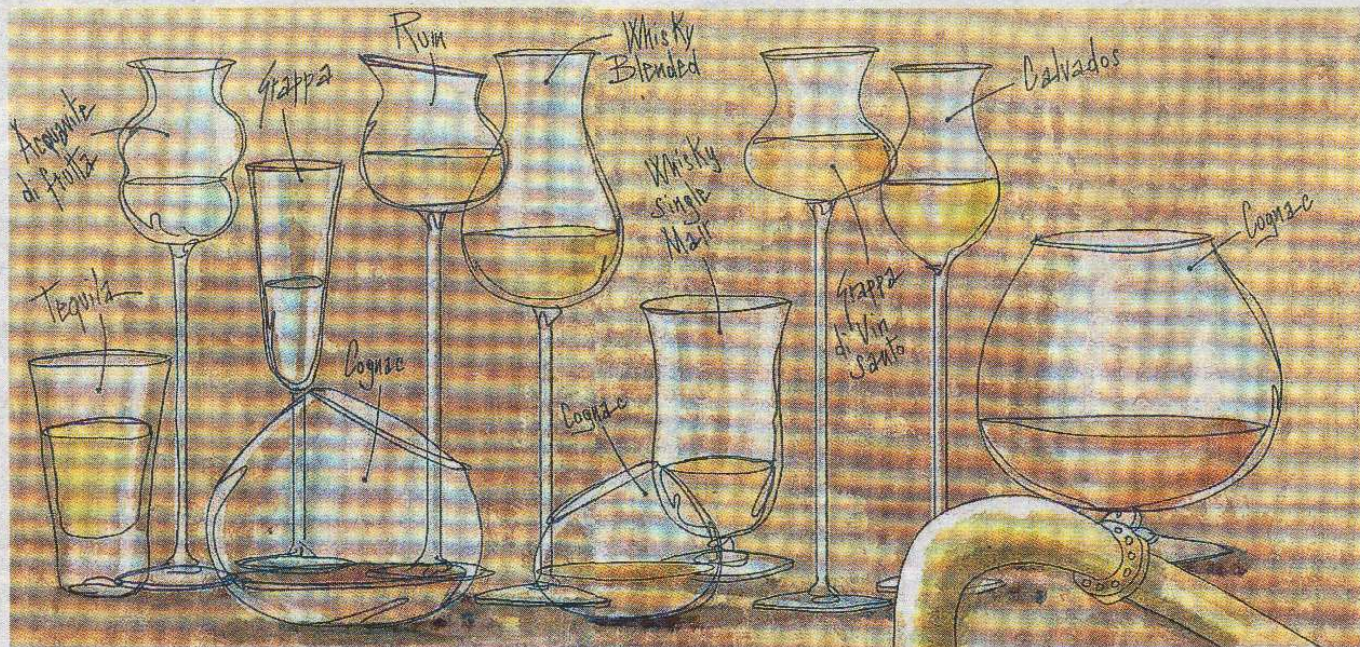


Viaggi La Dolce vita

Alta gradazione

Il giovane Charles Bukowski saccheggiava la biblioteca pubblica di Los Angeles, convinto che «i cosiddetti grandi scrittori non dicessero un accidente di niente». Finché trovò «Ask the Dust» di John Fante, «scritto con le viscere e per le viscere». Ironia e dolore da immigrato italiano. Come con il primo bicchiere di whisky. Che «scalciava e graffiava come un gatto che stesse affogando. Me lo sentivo che cresceva — racconta Arturo Bandini, l'alter ego di Fante — e combinava strane cose nel mio stomaco. Mi leccai le labbra. Stupendo!».



Distillati, i piccoli strappi «che graffiano come gatti»

Uno stupore da bicchierino diventato sempre più raro nell'era dell'etilometro. Le cantine dei ristoranti, come quella coperta da decennale polvere del San Domenico di Imola, sono piene di distillati ignorati, come il cognac Fine Champagne 1805 di Croizet con lo stemma di Napoleone sull'etichetta. La forza dei menù natalizi può essere un'occasione per piccoli strappi ad alta gradazione.

A Fante sarebbe piaciuto il Balblair 1969, tra i dieci migliori whisky di Natale consigliati da *Spirits Business*. È un'edizione speciale in 999 bottiglie: 3.500 dollari alla bottiglia. Meregalli, entrato nel neonato Club Excellence, propone anche annate più recenti (e molto meno costose). Tra i brandy eccelle quello del bolognese Guido Fini, Villa Zarrì, che ha messo a punto anche una selezione esaltata dalla macerazione di foglie di tabacco Kentucky, lo stesso del sigaro toscano.

