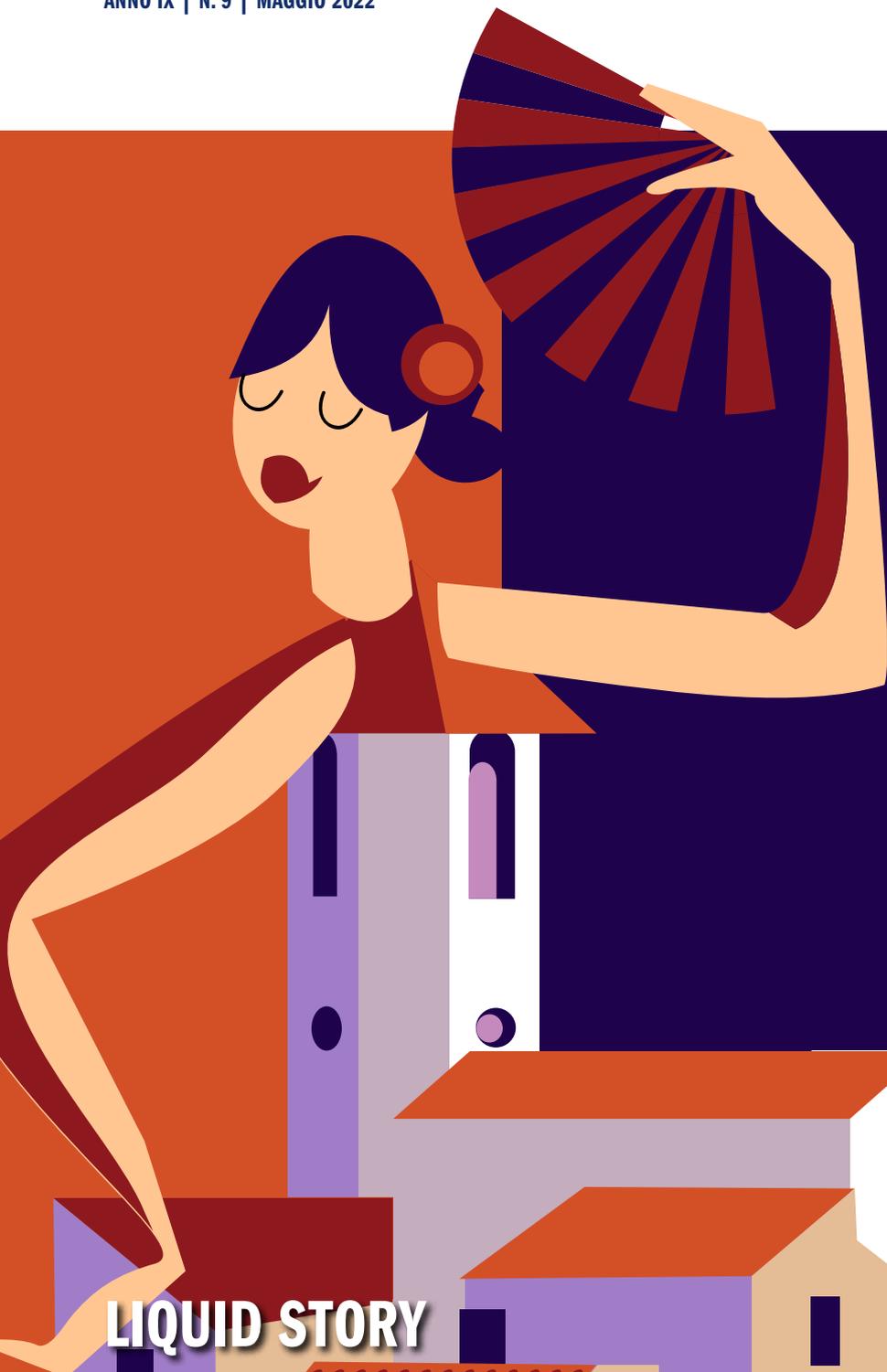
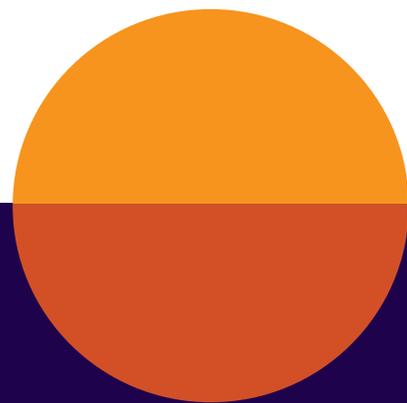


