

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Ouverture di Natale

Da Krug, un'orchestra
di cinque Champagne
per brindare all'eccellenza
sulle note del piacere

TOSCANA

La vigna del Re
di Sette Ponti

SAUTERNES

Il giovane fratello
di Yquem è «Y»

PIEMONTE

Grappa nel nome
di Romano Levi

VENETO

Peccati di gola
all'Aqua Crua



Grappa della Donna Selvatica
che scavalca le colline

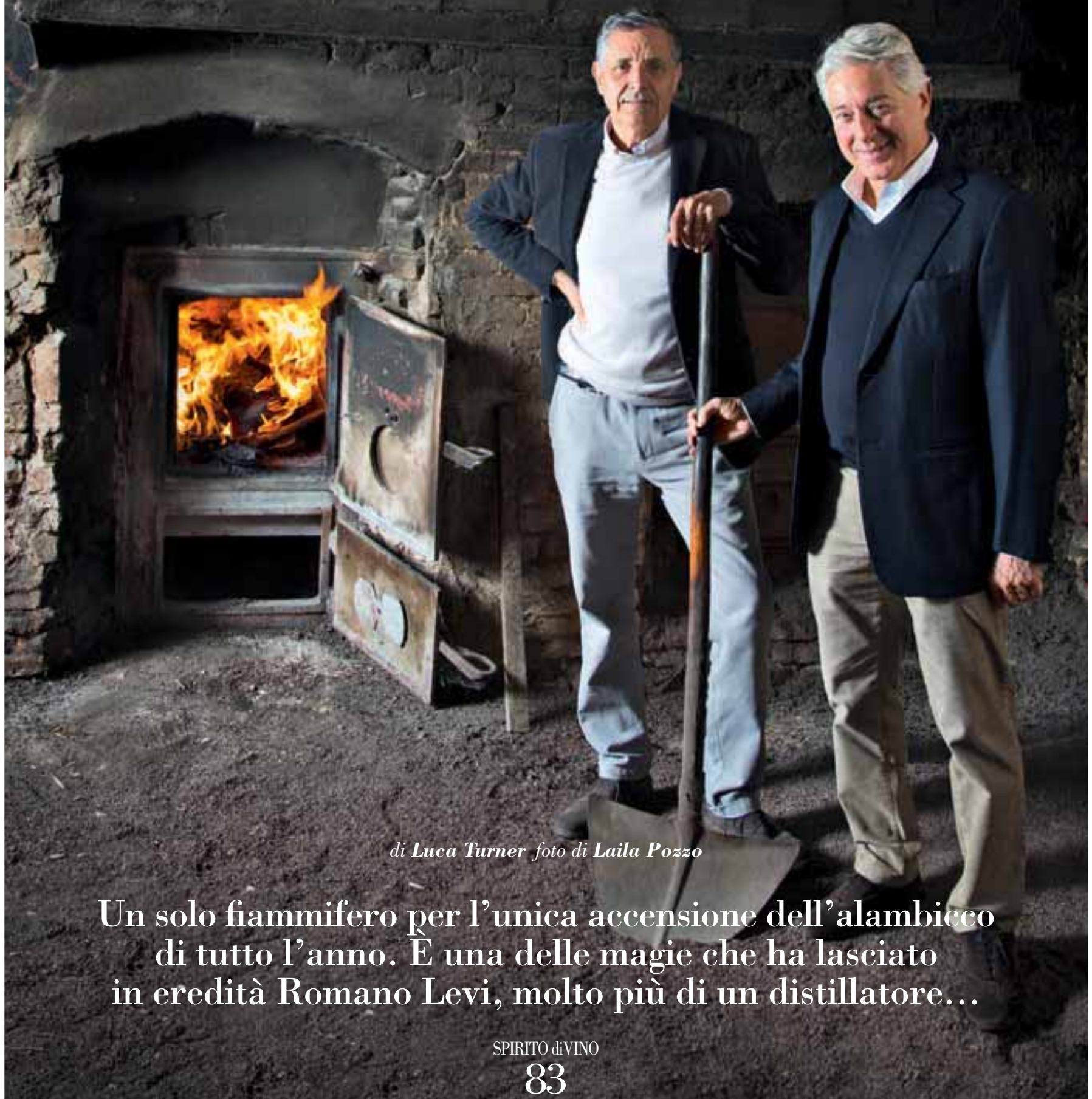
TIGNARI 2008-2015



In queste pagine, la celebre «donna selvatica che scavalca le colline», etichetta iconica disegnata da Romano Levi che racconta della sua amata terra. Il 71esimo fiammifero indica l'ultima accensione della caldaia, momento immortalato nella pagina a fianco alla presenza dei due nuovi proprietari della distilleria Levi, Luigi Schiappapietra (a sinistra) e Lucio Scaratti.

