



IN EVIDENZA

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

TUTTI GLI ARGOMENTI



Questi affascinanti sconosciuti: i brandy italiani



Distillati da vino di tradizione centenaria e dalla storia affascinante, che stavano rischiando di scomparire. Seguici anche su Facebook

di LARA DE LUNA

Humphrey Bogart al bancone del bar che ordina, nell'atmosfera fumosa degli anni '40, un Brandy: la scena dal Grande Sonno ha contribuito a proiettare nell'immaginario collettivo questo distillato. Uno dei grandi *spirits*, l'unico con una storia transnazionale, che dall'Inghilterra scende fino alla Sicilia, dove nasce la distillazione italiana. E il brandy italiano, prodotto morbido, elegante e affascinante. Ma dalla storia persa nella nebbia.

La sua nascita risale al basso medioevo e riporta a uve dei nostri terroir. "Le prime notizie di un distillato di vino paragonabile al brandy - racconta **Jacopo Poli** direttore del **Museo della Grappa** - risalgono circa al 1300. Molti documenti dell'epoca riportano la dicitura *acqua ardente* per indicare un derivato del vino dal sapore molto forte". I documenti tracciano una storia che arriva fino "al XVIII secolo, quando la distillazione ha assunto un'altra ragione e un altro spessore, permettendo di giungere al risultato che noi possiamo bere oggi".

Trebbiano di Romagna, di Soave, e ancora Asprinio, Prosecco: il brandy italiano ha attinto, negli anni, da tutti quei vini che avevano le caratteristiche necessarie, cioè buona acidità e ventaglio olfattivo ancora abbastanza semplice. Dal mosto fermentato di queste uve, attraverso un alambicco e una distillazione discontinua veloce, fatta a "brevissima distanza dalla vendemmia per permettere di preservare intatti tutti i sentori" e poi affinato in botti di legno di quercia, "da un minimo di tre anni, per un prodotto di qualità, a un massimo, solitamente, di dieci".

"Fino agli anni '80 del secolo scorso - ricorda Poli - il comparto dei produttori di brandy era una forza, con decine di grandi attori". Tutto questo oggi è quasi storia, a fronte di un presente in cui le produzioni artigianali sono quasi delle mosche bianche, che combattono quotidianamente, una realtà per cui si devono ringraziare, nonostante la presenza di "uno o due colossi", "principalmente piccoli artigiani che - come ama ricordare **Gabriele Rondani**, esperto di distillati ancor prima che importatore - è più facile trovare attaccati all'alambicco, in distilleria, che al telefono o a casa propria". Rarità che vivono un mercato "quasi fermo", che non ha mai affrontato la **rinascita qualitativa** che invece ha vissuto la grappa.



"Le differenze tra i due mercati oggi sono moltissime, a partire dalla capacità che hanno avuto i produttori di grappa di rendere riconoscibile il loro prodotto, attraverso una promozione e un marketing di livello. Oggi quest'ultima sta vivendo un rinascimento anche grazie alla mixology che ha contribuito a un rimodellamento nell'immaginario collettivo del prodotto, rinato come moderno, adatto anche ai più giovani". Eppure questo cambiamento nel caso del brandy non c'è stato: "i bartender che lo usano sono pochissimi, anche perché i produttori non hanno mai mostrato interesse ad aprirsi al mondo dei miscelati, nonostante potrebbe funzionare benissimo come elemento di eleganza e rotondità. Il risultato è che per i giovani è rimasto un prodotto *vintage*, adatto ai signori eleganti di una certa età".

Un universo rinchiuso in un **mercato ristretto** che, stando agli osservatori di mercato specializzati come la **IWSR** (*International Wines and Spirits Record*) negli ultimi anni è cresciuto di poco più di un punto percentuale all'anno, in qualche occasione, rimanendo fondamentalmente stagnante. Il tutto a causa della grande occasione mancata del settore: "una non avvenuta valorizzazione che ha tolto al brandy italiano qualsiasi *appeal* internazionale. Nonostante avrebbe caratteristiche perfette per competere ed essere amato anche in Inghilterra". Un piccolo dramma, se si pensa alla ben diversa sorte dei "cugini" che nascono sull'altro versante delle Alpi, lato Francia. Cognac, Armagnac: hanno assunto nel tempo corpo, storia, contenuti e un peso specifico nel mondo degli *spirits*. Ovvero sono diventati sinonimo di qualità assoluta.

"Noi ci siamo fermati - racconta Poli - lì dove i francesi sono stati capaci di fare il grande salto. Non abbiamo saputo raccontare questa storia quasi millenaria". Il momento di rottura di questa grande incompiuta? Gli anni '80. Ovvero quando andò a naufragare il progetto di un Consorzio, durato quasi un quindicennio. "Le prime pubblicazioni, che conservo gelosamente al Museo, prodotte da questo Comitato, sono datate alla fine degli anni '60. In questi tre lustri si era tentato di appropinquare un **lavoro di valorizzazione** simile a quello fatto in Francia". Studio della zonazione, distinzione in etichetta dei prodotti, stesura di un disciplinare. E ancora la pubblicazione di un'editoria di settore fantasiosa e originale: ricettari per cocktail ante-litteram, storia del rapporto tra il brandy e Napoli, racconto dei piatti di alta cucina che lo prevedevano come ingrediente. Il tutto restato lettera morta, causando dei veri e propri buchi neri nella percezione dei consumatori rispetto a questo distillato.

"Quando questo progetto naufragò - ricorda Jacopo Poli - tutto cambiò. Da quel momento in poi è stata una discesa a caduta libera, dove l'unico punto di riferimento per la promozione del prodotto fu il marchio. Non si investì più sul contenuto, ma per semplificare si preferì investire sul contenitore, che è diventato negli anni l'unico riferimento possibile per la scelta". Causando una perdita a livello di immagine internazionale, commercialmente, ma anche e soprattutto la perdita progressiva di una cultura antica che sta sempre più scomparendo. "Una perdita che noi piccoli artigiani - racconta, malinconicamente, Poli - cerchiamo di arginare con il nostro lavoro e che io continuo a sperare possa invertire rotta e avere una nuova vita".