



Mazzetti d'Altavilla, il lato gourmet della grappa

Dopo un tour nella storica distilleria Mazzetti d'Altavilla, dopo aver annusato il profumo delle vinacce e accarezzato le botti della barriccaia, dopo aver sperimentato inconsueti abbinamenti culinari sotto la guida di un Mastro distillatore, vi assicuriamo che non sarà più possibile pensare alla grappa come a un semplice “dopo-pasto”

In Italia ci sono in tutto un centinaio di distillerie per la produzione di alcool destinato al consumo umano, ovvero grappe, acquavite d'uva e brandy. Sono concentrate prevalentemente nell'area Nord Ovest e Nord Est, nei territori a vocazione agricola e vitivinicola in quanto la **materia prima è rappresentata dagli scarti della pigiatura dell'uva** e, per il brandy, dall'orzo.

Non è una novità che nel mondo agricolo non si butti via niente, anzi il riciclo e il riuso sono intrinseci al lavoro dei campi. Tuttavia il **mondo della distilleria non è mai stato così attuale come in questi tempi**, in cui la consapevolezza della sostenibilità è la grande sfida per chi

produce e per chi consuma.



L'ingresso alla "Casa della Grappa" (Foto © Silvia Fissore).

Visitare una distilleria: un'esperienza da provare

Visitare uno di questi luoghi, dove tra alambicchi e caldaie, effluvi di vinacce fermentate e profumo di legno invecchiato, si respira in tutti i sensi un'aria "alchemica", è sicuramente **un'esperienza da provare**. Soprattutto nel periodo autunnale quando, al termine della vendemmia, inizia la lavorazione degli scarti della pigiatura.

Ci troviamo di fronte a un processo chimico antico di millenni, visto che già la Civiltà Mesopotamica conosceva l'arte della distillazione, ma che ancora oggi è in grado di regalarci stupore e meraviglia.

Scoprire **come avviene la produzione di una grappa**, come il frutto alcolico della distillazione sia in grado di invecchiare in una botte di legno per anni, evolvendo in modi inattesi, è un'esperienza che attira sempre più turisti e che non ha nulla da invidiare a quelle vissute in una cantina.

Mazzetti d'Altavilla, 177 anni di storia della distillazione italiana

Per questo siamo andati **nel cuore del Monferrato astigiano**, per festeggiare la 177esima stagione di distillazione di casa **Mazzetti d'Altavilla**, uno dei produttori storici del nostro Paese. È

infatti il 1846 quando il capostipite **Filippo Mazzetti** fonda la prima distilleria dell'allora Regno Sabauda dando il via a una lunga e mai interrotta dinastia di grappaiole, oggi giunta alla settima generazione.

Il paesaggio collinare, qui, è disegnato dai filari di Ruché, Cortese, Barolo, Barbera e Moscato: un incredibile patrimonio vitivinicolo a cui casa Mazzetti attinge la propria materia prima in un ciclo di approvvigionamento decisamente a "km zero".

Grappa a tutto tondo

Il cuore della produzione di Mazzetti d'Altavilla, ancora oggi, è in quello che fu un antico convento, acquistato e ristrutturato dalla famiglia Mazzetti agli inizi del '900. Dopo essere stata dimora e casa di produzione, attualmente è un luogo ridisegnato per offrire un viaggio a 360° nel mondo delle grappe.

La **struttura è circondata dal Parco Storico**, dove è situata un'antica Cappella Votiva, e da un giardino che si affaccia sulla balconata naturale delle colline, dove lo sguardo spazia dal Monviso al Monte Rosa.

In quelle che erano le cantine sotterranee è stato ricavato **un suggestivo store**, aperto sette giorni su sette, dove si può trovare il meglio della produzione accompagnata a una ricca selezione di prodotti rappresentativi delle eccellenze locali.



Lo store Mazzetti d'Altavilla è aperto 7 giorni su 7 (Foto © Silvia Fissore).

Il ristorante Materia Prima

Al piano superiore, dove fino a pochi anni fa viveva ancora la famiglia Mazzetti, è nato il **ristorante Materia Prima**, un luogo elegante e raffinato dove sperimentare inconsueti pairing con i distillati. Il menù segue le stagioni traendo l'ispirazione dal territorio e, a curare gli abbinamenti, è il **Mastro distillatore Sanzio Evangelisti**, che da oltre 30 anni affianca la famiglia Mazzetti nel processo produttivo.



