



Distillerie in PIEMONTE

Antica Distilleria di Altavilla di Laura Raimondo Mazzetti

È la più antica distilleria del Piemonte, in attività dal 1846 e gestita ininterrottamente dalla famiglia Mazzetti, oggi alla sesta generazione. Il radicamento dell'azienda al Monferrato è testimoniato anche dalla realizzazione in azienda del Museo della Grappa Mazzetti che raccoglie le testimonianze dell'attività distillatoria strettamente legata al territorio in cui si svolge. La distillazione delle vinacce, provenienti dalle più prestigiose aziende agricole del Monferrato, avviene unicamente nei mesi di ottobre e novembre, per cogliere il massimo della freschezza, in alambicchi di rame a vapore.

Antica Distilleria Domenico Sibona

Sibona è una delle distillerie storiche del Piemonte, tanto che si era vista assegnare la licenza di distillazione N.1. La distillazione è iniziata con l'utilizzo di una vecchia locomotiva a vapore che ha poi fatto spazio agli attuali moderni impianti. Sin dalla nascita Sibona si è sempre posizionata come un'azienda artigianale con produzione di grappe di monovitigno ottenute in impianti misti che operano in corrente di vapore e a bagnomaria.

Antica Grapperia Bosso

Sin dal 1888 per tradizione di famiglia i Bosso si tramandano l'arte del distillare. Tradizione ed esperienza mantenute al passo con i tempi e da sempre mirate a realizzare prodotti unici. Negli anni sono mutati metodologie, sistemi di controllo e confezionamento, ma la distillazione è rimasta con metodo discontinuo a vapore in alambicchi di rame: due batterie invidiate da chi se ne intende. Immutata è anche l'attenzione nella scelta e conservazione delle vinacce, e nella raccolta per unità di origine.

Bocchino

Sulla collina di Villanuova di Canelli è situata la sede della Bocchino, a pochi passi dall'altrettanto celebre Contratto che è stata dalla medesima acquistata nel 1993. Fondata nel 1898 da Carlo Bocchino, è una firma storica nel mondo della grappa. Nelle cantine, dove invecchiano in fusti di rovere e in barrique le acquaviti di vitigni pregiati e selezionati, è allestito il museo della Distilleria Bocchino, dov'è raccolta la storia della distillazione e della civiltà contadina. La suggestione dell'ambiente è favorita dall'aroma intenso che si sprigiona dalle botti: l'azienda ha infatti collezioni uniche di grappe invecchiate, sia per quantità, sia per millesimo.

Distilleria Astigiana

La distilleria Astigiana ha iniziato l'attività nel 1948 in un piccolo locale dove vi era un solo alambicco, rigorosamente a bagnomaria. L'artefice dei profumi e degli aromi delle grappe prodotte è Franco Barbero, la cui missione comincia molto prima che i vignaioli separino le bucce degli acini dal vino o dal mosto per portarle alla distilleria: da sempre il suo obiettivo è quello di selezionare le aziende vitivinicole che curano la vinaccia alla pari dei loro vini. La distillazione è condotta con due tipi di alambicchi, di cui uno è ancora un



bagnomaria piemontese. La grappa ottenuta è per gran parte affinata in acciaio inox, ma quando ha particolari caratteristiche organolettiche viene elevata in piccoli carati di essenze legnose singolari quali melo, pero, mandorlo, ginepro, frassino e gelso.

Distilleria Beccaris

Tra Langhe e Monferrato opera la distilleria Beccaris, nata negli anni '50 e cresciuta per la grande passione del fondatore Elio Beccaris alla quale si sono poi unite le conoscenze del figlio Carlo, enologo della prestigiosa scuola di Alba. Nel rispetto di tradizione, qualità e genuinità, ricorrendo a impianti messi a punto nell'arco di oltre mezzo secolo, si distillano a vapore vinacce provenienti da diversi vitigni nobili e molto diffusi nella zona (Moscato, Nebbiolo, Dolcetto e Barbera) ma anche da vitigni nuovi o riscoperti (Chardonnay, Arneis, Cortese e Grignolino).

Distilleria Berta

Nel 1947 nasce la ditta Berta con la produzione di grappe, liquori e affini. Quattro alambicchi a corrente di vapore lavorano per ricavare acquaviti che in genere riposano in contenitori di acciaio inossidabile, ma quando evidenziano particolari caratteri organolettici sono poste nelle botti di diverse essenze per l'affinamento. I Berta sono una delle sei famiglie di vecchia tradizione vinicola che compongono il consorzio Hastae nato per promuovere l'immagine del Barbera d'Asti.

Distilleria Castelli G.