PIEMONTE (VINACCE AD ARTE)

Aggrappati alla tradizione



di Luca Turner foto di Laila Pozzo

Un solo fiammifero per l'unica accensione dell'alambicco di tutto l'anno. È una delle magie che ha lasciato in eredità Romano Levi, molto più di un distillatore...

SPIRITO di VINO

83



C'è un po' di malcelata emozione nell'affrontare gli ultimi metri che precedono l'ingresso della casa-cascina-bottega-distilleria di Romano Levi. Inizi a guardarti intorno e cerchi di immaginare il grappaio angelico che si muove nel perimetro del suo vivere quotidiano. Immagini e cerchi di spiegarti perché un signore che distillava grappa e disegnava a mano le etichette da attaccare sulle bottiglie sia conosciuto in ogni parte del mondo e sia apprezzato tanto come distillatore quanto come artista e poeta. La storia racconta di una famiglia di distillatori da generazioni qui chiamati amichevolmente i grapat, di un territorio langarolo modestamente e fieramente contadino, e di una persona che di anno in anno pensava che il suo di lavoro da grappaio sarebbe stato solo temporaneo. Una temporaneità senza tempo. Che vive tuttora nonostante Romano Levi sia scomparso nel 2008. Essere presenti nella sua casa, percorrere a passi curiosi i pochi metri che dividono la stanza in cui Levi trascorreva il tempo quando non era davanti all'alambicco, fino alla stanza della caldaia, riporta inevitabilmente alla mente il ricordo di un artigiano che amava e abbracciava con forza e affetto il suo lavoro. Romano Levi inizia a distillare, per malasorte, a 17 anni, nel 1945 quando la madre, già vedova di Serafino Levi, scompare tragicamente a causa dei bombardamenti. Romano lascia la scuola di Alba e con la sorella Lidia decide di mandare avanti la distilleria aperta 20 anni prima a Neive dal padre, deceduto nel 1933. Romano e Lidia Levi continuano il lavoro che già la madre aveva intrapreso comprendendo che al momento non potevano permettersi di fare diversamente. Avevano un alambicco a fuoco diretto, allora ce n'erano tanti, probabilmente realizzato da chi di grappa se ne intendeva parecchio ma su precise specifiche di papà Serafino. La facilità di funzionamento e l'ottima resa veniva arricchita dall'istinto naturale dei Levi che sapevano esattamente quando tagliare teste e code. Ottenere solo il cuore della vinaccia distillata, eliminare parti nocive non bene odoranti, Serafino e Teresa, sapevano bene come farlo, Romano adesso doveva impararlo: «Non



Romano seguiva l'alambicco e la distillazione, Lidia sceglieva le bottiglie e le erbe



avevo mai fatto la grappa, chi sapeva mi consigliò». E siccome buon sangue non mente, la grappa dei fratelli Levi ben presto diviene oggetto di ricerca da parte di appassionati e amatori.

Romano seleziona le vinacce, segue l'alambicco e la distillazione, Lidia sceglie le bottiglie e le erbe da aggiungere alle grappe da aromatizzare. Romano studia il legno per le botti: acacia, quercia, castagno e frasinio; individua quali grappe far invecchiare in botte, quali tenere in damigiana. Tutto istinto e passione, nessuna scuola se non quella di famiglia, nessuna formula se non quella di rispettare l'ambiente intorno: il fiammifero accende la caldaia a ottobre, nella caldaia le vinacce torchiate ed essiccate dall'anno precedente quasi a sembrare grossi mattoni, sono il combustibile che Romano preferisce. Quel combustibile diventerà cenere che ritornerà nel terreno a concimare altri filari. Un ciclo rispettoso di una natura che Romano ama profondamente. Rispetto ossequioso degli esseri viventi dagli uccelli agli insetti, dai fiori alle piante. Entrando in una delle stanze, alla finestra fili d'argento, ragna-

