E fu così che arrivai a Gianni Capovilla, un distillatore col cuore ‘meccanico’

Ormai ci sono ricercatori di ogni sorta… ricercatori scientifici, universitari, farmaceutici Bè, vi voglio svelare un segreto, sono anch’io una ricercatrice, ma di anime di passione! E quando nei miei viaggi di conoscenza, le persone ascoltandomi vedono quella reale sincera voglia di scoprire e d’imparare, li scatta la frase fatidica: Cinzia, devi assolutamente conoscere…

E fu così che una sera a cena col caro Josko Gravner parlando di grappe e distillati venne menzionato il nome di Gianni Vittorio Capovilla, un meccanico che nel mentre della sua vita spinto dalla passione decise di diventare un distillatore. **Dave Broom collaboratore di Whisky Magazine, e assaggiatore di fama mondiale, lo definisce il più grande distillatore al mondo**, ma io come dico sempre ho bisogno di guardare negli occhi le persone chiacchierando a tu per tu. Adoro farlo, è la mia passione di vita e il mio maggior arricchimento, una ricchezza interiore che non s’inflaziona e che ti porta a conoscere grandi persone. Detto questo come dico io, “pronti…via!” Direzione **Rosà in provincia di Vicenza**.

Distilleria Capovilla

Ma incominciamo dall'inizio…

Preparai i bagagli la sera precedente, e la mattina bella pimpante era pronta ed entusiasta per partire per la mia vacanza. Si, perché per me questi tour lo sono veramente! E' come una caccia al tesoro… e il lieto fine c'è sempre! Ma ahimè successe una cosa terribile, chiave inserita la macchina non partì! Nooo… ero disperata… ma come le dicevo: "Hai sei mesi di vita, come fai a non partire… e poi proprio oggi!" Dovete sapere che ho una vera passione per le auto tanto che arrivo a parlargli! Avevo proprio bisogno di Gianni, si Gianni Capovilla. E mi direte ora: "Ma scusa Cinzia, ma non dicevi che faceva il distillatore?" Certo che si, ma anni fa era un meccanico… e che meccanico! Lui aveva la passione che ho anch'io per le macchine sportive. Ma ci pensate, di Treviso come me, appassionato d'auto, e pure distillatore! Una favola!

Gianni nacque a Crespano del Grappa in provincia di Treviso. La sua infanzia come in parte la mia, trascorse nel verde dei campi e dei boschi, dove nacque il suo amore per i frutti spontanei. A volte mettiamo nei cassetti della memoria alcune nostre passioni, ma statene certi che prima o poi li riapriamo! Per me e per Gianni è stato così. La sua avventura di meccanico iniziò a Bassano del Grappa dove il Signor Tosin, un severo ma ottimo insegnante gli diede i primi rudimenti del mestiere. Ma la svolta decisiva arrivò quando grazie ad un offerta dell'Alfa Romeo ebbe un contratto in Svizzera. Qui un cliente dell'officina con la stessa passione, lo coinvolse portandolo con se a gareggiare e a carburare macchine di serie, e di formula Tre. Il suo entusiasmo era alle stelle visto che alle gare partecipavano veri piloti, tra cui un certo Clay Ragazzoni… Conobbe Jurg Dubler, un campione Svizzero di formula Tre che correva nel campionato europeo su pista. Dubler propose a Gianni di seguirlo come suo meccanico personale. Lo stipendio offerto era inferiore a quello che percepiva al momento, ma la cosa era troppo allettante, quindi accettò. L'avventura che durò tre stagioni fu interrotta solo dalla chiusura dell'officina della squadra. Una volta tornato a Crespano, Gianni affittò un capannone in cui nacque "l'Officina meccanica sport auto Capovilla". Qualche anno dopo, essendo uomo creativo e bisognoso di stimoli sentì l'esigenza di voltar pagina. L'occasione gli fu propizia quando un suo cliente produttore di pigiadiraspatrici gli propose una collaborazione nel mondo enologico. Si era avvicinato al vino anni prima, costituendo con tre soci una piccola azienda vinicola. La passione per la distillazione nacque in quel periodo, quando di nascosto come solitamente avveniva, con un alambicco iniziò a sperimentare nella preparazione della grappa e dei distillati.

