

IDENTITY STYLE

www.identitystyle.it



€ 21 - 1/2024 - ISSN 2974-9534

MADE IN ITALY

**FLAVIO
BRIATORE**

LE DONNE DELLA GRAPPA

Abbiamo incontrato Anna Maria De Luca, sommelier, assaggiatrice di grappa e acquaviti, delegata pugliese di ANAG e coordinatrice nazionale delle Donne della Grappa, che ci ha raccontato, girando tra gli spazi del Museo Ex Distilleria de Giorgi di San Cesareo di Lecce, la sua passione per il mondo della grappa, e il ruolo sempre più importante delle donne in questo ambito.

TESTO

_ ROSSANO GIUPPA _

PHOTO

_ LEONARDO LOSITO _

Annamaria puoi darmi una tua definizione di "Grappa"?

In realtà non esiste una mia definizione di grappa, esiste una definizione di grappa a livello di regolamento europeo, dove "Grappa" è un nome che identifica il distillato italiano da vinaccia. Secondo il regolamento, il nome grappa è tutelato e protetto, e con questo nome si può identificare soltanto il distillato italiano proveniente da vinacce italiane fermentate e distillate in Italia; è quindi l'unico distillato italiano protetto a livello europeo e questo è un aspetto importante.

Allora come si può raccontare la grappa?

Fondamentalmente partendo dal fatto che la grappa un tempo era il distillato Cenerentola. Forse questo è un elemento che ancora oggi gioca a sfavore della grappa stessa, della sua immagine e reputazione. La grappa è nata "povera", da uno scarto della lavorazione del vino. Nel Nord Italia i grandi proprietari terrieri tenevano per sé il vino e lasciavano ai loro contadini le vinacce che venivano letteralmente "stritolate" per cercare di ricavarne qualcosa che potesse durare nel tempo. Insomma, qualcosa di magico perché da uno scarto si origina il distillato prezioso. Un processo particolare ed interessante. Poi qualcuno si è accorto che la grappa invece poteva anche regalare piacere. È arrivata così la magia della TV degli anni 70, quando la grappa era associata a Silva Koscina e a Mike Bongiorno. Ma la qualità della grappa ha iniziato ad innalzarsi con una donna, Giannola Nonino, che prima tra tutte, ha iniziato a parlare di grappa da monovitigno, quindi un prodotto che desse dignità a un vitigno, al territorio. Piano piano le donne hanno messo piede in un mondo che era assolutamente



maschile. Oggi la grappa racconta di sé una storia molto bella, un distillato che da rude è diventato molto elegante, un distillato che peraltro non ha bisogno di essere invecchiato come il rum o il whisky, ma che, se invecchiato in legno, assume nuova finezza, come una donna con un elegantissimo vestito sartoriale. Oggi anche le giovani donne sono incuriosite dalla grappa, semmai sapientemente miscelata in un cocktail.

Raccontami di questa associazione. Allora chi sono le "Donne della Grappa" e qual è la finalità? O meglio qual è il percorso, intanto, che vi ha portato a identificarvi in un gruppo tutto al femminile?

ANAG, l'Associazione nazionale degli assaggiatori di Grappa ed acquaviti, nasce nel 1978 ad Asti, e si propone di diffondere i principi del bere consapevole stimolandone sempre di più la qualità, nel rispetto del consumatore e del bere consapevole, anche grazie al premio Alambiccio d'oro che, ogni anno, premia le migliori grappe sul mercato e che quindi è in grado di spostare la lancetta della qualità.

"Donne della Grappa" sono assaggiatrici ANAG, e questo è importante perché indice di un cambio di rotta nella narrazione della grappa. Che la grappa abbia bisogno innanzitutto di avere una declinazione commerciale è evidente, ma parallelamente alle logiche di marketing, ha bisogno di essere raccontata. I dati di mercato ci dicono che nel mondo della grappa è cambiato qualcosa, che c'è una grande curiosità da parte delle donne e delle nuove generazioni. Noi come "Donne della Grappa", ci proponiamo di portare avanti il nuovo racconto in termini di finezza, eleganza e profumi, nei posti che sono più vicini alle donne.

Mi parli di tradizione, ma molto di innovazione. Quale potrebbe essere il futuro della grappa? Come vedi la grappa con il contributo femminile in una nuova declinazione qualitativa?

È importante svincolare la grappa dall'essere considerata un semplice ammazzacaffè, dall'essere relegata al dopo pasto come grappino. L'obiettivo è quello di farla diventare protagonista di momenti di pausa e di gusto, sempre nel rispetto del bere consapevole. Sarebbe bellissimo, no? Delle donne insieme che si confrontano sulla grappa e parlano dei profumi, degli aromi. Insomma, sviluppare sempre più la consapevolezza e l'orgoglio della grappa come espressione della cultura italiana.

Una battuta finale. Cosa è per te il Museo Ex Distilleria de Giorgi?

Io credo che ci siano dei posti che coltivano la propria anima nel tempo; è il caso della Distilleria De Giorgi, che è stata oggetto di un restauro straordinario a cura di Antonio Monte, con un tocco d'artista delicato, quasi inesistente e impalpabile. Ci sono dei posti che continuano a respirare, che parlano ancora. E per chi come me è un po' un seguio dei profumi, questo posto è magico e ogni volta che entro mi avvicino alle botti... quel legno parla ancora e mi inonda di profumo proiettandomi in un'atmosfera senza tempo, come quella di film immortali.