Qui sopra, uno scorcio della casa-cascina-bottega-distilleria di Romano Levi. In alto, Massimo Sagna, dell'omonima azienda di distribuzione di Revigliasco Torinese che si occupa della distribuzione dei prodotti della distilleria, prepara con il mastro distillatore l'accensione dell'alambicco. Nella pagina a fianco, grappa ed erbe che preparava Lidia, sorella di Romano Levi.

tele che sembra siano lì da secoli. Non si possono togliere, è il lavoro di un essere vivente che dà compagnia. Bisogna stare attenti alle api, poiché alcune vetture transitando velocemente potrebbero investirle. Questa era la sensibilità di Romano Levi. Sensibilità che si muove attraverso l'inchiostro di china e i pennini d'un tempo, che scrivevano e disegnavano le etichette. Descrizione, poesie, aforismi, disegni in bianco e nero e a colori, fervida fantasia che supera le colline di Langa e raggiunge ogni parte del mondo come la celebre figura della «donna selvatica che scavalca le colline». Sì, scavalca, Levi scriveva così, non scavalca come ha scritto qualche pessimo falsario. Romano Levi ama trasmettere i suoi pensieri attraverso le etichette della sua grappa. Incide la carta come fosse un tempo da dover fermare, un istante da rendere eterno. Non è marketing, non è abbigliaggio, è, anche qui, un istinto artistico ed espressivo che chiude il ciclo di produzione di una grappa nata da un profondo atto di amore.

Il tratto del disegno è gentile e sincero, spontaneo ma preciso. I colori sono tenui, il disegno è elementare, la forza espressiva risiede nell'intimità di una maturità interrotta troppo presto: «in sogno ho sognato», «grappa della donna selvatica innamorata, maceranonsi in essa radice e fiori con dolcissimi pensieri e lacrime d'amore», «io voglio lavorare, voglio mettere un piede sul passato incominciando seriamente a vivere lavorando con i sacrifici, voglio zappare le colline sotto il sole cocente, voglio dare il buon esempio, io voglio zappare tutta la terra. Grappa dell'uomo che si vergognò». Potremmo continuare ancora a lungo e ripercorrere testi e disegni dall'arte grafica di Romano Levi, scopriremmo pian pian tutte le virtù di un uomo che ha dedicato la sua vita a fare grappe, come egli stesso amava dire di sé a chi gli domandava se fosse più pittore o poeta. Fu Luigi «Gino» Veronelli, nel 1971, in un inserto legato al settimanale Epoca, dal titolo «L'aristocrazia delle acqueviti», non solo a coniare la qualifica di grappaiol'angelico, ma anche a dare notorietà a questo piccolo uomo di Langa, sempre preso nel suo



Gino Veronelli conìò per lui il nome di grappaiol'angelico



lavoro. Veronelli comprese l'alta qualità del distillato e la singolarità dell'uomo. Veronelli seppe amare entrambi e li elevò alla fama attraverso la sua penna. Oggi quest'uomo che sapeva distillare come nessun altro, non c'è più, ma vive lo stesso. È viva la sua cascina, la sua casa, la sua bottega, la sua distilleria; vive la sua grappa, vivono i suoi estimatori. Vivono gli appassionati come chi ha deciso di investire e far continuare la leggenda di Romano Levi. I nuovi proprietari Lucio Scarratti e Luigi Schiappapietra nutrono profondo rispetto per tutto il lavoro svolto dalla famiglia Levi (Romano e Lidia non hanno avuto figli) e intendono proseguire attraverso la costituzione di un museo operante: continuare a produrre la migliore grappa possibile nello stesso modo in cui la creava Romano Levi, permettendo a chi ne faccia richiesta di essere ricevuto nel luogo in cui tutto è nato. Il 7lesimo fiammifero è stato acceso, la caldaia darà il giusto fuoco fino al prossimo marzo: il museo è vivo, il museo crea, racconta e diviene capace di rappresentare fin nel suo intimo il grande animo di un grappaiolo angelico. 🍷

Qui sopra, la linea Collection. Non si può definire soltanto un distillatore Romano Levi (www.distilleriaromanolevi.com), figlio di maestri delle vinacce che hanno trasmesso il Dna della grappa a lui e alla sorella Lidia: era anche un poeta e un disegnatore che amava comunicare pensieri e versi attraverso disegni e parole impressi con china e pennini sulle etichette (in alto).