



Priscilla Occhipinti, la regina delle grappe che batte i mastri distillatori uomini

Si muove tra gli alambicchi da quando frequentava le superiori, usando l'olfatto più che il gusto per creare distillati ambiti dal pubblico internazionale. Tante medaglie ma la cosa che la gratifica di più «è festeggiare, quest'anno, i 47 anni della mia azienda, quando tutti la davano per 'destinata a morire' nel 1998»

E' lei la Regina delle Grappe, Priscilla Occhipinti, 42 anni "erede per elezione" della distilleria Nannoni adagiata nella campagna maremmana, a Civitella Paganico (più precisamente in località Aratrice), nel grossetano. Se nel mondo del vino le donne stanno diventando "la norma" in quello delle grappe sono ancora un'eccezione... una eccezione vincente come dimostrano le sue 148 medaglie d'oro e doppio oro conquistate dal 2011 ad oggi. Che la rendono la donna, la maestro distillatore, più premiata al mondo del settore.

Innanzitutto chi è e cosa fa un Master Distiller?

Preferisco definirmi Maestro Distillatore, un po' per attaccamento alla lingua italiana, un po' per rimarcare che l'arte della distillazione non l'abbiamo importata. Dai tempi della Scuola Salernitana si tramanda da Maestro a discepolo. Siamo stati noi a portarla nel nord Europa... Io dico che porto nel bicchiere le emozioni legate al lavoro del vignaiolo in vigna e dell'enologo e del cantiniere in cantina. Non faccio altro che concentrare i profumi e le essenza. Gioco con le materie prime, combinandole fra loro e le rendo quasi eterne con la distillazione.

In che senso eterne?

Quasi eterne perché i distillati hanno una vita in bottiglia di gran lunga superiore a quella del vino... sempre che la bottiglia resti tappata!

Una passione nata in famiglia?

Penso di essere fra i rari casi in cui l'arte non è tramandata in famiglia ma per 'elezione'. Frequentavo la distilleria Nannoni per l'amicizia che legava mio padre a quello che poi sarebbe diventato il mio Maestro. Io ho iniziato a scoprire l'impianto e il mondo dei distillati perché a volte cenavamo tutti insieme proprio in distilleria, all'impianto, e vedere Gioacchino che 'parlava' con gli alambicchi, mi ha fatto venir voglia di imparare anche io quel linguaggio fatto di sibili e borbottii. Era un'atmosfera quasi magica. Il passo di diventare allievo distillatore è stato quindi naturale.

Quale senso guida il processo?

Ho sempre vissuto dando grande importanza all'olfatto, l'alcol per me non è altro che un mezzo, un tramite attraverso il quale riesco a 'rapire' i profumi, per offrirli al modo in una forma più godibile. Nelle mie vene scorre la passione per l'artigianato, quello vero. Mi vanto di distillare personalmente ogni singola goccia di acquavite che esce dalla distilleria.

È stato difficile affermarsi in un mondo che immagino maschile?

Negli ultimi decenni, il mondo è cambiato tanto, la tecnologia ha reso accessibili alle donne lavori che prima erano preclusi... Anche solo la guida del camion, che, senza idroguida, era impossibile per chi non aveva i muscoli da camionista! All'inizio è stato molto difficile, ero tanto giovane ed ero una ragazza, quindi a mio sfavore giocava anche l'età. Ho preso la patente da conduttore dei generatori di vapore quando studiavo per la maturità classica, poi la patente del camion, ho imparato a saldare, a cambiare i motori, all'inizio mettevo le mani anche nei quadri elettrici più rudimentali. Ho acquisito conoscenza, i miei distillati hanno conquistato i palati in tutto il mondo e questo mi ha aiutato a dimostrare che non c'era differenza fra una donna o un uomo.

Centinaia di premi e medaglie: qual è per lei quella più significativa?

I premi che ricordo con più affetto sono il primo riconoscimento, agli albori della mia carriera, ricevuto dalla Cana da una casa editrice, e le prime due medaglie Oro del 2011. Ma la cosa più gratificante è festeggiare, quest'anno, i 47 anni della mia azienda, quando tutti la davano per 'destinata a morire' nel 1998 (quando ha preso le redini della distilleria).

Qual è il segreto di un buon distillato?

La materia prima fresca e di altissima qualità costituisce almeno il 60% della qualità del distillato finale, poi il Maestro Distillatore deve essere in grado di creare, con l'impianto, quella armonia nella distillazione, che permette di valorizzarla. Questo è il segreto, ma è anche il grande limite.



Non solo grappa... c'è il gin e altro ancora, come mai la scelta di diversificare?

Distillando solo vinaccia fresca, l'impianto sta fermo per 9 mesi. E cosa fa un distillatore quando non distilla? Trova altre cose da distillare! Quindi brandy, acquaviti di frutta, di miele e di birra, London gin, whisky magari per l'estero (il 60% del fatturato deriva da esportazioni). In produzione in questo periodo un altro gin e il MaremmAmaro.

Le chiedo un brevissimo corso di degustazione grappe. In poche battute, come si riconosce una 'buona grappa'? È scontato o presuntuoso se dico che in retroetichetta ci deve essere scritto Nannoni? Eh eh eh! In due parole: saltate l'esame visivo, nelle grappe giovani non serve, tanto è trasparente e limpida, nei distillati invecchiati falsa il giudizio, perché è opinione comune ed estremamente sbagliata che più è scuro, più è vecchio. L'esame olfattivo lo faccio su mano, con qualche goccia che faccio evaporare. Nelle mie grappe si sente netto e freschissimo il profumo della vendemmia. Poi l'esame olfattivo nel bicchiere: tre brevi olfazioni che devono invitare alla degustazione. Se si percepiscono odori sgradevoli allora cambiamo distillato! Per finire: poche gocce al palato, che, deglutendo, non devono arrivare all'ugola.

Infine, qualche trucco per abbinare la grappa
Da quando ho partecipato a una intera cena di abbinamenti acquaviti-cibo, dall'antipasto al dolce, ho un po' rivoluzionato la mia idea classica di abbinamento. L'unico handicap per una cena a tutta grappa è ovviamente il quantitativo che si può bere! In cucina, da brava maremmana, amo il cinghiale, meglio se cucinato con la Grappa da Sigaro, oppure il sorbetto di albicocche del giardino con l'acquavite di albicocca. Gli abbinamenti che preferisco? La Brunello Riserva 5 anni con le scorzette di agrumi candite ricoperte di cioccolato che fa la mia mamma, oppure la Grappa di Vinsanto Riserva con la Schiaccia alla Campigliese della nonna.

