

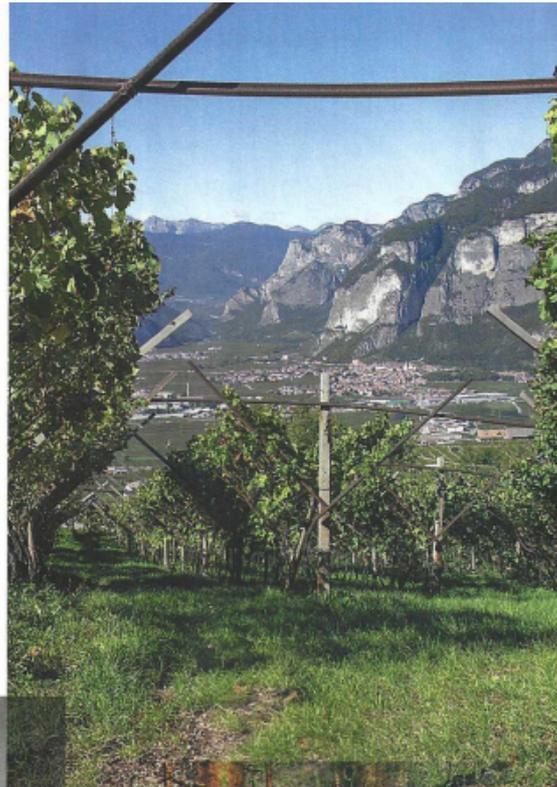
TAPPE DEL GUSTO

• PROFUMO DI vinacce

QUELLA DELLA GRAPPA È UNA PRODUZIONE ANTICA E POPOLARE, CHE HA TROVATO UNA PATRIA D'ECCELLENZA IN TRENTINO. TRA VIGNETI, DISTILLERIE E ALAMBICCHI

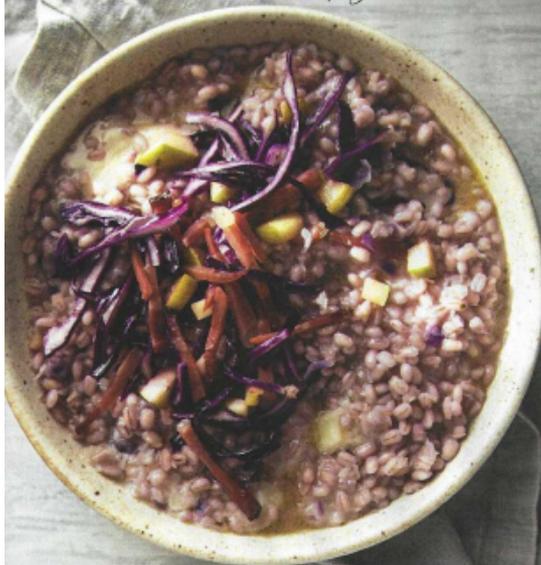
a cura di Monica Pilotto, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Livia Sala, servizio di Gianmarco Folcolini, foto dei piatti di Laura Spinelli

A sinistra, Anna, seconda generazione della famiglia Marzadro, produce vino e conferisce le vinacce (quanto resta dall'uva dopo la spremitura) all'azienda di famiglia che realizza grappe. Sotto, un alambicco nella distilleria Marzadro. A destra, vitigni in Trentino.



ORZOTTO AL CAVOLO
ROSSO CON PUZZONE
DI MOENA E MELE
ALLA GRAPPA

pag. 128



Sopra, Fiorentino Sandri a sinistra e Mario Pojer, coppia inossidabile nota nel mondo del vino e della distillazione a partire dagli anni Settanta. Poter contare sulla loro azienda agricola che produce vino, consente di avere sempre vinacce separate dal mosto al giusto momento e con l'umidità ideale per la distillazione.



TROTA ALLE ERBE
DI MONTAGNA CON
MAIONESE ALLA GRAPPA

pag. 128

Qui sotto, Enzo Poli della distilleria a conduzione familiare Maxentia. Grappe monovittigno, barricate, alle erbe e stravecchie sono prodotte con materie prime selezionate e le migliori tecniche di distillazione, utilizzando due tipologie di alambicchi.

