

BarTales

ANNO X | N. 6 | FEBBRAIO 2023



**FOCUS ON
IL GUSTO DELL'ACQUA**

**HOT SPIRIT
GIOIELLI LIQUIDI**

**MIXABILITY
CLASSICO CON BRIO**



**LIQUID STORY
IL SIGNORE
DELLE LANGHE**


PROTAGONISTI
 ROMANO LEVI.

IL SIGNORE DELLE LANGHE

Storia del “grappaiole angelico”,
 l’artista selvatico che disegnava a mano
 etichette di un piccolo mondo antico

DI FABIO BACCHI

Nelle Langhe occidentali, tra Barbaresco e Castiglione delle Lanze, si trova un bellissimo borgo medievale la cui parte più antica è incastonata su di un poggio, la più recente sul pianoro sottostante. È Borgo Neive, già patrimonio UNESCO.

Per l’importanza del commercio e dei vigneti circostanti, Neive “alta” era la residenza della nobiltà terriera e della ric-

ca borghesia di un tempo. Attraversato da tortuose stradine lastricate di ciottoli che si dispiegano ad anelli, l’antico borgo conserva un’atmosfera molto suggestiva.

Arrivando a Neive attraverserete le Langhe e il loro tipico paesaggio, bianche colline incastonate di celebri vigneti. Siete in una zona di grandi vini. Sulla strada che porta a questo nobile paese del Barbaresco incontrerete un vecchio

cancello. Se attirerà la vostra attenzione sappiate che quel cancello è la porta di ingresso a un piccolo mondo antico, un eden il cui custode era un sognatore senza tempo. Siete nel mondo di Romano Levi, il “Grappaiole angelico”, come amava definirlo Luigi Veronelli.

Romano Levi è stato un maestro indiscusso della distillazione, un uomo dolcissimo rimasto fanciullo, attaccato ai suoi ricordi d’infanzia che testimoniano un tempo mai passato. Nella sua casa modesta che fungeva anche da laboratorio, Romano Levi si sedeva vicino una finestra sommersa dalle ragnatele di un ragno, Pippo, e con un pennino disegnava le sue etichette. In quei foglietti di carta oggi oggetto di collezione, Romano rievocava i suoi ricordi: le erbe e la natura che perpetua le stagioni, figure di donne con teste grandi e gambe lunghe, vigneti. Queste etichette sono state definite emozioni.

Levi, personaggio fuori dal comune,

“selvatico”, è mancato nel maggio 2008 ma da allora nulla è cambiato, il tempo sembra essersi fermato in questo angolo di Piemonte. La casa è ancora la stessa, le Grappe sono fatte ancora come una volta, le migliori del mondo dicono alcuni. La prima etichetta fatta a mano risale al 1963, quando un signore di Neive, tale Giorgio Adriano, disse «per me le etichette le strappate dal foglio della carta, poi ci scrivete sopra a mano così e così».

Le prime etichette furono scritte a mano dalla signora Sabina, dedicate a una “grappa nera dimenticata”. Dopo le prime cento etichette, però, la signora si stancò e fu allora che Romano iniziò a coltivare quello che da rituale sarebbe divenuto in seguito una vera e propria espressione di “arte selvatica”. Blu, rosso e verde pastello sono i colori più usati per riempire le sagome delle sue «donne selvatiche che scavalcano le colline».

«Da ragazzino andavo a scuola a piedi, attraversando le colline e le vigne. Tra i



filari c'erano spesso i ciabot, minuscoli ripari attrezzati dove i vignaioli e i contadini si rifugiavano nel caso la sera li sorprendesse una tempesta o se la mattina c'era da stare in vigna prima del sole. Io passavo di lì al mattino. E a volte vedevo sbucare da questi ripari donne belle e scarmigliate, un po' pazze, solitarie, che vivevano spesso ai margini della società paesana. Erano misteriose, senza vincoli, sparivano e poi tornavano, un po' streghe

e un po' fate. Erano libere, come dovrebbero essere tutte le donne per vivere la parte migliore della vita».

Quelle etichette erano un omaggio alle donne di Langa, use al sacrificio e alla fatica. Una fatica che Romano conosceva bene perché rimase orfano di entrambi i genitori a diciassette anni e con la sorella minore, Lidia, da crescere. Con le sue etichette, sarebbe divenuto uno stimato esponente del movimento artistico



dell'Art Brut, la cosiddetta arte "grezza", definita come arte spontanea che ignora sé stessa, che non conosce il proprio nome, prodotta dall'ebbrezza creativa.

