

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Da Ponte: grappa storica di qualità

di Marino Forcellini

La Distilleria Andrea Da Ponte è stata fondata a Conegliano nel 1892. E' quindi una distilleria storica, che ha una particolarità, per la distillazione utilizza il metodo Da Ponte. Infatti il fratello di Andrea, Matteo Da Ponte è famoso per aver pubblicato il primo manuale scientificamente documentato dedicato alle tecniche e all'arte della distillazione. Manuale utilizzato nelle scuole enologiche, prima a Conegliano e poi anche in altre scuole italiane, per cui si può anche affermare che il Metodo Da Ponte è divenuto il metodo più seguito per la produzione della grappa. Nel manuale vengono illustrati gli alambicchi da lui brevettati e le prime colonnine di concentrazione dei vapori alcolici, realizzate per raffinare e rendere più morbido il gusto della grappa; viene descritto dettagliatamente anche il suo metodo che permette di raccogliere e conservare gli aromi varietali dell'uva. La Distilleria Da Ponte ne segue dal 1896, anno di pubblicazione del manuale, scrupolosamente i dettami per la produzione delle proprie grappe; utilizza il sistema di alambicchi brevettati da Matteo Da Ponte, ma apportando continuamente dei miglioramenti e introducendo processi di lavorazione tecnologicamente all'avanguardia.

Attualmente la sede operativa della Distilleria Andrea Da Ponte è localizzata a Corbanese di Tarzo, ai piedi delle colline di Tarzo. Il trasferimento da Conegliano è avvenuto nel 1979 ed è stato necessario per ampliare gli spazi per una produzione in continua crescita e anche per costruire una distilleria a basso impatto ambientale.

Quando si arriva in distilleria si notano subito dei grandi silos di acciaio inox. Questi sono una parte importante del processo per garantire un prodotto di qualità, infatti per ottenere una buona grappa devono essere utilizzate delle vinacce di buona qualità e lavorate nel modo più corretto. Le vinacce giungono solitamente in distilleria la sera per essere subito lavorate fresche, e vi è una prima lavorazione che è una caratteristica della Distilleria Da Ponte, separazione del vinacciolo dalla buccia. Questo lavoro viene fatto molto spesso durante la notte quando anche la temperatura dell'aria, che potrebbe rovinarle, è più bassa. Poi le vinacce vengono poste nei silos verticali, termocondizionati in modo che vi possa essere una fermentazione lenta e regolare.

Dopo alcuni giorni, quando la fermentazione alcolica è avvenuta, le vinacce subiscono una prima distillazione che consiste nel riscaldamento delle vinacce stesse e l'evaporazione dei vapori alcolici che vengono poi condensati per ottenere una flemma di circa 20° alcolici. A questo punto la seconda distillazione che prevede l'utilizzo delle colonne di distillazione in continuo, per ottenere il prodotto di qualità eliminando le teste e le code, può iniziare o immediatamente dopo la prima

fase, ma può anche più avanti nel tempo, in quanto ormai si lavorano le flemme e non le vinacce e quindi non vi è più l'urgenza di lavorare un prodotto fresco.

Per una parte delle vinacce viene usato il metodo di distillazione discontinuo. Questo metodo si utilizza per piccole partite di vinaccia con determinate caratteristiche ed ha l'obiettivo di conservarne tutti gli aromi e il prodotto ottenuto in molti casi è utilizzato nei vari blend.

La Distilleria ha una gamma abbastanza ampia di prodotti, che prevede sia grappe giovani che grappe invecchiate, ma sono le grappe invecchiate quelle che hanno dato notorietà alla Distilleria nel tempo, consideriamo infatti che nell'area di affinamento vi sono giacenti circa 10.000 hl di grappa, che vanno dal 1985 ad oggi.

Anche se le massime eccellenze sono la grappa "Unica", millesimata con 10 anni di affinamento, "Libera" affinata 18 anni e la "50 anni Anniversario" appena messa in vendita, con 20 anni di affinamento, prodotta in piccolissima quantità e immessa sul mercato per festeggiare i 50 anni della "Vecchia Grappa di Prosecco", è sicuramente la "Vecchia Grappa di Prosecco" la maggiore intuizione della Distilleria.

E' infatti nel 1969, che viene distillata la prima grappa di monovitigno ottenuta dalle vinacce del Prosecco. Le vinacce provengono dalle colline di Conegliano e Valdobbiadene, zona della DOCG del Prosecco. La grappa così ottenuta viene affinata in barriques del Limousin, nasce quindi la "Vecchia Grappa di Prosecco", che da 50 anni viene degustata e apprezzata non solo in Italia. La distillazione avviene in parte con alambicchi in continuo e in parte con alambicchi in discontinuo. E' ottenuta dall'assemblaggio di 8 annate diverse.

Veniamo alla degustazione: colore giallo dorato, note balsamiche e mentolate, sentori floreali e fruttati dolci con note di miele. Al gusto è morbida, con un corpo alcolico importante ma raffinato con una lunga persistenza.