E i rum? Quello più esclusivo (e caro) del 2012 è il Legacy, prodotto da Angostura, l'azienda che firma anche i bitters aromatici, le piccole bottiglie usate per i cocktail. Lavorando la canna da zucchero si ottiene la melassa, che fermentando porta all'alcol. Alambicchi, aromi e legni fanno il resto. Il Legacy è stato creato in onore del cinquantesimo anniversario dell'indipendenza di Trinidad. Solo 20 decanter progettati dal gioielliere del Principe

Il super rum e le nuove grappe Pensando allo stupore di John Fante



Legacy (al centro)



Grappa Levi



Villa Zarrì, brandy con selezione al tabacco Kentucky



Balblair 69

di Galles: costano 25 mila dollari l'uno (prezzo medio al bicchiere di 1.250 dollari). È una miscela di 7 rum invecchiati nelle botti usate per il bourbon per almeno 17 anni. «Sensazioni di frutta tropicale matura, vaniglia, miele, caffè tostato con un lungo finale di note d'arancia e rovere», lo descrive John Georges, il master distiller che è riuscito con le sue formule a raddoppiare le vendite dei rum Angostura. «Un bicchierino di Legacy e un sigaro Simon Bolivar, ecco la notte perfetta», si è entusiasmato davanti ad una minuscola platea di appassionati del rum al Seven Stars di Milano. Il Legacy è una rarità, ma a prezzi più terreni si degustano i rum di Trinidad dai 5 anni di invecchiamento in su.

Se il rum evoca le bandiere nere dei pirati, l'italica grappa, fino a poco tempo fa, faceva venire in mente focolari contadini e serate alpine. Ma da quando, nel 1973, Gianola Nonino distilla vinacce di monovitigno (Piccolit) e uva intera, tutto è cambiato. Oltre ai Nonino, ci sono i Bonaventura Maschio di Gaiarine, con i cru di Prime Uve. Ora tra i 120 distillatori italiani molti percorrono la strada della qualità

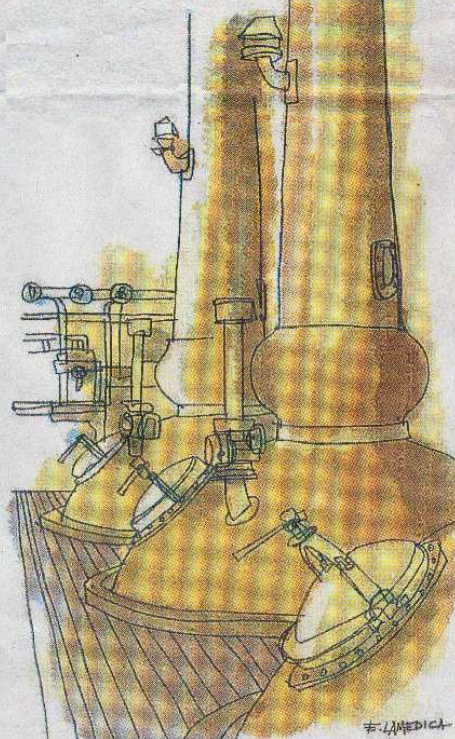
ottenendo riconoscimenti internazionali. Come Priscilla Occhipinti, della Nannoni di Aratrice di Civitella Paganico che produce anche l'Ornellaia con le vinacce di Cabernet Sauvignon e Merlot della Tenuta di Bolgheri: all'ultimo World Spirit Awards ha vinto un doppio oro.

Gianni Capovilla di Rosà (Vicenza) è un artigiano della grappa che distilla con sistema a bagnomaria (senza aggiunte di aromi e zuccheri) anche frutta, compresa quella spontanea e rara, impiegando un tempo fino a 8 volte più lungo dei colleghi, con risultati che lo hanno reso famoso. Era uno dei grappaiooli preferiti da Luigi Veronelli (400 bottiglie della collezione privata del critico sono raccontate ed esposte fino al 31 gennaio nella distilleria Borgo San Vitale, a Borgonato di Corte Franca, in provincia di Brescia). Nel gruppo c'era il compianto Romano Levi di Neive, con le sue etichette disegnate a mano. Due imprenditori, Luigi Schiappapietra e Lucio Scaratti, hanno rilevato la distilleria con l'idea di farne rivivere il mito artistico alimentato dai collezionisti. Tra le nuove etichette quella disegnata da Paolo Conte, la «Danza della donna selvatica».

Stessa filosofia (distillazione slow, metodi antichi e basse rese) per l'ex operaio dell'Ansaldo, genovese, con distilleria a Silvano d'Orba, un piccolo borgo dell'Alto Monferrato. Bicchieri che possono dare stordimento mistico, come fu per Veronelli quando si avvicinò a Capovilla. «Ad ogni assaggio, nessuno escluso, e mai mi era successo prima, forte avevo avvertito il desiderio di genuflettermi dinanzi al bicchiere. Sempre ho pensato ad una magia...». Quasi come con il whisky di John Fante.

Luciano Ferraro

REPRODUZIONE RISERVATA



F. LAMEDICA