BarTales

ANNO IX | N. 9 | MAGGIO 2022



INTO THE FLAVOUR
LA FORZA
DELLE DONNE

REPORT
PICCOLI E TRENDY

FOCUS ON
LA STRANA COPPIA

LIQUID STORY

**CALISAY, SAPORE
IBERICO**

LA “BRANDA” DELLE LANGHE

Montanaro e la tradizione della Grappa piemontese

DI VITTORIO BRAMBILLA



Con il suo immenso patrimonio di vigneti la tradizione piemontese della distillazione di vinacce da uve a bacca rossa come Barbera, Dolcetto e Nebbiolo, bianche quali Arneis, Erbaluce, Moscato e altre è una delle più rinomate in Italia. In dialetto piemontese la Grappa è comunemente chiamata

Branda e, nel rispetto della più antica artigianalità, molte distillerie operano con gli impianti a caldaiette alimentate con vapore fluente a ciclo discontinuo. Alcuni impianti sono a bagnomaria e, rarissimi, più unici che rari, esiste ancora qualche tradizionalista del fuoco diretto.

Anche in Piemonte la storia della di-





stillazione ha origini antiche. Il termine “aquavite”ricorreva già in alcuni documenti doganali piemontesi della seconda metà del XV secolo. Nel 1739 fu creata la Corporazione dei Confettieri e Distillatori di Acquavite di Torino, istituzione del tempo che stabiliva regole specifiche per tutti coloro che praticavano l’arte della distillazione.

Come in altre regioni anche in Piemonte le Grappe sono espressione del territorio dal quale attingono qualità che si ritroveranno in un bicchiere. Il processo di valorizzazione della Grappa piemontese segna un importante traguardo con la costituzione di un Consorzio che raggruppa i distillatori e ne stabilisce regole e attività.

Con il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 la Grappa Piemontese o Grappa del Piemonte venne iscritta per la prima volta nell’allegato II delle denominazioni geografiche comunitarie delle bevande spiritose.

Il 18 ottobre 2017 presso la Camera di Commercio di Asti viene iscritto ufficialmente il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. Questa identità associativa segue la precedente unione di distillatori nata ad Asti nel 1993 che portava il nome di Istituto Grappa Piemonte. Compito del Consorzio è la tutela del valore economico, culturale e tradizionale delle Grappe Piemontesi a indicazione geografica e della loro deno-



minazione.

L'Indicazione Geografica Grappa Piemontese o Grappa del Piemonte è registrata nell'allegato III del Regolamento

(CE) n. 110/2008 relativo alla definizione, designazione, presentazione, etichettatura e protezione delle Indicazioni Geografiche e che abroga il Regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio (pubblicato sulla GUUE L. 39 del 13.02.2008) come modificato dal Reg. 1067/2016 e dal Reg. 674/2019. Nonostante l'entrata in vigore del nuovo Regolamento UE 787/2019 che abroga il Reg. 110/2008 e che, per quanto riguarda le IG, si applica dall'8 giugno 2019, l'allegato III continua ad applicarsi fino alla creazione dell'apposito registro delle IG di cui all'articolo 33 previsto dalla nuova normativa. In generale, il Reg. 787/2019 prevede per ogni Indicazione Geografica, all'art. 24, la presentazione alla Commissione UE di una scheda tecnica contenente i requisiti prescritti allo



stesso articolo. La scheda tecnica della Grappa Piemontese IG o Grappa del Piemonte IG è contenuta nel decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali dell'11 febbraio 2015 (pubblicato nella GU n. 43 del 21.02.2015).

Tra le diciannove distillerie aderenti al Consorzio, tutte nobili espressioni della Grappa piemontese e del suo territorio, troviamo la Distilleria Montanaro. La storia di questo artigianale laboratorio di Grappa inizia a Gallo d'Alba, minuscola frazione di Alba, grazie all'intraprendenza di Francesco Trussoni, maestro di alambicchi del tempo che, probabilmente, distillando vinacce di Barolo nel 1885, potrebbe essere stato il primo a produrre una Grappa monovitigno.

