

All'origine della grappa in Friuli di Gabriele Caiazza

Oltre mezzo millennio... e non sentirlo! Potrebbe esser questo un ottimo slogan per promuovere la grappa friulana, ovvero l'acquavite di vinaccia prodotta in regione.

Lontani derivati del germanico *krapa*, "uncino" (esito d'un'antica radice indicante l'essere adunco e l'afferrare), sono in friulano il femminile *grape* "erpice", con i suoi derivati da *grap* "erpice minore" a *grapâ* "erpicare", e il maschile *grasp* "grappolo", con i derivati d'ambito vinicolo *raspolon*, *rascje*, *rascjet* ecc. e legato all'altro femminile friulano *graspe*, sinonimo sia di *trape* "vinaccia" che di *aghedivite* "acquavite" e all'origine del diminutivo moderno *graspin* "bicchierino d'acquavite o grappa", riecheggiato nell'italiano *grappino* "bicchierino di grappa". D'altronde in Friuli il distillato di vinaccia ha forse il più alto numero di denominazioni diverse: le più comuni sono *sgnape*, dal tedesco *schnaps* "acquavite", e *sgagne*, dallo sloveno *žganje* "acquavite"; almeno dal XV sec. c'è già il generico *aghe di vite*, mentre l'ambivalente *trape* è detto versione friulana del veneto *trapa* connesso al tedesco *Treber* "vinacce", ascendenze che non persuadono quanto il latino *trapetum* "frantoio, torchio", «specie di torcolo».

Nel vecchio Vocabolario friulano (1871) erano presenti *lambicc* «strumento che serve alla distillazione» e *lambicâ* ...far uscire pel lambicco, distillare», ma Jacopo Pirona, pur riportando «aghe di vite», non censì il più specialistico *petès*, considerandolo veneto o perché già uscito in Friuli dall'uso quotidiano, come oggi accade allo stesso *lambicâ* o al simpatico *sgnapin*, quasi del tutto soppiantati dai neologismi *distilâ* e *distiladôr*. Del corrispettivo italiano di *aghe di vite*, gli etimologi dicono essere in uso almeno dal 1519 o, nella forma solo in apparenza simile *acqua vita*, già prima del 1484: comunque sia, è dimostrato che in Friuli le cose sono un po' più antiche. Da tempo è infatti provato che la prima traccia documentaria nostrana finora giudicata attendibile risale al 1451: di oltre mezzo millennio fa, precede di più di trent'anni quella tuttora ritenuta la più antica d'Italia! Non sarebbe male si venisse a sapere...

Circa cent'anni fa, G.B. della Porta rilesse per primo e regestò l'atto che

contiene quel prezioso accenno poi ripreso da G.B. Corgnali e da G. Perusini parla d'un testamento cividalese del 1451 in cui il notaio ser Enrico fu Everardo, dettando al collega Bartolomeo Guronì le proprie volontà, menziona fra l'altro «unum ferrum ad faciendum aquam vite». Anche se il documento non è del tutto sicuro che parli proprio del distillato di vinacce, né che il testatore possedesse un alambicco degno di tal nome, senza dimenticare che poteva essere anche alla ricerca di tutt'altro. Comunque, in regione esistono altre testimonianze medievali relative alla grappa. La più antica nota dei sottoprodotti della vinificazione (raspi, vinaccioli, bucce, feccia) risale al 1433/4. Cristoforo de Fazio, cameraro¹ della confraternita udinese di San Cristoforo, appuntò d'aver effettuato una spesa «per una trapa di Toni Blaxon», gitado sopra el vino guasto» (per farne... petès!).

Perusini rinvenne e acquisì a Ravenna una tabella quattrocentesca con le tariffe dei dazi riscossi dalla dogana di Sacile, cioè contenente l'elenco dei dazi da applicare alle merci di transito per l'antica dogana ovest dello stato patriarcale friulano, da cui dedusse che nel XV secolo in Friuli i distillati di vinaccia erano non solo largamente usati ma anche esportati!

A. Battistella riportò che nel XVI sec. nella casa d'un ebreo in borgo Aquileia a Udine si fabbricava acquavite «ex versia et vino putrido» (cercone e vino imputridito), non senza forti lagnanze dei vicini per il puzzo insopportabile che n'usciva.

Pur essendo nota in Asia e nell'Africa nordorientale fin dall'antichità, la distillazione in effetti è patrimonio comune a molti popoli. L'acquavite però rimase a lungo quel che oggi si direbbe un prodotto di nicchia, condiviso quasi solo fra gli adepti dell'arte alchemica *tout court*² e i primi cultori di quella che più tardi si sarebbe definita chimica farmaceutica. Era pure la "base" per una bevanda molto in voga anche tra le donne, il caffè cu la sgnapa, che, senza tema di esagerazione si sarebbe potuta spesso chiamare la sgnapa cul caffè. Uno dei principali canali attraverso cui i segreti e la pratica

¹ **Cameraro:** Termine che nel Medioevo, designava in genere la persona addetta alla custodia del tesoro, all'amministrazione dei beni del sovrano, di una comunità civile o religiosa, ecc. (detto anche *camerlengo*); nella costituzione comunale era il tesoriere del comune.