Sala da pranzo del ristorante Materia Prima (Foto © Silvia Fissore).

Evangelisti si cimenta quotidianamente in abbinamenti sensoriali pensati per esaltare profumi ed aromi specifici dei piatti oppure per riequilibrare il palato attraverso una piacevole e naturale neutralizzazione, eseguita con il solo utilizzo di qualche goccia di specifici distillati.

«L'obiettivo di questi piacevoli "incontri aromatici" – **spiega l'esperto** di Mazzetti d'Altavilla – è far capire che la grappa è molto più di un semplice dopo-pasto».

L'abbinamento culinario dagli antipasti al dolce, passando per formaggi, carni e primi piatti, diventa così il naturale completamento del tour guidato in distilleria o delle degustazioni sensoriali studiate per aiutare il visitatore a comprendere al meglio l'universo dei distillati.



Il mastro distillatore Sanzio Evangelisti mostra le vinacce da cui si ottiene la grappa (Foto © Silvia Fissore).

I tre segreti della grappa

Il **segreto di un'ottima grappa**, ci spiega l'esperto, dipende indubbiamente da **tre fattori fondamentali**: la **qualità delle materie prime**, la **distillazione in tempi brevi** (in modo che le vinacce conservino il più possibile le proprie caratteristiche organolettiche) e il **metodo cosiddetto "discontinuo"**. Quest'ultimo è un sistema storico e artigianale che consiste nello scaricare la vinaccia esausta e sostituirla con quella fresca: ciò significa che tra un ciclo di distillazione e l'altro è necessario fermarsi per provvedere alle operazioni di scarico e carico.



Un particolare della distilleria di Altavilla (Foto © Silvia Fissore).

«Nella nostra distilleria – **prosegue Evangelisti** – impieghiamo un impianto in sottovuoto in cui si toglie l'aria dal sistema per abbassare la temperatura di distillazione in modo da ottenere grappe di grande finezza. Lavorare a basse temperature infatti ci permette di preservare le sostanze termolabili che andranno poi a definire le caratteristiche organolettiche del prodotto».

Come nasce la grappa

Tramite la coclea di carico e i nastri trasportatori, la vinaccia è convogliata negli alambicchi su appositi cestelli che vengono sovrapposti. Si procede quindi scaldando lentamente, inviando vapore affinché la parte alcolica sia convogliata nella colonna distillatrice. Si opera poi lo scarto delle due frazioni della distillazione – testa e coda – controllando i valori di temperatura e gradazione alcolica sugli strumenti posti all'interno della bacinella a campana, sino al momento in cui è necessario aprire la valvola per la raccolta del prodotto migliore. Questo è il cosiddetto **cuore della grappa**: è in questa fase che la grappa passa attraverso un misuratore meccanico, sigillato, come tutto l'impianto, dai tecnici delle Agenzie delle Dogane.

«Tramite un "saggiatore" il mastro distillatore può prelevare un piccolo quantitativo di prodotto per una prima valutazione organolettica e degustativa, molto importante per

capire se fino a qui si è operato bene» avverte Evangelisti.

Il distillato ottenuto viene stoccato nelle vasche in attesa delle analisi del laboratorio chimico dell'Agenzia delle Dogane che attesterà i requisiti di legge per immettere il prodotto sul mercato.

La barriccaia di Mazzetti d'Altavilla: il tesoro della distilleria

Proprio come nelle cantine vinicole, anche in distilleria è fondamentale il **momento dell'affinamento in botte** per le grappe destinate all'invecchiamento. La grappa, infatti, deve riposare nella barriccaia assorbendo dal legno ulteriori aromi che la renderanno unica.

«Noi utilizziamo barriques francesi usate da 225 litri, le classiche bordolesi. Sono botti che con il vino hanno ormai esaurito la propria capacità di invecchiamento ma che per la grappa sono perfette: il distillato infatti ha una percentuale alcolica in volume molto più elevata e quindi può contare su una maggiore forza di estrazione delle sostanze nobili dal legno».



La barriccaia dove evolvono le grappe destinate all'invecchiamento (Foto © Silvia Fissore).

