



# «VERSO UNA MATERIA PRIMA STELLARE»

## Marco Schiavo: il gusto dell'eccellenza e il pallino per la qualità

DI MELANIA GUIDA

**B**orsetta con dentro il listino prezzi, l'elenco del telefono e via. A caccia di clienti. Non proprio una passeggiata, ma un lavoro tutto da inventare. «Sudavo e tremavo, però i clienti che ho conquistato al tempo, parliamo degli anni '90, li ho sempre mantenuti» racconta con un certo orgoglio Marco Schiavo. Distillatore radicale, quinta generazione di una storia artigianale cominciata nel 1669 nella Serenissima Repubblica Veneta, (con Domenico Schiavo in sella ad un carretto in compagnia di

un alambicco che si offriva ai proprietari di grandi fattorie come "Distillatore a Domicilio") ha sposato la filosofia dell'eccellenza. Che nell'azienda di Costabissara (Vicenza) passa attraverso l'estrema cura per la materia prima e la scelta di non assecondare l'appiattimento gusto-olfattivo della moderna produzione industriale. Piuttosto quella di puntare alla distribuzione di nicchia: ristorazione di alto livello ed enoteche storiche.

**Come nasce la passione per la Grappa?**



«Sono nato e cresciuto in distilleria. A quattro anni giocavo col mini badile e la mini scopetta».

**Insomma, un destino segnato...**

«Sì. Anche se, come per tutti i ribelli e io sono un ribelle, era un mestiere che odiavo. Poi, a 19 anni, il flash. È scattata la passione».

**Ci sono differenze tra la Grappa di ieri e la Grappa di oggi?**

«La Grappa di oggi è molto più semplice e amabile rispetto a quella dell'antica tradizione. Prima era molto più secca. Oggi distilliamo cercando di incontrare sempre di più il gusto del cliente e accontentando palati più fini. Abbiamo ristretto il prodotto a cinque tipologie di gusto: secca, morbida a pasta gialla, morbida a pasta rossa, invecchiata e super. E que-







sto perché il cliente si orienta sempre più verso roba particolare».

**Chi è il consumatore tipo di Grappa?**

«Adulto, tra i 40 e i 70 anni, uno che frequenta la buona ristorazione e che a fine pasto ama bere un distillato. È una persona di buona cultura, che ha studiato e, soprattutto, che capisce il limite tra il buono e la quantità».

**Grappa e bartending. Come la vede?**

«Ci stiamo provando. Non è facile. Gli italiani amano i prodotti esteri. C'è come una sorta di maledizione dei grandi distillati. Sono troppo forti. Tanto per fare un esempio, prendo un Sassicaia e ci faccio un cocktail: difficile. E poi, non riesci a lanciare una moda. La gente è fissata col Gin Tonic. Forse perché ha paura di sperimentare, di fare figuracce. La verità è che abbiamo costruito un'immagine della Grappa davvero grande, importante. Come il Cognac e l'Armagnac. Diventa complicato diluirla in un cocktail. C'è da augurarselo, comunque. Non fosse altro per tutti progetti che promuoviamo nel bartending».





### **La Grappa Schiavo del futuro?**

«Sempre più proiettata verso una materia prima stellare. Selezionata attraverso una cura davvero maniacale in ogni fase del processo. Una Grappa che strizza un po' l'occhio al ritorno della tradizio-



ne: il consumo casalingo a piccole dosi. Perché la Grappa aiuta a dialogare, sa? Concilia le relazioni. Quelle dei mariti con le mogli, dei genitori con i figli».

**Come evolverà il mercato?**

«A dirla tutta, sono pessimista. Ormai i volumi sono sempre più orientati per i

grandi eventi, per le feste. Poi ci sono i danni della pandemia. Finché non ingraineremo di nuovo e ci vorrà qualche anno, non mi lancerei in previsioni troppo ottimistiche... In attesa che torni a splendere il sole».

**Melania Guida**