Nel 1922 alla guida dell'azienda arrivò



Mario Montanaro che, con la moglie Angela Trussoni e il figlio Giuseppe, furono i perfezionatori di un impianto di distillazione discontinuo alimentato a vapo-



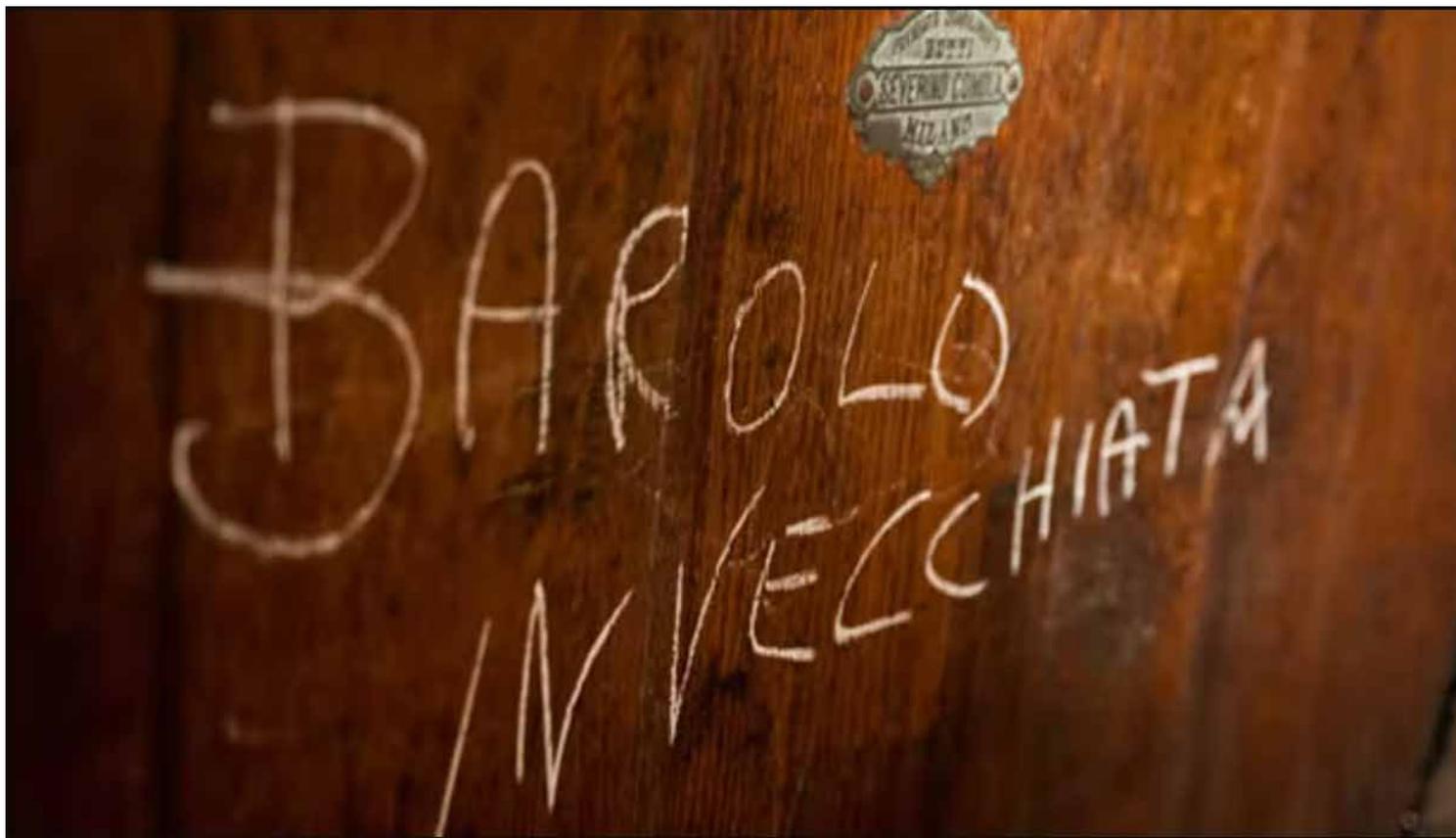
re, qualcosa di unico ai tempi. I coniugi Montanaro erano gli eredi di una rigorosa metodologia che si avvaleva delle preziose esperienze e degli influssi della Scuola Enologica di Alba.

Alla fine del 2000 l'ormai quasi ottantenne Giuseppe Montanaro, in mancanza di eredi diretti, decise di cedere la distilleria a un gruppo di imprenditori albesi che perseguono e preservano la tradizione di

questo piccolo gioiello della spirit industry nazionale. Oggi, con prodotti che soddisfano le sempre più sofisticate esigenze del mercato, la Distilleria Montanaro si colloca tra i top player della distillazione di Grappa di qualità.

