

# GRAPPA D'AUTORE

## TRA LE COLLINE PATRIMONIO UNESCO



IlViaggiatoreMagazine -  
Distillerie Berta-Casalotto  
di Mombaruzzo-Asti

Non è un caso che il paesaggio collinare delle **Langhe, Roero e Monferrato** sia stato selezionato **Patrimonio dell'UNESCO**.

Territorio ricco di storia e tradizioni è la scelta perfetta per un week end autunnale alla scoperta non solo di cultura, ma di gusti e sapori, all'insegna dei tempi lenti in sintonia con la natura. Rilassante e accogliente è l'atmosfera che aleggia nella [dimora di charme Villa Prato](#), voluta dalla **famiglia Berta** per far conoscere il territorio ed apprezzarne la qualità di vita. Lontana da rumori e stress, è ideale per approfondire la conoscenza delle caratteristiche e della storia della grappa.

A pochi passi sorgono infatti le **Distillerie Berta**, tempio del prezioso distillato e sede della **Corporazione degli Acquavitieri Italiani** che si ispira alle confraternite che nel XVII secolo raccoglievano i distillatori con l'intento di preservare l'arte della grappa e i suoi segreti. Un'associazione che, fondata a inizio secolo da sette soci tra cui il mitico Gianfranco Berta, ora conta ben **335 tra Dame e Cavalieri**, personaggi eccellenti della moda, del giornalismo, dell'arte e dell'imprenditoria, tutti estimatori dell'esclusivo distillato, eletti di anno in anno in una suggestiva cerimonia nella cantina d'invecchiamento di **Casalotto di Mombaruzzo**.



IlViaggiatoreMagazine -  
Distillerie Berta-Casalotto  
di Mombaruzzo-Asti

## Un vero tempio della grappa

In memoria di Gianfranco Berta e per dare seguito alla sua filosofia di vita improntata all'attenzione verso il prossimo e ai rapporti umani, nel 2015 è nata la **Fondazione no profit SoloPerGian**, le cui finalità sono, oltre alla salvaguardia di prodotti e mestieri in via d'estinzione, il finanziamento di corsi di formazione e borse di studio. Dedicati a questo progetto sono gli introiti derivanti dalla **grappa SoloPerGian** che, ottenuta dall'assemblaggio di **Tre Soli Tre, Roccanivo e Bric del Gaian**, grappe di punta della distilleria, viene affinata per 8 anni in tonneau da 1200 litri e per altri 2 in botticelle da 100 litri in una suggestiva bottaia dedicata. Un vero tempio. Un'atmosfera mistica che ricorda quella di una cattedrale vibrante di canti, si percepisce entrando poi nelle immense cantine ad arco, dove luci a led fredde che cambiano continuamente tonalità, ricordano i raggi del sole che si vedono penetrare attraverso vetrate colorate create ad arte in antichi luoghi di culto. Non salmi solenni, ma musiche di Mozart fanno da sottofondo, diffondendo un'armonia che sembra avere effetti positivi anche sul processo di trasformazione dei distillati.



IlViaggiatoreMagazine -  
Distillerie Berta-Cantine  
con colori e musica -  
Casalotto di Mombaruzzo-Asti

# **Vinacce rigorosamente italiane per una grappa di qualità**

Un invecchiamento che, superati vari stadi, quali la fermentazione delle vinacce accuratamente selezionate, il passaggio in alambicco a corrente di vapore, la distillazione nell'alambicco discontinuo, inizierà per un anno in botti grandi da 13mila litri. Il "riposo" potrà continuare, a seconda della tipologia, in barrique, tonneaux o botti piccole. Imponenti, disposte in lunghe file o accatastate ordinatamente a piramide, oltre 5000 botti nella fase cruciale di perfezionamento del loro prezioso contenuto, incutono un sentimento reverenziale e suggeriscono un pensiero grato al tempo, capace anche in questo caso, di rendere eccelso ciò che è stato creato all'insegna della qualità e curato con maestria.