² **Tout court:** In breve, a farla breve; per lo più a proposito di una domanda o proposta espresse con perentoria concisione. Equivale all'espressione italiana 'senza tanti preamboli'.

del lamicà giunsero e s'imposero anche in Friuli fu dunque l'ars alchemica: malgrado erronei presupposti teorici, favorì la messa a punto di metodi e ritrovati importanti come la distillazione e uno dei suoi più noti prodotti, quell'acquavite in grado di "divampare" benché liquida e trasparente come l'acqua, da cui mutuò parte del nome. Perfino tra le Clarisse³ di Udine, che per qualche tempo riuscirono a fare della forzata clausura una sorta di conventicola culturale e per giunta molto dinamica, pare circolassero trattati d'alchimia e non è escluso che nelle loro cucine si sia pure distillato.

Altro grande tramite per l'affermarsi del lamicare in Friuli fu in effetti il mondo monastico, depositario di conoscenze e competenze spesso originate in altri tempi e differenti luoghi. Data la stretta relazione che legava l'alcol alla medicina, anche nelle comunità religiose si considerava l'acquavite uno strumento importante per l'assistenza gratuita ai bisognosi, da sempre fra i compiti principali. Né possono non far riflettere le posizioni strategiche di alcuni antichi cenobi⁴ rispetto ad aree geografiche oggi famose come «zone a denominazione d'origine controllata».

Fra Quattrocento e Cinquecento la distillazione delle vinacce era comune in Friuli, tanto che a inizio XVI sec. mercanti stranieri vi venivano a procurarsi «acqua de vita»: «non par dubbio» si trattasse d'acquavite di vinaccia, poiché «non sembra nemmeno pensabile che il vino, insufficiente al consumo locale, venisse distillato in quantità tali da alimentare un commercio di esportazione» argomentò giustamente Perusini, ripromettendosi di pubblicare «integralmente in altra occasione» un certo documento friulano. L'improvvisa dipartita glielo impedì, ma fra i suoi appunti rimase la parziale trascrizione d'un atto rogato dal notaio Antonio Belloni nel 1505 a Udine per conto del cramario Giovanni fu Giovanni de Salypuso (emigrante attivo forse a Salisburgo) giunto in Friuli da «Villano» (forse Villaho, cioè Villach, che nelle fonti medievali è Villah) per ricevere dall'ebreo Viviano di Spilimbergo i pattuiti «barilia quatuor aque de vita bone et suffi cientis» e decisi a conferire al tedesco dimorante in Gemona ser Mattia Crogh la procura per chiedere il risarcimento del danno subito causa la mancata consegna «totam

³ **Clarisse:** Le monache Clarisse sono le religiose appartenenti all'ordine fondato da san Francesco e santa Chiara d'Assisi (da cui le Clarisse derivano il nome).

⁴ **Cenobio:** Luogo dove più monaci fanno vita comune, sottoposti alla medesima regola di vita.

quantitatem aque vitalis bone». È una antenata delle grappe monovitigno. Infatti sembra che i materialisti della Carnia ...vendessero la grap, come medicamento con infusi di erbe Ma G. Ferigo, studiando i migranti stagionali settecenteschi di S. Giorgio di Gorto, appurò che erano in maggioranza mercanti di spezie e medicinali, detti pure aromati , ma accanto ad essi v'era una minoranza di tessitori, sarti, distillatori di acquavite e muratori che si dirigeva in Istria, così come da altre zone raggiungevano il Friuli e Venezia, o valicavano le Alpi muovendosi per le Germanie, per la Slovenia e oltre. Papo aggiunse che prevalentemente portavano in giro... la grappa con infusi d'erbe, oggi direbbe aromatizzata, al preciso scopo di fornire un mezzo per curare cento malanni o per cercare di prevenirli.

Se può sussistere il dubbio che fino al XVI sec. parlando d'acquavite non s'intendesse il distillato di vinaccia ma quello di vino, dal Seicento si trovano finalmente testimonianze chiare in favore del primo. Tra il 1617 e il 1661 le vinacce furono ufficialmente riconosciute "fonte" di alcol e si dissertò apertamente sulla distillazione della vinaccia e della feccia dell'uva (la puinte dei friulani). Ma questa è ancora un'altra lunga storia...

**S. Giorgio di Nogaro:
La costruzione del
duomo ultimato il
27 aprile 1955**

