

Dal diario di

Campidori
selections

Schiavo... della grappa!



Pazienza, tanta pazienza.

Questo è l'ingrediente fondamentale delle grappe Schiavo: la ricerca meticolosa delle migliori vinacce, la lentezza e la cura di ogni singola operazione.

La produzione di queste pregiate grappe ha inizio con l'ingegnoso trisavolo Domenico Schiavo che, con un alambicco mobile trainato da cavalli, si improvvisa distillatore di "grappa a domicilio"; suo figlio Giuseppe impara l'arte dal padre e nel 1887 costruisce un impianto di distillazione fisso nel portico di casa: così nasce la distilleria Schiavo, che vanta oggi cinque generazioni di distillatori.

Martedì 31 marzo abbiamo avuto il piacere di ascoltare l'interessante storia di questa antica distilleria proprio dalla voce di Marco Schiavo, giovane appassionato distillatore che insieme al fratello Mauro gestisce oggi la sua piccola azienda.

Piccola per scelta. L'azienda, a conduzione familiare, con soli cinque dipendenti, non ha infatti voluto cedere al fascino dei grandi numeri. "Non fate l'errore di diventare grandi", si raccomandava papà Beppe.



Seguendo i consigli del padre, i due giovani e motivati fratelli lavorano ottenendo solo 30 litri di grappa da 700 chili di vinacce, con un processo che richiede lentezza e cura, lasciando riposare il distillato per almeno otto mesi in botti di acciaio. Così la grappa distillata a settembre viene fatta rigorosamente riposare fino ad aprile, secondo gli insegnamenti di nonno Guido: "La grappa buona non si beve prima di Pasqua".

E la grappa Schiavo è davvero buona.

Martedì abbiamo avuto modo di assaggiarla, guidati dalle esaurienti spiegazioni di Marco e accompagnando ogni sorso ad una preparazione particolare.

La degustazione è iniziata con una grappa per cultori, che Marco definisce "la grappa di una volta", la Vera di Clinto: secca, asciutta, essenziale, come piace ai nostri nonni. L'assaggio è stato preceduto da un tartufo di cioccolato fondente al 70%, che ha ingentilito il palato con la sua cremosità prima che fosse invaso da questa grappa dal sapore asciutto e dalla personalità decisa.



El Cao, il distillato successivo, era più femminile, suadente ed immediato. Le vinacce di uve Cabernet, Merlot e Fragolino conferivano un gusto morbido e delicato. Una delizia con i biscottini proposti in abbinamento: paste di meliga dalle note burrose, dolci fettine al caramello moscovado e delicati occhi di Bacco alla nocciola tonda del Piemonte.

L'assaggio è proseguito con la grappa di Amarone: fine, giovane, dal gusto rotondo e dai profumi di frutta matura e confettura di amarene, resa ancora più morbida dal sapore delicato e dolce dei fichi bianchi del Cilento.

Fra queste grappe imponenti si è timidamente inserita la giovane Quaranta, poco alcolica, pulita, con note floreali, che ha sostenuto con onore l'abbinamento con i bon-bon al cioccolato bianco e fondente dal cuore di mandorle e nocciole del mastro cioccolataio catalano Enric Rovira.

E infine La Tentazione. Non una grappa ma un distillato d'uva. Un sapore nuovo, giovane, poco alcolico, che Marco Schiavo ama bere in un bicchierino ghiacciato, "alla russa", e che noi abbiamo degustato in abbinamento ad un cremoso e vellutato gorgonzola dolce.



Fra piacevoli chiacchiere e qualche bis, allo scoccare della mezzanotte si è conclusa la serata con Marco Schiavo, appassionato produttore che ha sapientemente seguito i consigli del padre e del nonno e ha coraggiosamente scelto di restare piccolo, per rendere grandi le sue grappe.