Per la maggior parte degli amanti dei prodotti tipici Cortemilia è famosa come capitale della nocciola Tonda gentile delle Langhe, ma agli amanti della Grappa non è sfuggito che dal 1968 vi opera la distilleria Castelli con un impianto continuo in corrente di vapore. Le vinacce predilette sono ovviamente quelle della zona, a partire da quelle di Dolcetto che è connaturato nell'area, ma con buona attenzione anche nei confronti dell'austero Nebbiolo.

Distilleria Ceretto

Trent'anni, tanti ne sono passati da quando è sorta questa storica distilleria nella zona del Barolo.

Al primigenio alambicco bagnomaria è stato affiancato, nel 1991, un impianto discontinuo sottovuoto a caldaiette. Per le fragranti vinacce dei vitigni a bacca nera – ovviamente Nebbiolo in primis – la distillazione viene fatta evitando l'insilamento, mentre per quelle di moscato, la conservazione viene effettuata in piccoli sacchi da circa 40 kg e la distillazione si effettua dopo 12-15 giorni.

Distilleria Cooperativa Rosignano Cellamonte

Risale ai primi del secolo scorso l'alambicco a caldaiette in rame di questa piccola distilleria. A quei tempi era una sicura innovazione, oggi appartiene alla tradizione della grappa di forte personalità. Dalle vinacce di Barbera, Grignolino, Nebbiolo e Chardonnay stilla acquaviti di cui una parte viene poi fatta maturare in barrique per sposare gli aromi varietali a quelli del legno con l'ausilio della pazienza del tempo.



Distilleria Dott. Mario Montanaro

Francesco Trussoni, nonno di Giuseppe Montanaro, nel lontano 1885 ha avuto l'intuizione di creare la Grappa di Barolo traendola dalle vinacce della varietà Nebbiolo che concorrono all'uvaggio del celebre "Re dei vini e vino del Re".

L'azienda, posizionata ai margini della zona in cui si produce il primo vino a denominazione di origine controllata e garantita d'Italia, distilla con Alambicchi a caldaiette: unendo le caratteristiche delle prestanti e austere vinacce del Nebbiolo all'attitudine degli impianti, il carattere indomito della grappa è assicurato.

Distilleria F.Ili Revel Chion

Nasce dal lavoro di sette generazioni che, senza mai abbandonare Chiaverano, hanno via via adeguato l'azienda alle esigenze del momento rimanendo fedeli a origini e tradizioni. Il più antico documento con data certa 1850, redatto dal servizio di Pesi e Misure, iscrive al numero 53 Battista Revel Chion, attribuendogli la qualifica di distillatore, ma già nel secolo precedente nella Corporazione degli Acquavitai è citato un avo degli attuali proprietari quale detentore di un alambicco.

Fino al 1948 i Revel Chion hanno distillato con un alambicco a fuoco diretto. Successivamente si avvalsero di un sistema a bagnomaria funzionante fino al 1977, anno in cui viene sostituito con un apparecchio continuo a vapore al fine di distillare le vinacce quanto più possibile fresche.

Distilleria Gualco

Fondata nel 1870 da Paolo Gualco, si tramanda di generazione in generazione i segreti delle sue grappe. La sua storia e quella dei suoi prodotti è perciò la storia delle persone che, nei vari periodi, ne hanno portato avanti le tradizioni. Si distilla sempre con alambicco discontinuo a bagnomaria di stile piemontese che, come specifica un cartello appeso da decenni in distilleria, è "Semigasogeni Autarchici" in quanto il combustibile consumato è la stessa vinaccia esausta. A monte degli alambicchi stanno le vinacce delle colline del Monferrato e del Gaviese, a valle, soprattutto per le grappe invecchiate, i tini di rovere di Slavonia e le botticelle di rovere, castagno e acacia.

Distilleria Magnoberta di Luparia Rinaldo

La Distilleria Magnoberta fondata nel 1918 da Domenico Magno e Paolo Berta è passata dal 1944 in capo alla famiglia Luparia, tuttora alla guida di questa bella realtà. Negli anni Ottanta la distilleria si specializza la produzione nelle acquaviti monovarietaliali di cui la zona è particolarmente ricca. Già nel 1962 vide la luce la Grappa di Malvasia di Casorzo. Gli alambicchi, rigorosamente in rame, sono costituiti dalle classiche caldaiette a vapore; molto particolare è la colonna preposta alla concentrazione e alla selezione degli aromatici e dei vapori alcolici.

Distilleria Santa Teresa dei Fratelli Marolo

La distilleria testimonia come Paolo Marolo, enologo della Scuola di Alba, abbia saputo coniugare tecniche artigianali e tradizionali con le moderne conoscenze per creare una variegata gamma di grappe di notevole prestigio. Le sue acquaviti, nate nel 1977 dal



desiderio di trasformare un prodotto tradizionale in un prodotto che tale rimanesse ma che fosse di sicura soddisfazione per il bevitore saggio. Esse sono ottenute dalla distillazione di sole vinacce fresche e selezionate con due piccoli apparecchi discontinui a bagnomaria, uno per le vinacce bianche e uno per le vinacce rosse: rinunciando alle grandi quantità si riesce così a cogliere le diverse e spiccatissime caratteristiche della materia prima utilizzata.