La distilleria fu fondata dal padre, Serafino Levi, nel 1925. Nel 1945 Romano e sua sorella Lidia, rimasti orfani, presero in pugno le redini dell'azienda di famiglia: «Non sono io che ho scelto la distillazione, è lei che ha scelto me», diceva Romano Levi. Imparò molto bene a usare il "lambicco" ereditato dal padre Serafino. Oggi come allora l'alambicco discontinuo in rame a fuoco diretto è lo stesso, uno dei pochi ancora funzionanti al mondo.

In una delle rare interviste concesse, così definiva quell'alambicco: «Un gioiellino, un giocattolo, che se uno gli dà ciò che vuole, ciò che è necessario, se non lo spinge, se si adatta a lui, lui fa miracoli».

Negli anni Settanta il settimanale Epoca, a firma Luigi Veronelli, parlava delle Grappe di Romano Levi descrivendole

come «ruvide, schiette e senza fronzoli, fortemente ancorate alla tradizione contadina, prive di mollezze ed edulcorazioni, senza concessioni alle morbidezze di stampo "modernista"».

Una volta ereditata, quella che doveva essere un'attività temporanea si rivelò la missione di una vita, una salvezza, un luogo magico in cui vivere e raccontare la propria solitudine. Ricevendo personaggi famosi, anzi famosissimi, come Marcello Mastroianni, l'ex cancelliere tedesco Helmut Kohl, Cesare Romiti e molti altri, attratti da questo signore delle Langhe. Romano non viaggiò per il mondo, era lui a farlo viaggiare. Gente da ogni dove arrivava a Neive per conoscerlo e comprare le Grappe della Distilleria Levi Serafino.

Per Romano i visitatori della distilleria non dovevano sentirsi obbligati a comprare la sua Grappa, ma era essenziale assaggiarla. Quando andavano a trovarlo le scolaresche lui versava un po' della sua



Grappa sulla mano per fare assaporare loro almeno la fragranza.

Ogni ultimo sabato di ottobre, all'arrivo delle vinacce, viene accesa la fiamma che alimenta l'alambicco, che brucerà ininterrottamente da ottobre ad aprile. In verità, Romano Levi non si allontanava mai dalla sua casa distilleria, gli bastava la sua terra che per lui era tutto, il posto in cui tutto doveva compiersi. Romano

non tollerava il pensiero di mancare a una sola alba o tramonto della sua Neive. Quando si congedava dai suoi visitatori recitava una liturgica frase: «Grazie che ci siamo incontrati». E lui restava accanto al suo camino, nel suo ufficio colmo di ragnatele, viaggiava con la mente tra le colline dall'aria selvatica. Perché così si sentiva, selvatico e ignaro.

Romano Levi era l'antitesi del tecni-



DISTILLERIA
ALCUNI INTERNI
E LA CANTINA.



cismo. Non sapeva stabilire il grado alcolico della Grappa ma ne conosceva le rudezze e gli aromi veraci, quei tratti che denotano la personalità dello spirito. La prima distillazione di Romano fu “un’Acquavite di vinaccia” poi divenuta “un’Acquavite di Moscato”, la celebre uva dolce del Piemonte. Poi arrivarono altri vitigni, ma da quando Romano Levi non c’è più la produzione si è ampliata dedicando



a ogni vitigno delle Langhe una Grappa. Tra queste la Grappa di Arneis, in ricordo di Romano e della sua scelta di averne sempre un po', giovane e fresca, per i ferrovieri della stazione di Neive.

L'avvio della distillazione avviene con "l'Accensione del Fiammifero" che mostra l'artigianalità delle Grappe Levi. Nella

produzione della Grappa nulla si spreca. Una volta torchiate, le vinacce esauste diventeranno materiale combustibile, le ceneri saranno concime per le vigne. Un senso di economia corcolare che Romano Levi aveva ben compreso e che per lui equivaleva «al costo di un fiammifero», quello con cui si accende l'alambicco per



avviare la distillazione.

Qualche anno dopo la dipartita di Romano anche sua sorella Lidia morì. Non vi erano eredi e c'era il rischio che la storica distilleria terminasse la sua storia. La produzione fu portata avanti per 14 anni da Fabrizio Sobrero, uno degli *ignari*, termine con il quale Romano Levi usava definire se stesso e i suoi collaboratori, già aiutante e distillatore al fianco di Romano.