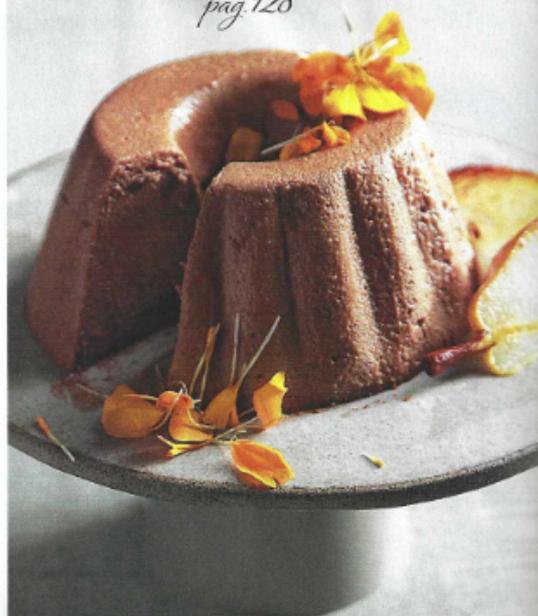


BAVARESE DI PERE
E CIOCCOLATO AL PROFUMO
DI GRAPPA

pag. 128



Qui sopra, l'elaborato processo di preparazione della grappa nella distilleria Bertagnolli. Tra i suoi punti di forza c'è l'uso del bagnomaria e di alambicchi in rame.



PROFUMO DI VINACCE TAPPE DEL GUSTO

Le valli del Trentino conservano una capillare tradizione di distillerie artigianali che producono grappa. Ne sono presenti circa 30, che danno vita al 15% di tutta la produzione nazionale.

La dimensione è quasi sempre artigianale e conta sulla grande quantità e qualità di vinacce disponibili, esito di un pregevole settore vinicolo. Secondo Gaetano Perusini, studioso di demologia, il termine grappa deriverebbe dal gotico *Krappa*, arrivato al vocabolario italiano attraverso il popolo longobardo. "Certo è che il termine è entrato nell'uso comune tra la fine dell'Ottocento e il secolo successivo", puntualizza Alessandro Marzadro, vicepresidente dell'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino (grappatrentinadoc.it). Per secoli la grappa è stata patrimonio esclusivo del volgo, di cui era elemento consolatore. Oggi come allora le vinacce, ovvero la buccia dell'uva con i semi ed eventuali residui di mosto, vengono portate a ebollizione sino a ottenere alcol sotto forma di vapore, che viene poi condensato, ottenendo la grappa. Le produzioni, spesso artigianali, si sono però affinate selezionando la materia prima e adottando particolare cura nel processo produttivo. Così anche la grappa, distillato che è solo italiano, è entrata negli esercizi più prestigiosi.

Chi della grappa ha fatto un vero e proprio bene di lusso, mantenendone le radici contadine, sono Mario Pojer e Fiorentino Sandri. Nell'azienda agricola Pojer & Sandri viene dedicata un'esclusiva attenzione alla materia: prima della distillazione le vinacce si privano dei vinaccioli, marginando le ruvidezze di aroma che potrebbero causare. La grappa Essenzia si riconosce per il profumo fruttato che cela la giusta alcolicità e la piena armonia di una rotonda morbidezza.

A poca distanza Rossano Sandri, insegnante presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, produce grappe in un minuscolo opificio. "Ogni famiglia ha sempre prodotto per sé vino e grappa. Da bambino ero affascinato da questo mistero che trasformava una materia solida in un liquido trasparente. Così mi sono sentito realizzato quando ho potuto acquistare un vecchio alambicco in rame battuto a mano", racconta con emozione. La sua grappa di Moscato risulta eterea e pulita al naso, sensuale e armonica in bocca.

La Piana Rotaliana è la patria del Teroldego, vino profumato e vigoroso. Così le Distillerie Bertagnoli hanno elaborato una grappa (dedicata a Giulia de Kreutzenberg, moglie del capostipite della dinastia) con alambicchi in rame e il metodo a bagnomaria (evitando che le vinacce entrino in contatto diretto con il metallo surriscaldato), che sprigiona l'aroma caratteristico del vitigno, risultando al contempo equilibrata e prestante.

