



## Distillerie in LOMBARDIA

### **Bianchini G. di Gianolini Vittorio & C.**

È tra i verdi e tipici paesaggi della Valtellina che si trova la distilleria G. Bianchini, un'azienda che opera nella provincia di Sondrio dal lontano 1911 e che ha fatto del rispetto della tradizione non solo un modo di dire ma una vera e proprio filosofia.

La distillazione infatti avviene ancora oggi impiegando un alambicco a bagnomaria, capace di contenere fino a 350 chilogrammi di vinacce, costruito più di cinquant'anni fa da Tullio Zadri di Salorno e che continua a regalare prodotti caratteristici e di qualità. E dal Nebbiolo, re dei vitigni coltivati in questa valle, si ottengono le vinacce per la produzione dei distillati denominati secondo la zona di produzione (Sassella, Inferno, Grumello, Valgella).

### **Cantina Sociale La Versa**

Le produzioni della grapperia La Versa, nata nel 1977, si affiancano a quelle vinicole dell'azienda fondata già nel lontano 1905. Le grappe, ottenute dai monovitigni della Valle Versa (Moscato, Chardonnay, Bonarda, Pinot Nero e Malvasia), sono prodotte con un sistema di distillazione integrato introdotto nel 1998. Gli impianti separati, composti da un alambicco continuo e da uno discontinuo a vapore, garantiscono il rispetto della miglior tradizione mantenendo sia gli aromi dell'acino sia quelli sviluppati durante la fermentazione alcolica.

### **Cantina Storica di Montù Beccaria**

La cantina sociale di Montù Beccaria è stata fondata, tra le prime in Italia, nel lontano 1902; abbandonata in seguito all'avvento della meccanizzazione agricola e lo spostamento a valle dell'enologia, è stata riportata all'antico splendore, dopo un secolo, dalle famiglie di Franco Tonalini, notaio di origine agricola, e di Riccardo Ottina, enologo di origine albese e dirigente di spicco del comparto vitivinicolo, che vi hanno installato l'attuale distilleria, culla di una sfida storica che riunisce l'arte dell'enologia e quella della distilleria. La distillazione è condotta con un apparecchio misto: un continuo di piccole dimensioni per la produzione delle flemme e un discontinuo a bagnomaria in rame per la loro concentrazione e il classico taglio delle teste e delle code. Così viene garantito il trasferimento della personalità dei diversi vitigni (Moscato, Riesling, Pinot Nero) nell'acquavite.

### **Distilleria La Valtellinese - Invitti Enrico**

L'azienda "La Valtellinese" ricopre un ruolo di spicco nel panorama delle distillerie della Valtellina, distillando quasi l'80% delle vinacce prodotte nella zona. Nata nel 1948, qualche anno dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, è stata guidata da tre generazioni. Prima il nonno, il fondatore, ha distillato per più di trent'anni vinaccia valtellinese con il tradizionale metodo a bagnomaria, poi il figlio, subentrato nel 1980, ha installato un alambicco continuo.



Oggi alla guida della distilleria c'è il nipote del fondatore. Enrico Invitti, che porta avanti la tradizione di famiglia: la distillazione di sola vinaccia della provincia di Sondrio, ottenuta da uve di vitigni nebbiolo che ricoprono quasi il 95% delle coltivazioni valtellinesi, regala una grappa monovitigno contraddistinta dai tratti aromatici tipici di produzioni di questa provenienza.

### **Distillerie Frassino PierGiulio**

Una tradizione che dura ormai da oltre cento anni quella della distilleria Frassine che, lambiccando dal 1901, detiene il primato di anzianità della categoria nella provincia di Brescia.

La distillazione di vinacce tipiche della zona, quali quelle della Franciacorta, avviene con due caldaiette a vapore, una delle quali è ancora oggi quella che fu installata dal fondatore all'inizio del secolo scorso. Distilleria all'avanguardia nei suoi primi decenni di attività, spicca ancora oggi per il suo rispetto della tradizione e della arte distillatoria bresciana.

