, una persona che abbia passione e competenza".

Capovilla fa le sue grappe e i suoi distillati e resiste agli assilli di produttori di vino che gli chiedono di fare grappe per loro. "Ogni tanto cedo" ammette, "magari facciamo le cose insieme, ma solo per rapporti di reciproca stima e vecchia conoscenza. Per dire, l'ultima grappa nata proprio

**L'attenzione massima è rivolta nella selezione dei frutti, esotici o più legati alla tradizione, poi da distillare.**

con questo spirito di corpo viene da una Ribolla Gialla di Josko Gravner, il defilato e geniale produttore friulano che è amico da secoli". Insomma, per i più non c'è speranza! "Non lo faccio per superbia o chissà che, ma non ho spazio per lavorare per conto terzi e non potrei controllare i procedimenti che portano all'effettiva qualità delle vinacce. La lista d'attesa sarebbe lunghissima. Ma se Maometto non va alla montagna...".

Ovvero? "Possiamo fare in modo che il produttore di vini si faccia la sua grappa in casa, circa 1.500 bottiglie, seguendo le nostre indicazioni. Gli forniamo l'attrezzatura necessaria, facilmente ammortizzabile, e una mano per scalare il muro delle pratiche burocratiche necessarie per avviare l'attività della sua

### Dove, come e cosa

La distilleria di Vittorio Capovilla si trova a Rosà (Vicenza), in via dei Giardini 12 - Ca' Dolfin. Tel. 0424.581222. a Rosà ci si arriva con l'autostrada A4 fino a Vicenza dove si imbecca l'autostrada per la Valdadige. Da Thiene si seguono le indicazioni per Bassano e Rosà. La distilleria fa annualmente circa 30 mila bottiglie, tra grappe (10mila pezzi) e distillati (20mila esemplari). Capovilla ha anche "inventato" il distillato di birra, doppio malto, fatta produrre dal birrifico artigianale Teresianer.



minidistilleria". Veniamo al sodo: costo di partenza?

"Intorno ai 20 mila euro, cifra comprendente anche un distillatore che ho progettato da poco ed è già ben collaudato. Io lo adopero normalmente, è facile da usare ma di elevata tecnologia". Se lo dice lui, il nobile distillatore, c'è da mettere sul fuoco mani e piedi. Perché tutto nasce da qui, dall'alambicco, dalla sua forte e robusta costituzione meccanica. "Mi sono appassionato di meccanica tanti anni fa", riprende Capovilla, "mentre lavoravo in Svizzera in una officina di auto da corsa, dove la precisione e la conoscenza di ogni pezzo e delle sue funzioni erano essenziali. Poi ho lavorato a lungo per una industria italiana di macchine per l'enologia. Il mio raggio d'azione, visto che par-

Il numero di bottiglie dei distillati può variare secondo lo stato e la quantità dei frutti che Capovilla riesce a trovare ogni anno. Un prodotto da non perdere è anche il Rhum Agricole prodotto a Marie Galante, nome di una piccola isola della Guadalupa, arcipelago nelle Antille francesi. Rhum ottenuto dal succo naturale della canna da zucchero e distillato con un alambicco ovviamente "made in Germany" progettato dal distillatore di Rosà, che segue il prodotto dal taglio della canna all'imbottigliamento.

lavo il tedesco, era il centro est dell'Europa. Dove ogni contadino ha ancora la sua minidistilleria legale. Senta qua le cifre: Germania 30mila distillerie, grandi e piccole, Austria quasi 90mila, Italia... 120. Un niente.

Frequentando queste piccole realtà, essendo appassionato di vini e di meccanica, avendo esperienza in macchinari specifici e anche assaggiando roba buonissima, m'è venuto naturale allargare le mie conoscenze, chiedere, sperimentare, confrontare. Nel 1976 mi sono fatto fare da un piccolo artigiano della Foresta Nera un alambicchetto da casa ma molto professionale. L'ho contrabbandato portandolo al di qua della frontiera pezzo per pezzo, a più riprese. Ho iniziato a fare, a sperimentare, ad andare su e giù dai miei amici mitteleuropei e quasi dieci anni dopo ho preso la decisione: da grande farò il distillatore. Oggi mi sembra di essere sulla strada giusta". Lo dice ridendo ma senza ironia, con serenità e convinzione. "Perché nel distillare non si finisce mai di imparare, ogni singolo prodotto base, liquido come il vino o la birra, o solido come le vinacce, i frutti coltivati e le bacche selvatiche, reagisce in modo diverso. Occorre conoscere bene ogni piccola cosa, ogni gesto, ogni meccanismo. Distillare in fondo è togliere, ma bisogna capire cosa si lascia sotto".