Dopo una scrupolosa selezione delle vinacce locali, prime tra questi il Barolo, la migliore materia prima viene lavorata nel rispetto della metodologia tradizionale ideata dai fondatori, perseguita e poi perfezionata nel tempo da fidi collaboratori, tramandandosi sino ai giorni nostri.

La costante presenza dell'uomo durante ogni fase produttiva e l'artigianalità di un impianto discontinuo alimentato a vapore, che vanta parti ancora originali, hanno reso le Grappe Montanaro prodotti di prestigio unici nel loro genere. Con



grande rispetto verso la sua unicità, dal 1885 Distilleria Montanaro è rimasta nel suo posto lungo la via principale di Gallo d'Alba. Da allora nulla, o quasi, è stato modificato nelle storiche cantine che ospitano gli stessi alambicchi a vapore introdotti nei processi produttivi da Angela Trussoni, non sono cambiati i fornitori di vinacce, non è cambiato il modo di fare la Grappa.

Una volta torchiate e selezionate, le vinacce vengono separate per monovigno e distillate separatamente. Ogni alambicco viene caricato con circa 300 chilogrammi di vinacce che, a seconda della resa, produrranno dai 15 ai 25 litri di Grappa. All'interno degli alambicchi viene immesso vapore a bassissima pressione, circa ogni ora gli esperti distillatori manovrano le valvole che scaricano le flemme nella colonna di distillazione. All'interno della colonna avviene

la separazione tra l'acqua e l'alcol che originerà uno spirito che ha conservato gli aromi tipici di una distillazione discontinua.

Ogni anno con l'accensione dell'impianto, grazie al suo bagaglio di tradizione ed esperienza, la Distilleria Montanaro trasforma quelli che sono gli "scarti della produzione del vino" in Grappe esclusive ed eleganti. Oggi la produzione della Distilleria Montanaro contempla anche Brandy millesimati, Vermouth di Torino, Barolo Chinato, Bitter e altri liquori che coniugano i sapori di un tempo ai gusti di oggi.

Oltre la pregiata Grappa di Barolo, la Distilleria Montanaro produce anche Grappe di Moscato, di Dolcetto, di Barbera, di Barbaresco e di Arneis, emblemi più nobili del territorio delle Langhe nei suoi molteplici aspetti storici e culturali.

Vittorio Brambilla



GRAPPA BIANCA LA BRANDA

Questa Grappa bianca classica è ottenuta dall'attenta selezione di pure vinacce dei vitigni tipici della zona di Langa. Dopo la torchiatura le vinacce vengono passate nei tradizionali "alambicchi a vapore", conservando integri gli aromi e i profumi del vino originale. Incolore e trasparente La Branda ha un profumo secco e delicato e un sapore gradevole, pulito. Riposa alcuni mesi in acciaio, 40°.



GRAPPA DI ARNEIS

Ottenuta da vinacce di uva Arneis in questa Grappa si esaltano spiccate fragranze floreali ed erbacee tipiche del vitigno di partenza che esplose in bocca già al primo sorso. Grappa molto gradevole, persistente e dalla bevuta facile. La distillazione discontinua avviene in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna, il riposo in acciaio. 43°.



RISERVA DELL'ALCHIMISTA

Grappa ottenuta dal blend di diversi distillati di vitigni tipici locali. La distillazione discontinua avviene in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna. Invecchiamento da 36 a 48 mesi. Alla vista si presenta con delicato colore ambrato, olfatto intenso e limpido con profumo delicato e fruttato tipico dei vitigni bianchi. Al palato sprigiona in bocca tutta la sua rotondità, morbidezza ed eleganza con sentori di vaniglia provenienti dall'invecchiamento. Un prodotto che si fa bere piacevolmente. 42°.



GRAPPA DI BAROLO MILLESIMATA

Eccellente spirito ottenuto dalle annate migliori delle Grappe di Nebbiolo da Barolo. Colore giallo ambrato brillante con sfumature intense e tonalità calde. All'olfatto è avvolgente e intensa. Toni fruttati e più marcate note speziate tipiche del Barolo invecchiato. La complessità e l'armonia riscontrati al naso si ritrovano al palato. Il fruttato vira su note speziate particolari come il tabacco, la cannella e su note più tostate tipiche del lungo invecchiamento in botti grandi. L'invecchiamento avviene in botti centenarie per un periodo compreso tra 18 e 20 anni. 43°.

