

Un tempo la robinia ci invase Ora la usiamo per fare le botti

MEZZANA / Per la prima volta in Svizzera si sperimenta l'utilizzo del legno di acacia per l'invecchiamento della grappa. La pianta, portata in Europa nel 1601 dalla Virginia, è stata messa alla gogna per decenni e poco sfruttata economicamente.



A Mezzana sono stati distillati circa 300 litri di grappa che ora verranno inviati in Svizzera tedesca per la fase di test.

© CDT/GABRIELE PUTZU

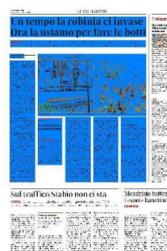
John Robbiani

Non molti lo sanno, ma la robinia ha «il passaporto rosso-crociato con l'inchiostro ancora fresco». In molti considerano infatti questa pianta, presente in Europa «solo» dal 1601, una neofita invasiva: una specie non autoctona da tenere sotto controllo perché può, in determinate condizioni, mettere in difficoltà la biodiversità. È una pianta che occupa circa l'1% della copertura forestale a Sud delle Alpi (mentre è

quasi assente nel resto del Paese), in particolare nel Sottoceneri e che - dal punto di vista commerciale - non è sfruttatissima. Se ne utilizza il pregiato legno, questo sì, e la robinia è associata soprattutto al miele. Ma nei prossimi anni la robinia potrebbe venir utilizzata per la produzione di botti, in particolare botti per la grappa ticinese.

Un test e molte aspettative

Il progetto - che intende prendere due piccioni con una fava - è stato presentato a Mezzana e coinvolge la Federlegno, EcoEng e l'Istituto WSL di Cadenazzo e Agroscope (il centro d'eccellenza federale per le ricerche agricole). Due piccioni con una fava, si diceva, perché da un lato si vuole valorizzare il legno di robinia e, dall'altro, offrire un valore aggiunto alla grappa ticinese presentando ai produttori (e poi ai consu-



matori) un distillato maturato in botti particolari. Un processo già utilizzato in Italia (alcune grappe restano a invecchiare fino a 10 anni in botti di acacia) ma mai fino ad ora tentato in Svizzera. «La robinia ha sottolineato Mark Bertogliati di EcoEng e dell'Istituto WSL di Cadenazzo - è stata messa alla gogna per decenni, ma è anche un'essenza esotica» che potrebbe dare alla grappa nostrana un tocco particolare. Ma veniamo al procedimento. Proprio in queste settimane, in uno dei pochi bottai rimasti in Svizzera, si stanno realizzando tre piccole botti (da 50 litri) prodotte con robinia ticinese. Nel contempo a Mezzana circa 3,5 tonnellate di vinaccia sono state distillate (dando vita a 300 litri di grappa grezza). La grappa verrà ora trasportata in un laboratorio specializzato e inserita, per l'invecchiamento, nelle tre botti di robinia. Per «confronto» verrà fatto lo stesso in tre botti di rovere provenienti dal Giura. Alla fine dell'invecchiamento, dopo una lunga serie di analisi, si valuterà le qualità del prodotto e - soprattutto - si potranno trarre preziosi insegnamenti su come eventualmente migliorarlo. Capire per esempio quale tipo di legname utilizzare per valorizzare al meglio la grappa ticinese e quali alberi selezionare per produrre le botti migliori. Una prima botte, ha ricordato Bertogliati, è stata realizzata utilizzando il bosco di Stabio ed è in corso di stagionatura. I legni infatti, prima di trasformarsi in botte (che tra l'altro viene «affumicata» al suo interno), hanno bisogno di un lungo periodo di stagionatura all'aria aperta. Poi

vengono riempiti di grappa. In questo caso per 6 mesi prima che il distillato venga imbottigliato. «Alla fine del processo ha spiegato Sonia Petignat-Keller, di Agroscope - faremo una serie di analisi tecniche e chimiche. Ci avvarremo anche dello smartnose (il naso elettronico, ndr) e, ovviamente, di degustatori professionisti». Analisi che permetteranno di capire le potenzialità del prodotto e, appunto, anche avere solide basi scientifiche su come ulteriormente migliorarlo. «È un modo - ha spiegato Danilo Piccioli di Federlegno - per dare al legno di robinia uno sbocco di nicchia». Ma come è nata questa idea? «Come spesso accade - ci ha spiegato Bertogliati - è nata discutendo al bar, davanti ad un caffè. Non mi ricordo se fosse corretto o meno, ma è probabile di sì».

Tanta concorrenza

Il mercato della grappa, è stato spiegato, da anni non brilla. Questo non solo in Ticino, ma anche in Italia (che a livello mondiale è di gran lunga il principale produttore). «Colpa» anche della concorrenza dei brandy e, soprattutto, dei whisky scozzesi (che ormai da alcuni decenni hanno conquistato il nostro Paese). Un mercato che forse non brilla come un tempo ma che - e lo dimostrano iniziative come queste - ha conquistato una parte di pubblico probabilmente più attenta al prodotto (e agli aromi) rispetto a un tempo. Un pubblico a cui, più che la quantità, interessa la qualità. E in questo senso si stanno muovendo anche i produttori. Tra pochi anni dunque sarà probabilmente possibile acqui-

stare una grappa realizzata al 100% in Ticino: dal vigneto alla botte.

Distillati

Si punta a tutelare il prodotto ticinese

Denominazione IGP

La Svizzera italiana - come ci ha confermato il presidente di TicinoWine Andrea Conconi - potrebbe chiedere il riconoscimento IGP per la sua grappa. Questo anche per «tutelarsi» dalle pretese italiane che vorrebbero per certi versi proibire la denominazione «grappa» per i distillati prodotti fuori dalla vicina Penisola.