



Italia a Tavola



Seleziona lingua Powered by Google Traduttore
 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
 Lunedì 25 Gennaio 2021 | aggiornato alle 14:39 | 71468 articoli in archivio

LE IN AIUTO DEGLI ALBERGHI ARRIVA LA PIATTAFORMA HOTEL INSIGHTS 13:32 IL SUCCESSO DI SANTERO 958 È NEL CONNUBIO TRA ARTE E BOLLICINE 13:15 ARRIVA IL FOOD DE

HOME SPIRITS



di Emanuela T. Cavalca



Lentezza e qualità delle vinacce I segreti della Distilleria Schiavo

Pubblicato il 10 Novembre 2020 | 16:42

5 generazioni che tramandano un'antica sapienza, alambicchi di rame. Da qui prodotti di qualità attraverso lentezza, cura e basso contenuto di zuccheri, per infusioni al naturale come il bitter radicale.



Gagliardo Bitter Radicale

Siamo a Costabissara, in provincia di Vicenza, dove troviamo la **distilleria Schiavo** che da cinque generazioni lavora con gli stessi **alambicchi di rame da cava**, ormai introvabili. «È un materiale durevole dallo spessore maggiore, purtroppo oggi è difficile trovare maestri del rame. Viene lavorato all'esterno della distilleria con la tecnica a ribattino, senza saldature», racconta **Marco Schiavo**. «È una tipologia d'impianto che molti negli anni '70 hanno sostituito, invece noi per fortuna l'abbiamo mantenuto tale e quale. Qui si lavora alla cieca, perché è completamente sigillato, ma il prodotto finale è di maggiore qualità, regalando aromi irriproducibili».

La tecnica dell'alambicco probabilmente è stata portata dai veneziani nel Quattrocento da Costantinopoli, dove avevano i fondaci. Il primo esemplare riprodotto si trova in un libro presso la biblioteca Marciana a Venezia e da allora questa tecnica si è diffusa soprattutto nei conventi, dove distillavano erbe.



framery

In an open office, our pods are quieter, happier places to be



FIND HAPPINESS



Sei pronto a lasciarti dallagiovanna.it





Marco Schiavo

La storia della famiglia Schiavo nasce nella seconda metà del 1600 e nell'attuale casa padronale accanto alla distilleria troviamo un piccolo museo che ne racconta anche il passato. Marco è cresciuto in distilleria, dove ha imparato quello che nessun corso può insegnare. «Le vinacce appena torchiate in cantina arrivano in distilleria e nell'arco di una giornata vengono lavorate. Ho iniziato a creare le grappe seguendo quello che mi chiedevano i clienti: secca, morbida pasta gialla, morbida pasta rossa, invecchiata... Il segreto per ottenere **una grappa di qualità**? Lentezza e qualità delle vinacce. Noi consegniamo su ordinazione, così il prodotto è sempre fresco», ha proseguito Marco Schiavo.

Decisamente entusiasta del suo lavoro, ha ritrovato e rielaborato una ricetta del nonno Guido, la prugna. Ricorda lo Slivoviz,



Accessori per il trail running

Micro ramponi ed accessori NORTEC: ai piedi dei campioni

NORTEC Sport [Apri >](#)

l'acquavite serba, ma è stata equilibrata con note dolci di mandorla e amaretto. E poi è arrivato l'amaro e il bitter radicale, che si trova nei migliori bar d'Europa e oltre oceano. Gagliardo Bitter Radicale, Gagliardo Fernet Radicale, Gagliardo Triple sec Radicale.



La distilleria, da cinque generazioni, con alambicchi di rame

Gagliardo Bitter Radicale si è aggiudicato il World Best Bitter 2019. Il bitter non contiene coloranti artificiali, ma viene usata la cocciniglia, molto costosa. Dall'**infusione** di 18 giorni di erbe, radici e spezie, rimescolate a mano con la tecnica del bâtonnage, nasce questo bitter dai sentori erbacei e speziati, a basso contenuto di zucchero. È nata da una lunga sperimentazione, perché un prodotto artigianale offre il giusto equilibrio di estrazione.

Si può gustare servito con ghiaccio e arancio, ma è soprattutto ideale nell'Americano. Marco non si ferma mai, quest'anno ha pensato di creare dei drink, **nuovi aperitivi "ready to drink"**, in edizione limitata e pronti in bottiglia di vetro. Americano (Bitter Gagliardo e Vermut), Negroni (Bitter Gagliardo, Vermut e Gin) e Hanky Panky (Fernet Gagliardo, Vermut e Gin).