L'arte della distillazione trentina ha una capitale. È il borgo di Santa Massenza, nella Valle dei Laghi, patria dell'uva Nosiola. Alla fine degli anni Sessanta su 150 abitanti si contavano 13 distillerie e di quelle ne rimangono 5. Enzo Poli ha ereditato dal padre Valerio l'arte della distillazione. Spiega che "la grappa di Nosiola si riconosce per il profumo delicato, dal vago retrogusto ammandorlato. Ma la punta di diamante è la grappa di Vino Santo di Nosiola, prodotta con le vinacce dell'uva che si pigia intorno a Pasqua". Al naso ricorda il mallo di noce, in bocca è morbida e balsamica.

Dal 5 all'8 dicembre, durante La notte degli alambicchi accesi, si può assistere alla distillazione serale con l'intrattenimento di spettacoli e musica.

Poco a nord di Rovereto si trova un altro caposaldo della grappa trentina: la Distilleria Marzadro nasce nel 1949 e ancor oggi, seguendo i canoni della tradizione, i nipoti realizzano grappe con vinacce locali. Mezza dozzina quelle monovitigno giovani o d'annata, bianche e trasparenti; altrettante quelle plurivitigno. Ma uno dei punti di forza della Distilleria Marzadro è la grappa affinata in botti di legni diversi come ciliegio, rovere, frassino e acacia. Fabiola Marzadro, una delle nipoti, spiega che "si può definire invecchiata una grappa che ha trascorso almeno un anno in un contenitore come legno, terracotta o altro; stravecchia se i mesi trascorsi in legno sono almeno 18". Tanto che la Diciotto Lune, lontanissima da quel liquido brutalmente forte che era considerata la grappa sino a qualche decennio addietro, è l'iconico prodotto della distilleria.

le nostre scelte

Azienda Agricola
& Distilleria
Pojer & Sandri
Loc. Molini, 4
San Michele all'Adige
Faedo (Tn)
Telefono 0461 650342
pojersandri.com

Sandri
Via IV novembre, 37
Grumo (TN)
Telefono 3395793586

Distilleria Bertagnoli
Via del Teroldego, 11/13
Mezzacorona (Tn)
Telefono 0461 603800
grappabertagnoli.com

Distilleria Marzadro
Via per Brancolino, 10
Noqueredo (Tn)
Telefono 0464 304555
marzadro.it

Maxentia
Via del Lago, 9
Santa Massenza (Tn)
Telefono 0461 864116
maxentia.it



TAPPE DEL GUSTO PROFUMO DI VINACCE

ORZOTTO AL CAVOLO ROSSO CON PUZZONE DI MOENA E MELE ALLA GRAPPA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

300 g di orzo perlato - 100 ml di grappa di Lagrein o di Teroldego - 130 g di formaggio Puzzone di Moena semistagionato - 300 g circa di cavolo rosso - 1 piccola cipolla - 1 mela rossa asprigna non trattata - 2 fette di speck affettate spesse - 1 l di brodo vegetale - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

1 Mondate il cavolo rosso, privatelo della costa centrale e frullatene i 3/4. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio; coprite con il coperchio e dopo 5 minuti aggiungete l'orzo, mescolate per un paio di minuti a fuoco moderato, sfumatelo con metà della grappa, unite il cavolo rosso frullato e rimestate per alcuni istanti. Versate circa 8 dl di brodo bollente e portate l'orzo a cottura, mescolando di tanto in tanto e regolando di sale e pepe. Se necessario, unite altro brodo caldo. A cottura ultimata l'orzotto dovrà rimanere morbido e all'onda.
2 Private il formaggio della crosta, sminuzzatelo, unitelo all'orzotto e mescolate con movimenti trasversali per farlo sciogliere. Infine aggiungete 30 g di burro a fiocchetti e lasciate riposare per 2-3 minuti.
3 Intanto tagliate a julienne fine lo speck e il resto del cavolo rosso e riducete la mela a piccoli cubetti. Saltate il tutto per 2-3 minuti in una larga padella a fiamma vivace con un filo di olio e il burro rimasto, regolate di sale, sfumate con la grappa rimasta, fate evaporare, profumate con una macinata di pepe e spegnete. Distribuite l'orzo nei piatti e ponete al centro il mix di mela saltato.