Naturalmente **decidere quale grappa affinare in botte e in quale legno**, dipende dall'esperienza e dalla bravura del grappaio. Tempo, umidità, tipologia di legno sono solo alcune

delle variabili che andranno a influenzare il distillato portandolo a evolvere in modo unico e spesso sorprendente.

«Non dobbiamo assolutamente pensare alla barriccatura come a un “sonno in botte” ma come a un vero e proprio processo» spiega Evangelisti. Un esempio? I passaggi dalla botte grande alla piccola. «Qui in Mazzetti stiamo sperimentando lo stesso metodo di invecchiamento usato nelle acetaie: ovvero scarichiamo il distillato dalla botte grande a quella piccola attraverso 5 o 6 passaggi in legni differenti, dal ginepro al ciliegio, dal castagno al rovere o al gelso. In tal modo la grappa non solo evolve ma si arricchisce ogni volta di nuove note olfattive».



Una selezione di grappe dell'azienda (Foto © Silvia Fissore).

Come si degusta correttamente una grappa?

La grappa, proprio come i migliori vini da conversazione, **va assaporata lentamente** ossigenando la bocca ed evitando deglutizioni troppo repentine che rischiano di anestetizzare il palato e di irritare la gola. L'ideale è sorberne poche gocce lasciando che la salivazione faciliti lo scorrere delle molecole alcoliche e aromatiche sulle papille gustative così da esaltare la percezione degli aromi. A differenza che con i vini, però, il momento "olfattivo" deve durare solo pochi secondi, sempre per evitare che l'alta gradazione alcolica 'anestetizzi' il naso.



Un tipico calice per la grappa. Per la barricata, va scaldato con la mano prima della degustazione (Foto © Silvia Fissore).

Pairing con la grappa: quali gli abbinamenti migliori?

Anche in questo caso, proprio come per il vino, si procede per “riduzione” o pulizia e per esaltazione.

«Una grappa giovane o un’acquavite, dall’aroma vivace e fresco, sarà perfetta come aperitivo, per sgrassare e pulire il palato preparandolo al pasto. Il suo sentore erbaceo e secco la renderanno perfetta con la carne cruda, per esempio la classica battuta piemontese, o con le carni bianche, come una delicata insalata di faraona, così come con un risotto alla toma» consiglia Evangelisti.

Il suo suggerimento è però anche quello di provarla semplicemente **accompagnandola a un boccone di formaggio stagionato**, così da sentire la differenza di gusto man mano che si procede ad assaporare i due ingredienti.

Con una grappa invecchiata, invece, il consiglio è di **scaldare il liquido** trattenendo il bicchiere tra le mani qualche minuto, per poi procedere con abbinamenti che andranno ad esaltare ulteriormente i gusti e gli aromi. Un esempio?

«Provate ad abbinarla a una semplice torta di mele, o a qualche pezzetto di cioccolato fondente o, ancora, alla frutta secca. Il suo gusto morbido vi avvolgerà il palato senza però coprire i sapori, anzi creando sensazioni gustative complesse e persistenti».



Una degustazione organizzata in azienda (Foto © Silvia Fissore).

Fin qui tutto bene. Ma **ci sono dei cibi con cui la grappa proprio non va d'accordo?**

«Sicuramente il caffè – sorride Evangelisti – perché la caffeina e il suo aroma impattano troppo sul palato e alterano le percezioni. Meglio evitare, dunque, di servirli insieme o addirittura di fare la classica correzione con la grappa. E se proprio si vuole finire il pasto con entrambi, il mio consiglio è di prendersi una bella pausa tra l'uno e l'altro».

In definitiva, se volete saperne di più, se volete divertirvi con inconsueti abbinamenti e scoprire il lato gourmet dei distillati, non vi resta che fare una **visita a casa Mazzetti**, sulla collina di Altavilla Monferrato. Il tour della distilleria è sempre disponibile 7 giorni su 7, ma occorre prenotare, mentre il ristorante Materia Prima è aperto dal venerdì alla domenica.

Mazzetti D'Altavilla

Viale Unità D'Italia 2, Altavilla Monferrato (AL)

Prenotazioni e informazioni: Tel. 0142 926147 | info@mazzetti.it

www.mazzetti.it

Data di creazione

01/11/2023

Autore

silvia-fissore