Visse di provvigioni di vendita girando per l'Europa fino al 1985, ma intuendo soprattutto quanto mancasse in Italia la cultura della distillazione. L'Austria e la Germania erano nettamente avanti sia come numero di distillerie, sia nelle

tecniche artigianali per la produzione degli alambicchi.

Alambicchi

Essendo la meccanica e la tecnica la sua passione, decise lui

stesso di progettarne uno. E l'avventura che continua tutt'oggi finalmente partì nel 1986. Nacque l'azienda agricola nella quale investì la sua passione e il suo amore per la distillazione.

Bene, con questa premessa ho voluto presentarvi Gianni, e quindi torniamo a me… oh meglio alla mia visita! Dov'eravamo…? Ah si, eravamo anzi ero, in una macchina di appena sei mesi che non partiva! Bè, vista l'emergenza fui costretta a chiamare a raccolta gli amici… e grazie a una spintarella e ai giusti scongiuri, magicamente si accese. Mi misi alla guida senza spegnere il motore fino a destinazione, e tutto andò per il meglio.

Arrivata a Rosà, il navigatore mi mise in direzione indicandomi l'ingresso verso una stradina sterrata. La percorsi fino a raggiungere un ampio spazio in cui vidi un cartello con una semplice scritta: "Parcheggio della Distilleria". Entrando timidamente fui accolta da una gentile signora che mi accompagnò da Gianni. Iniziammo con sorrisi e presentazioni seduti a tavola tra chiacchiere e degustazioni! Come abitualmente capita si finì a parlare di me e delle mie avventure. Devo dire che *vivo* talmente tanto in questa fase della mia vita che non mi mancano mai gli argomenti. Continuammo poi con una passeggiata nella distilleria in cui onorata dalla sua guida, ho potuto ascoltare le varie fasi della lavorazione. **Gli alambicchi, vere opere d'arte, vengono realizzati da un artigiano di Oberkirch nella Foresta Nera, il Signor Muller**. Ma la vera forza trainante di questa sua passione, è la materia prima proveniente per lo più dai suoi frutteti coltivati secondo il metodo dell'agricoltura biologica certificata. Pensate che occorrono 30/35 kg. di frutta per ottenere un litro di distillato puro. Ovviamente senza nulla togliere alle vinacce italiane per la produzione di grappa. E qui vorrei fare una precisazione. "**Si parla di grappa quando si ha un distillato prodotto da vinacce ricavate da uve raccolte e vinificate nel territorio Italiano o nella**

Svizzera Italiana”, quindi parliamo di una tipicità esclusiva Italiana.

Distilleria Capovilla – Interni

Ma non solo la frutta e le vinacce hanno un ruolo di protagonista, perché altro grande ingrediente amato da Gianni sono le bacche. Un caso ad esempio è il Sorbo dell'Uccellatore. Incominciammo con l'assaggio di un fantastico distillato alle prugne, e di seguito non mancarono gli altri. Ecco pronti che penserete: "Cinzia è uscita *storta…*" Ma io vi dico di no, e lo sapete perché? Perché **Gianni mi ha fatto assaggiare i suoi distillati a modo suo, e cioè: "Dito imbevuto nel contenitore in acciaio e poi in bocca e… voilà!"**

Devo dire che ero entusiasta dai profumi e sapori… dal distillato alle mele cotogne, a quello ai lamponi selvatici, o alle bacche di sambuco, e alle altre tante tipologie che la creatività di Gianni sperimenta, perché mi disse testualmente: "**Ogni giorno scopro di avere un futuro, perché ogni giorno ho qualcosa di nuovo da scoprire**".

Talloncini scritti a mano

A conclusione della mia bella visita, davanti a un distillato di albicocche del Vesuvio, volli raccontare a Gianni alcuni miei progetti… E di colpo scattò la fatidica frase: “Cinzia, devi conoscere un enologo che crede nel territorio, lui ti ascolterà… si chiama Mattia Vezzola”. Io l’ho ascoltato e ve ne racconterò, perché la mia ricerca continua…

“*Sono entrato nel mondo della distillazione dalla porta di servizio ma è stato subito amore vero, perché la passione fa si che il lavoro non sia pena ma gioia*”

Gianni Vittorio Capovilla