

DISTILLERIA MODIN

Ponte di Brenta

Quando si iniziò a produrre Grappa?

Non è semplice rispondere ad una simile domanda. La produzione di distillato di vino, ad esempio, divenne nota quando il medico padovano Michele Savonarola(1384 – 1462) pubblicò il primo trattato su questo argomento: “De Conficienda Aqua Vitae”.

Probabilmente, si iniziò a distillare la vinaccia già nel XIV o nel XV secolo, o forse prima ancora.

In molte pubblicazioni dedicate alla storia di questo distillato si fa riferimento ad un documento riguardante un certo Enrico di ser Everardo da Cividale del Friuli. Pare che nel suo testamento avesse lasciato in eredità “unum ferrum ad faccenda acquavitem” (un alambicco per distillare l’acquavite) e in tale contesto si nomina anche la grespia. In realtà, mai vi è stata prova a sostegno di questo aneddoto e il testamento mai reso pubblico.

La Grappa non era un’acquavite destinata ai ceti più abbienti, che riservavano per sé il vino o magari il distillato di questo, lasciando alla popolazione ciò che restava: ovvero le bucce, i semi e i raspi dell’uva fermentata.

Sicuramente questa Grappa era molto diversa dal distillato che oggi conosciamo. Doveva essere molto più secca, satura di sostanze a volte sgradevoli e pungenti: la Grappa attraversò le epoche con queste caratteristiche di bevanda semplice, forte e bruciante.

La Grappa conquistò definitivamente un posto nella storia durante la Grande Guerra e il Monte Grappa ben ne testimonia l’importanza. Essa divenne il coraggio liquido necessario agli Alpini per affrontare i pericoli e le difficoltà.

La Grappa del passato era prodotta con alambicchi a bagnomaria o a fuoco diretto, con metodo artigianale a ciclo discontinuo. Non erano ancora impiegati gli strumenti industriali di distillazione, giunti in Italia solo alla metà del secolo scorso.

Non erano ancora diffuse nemmeno le Grappe provenienti dalla selezione di un solo tipo di vitigno, fatto salvo quelle di Moscato o Malvasia. Esisteva essenzialmente la classica Grappa Bianca, frutto della distillazione di vinacce miste.

Nel secondo dopoguerra, la società italiana conobbe un momento di sviluppo senza precedenti. Gli italiani cambiarono il proprio stile di vita, godendo di una condizione economica favorevole.

I gusti mutarono radicalmente e con essi cambiò anche il modo di vivere e considerare la Grappa. Si iniziò ad assaggiare la Grappa, abbandonando un po’ alla volta l’abitudine di bere senza distinzioni di gusto e di grado alcolico.

Assieme al mutare del gusto, anche la Grappa si è fatta più morbida, meno aggressiva, rivelando tutta la sua nobiltà, anche attraverso prolungati affinamenti in legno.

Modin, che aveva sede a Ponte di Brenta, alla periferia della città, per molti anni fu un punto di riferimento per gli abitanti della zona dando lavoro a molte persone.

Non solo per l’antica origine (risale al 1842), ma anche per la tecnica di produzione messa a punto dal fondatore della ditta (tal Luigi Rigato), poi passata a Ferdinando Modin. Tale tecnica è quella del c.d. ripasso, ovvero nella doppia distillazione. In una prima fase le vinacce vengono attraversate dal vapore diretto per estrarre gli aromi e l’alcol, i quali vengono fatti condensare in un liquido a bassa gradazione alcolica. Tale liquido viene poi posto in uno speciale alambicco (denominato “Modin” perché fu Ferdinando Modin. a perfezionarne i principi) per una successiva distillazione – il “ripasso”– nel corso del quale centinaia di molecole si combinano generando composti aromatici inediti e di notevole interesse organolettico.