TROTA ALLE ERBE DI MONTAGNA CON MAIONESE ALLA GRAPPA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA: 25 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

4 trote pulite di 400 g ciascuna - erbe di montagna essiccate (achillea moscata, genepi, timo serpillo o gemme di pino mugo) o, in sostituzione, timo limoncino, santoreggia ed erba cedrina - 40 g di crescione - 1 carota - 30 ml di grappa invecchiata in fusti di rovere - 3 spicchi di aglio rosso - 2 tuorli - 1,5 g di gelatina in fogli - 1/2 limone - 80 g di burro - olio extravergine d'oliva delicato - sale - pepe nero in grani

1 Sbattete i tuorli nel mixer o con un frullatore a immersione alla massima velocità per un minuto, quindi versate l'olio a filo, circa 150 ml, finché avrete ottenuto una maionese densa. Unite il succo del limone filtrato, una presa di sale e un po' di pepe. Scaldate la grappa fino a circa 50°, aggiungete la gelatina ammorbidita in acqua fredda e poi strizzata, mescolate per farla sciogliere e incorporate il mix alla maionese. Trasferite in frigo e fate riposare per 2 ore.
2 Scaldate il burro in un pentolino e, appena sciolto, aggiungete uno spicchio d'aglio vestito e una manciata di erbe di montagna; spegnete e lasciatele in infusione per 10 minuti. Spennellate quindi le trote sia internamente che esternamente con il burro alle erbe. Inserite all'interno di ognuna un pizzico di sale e pepe, qualche pezzetto di erbe, 1/2 spicchio d'aglio e trasferitele in una pirofila spennellata con lo stesso burro aromatizzato. Cuocetele in forno già caldo a 180° per 25 minuti. Verificate la cottura, aprendo leggermente le trote nel punto più spesso del dorso, vicino alla testa.
3 Disponete le trote sui piatti, aggiungete il crescione e la carota tagliata a nastri e completate con la maionese alla grappa distribuita in piccole ciotoline.

BAVARESE DI PERE E CIOCCOLATO AL PROFUMO DI GRAPPA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 8 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

4 pere Williams - 100 ml di grappa di Müller Thurgau - 80 g di cioccolato fondente - 8 g di gelatina in fogli - 250 g di panna da montare - 120 g di zucchero - 1/2 limone - sale

1 Sbucciate le 2 pere più grandi, privatele del torsolo, tagliatele a spicchi sottili e pesatene 350 g. Mettetele in una padella a fondo pesante, aggiungete un pizzico di sale e 60 g di zucchero, poi cuocetele per 5-8 minuti a fiamma bassa. Spegnete, unite 50 ml di grappa e frullate il tutto con un frullatore a immersione.
2 Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti; quindi strizzateli, uniteli alle pere frullate ancora calde e mescolate. Incorporate anche il cioccolato, tritato, mescolando con una frusta per farlo sciogliere bene. Fate raffreddare.
3 Montate la panna e amalgamatela al composto a base di pere e cioccolato. Versate la bavarese ottenuta in 6 formine individuali o in uno stampo grande in silicone e fatela rassodare in frigo per almeno 5-6 ore.
4 Dividete a metà le pere rimaste, privatele del torsolo, tagliatele a spicchi e irroratele con il succo del limone. Versate lo zucchero rimasto in una padella in acciaio o in alluminio, unite 5-6 cucchiai di acqua e fate caramellare leggermente lo zucchero (caramello chiaro); unite le pere, spolverizzatele con un pizzico di sale, saltatele per un paio di minuti; irroratele con la grappa rimasta, spegnete e lasciate raffreddare. Servite la bavarese con le pere saltate. A piacere completate con foglie di melissa o con fiori eduli.