La distilleria fu poi acquisita dalle famiglie Scaratti e Schiacciapietra che og-

gi proseguono l'attività produttiva con lo stesso spirito filosofico e sociale del Romano Levi pensiero ricco di tradizione e artigianalità. La distillazione continua con l'alambicco del 1925, a fuoco diretto, due sole cotte al giorno, di 25 litri ciascuna, imbottigliando ed etichettando a mano ogni bottiglia. Le etichette ancora oggi utilizzate sono riproduzioni di quelle create da Romano Levi, vengono colorate, strappate ed applicate a mano come faceva lui. Tutte riportano l'anno di distillazione e quello dell'imbottigliamento.



Nel 2018 il Consorzio di Langhe, Roero e Monferrato ha ufficializzato la distilleria Serafino Levi “Luogo della memoria e delle tradizioni del territorio”, l'alambicco stesso e tutta l'area sono stati vincolati dal comune di Neive come “working museum”.

La vera novità nella storia della Distilleria Serafino Levi fu la distribuzione. Romano non aveva distribuzione, vendeva le sue Grappe a chi andava a trovarlo, cre-

ando l'etichetta sul momento e incartando la bottiglia con carta di giornale. Oggi le Grappe di Romano Levi sono distribuite da Sagna, che ha sposato la causa ed è in grado di trasmettere la storia e i valori del prodotto. Nel 1987, il New York Times definì Romano Levi “tesoro nazionale vivente, re senza corona della distillazione piemontese”. Romano non c'è più ma la sua storia di passione continua grazie ad altre persone appassionate.

GRAPPA DI ARNEIS (42°)

Romano Levi custodiva sempre una grappa giovane e fresca per i ferrovieri della locale stazione di Neive. Ne avevano bisogno, diceva, per lavorare nelle fredde notti delle Langhe. Il calore della Grappa e l'intenso, piacevole profumo che la caratterizzava, dava nuove forze e vigore.

Tipologia: Grappa bianca invecchiata.

Vitigni: Arneis Docg.

Provenienza e conservazione della vinaccia: le uve provengono da produttori di Roero Arneis Docg, a sinistra del fiume Tanaro. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto viene fatta fermentare, secondo un'antica ricetta di Serafino Levi.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: in barrique da circa 220 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Temperatura di servizio: 14°.

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso sprigiona sentori di frutti bianchi maturi, pera, pesca e ananas. Al palato si caratterizza per il suo gusto fresco, morbido e intenso.

GRAPPA GENTILE ALLA CAMOMILLA (40°)

Tipologia: alla camomilla leggermente invecchiata in legno di gaggia (Acacia).

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc secondo un'antica ricetta di Romano Levi rinvenuta nei diari.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto,



mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: in legno per sei mesi in botti classiche piemontesi da circa 700 litri conservate a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Note di degustazione: colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti con note tipiche e aromatiche che richiamano la camomilla. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note floreali nel finale.



GRAPPA DI MOSCATO (42°)

Tipologia: al Moscato invecchiata in legno.

Vitigni: Moscato d'Asti Docg.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Trezzo, Treiso; aree di Docg. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto viene fatta fermentare, secondo un'antica ricetta di Serafino Levi.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: in barrique da circa 220 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Note di degustazione: colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti dalle no-

te tipiche e aromatiche che richiamano i vitigni. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note di fiori bianchi nel finale.

GRAPPA BIANCA (42°)

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto, mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: per tre anni in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Note di degustazione: colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti dalle note tipiche e aromatiche che richiamano i vitigni. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note di fiori bianchi nel finale.

GRAPPA PAGLIERINA (42°)

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto, mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.



Invecchiamento: per cinque anni in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Note di degustazione: colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti dalle note tipiche e aromatiche che richiamano i vitigni. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note di fiori bianchi nel finale.

GRAPPA DI BARBARESCO (42°)

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto, vie-

ne subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva nebbiolo.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: almeno 36 mesi in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di rovere, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

GRAPPA AL BAROLO (42°)

Provenienza e conservazione della vinaccia: Barolo, Serralunga, La Morra, Grinzane Cavour. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mo-



mi e i sapori dell'uva nebbiolo.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: almeno 38 mesi in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di rovere, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

GRAPPA AMBRATA (50°)

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto, mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: per cinque anni in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

sto, secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aro-