### **Distillerie Locatelli Fabrizio**

Passione e tradizione che si tramandano di generazione in generazione in questa grapperia della provincia bergamasca. Guidata oggi da Fabrizio Locatelli, la distilleria fu fondata nel lontano 1897 dal bisnonno di Fabrizio, Angelo. La distillazione si realizza con l'alambicco continuo e le materie prime, tra cui Cabernet e Chardonnay, provengono non solo dalle vinacce della provincia di Bergamo, ma anche dall'Oltrepò e dall'astigiano, perché la produzione all'ingrosso delle Distillerie Locatelli è di così ampio volume da non potersi limitare ai vitigni della proprio provincia.

### **Distillerie Pelsoni**

Tra le poche distillerie ancora attive in Valtellina va annoverata la distilleria Pelsoni, la cui fondazione risale ancora alla fine del XIX secolo. Un'attività che ancora oggi prosegue all'insegna del rispetto della tradizione, un rispetto che si rispecchia anche nella lenta arte della distillazione che avviene con metodo discontinuo in piccoli alambicchi di rame. Le vinacce, ottenute dal tipico vitigno che regna sovrano in Valtellina, il Nebbiolo, garantiscono una produzione di grappe monovitigno caratteristiche e di pregio.

### **Distillerie Peroni Maddalena**

Sulla strada principale che da Brescia porta a Gussago, si trova una delle più importanti grapperie attive nelle provincia bresciana: la distilleria Peroni. Guidata sin dalla fondazione dai componenti della famiglia, realizza ancora oggi le sue rinomate produzioni distillando con un apparecchio di comboniana filosofia che ha otto caldaiette.

Le grappe Peroni provengono dalle vinacce tipiche della zona della Franciacorta e del Garda, territori che si riflettono in un profilo sensoriale che decine di volte ha meritato l'assegnazione dell'ambito premio Alambicco d'Oro.



### **Distillerie Pirotelli**

E' durante gli anni successivi alla Seconda Guerra Mondiale che inizia la storia delle Distillerie Pirotelli. Fondate nel 1947 ad Agnosie in Valsabbia da Angelo Pirotelli, gli impianti sono stati trasferiti nel 1955 in una costruzione più ampia e moderna a Rezzato, in provincia di Brescia.

Dai vigneti della Valtenesi e del territorio di Botticino provengono le vinacce che fanno della grappa della distilleria Pirotelli un prodotto caratteristico. La distillazione avviene con alambicco continuo, introdotto nel 1975 dal cavaliere Angelo Pirotelli al quale, nel 1984, è succeduto il figlio Oreste. Al timone dell'azienda, Oreste continua a mantenere la tradizione pur non disdegnando uno sguardo all'innovazione, per mantenersi al passo con i tempi, per assicurarsi una produzione che risponda alle esigenze del mercato e che tuttavia non trascuri i tratti originari.

### **Distillerie Riunite Schenatti - Della Morte**

Ereditando la filosofia di Giuseppe Della Morte, uno dei famosi "grapat" (mastri distillatori) della Val San Giacomo, suo figlio Umberto fondò negli anni Sessanta l'azienda Schenatti, famosa per le sue produzioni di grappe e di liquori a base di frutta ed erbe valtellinesi. Le Distillerie Riunite sono invece di recente fondazione, nate dalla volontà del figlio di Umberto, Giuseppe, di ampliare le produzioni dell'azienda del padre, con liquori tipici regionali e grappe monovitigno nazionali, riprendendo l'antico marchio di famiglia portato al successo dall'omonimo nonno. La distillazione avviene con il tradizionale metodo discontinuo a bagnomaria e regala produzioni che vanno dalle Grappe Classiche ricavate da vinacce fresche di Nebbiolo alle Grappe di Sforzato.