La Grappa Riserva 30 di Castagner è il tempo reso liquido

9b85cf62-81c3-4723-99f4-5bda4138da82

di Rossella De Stefano

Il giorno prima avevano stappato la prima bottiglia in grande stile. Luca Zaia, Riccardo Illy, Alberto Stefani: tre governatori fianco a fianco di Roberto Castagner per dare il via ufficiale ai festeggiamenti dei trent'anni della Distilleria Castagner. Un'immagine potente, quella di domenica 12 aprile al Pad. 7 di Vinitaly e una dichiarazione non da poco, con Stefani che ricordava quanto sia importante imparare a pensare non solo al domani, ma ai risultati dei prossimi decenni. Una Grappa di trent'anni come metafora della visione lunga. Bella idea.

Io sono arrivata il giorno dopo, lunedì 13. Il momento istituzionale aveva già lasciato spazio al lavoro quotidiano della fiera. Allo stand buyer, operatori, professionisti del settore, quelli che la Grappa la conoscono davvero e sanno cosa significa trovarsi davanti a qualcosa di raro. E **Roberto Castagner** con Sara Tosti, sommelier, a guidarci in quello che si è rivelato un assaggio sorprendente. **Sara Tosti** guida la degustazione con la voce di chi sa bene che non serve correre, qui. Prima ancora di avvicinarsi al bicchiere, ci dice di non muoverlo.
«*Immaginate che all'interno ci sia un ascensore che aiuta le molecole volatili a salire. Avvicinate il bicchiere con grande delicatezza. Non roteare. Aspettate*»

Ho aspettato. E quello che è arrivato al naso mi ha fermata. Nessuna pesantezza, nessun legno prepotente, nessun alcol che prende il sopravvento. Un frutto fresco, un succo d'arancia più che una scorza, un accenno di ciliegia, il miele di castagna e poi un fiore che nel giro di qualche secondo si trasformava, passando dal fresco al secco, quasi un fiore di campo che si chiude lentamente. Un soffio di radice. Un tocco lieve di incenso. Sara dice: «*Sentite tutti questi passaggi, concentrati in trent'anni dentro a un liquido*»

E aveva ragione. Era come ascoltare un racconto completo senza che nessuno aprisse bocca. In bocca la sorpresa si moltiplica. La vaniglia è ancora lì, appena accennata. Una nocciola tostata, un cacao delicatissimo, un soffio di pepe nero, qualcosa che ricordava lo zafferano. Poi l'arancia diventa intangibile, la mandorla si fa quasi masticabile.
«*Questa è una Grappa che ha l'anagrafica di un saggio, ma ha lo spirito di un adolescente*»

La Grappa Riserva 30 non è un'operazione nostalgia. Non è nemmeno solo un esercizio d'anniversario. È una cuvée che raccoglie le prime cinque annate di produzione della distilleria e che dimostra qualcosa che il mondo del distillato italiano fatica ancora troppo ad ammettere apertamente: la Grappa può ambire alla stessa dignità e complessità dei grandi Cognac, dei whisky, delle riserve più preziose di qualsiasi categoria. Sara lo ha detto in modo ancora più diretto: «*Questo è un prodotto che racconta come l'alcol può diventare morbidezza, gentilezza, calore. Non brucia, non deprime. Abbraccia*». Roberto Castagner ha imbottigliate quelle vinacce quando la distilleria muoveva i suoi primissimi passi. Lo ha fatto con la fiducia di chi ha un metodo e una visione, la stessa visione che Stefani invocava il giorno prima per la politica. Quella fiducia oggi si può bere. Ed è straordinariamente buona.