

Tufo, Distilleria Carpenito: quando le vinacce irpine restano a Sud



Paolo Carpenito, titolare della distilleria di [Lello Tornatore](#)

Rispetto al vino, si parla e si scrive poco di distillati, sia in generale sul web, ma per la verità, anche sul nostro blog. Per riparare a questa mancanza, in un sabato pomeriggio uggioso, decido di andare a Tufo a visitare la distilleria di Paolo Carpenito. L'idea nasce nel '98, partorita dalla mente di Mario Carpenito, il papà di Paolo, ma subito condivisa anche dal figlio. Così nel 2004, quest'ultimo, lascia il lavoro presso un'importante azienda di servizi dell'Irpinia per realizzare il suo sogno di impiantare una distilleria proprio a Tufo, paese di origine dei nonni.

La molla che ha fatto scattare l'idea, è stata la distillazione sperimentale "aumma aumma", che normalmente si fa quasi in tutte le case dei distretti vitivinicoli più importanti d'Italia. Quello che ne veniva fuori, distillando separatamente le vinacce di aglianico, greco e fiano, era l'accentuata caratterizzazione dei sentori che faceva da contraltare alla omologazione riscontrabile nella maggior parte delle grappe presenti sul mercato. E così, i primi profumi che si avvertono durante la distillazione, ma che poi vengono mantenuti solo in parte a distillazione finita, per l'aglianico il cioccolato, per il Fiano il sottobosco e per il Greco la macchia mediterranea, rappresentano una forte identità che è peccato perdere distillando vinacce anonime. Naturalmente per valorizzare al massimo tali caratterizzazioni, Paolo Carpenito aveva bisogno dei consigli tecnico-impiantistici di un luminare della distillazione che ha trovato nella persona del Prof. Graziano Freschet, consulente dello storico gruppo di distillatori trevigiani Da Ponte. E così nasce quel gioiellino d'impianto, tutt'ora operativo a Tufo, con distillatore discontinuo a vapore indiretto. Il sistema di lavorazione prevede tra l'altro, lo stoccaggio delle vinacce attraverso l'insilamento anaerobico delle stesse al fine di salvaguardarne la freschezza, le caratteristiche organolettiche e la gradazione alcolica di partenza. La differenza tra quest'impianto artigianale e gli impianti delle grandi aziende sta nel fatto che, quest'ultime usano preventivamente il disalcolatore che estrae dalle vinacce solo l'alcool, senza aromi, per poi andare a fare un blend tra questo e la grappa residua ottenuta dalle stesse vinacce "disalcolate", successivamente trattate a processo discontinuo.



impianto discontinuo di distillazione e adduzione di vinacce all'impianto



la Grappa Carpenito

E' evidente che con questo sistema il recupero degli aromi caratterizzanti del vitigno, non avverrà mai, almeno non a livelli importanti. La distilleria Carpenito, attualmente ritira le vinacce di 155 cantine dell'Irpinia, potremmo dire quindi, che i due terzi della

vinaccia disponibile in zona è lavorata a Tufo. In termini di quantità, ogni anno arrivano nello stabilimento di Tufo circa 25.000/30.000 q.li di vinacce, delle quali 15.000/20.000 q.li vengono selezionate e lavorate, la restante parte, scartata durante la selezione preventiva perché non conforme alle caratteristiche prefissate, viene inviata alla centrale di cogenerazione per la produzione di energia elettrica.



...premi...

Da questi conferimenti di materia prima, l'azienda ricava 15.000/20.000 bottiglie di grappa commercializzata a marchio proprio, altre 18.000/20.000 a marchio di terzi, e circa 60.000 bottiglie vendute a liquorifici della Campania. Quindi delle circa centomila bottiglie prodotte ogni anno, ottantamila sono per il consumo interno, mentre le restanti ventimila vengono esportate in Germania, Cina, Spagna, Guatemala e Belgio. Ma il forte legame di Paolo Carpenito con la propria terra, lo porta a coltivare un altro "pallino",

quello di continuare la tradizione irpina del distillato di vino, brillantemente portata avanti in termini di qualità dall'Istituto Tecnico Agrario F. De Sanctis del capoluogo con il "Brandy Avellino".



il famoso Brandy Avellino della Scuola Enologica

Il progetto di Paolo è quello di "sfruttare" al massimo le potenzialità del vitigno Fiano, che secondo lui maggiormente si presta a questa operazione, grazie alle sue caratteristiche di "rotondità", di "morbidezze" e di capacità evolutiva nel tempo.

Insieme a tutto ciò, c'è anche la voglia di sperimentare i legni caratterizzanti dell'Irpinia: la roverella (*Quercus Pubescens*) molto diversa dal rovere di Slavonia che è ricavato dalla Farnia (*Quercus Robur*) e dalla quercia americana (*Quercus Rubra*), si contraddistingue per una maggiore densità ed inoltre il ciliegio, il castagno e l'olmo.



barriques di roverella



Erminia Oliviero, moglie di Paolo, allo stand del Greco Tufo Festival

Quindi ne vedremo delle belle...la bellissima bimba appena nata da mamma Erminia e da papà Paolo, di nome Edda, sicuramente festeggerà i suoi vent'anni con il "Brandy Irpinia"!!! ;-))

Distilleria Carpenito

Sede sociale Viale Kennedy, 22

83030 Montefusco (Av)

Sede operativa Zona Industriale Tufo (Av)

tel/fax 0825 998423



cardemdisti@libero.it

<http://www.distilleriacarpenito.it>