

Gotha del gusto

# La grappa degli angeli

Luigi Barile - un nome un destino - premiato miglior mastro distillatore d'Italia dalla stampa di settore

Ci sono cose o persone ammantate da un'aura di poesia.

Esistono sapori e sensazioni di una ricchezza impalpabile. È il caso della grappa prodotta da Luigi Barile, sapiente mastro distillatore in grado di esprimere al meglio una lirica che si chiama grappa.

Fra i suoi vetusti alambicchi di rame, nella sua affumicata, un po' cadente ma affascinante bottega artigiana di Silvano d'Orba, l'amico Luigi distilla un nettare che è quintessenza divina, lodata e cantata a suo tempo dal grande maestro (e comune amico) Luigi Veronelli, che a pochi mesi dalla prematura scomparsa disse che, fra i suoi ultimi desideri, c'era anche quello di andare a visitare questa stupenda distilleria incastonata fra Piemonte e Liguria. Luigi Barile, ragioniere commercialista in quel di Genova, sposato con la dolce Saveria, mastro distillatore per vocazione, fa riposare nelle sue botti antiche un nettare che arriva anche a trent'anni di vetustà. Sono le grappe millesimate, parte delle quali se la prendono ogni anno gli angeli - sì, proprio loro - che asciugano e bevono stilla per stilla attraverso i pori

delle doghe. Sia bianca che passata in legno, la grappa Barile ha la sicura stoffa e la complessità al naso e al palato del prodotto di alta gamma che ne fa un'etichetta unica e prestigiosissima, ambita dai grandi ristoranti e dagli intenditori più saggi. Non è però facile trovarla vista l'esigua produzione e il taglio fortemente artigianale. I fortunati possessori la centellinano con cura, serbandone sempre l'ultimo goccio in qualche mensola nascosta. Fu la grappa del G8 di Genova, che il premier Berlusconi fece donare ai capi di stato. È la grappa premiata quest'anno come la migliore d'Italia da una giuria di giornalisti e sommelier del club internazionale Gotha del gusto. Per l'occasione Luigi e Saveria hanno messo in campo alcune delle grappe più strutturate, come quella che vanta 27 anni di vita e serba l'aroma del legno e del fuoco, prodotta a bagnomaria e al calore della fiamma viva. Gocce di passione e sapienza che non si possono disperdere nel qualunquismo di oggi, che nutrono l'anima fino in fondo. Come dire che siamo un po' angeli anche noi. (SdC)



Gelatina al balsamico



Condimento alimentare Nerone invecchiato oltre 3 anni

Strada Medicina 25/1 - 41010 San Donnino (Mo)  
 Telefono/Fax: (39) 059 469325  
 mail: [acetaia@villasandonnino.it](mailto:acetaia@villasandonnino.it)  
 web: [www.villasandonnino.it](http://www.villasandonnino.it)