

Spirits: le grappe fuori dagli schemi di Sibona

scritto da Monika Walch | 23 Maggio 2023



Siamo in **Distilleria Sibona**, a **Piobesi d'Alba**, in piena zona **Langhe – Roero**, patrimonio dell'Unesco. La famiglia Barbero, già esperta di distillazione e liquoristica, negli anni '80 ha acquisito la distilleria, allora artigianale, per investire le proprie energie in una nuova struttura e un nuovo impianto di distillazione.

In oltre cento anni di distillazione, **la famiglia Sibona**, portatrice della **licenza n. 1**, è passata attraverso diverse **evoluzioni**, dalla distillazione in locomotiva ad una distillazione, sempre artigianale, ma con il supporto di tecnologie e molta ricerca. Oltre ad un'ampia gamma di grappe, **oggi Sibona produce liquori, amari e Vermouth.**

Abbiamo intervistato **Luigi Barbero**, amministratore delegato dell'azienda.

Qual è il cuore di Sibona?

Siamo soprattutto distillatori di grappa e desideriamo che la grappa venga apprezzata come distillato nobile. Siamo in totale simbiosi con il nostro territorio Langa Roero, e lavoriamo vinacce di Arneis, Moscato, Dolcetto, Barbero, Barolo, Bracchetto e Nebbiolo.

Abbiamo sempre fatto ricerca anche su un distillato classico come la grappa. Siamo stati ispirati negli anni 90 da alcuni Whisky invecchiati in botti di Porto, tecnica che donava aromi straordinari nel bicchiere. Questo ci ha spinti a sperimentare con botti di Porto dal Portogallo, e abbiamo investito in diversi botti. **La premiazione all'International Wine & Spirits Contest di Londra nel 2016 ha sigillato il successo della grappa invecchiata in botti di Porto.** Sono seguiti investimenti per ampliare la produzione verso grappe invecchiate in botti di Sherry, Madeira, Whisky, e si continua a fare ricerca intorno al tema.

Quali sono le specifiche di distillazione a cui tiene Sibona?

Le vinacce arrivano da massimo 20/25 km di distanza dalla distilleria, dalla zona Langa Roero. Si distilla in un impianto innovativo, personalizzato su progetto. Determinante rimane l'intervento umano, con ben 3 mastri distillatori enologi, circostanza che permette di gestire i fattori esterni che possono influenzare la distillazione delle vinacce. **Distilliamo come in sartoria**, assecondando le situazioni dateci dalla natura. Il prodotto finale deve essere elegante, fine, ricco di aromi.

Quali sono i nuovi trend che Sibona desidera cogliere?

Abbiamo pensato una gamma di prodotti per la mixology, creando più di un anno fa un Vermouth di Torino. Fanno parte della gamma un Bitter e un Amaro. **Ultimo nato è un premium Dry Gin**

di nome Ma e Co', ad indicare mare e collina. Degustandolo rivela un ben riuscito connubio di botaniche, come salvia, rosmarino bacche di ginepro, rosa damascena e foglie di vite Nebbiolo dal Piemonte, e limoni, basilico genovese Dop, lavanda di sale San Giovanni e arancio Pernambuco dalla Liguria.

Come comunica Sibona?

Un elemento importante nella nostra comunicazione è **la bottiglia delle grappe, chiamata 'graduata'**, che richiama le bottiglie usate da erboristi e farmacisti, con informazioni sul lato della bottiglia. Ogni nostra bottiglia riporta le informazioni dettagliate sull'origine, la distillazione e gli aromi della grappa. La bottiglia, di forma unica, brevettata, è parte del nostro messaggio di distintività.

Partecipiamo a diversi concorsi per avere riscontri sulla qualità dei nostri distillati. Sibona ha raccolto diversi riconoscimenti importanti negli ultimi anni. E' il quinto anno consecutivo che viene premiata come migliore distilleria dell'anno da IWS Meininger (International wine and Spirits).

Su quali prossimi impegni si concentrerà Sibona?

Un nostro obiettivo commerciale è quello di riuscire a **mettere piede concretamente in alcuni mercati asiatici, in primis la Cina.** Un impegno importante a cui Sibona insieme ad altri distillatori lavora, è quello di spiegare il valore della grappa di qualità ai giovani a partire dai 25 anni. **La mixology potrà contribuire ad abbattere il muro dell'immagine 'classica' della grappa,** con messaggi qualitativamente alti e con riferimenti alle origini delle materie prime. Ci auguriamo di poter trasmettere tutta la nostra passione e condividere con altri le forti radici nel nostro territorio.

Per fare questo occorre essere autentici, quindi lavorare con passione e con profondo amore verso il nostro territorio.