



# Distillato di famiglia

**LA DISTILLERIA SCHIAVO**  
**PRODUCE DA CINQUE GENERAZIONI**  
**GRAPPE DI ALTISSIMA QUALITÀ**  
**E LA SUA STORIA ORA**  
**È DIVENTATA UN MUSEO**

**Distilleria Schiavo**  
 Via G. Mazzini n° 39  
 36030 Costabissara (VI)  
 Tel./Fax 0444 971025  
 www.schiavograppa.com  
 E-mail: info@schiavograppa.com

**N**on capita tutti i giorni che la tradizione di una famiglia diventi un museo, ma quando questa si intreccia con la cultura enogastronomica del territorio e con un amore sconfinato per l'eccellenza improvvisamente l'iniziativa appare comprensibile. Di più: diventa un atto dovuto, testimonianza preziosa di un patrimonio di competenza e passione che appartiene all'intera comunità. Tutto questo accade a Costabissara per iniziativa della Distilleria Schiavo, che ha adibito un'ala della propria sede alla custodia delle testimonianze raccolte in cinque generazioni di attività. Clienti, visitatori e semplici curiosi possono così osservare nei dettagli gli antichi strumenti utilizzati per la distillazione, molti dei quali recano impressi i simboli della monarchia o addirittura dell'impero austro-ungarico, ma anche una collezione preziosa di libri del Cinquecento, antichi manuali francesi sulla distillazione, atti notarili, cartine geografiche del Settecento



**Sopra**  
 Marco e Mauro Schiavo  
 nel museo di famiglia



**A sinistra**  
 La Grappa Vera di Clinto  
 della Distilleria Schiavo

e altri documenti che dimostrano la lunga tradizione della famiglia Schiavo nell'arte della distillazione. «Per certi versi è come se il tempo si fosse fermato - racconta Marco Schiavo, che assieme al fratello Mauro oggi guida l'azienda di famiglia, fondata nel lontano 1887 - al punto che utilizziamo ancora l'antico sistema discontinuo in alambicchi di rame, con vapore a bassa pressione, un impianto rimasto praticamente immutato dalla fine dell'Ottocento e per questo motivo carico di profumi e sapori unici».

Nasce così una produzione di altissima qualità, rivolta prevalentemente all'alta ristorazione, a partire da quella grappa di Clinto dal sapore asciutto e il profumo leggermente acido, ottenuta con le migliori - anche se rare - vinacce di "Clinto" della zona. Un prodotto che ormai è quasi scomparso e per il quale la Distilleria Schiavo è diventata un nome conosciuto e apprezzato dalla clientela più esigente.

La distilleria, oggi come ieri, impiega di norma un'ora e mezza per distillare 700 kg di vinacce, ottenendo all'incirca 30 litri di grappa, e proprio la lentezza e la cura per il processo di distillazione fanno dei suoi prodotti il massimo dal punto di vista qualitativo. Vinacce fresche fermentate, appena torchiate in cantina, arrivano solo su prenotazione alla tanto attesa distillazione, dove nell'arco di una giornata vengono passati in distilleria quantitativi massimi di 8.000 kg; il distillato ottenuto riposa quindi per almeno otto mesi in botti di acciaio, affinché tutte le componenti aromatiche scombinata dalla distillazione si ricompongano. «L'antico sapere - spiega Mauro Schiavo - insegna che per fare una buona grappa servono la pazienza e una buona

qualità di vinacce. L'eccesso e la voglia di industrializzazione, purtroppo, portano oggi ad una standardizzazione di profumi, aromi e gusti che fortunatamente non faranno mai parte delle caratteristiche della nostra grappa».

Proprio la ricerca meticolosa - tra ottimi produttori vinicoli - delle migliori vinacce fermentate, la lentezza e la cura per ogni singola operazione nella distillazione e il controllo accurato dopo la produzione fanno invece la differenza ed il punto di forza della distilleria vicentina. «Il museo è un omaggio a nostro padre - sottolineano i fratelli Schiavo - e all'impegno con cui ha sempre portato avanti la promozione dei nostri prodotti e più in generale del made in Italy, ma allo stesso tempo rappresenta anche la migliore garanzia per la nostra clientela che gustare una grappa Schiavo significa veramente provare qualcosa di speciale, che si tramanda da generazioni». Così oggi che la distilleria di Costabissara è stata scoperta e riconosciuta dalle maggiori riviste di settore e dai guru dell'alimentazione, la famiglia Schiavo continua a garantire la vera qualità ripetendo passo dopo passo le stesse manualità di un tempo, seguendo una tradizione che ha tutti i titoli per essere custodita in un museo.

di Giovanni Bregant per Publiadige