



LUIGI BARILE

30 anni di grappe d'autore

A Silvano d'Orba, il 22 Ottobre si è festeggiato il creatore delle celebri grappe.
Tra i convenuti Marta Vincenzi e Don Gallo.

L'

uomo

Non è per niente facile realizzare un sogno. Ma Luigi Barile, affermato commercialista genovese, può dire di esserci riuscito. Il suo era di produrre grappe di altissima qualità. Ci ha messo alcuni decenni, ma ora le sue grappe sono famose. Poteva iniziare con grappa di vinacce di vitigni blasonati, sarebbe stato più facile. Ha scelto la strada più lunga e difficile: distillare vinacce di dolcetto, non quelli rinomati dell'Albese, ma quello d'Ovada. Certamente meno conosciuto e reputato a torto inferiore a quelli citati. Il Dolcetto d'Ovada Doc di buona annata, ha profumi, struttura e longevità straordinari. E Luigi lo ha dimostrato creando grappe di ampio e composito profumo, di rara armonia gusto-olfattivo e di grande personalità. Ma distillare è fatica, tanta fatica. Fin che ci sono vinacce fresche, bisogna andare avanti. Non a caso, distilla solo per una ventina di giorni. Vederlo lavorare avvolto dal vapore che esce dalle caldaie emana qualcosa di antico ed irreali. Poi i primi trepidi assaggi. Concentrato, attento a non farsi sfuggire ogni più labile sentore. Poi, passato l'esame organolettico, il suo volto si distende ed

abbozza un sorriso. Ancora una volta sarà una grande grappa.

di **Virgilio Pronzati**

La distillazione: Un'arte antica

La distillazione è un'arte antichissima. Durante gli scavi archeologici di Tepe Gaura in Mesopotamia settentrionale, fu trovato un reperto raffigurante un apparecchio per la distillazione di sostanze probabilmente alcoliche risalente a non meno di 3500 anni a.C. In un editto cinese del 144 a.C. vi è già riferimento alla distillazione. Gli Egizi, secondo molti esperti, erano in grado di distillare sin dal II secolo a.C. Anche gli Arabi conobbero l'arte di distillare: i termini "al-kuhl" e "al-ambiq" significano rispettivamente alcool e alambicco. Tracce certe in tal senso ci vengono da Plinio il Vecchio che, nel suo Libro I, Cap. VII, ne cita le varie ed empiriche fasi. Siamo intorno al 77 dopo C. Più tardi, altre notizie ci vengono dalla Scuola Salernitana. Ma le informazioni più precise le abbiamo da Arnaldo di Villanova, medico catalano (1235-1311; curò alcuni papi e regnanti) e da Taddeo Aldobrandi, alchimista, che applicavano terapie a base di grappa.

Un po' di storia

Nei secoli che vanno dal 1200 al 1400 la grappa è consigliata per alcune malattie, come elisir e addirittura come afrodisiaco, se aromatizzata con erbe. Quest'ultima dote era diffusa tra il popolo da ciarlatani, mentre venditori più onesti ne esaltavano il potere digestivo. Nel 1500 l'allora noto medico Pietro Andrea Mattioli gli riconosceva potenti virtù. L'origine del suo nome è ancora incerta. Secondo molti dizionari deriva dal lombardo "grapa" (grasp), mentre alcuni studiosi ne danno il nome di "grasp". Benché di origine incerta, si può oggi affermare che la grappa è il tipico distillato italiano. Figlia legittima della vite, è nata dall'ingegnoso o utile sfruttamento delle vinacce. Quindi non di nobili origini, ma tagliarda come lo spirito popolare che l'ha inventata. Che si chiamasse (o si chiami) "sgnape" in Friuli, "branda" in Piemonte o "filu 'e ferru" in Sardegna, la grappa rimase per secoli fedele compagna della gente del popolo, in quanto snobbata dagli intellettuali. Nel '700, venditori di grappa ambulanti di Roma e Torino (leggendario il "brandista" torinese "monsu