Provengano dal nord, dal centro o dal sud, le vinacce sono rigorosamente italiane. Sono conservate in particolari contenitori ecologici blu, sigillati, al cui interno avviene la fermentazione con la produzione di alcool, che si arresta quando finisce la scorta di ossigeno.



IlViaggiatoreMagazine -  
Distillerie Berta-Ingresso -  
Casalotto di Mombaruzzo-Asti

## **Le vinacce usate nei trattamenti della SPA**

Questi bidoni blu saranno aperti da settembre a maggio, solo al momento della lavorazione delle vinacce così da mantenerne intatta qualità, freschezza e profumo.

Per la delizia degli amanti della cura del corpo, queste

vinacce ancora fresche e profumate sono utilizzate anche nella **SPA di VILLA PRATO** nei trattamenti di grappaterapia, in creme idratanti, nutrienti, scrub, sieri, maschere e quant'altro sia utile a Viorica, la giovane esperta addetta alla bellezza, nell'operare piccoli miracoli di ringiovanimento in chi si affida alle sue mani dal tocco leggero.



IlViaggiatoreMagazine-Relais  
Villa Prato-Mombaruzzo-Asti

## **Nasce un prodotto di nicchia**

Il mondo legato alle Distillerie Berta, che affonda le sue radici a metà 800 con le intuizioni commerciali di Francesco Berta, è stato da sempre improntato alla sperimentazione. “ Siamo stati i primi a stravolgere il pensiero comune, ovvero che la vinaccia fosse uno scarto. – osserva ora Chicco Berta, attualmente alla guida dell'azienda – Invece è una materia nobile che può essere valorizzata se conservata e lavorata nel modo giusto”. Si è giunti così a un prodotto di nicchia con lunghissimi affinamenti e invecchiamenti in barrique al pari dei migliori Cognac e Armagnac.



IlViaggiatoreMagazine-  
Distillerie Berta-Grappe da  
assaggio-Casalotto di  
Mombaruzzo-Asti

## **Tra gli alambicchi la storia di**

# quattro generazioni

L'avventura affascinante dell'Azienda lunga quattro generazioni, è raccontata a chi entra nel Museo interno alla sede di **Mombaruzzo**, tra alambicchi, bolle di concentrazione, distillatori e collezioni di bicchieri e bottiglie. La visita continua nella vicina enoteca, dove grappe dal lungo invecchiamento in barrique sono contenute in bottiglie dalla caratteristica forma squadrata che richiama le confezioni di preziosi profumi francesi. Con un bicchierino di grappa o con il caffè è tradizione locale offrire una piccola prelibatezza nota nel territorio fin dal 700, un Amaretto morbido. Questi biscotti a base di mandorle, armelline, albume d'uovo e zucchero, sono ora prodotti nella pasticceria all'interno della proprietà dell'azienda.

Non poteva mancare un parco naturalistico, all'insegna della biodiversità. Si estende per 8 ettari intorno allo stabilimento e ospita mandorli, noccioli, piante da frutta, ma anche querce e olivi secolari. Una sessantina di erbe aromatiche e officinali, dall'assenzio montano al timo, dall'echinacea al coriandolo sono gli ingredienti base nei liquori dai nomi intriganti come l'**assenzio La Favola Mia**, il **rosolio Di Rose** o la **sambuca Dianisè**, frutto del concertato lavoro di una squadra giovane, molto coinvolta. L'organico conta oggi 33 dipendenti, di cui 28 sono under 40. Non a caso a occuparsi ora con successo del settore marketing ed export c'è Annacarla Berta, nuova generazione familiare.

Fatturato 11 milioni di euro, 600.000 bottiglie prodotte nel 2017, 50% vendute in Italia e 50% all'estero in ben 70 paesi, in Svizzera, Germania, Austria, Giappone, ma anche in Costa d'Avorio.

Un motivo d'orgoglio italiano per tutti, anche per gli astemi.

**di Maria Luisa Bonivento**