Distilleria Villa Rosati

Grapperia di recente costituzione, persegue la filosofia di lavorare le vinacce fresche e quindi conta su un impianto di distillazione misto in cui la disalcolazione avviene in modo continuo per poi distillare le flemme con due alambicchi bagnomaria, all'occorrenza utilizzati anche per ottenere acquaviti di frutta. Gode di una posizione di rilievo nel panorama vitivinicolo piemontese, inserita nell'area del Barbaresco e quindi anche vicina a notevoli quantità di vinacce di altri pregiati vitigni piemontesi.

Distillerie Francoli Spa

La famiglia Francoli ha mosso i primi passi nel mondo degli alambicchi intorno alla seconda metà del 1800 in provincia di Sondrio. La distilleria di Ghemme è stata però fondata nel 1922 e ne hanno permesso la scalata alla notorietà la passione ereditata dai nonni e l'amore per i frutti di una pratica artigianale che ricerca la qualità sopra ogni cosa. Oggi, in casa Francoli la quinta generazione tramanda ai posteri passione, arte e qualità della Grappa, oltre a contribuire all'informazione e alla formazione di una cultura sul corretto significato e uso degli alcolici.

Infatti nella loro filosofia una distilleria può essere anche: formazione, informazione, ricerca storica e culturale. Per questo l'azienda Luigi Francoli Grappe ha contribuito alla nascita e al finanziamento della Biblioteca Internazionale dell'Acquavite e del Liquore: 12 lingue, oltre 400 volumi, per raccogliere la più ampia testimonianza su ciò che l'alcool può rappresentare.

Distillerie Inga & C.

La famiglia Inga, originaria dalla provincia di Siracusa, ha fondato nel 1832 la Gambarotta. Nel 1938 Gaetano Inga, trasferita l'azienda nell'alessandrino, ne cambia la ragione sociale in Distillerie Inga che, nel 1958, torna a chiamarsi Gambarotta. Nel 1978 la società si divide in due parti: Gambarotta e Distillerie Inga. Queste ultime producono grappa, brandy e liquori. La distillazione avviene sia con alambicchi tradizionali in rame, a vapore, sia con un impianto a ciclo continuo a vapore diretto. Le vinacce provengono dal Piemonte e dall'Oltrepò Pavese.

Fratelli Rovero

Distilleria fondata nel 1880. Il bisnonno degli attuali titolari girava con il suo alambicco per produrre grappa nelle varie cascine. Ma il vero creatore è stato il nonno nel 1920 che, di ritorno dall'America, ha trasmesso la sua vocazione alle generazioni successive. Oggi le operazioni di distillazione vengono effettuate con alambicchi discontinui a bagnomaria e solo nel periodo di svinatura, utilizzando esclusivamente vinaccia fresca.



Levi Serafino

Romano Levi è il più celebre lambiccaro a fuoco diretto. Erede di un'attività che ha avuto inizio nel 1925, opera con un tamburano a fuoco diretto – classe di apparecchi tanto difficili da condurre quanto imprevedibili nei risultati- che ha una caldaia da poche centinaia di chilogrammi di vinaccia e impiega quattro ore per effettuare una cotta. Di Romano Levi sono famose le grappe con le etichette scritte a mano.

Mazzetti d'Altavilla

Correva il 1846 quando Filippo Mazzetti iniziò a occuparsi di distillazione, forse neppure pensando che la sua opera avrebbe dato origine a un'intera e ramificata dinastia di grappaioli.

Oggi nell'olimpico di Altavilla si lambicca con un bagnomaria tanto classico quanto particolare negli elementi di selezione delle sostanze volatili, e non solo perché funzionante sottovuoto. È l'esigenza della ricca materia prima della zona che ha indotto i Mazzetti a mettere a punto un impianto in grado di trasferire le fragranze delle vinacce nelle grappe che recano il nome di vitigni famosi.

San Tommaso Distilleria

Non si sa se abbia influito il genio creativo degli italiani o l'individualismo dei grappaioli, ma in Italia trovare due alambicchi uguali è davvero difficile, per non dire impossibile. Alla San Tommaso la particolarità degli impianti assume però un sapore particolare, perché nel corso di un progetto di innovazione si è voluto fare un recupero selettivo della tradizione portando le vetuste caldaiette a vapore nel cuore di un impianto in cui convive la tecnologia della disalcolazione in continuo con la distillazione a cotte a vapore. Un excursus tecnologico di un paio di secoli, per avere la massima flessibilità nel trasferire il territorio in una bottiglia di grappa.