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA

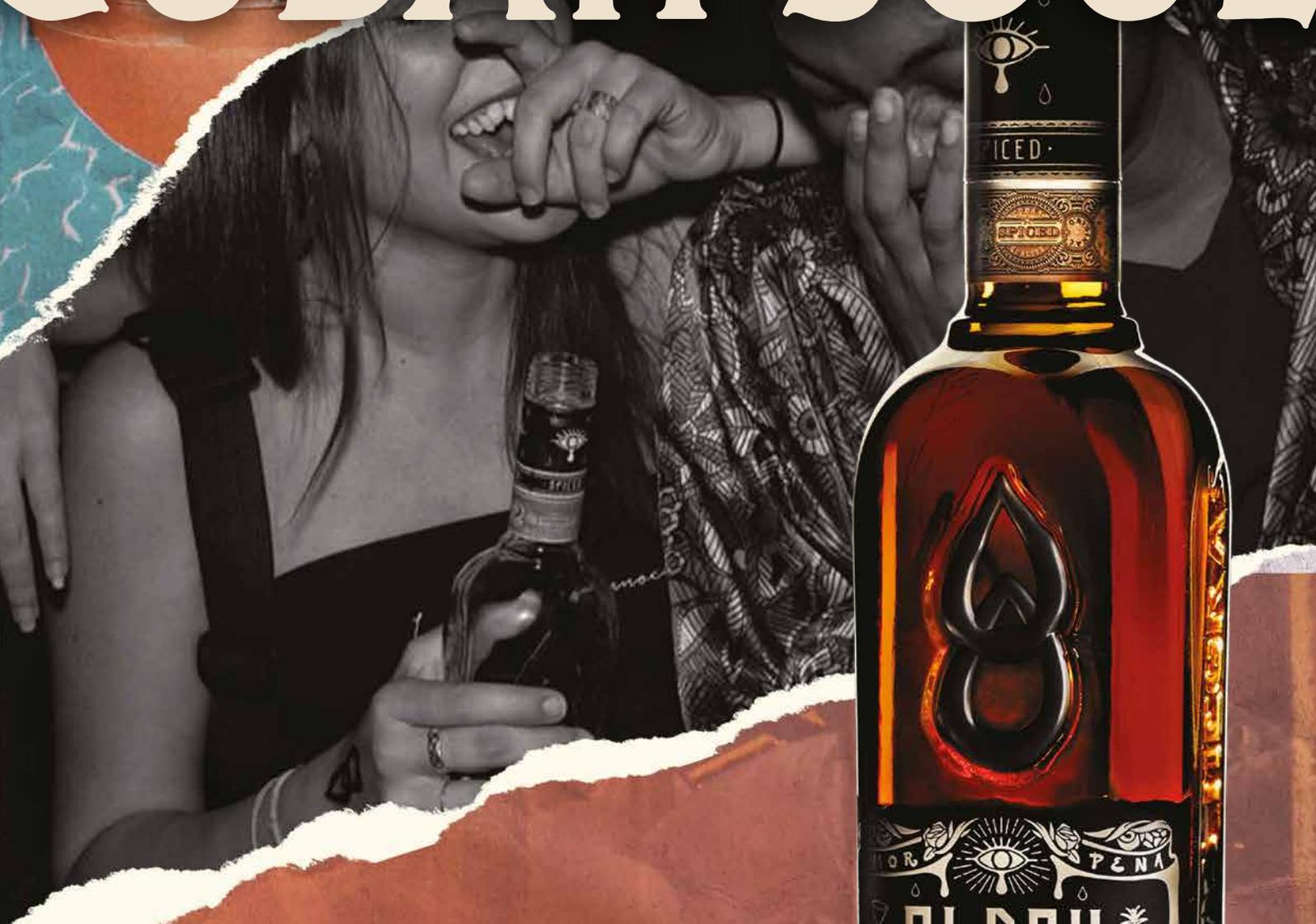


RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

IMPORTATO
E DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente



AMERICANO BIANCO

Nasce dalla tradizione Veneta e dall'Amore per la Natura. Creato dall'unione artigianale dei vini del Lago di Garda con botaniche accuratamente selezionate.



SEMPLICEMENTE NATURALE
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI



RINALDI 1957

DISTRIBUITO DA RINALDI 1957

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com