



## Dalle mele di Ricci Curbastro...

di Alistra Silva | 09.09.2015

<http://www.ilgolosario.it/> 9 Settembre 2015



Dopo lunghe attese, finalmente l'assaggio dell'**Acquavite di mele Ricci Curbastro**, nata sulle colline romagnole di Brisighella. Si chiama **Licenza n°1** per ricordare che ha origine dalla volontà di creare qualcosa di diverso, forse per la prima volta in Italia. Il progetto risale a oltre 12 anni fa quando Gualberto Ricci Curbastro decise di piantare 400 piante di mele destinate a produrre l'acquavite. Per garantire un distillato di grande equilibrio sono state usate quattro varietà di mele: la Douce Moën, la Marie Menard, la Petit Jaune e la St. Martin, tutte provenienti dal nord ovest della Francia. La pianta del melo ha i suoi tempi di crescita e, nell'attesa, è stato preparato un cantiere di lavoro e sono stati richiesti i permessi per produrre in Franciacorta il sidro. Così è arrivata la licenza, che portava il numero 1 e che ha dato il nome all'acquavite. Nel 2007, il primo raccolto delle mele e poi nuove attese...

L'acquavite è stata messa a maturare in barrique di rovere francese e Gualberto Ricci Curbastro era impaziente di assaggiare il nuovo prodotto e il figlio gli ripeteva spesso "*Abbi pazienza*". La lavorazione infatti è complessa: le mele vengono prima macinate, poi avviate al processo di fermentazione e, dopo circa una settimana, lo zucchero delle mele diventa alcol e il sidro è pronto per essere distillato. Attraverso un alambicco discontinuo a vapore si ottiene l'acquavite che deve riposare per oltre cinque anni in barrique di rovere francesi, poi viene diluita, filtrata e imbottigliata. Il risultato finale è un liquido dal colore giallo ambrato, il profumo è persistente e ricco di sfumature. Il gusto è vellutato, morbido e armonico. Purtroppo Gualberto, l'ideatore del progetto, non è riuscito ad assistere alla sua conclusione, ci ha lasciati proprio alla vigilia, dopo avere assaggiato i primi campioni e avere fatto tante prove alla ricerca della perfezione. Noi che lo abbiamo assaggiato siamo rimasti colpiti soprattutto dalla finezza del distillato che ha una filigrana tattile accattivante.

Un suggerimento è di versare l'acquavite nella tazzina del caffè dopo averlo bevuto, quando è ancora calda e sul fondo è rimasto poco caffè, a contatto con le pareti calde della tazzina, l'acquavite si riscalda e mescola il suo aroma a quello del caffè: il risultato è sorprendente. Altri impieghi sono per accompagnare le fette di mela essiccata o la frutta tropicale disidratata o nelle crepes dolci. Ma il mio parere è quello di cogliere questa chicca nel processo del tempo. Fra sei mesi, un anno, due, cinque o dieci, darà sensazioni sempre diverse. Bisogna avere pazienza del resto.