



## Distillerie in TRENTINO

### Distilleria Angeli

Giuseppe Angeli ai primi del Novecento distillava le vinacce provenienti dalla vinificazione delle proprie uve in un rudimentale alambicco. Nel 1952 il figlio Antonio ha dato un'impronta moderna alla distilleria dotandola sia di alambicchi a bagnomaria che a cestelli con colonne Tullio Zadra. Ancora oggi la distilleria è un'azienda artigiana a conduzione familiare, improntata alla produzione di grappe, distillati di frutta e liquori. La materia prima impiegata, scelta con cura, deriva da viti coltivate in Trentino e in particolare nella Valle dei Laghi, rinomata per la produzione di Nosiola.

### Distilleria Bailoni

La distilleria Bailoni, fondata nel 1953 con il fine di lavorare vinacce di produzione locale per ottenere grappa bianca trentina, dispone di un alambicco tradizionale discontinuo con caldaie a vapore che consente uno sfruttamento lento della materia prima e garantisce un prodotto di eccezionale morbidezza, ricco delle fragranze delle uve dalle quali deriva.

L'operazione di carico della materia prima avviene ancora manualmente. La produzione limitata permette una particolare selezione delle vinacce e la loro lavorazione in tempi brevi.

### Distilleria Casimiro di Casimiro Poli

La coltivazione della vite è per la famiglia Casimiro Poli una tradizione portata avanti dal 1924. Bernardino Poli, titolare della distilleria, lavora le vigne di proprietà, trasferendo l'impegno durante il periodo invernale nella piccola ma razionale distilleria artigianale discontinua a bagnomaria. L'acquavite che ne fuoriesce si distingue per morbidezza e fragranza.

### Distilleria Dalpass Ivo

La distilleria, ubicata nei dintorni della vecchia strada statale della Val di Non e fondata nel 1958, dal 1978 è gestita dalla seconda generazione della famiglia. Vi è installato un alambicco discontinuo a bagnomaria con il quale vengono lavorate vinacce della zona. Fin dal 1978 tra i prodotti della distilleria una posizione di spicco è occupata dalla grappa di Teroldego.

### Distilleria F.lli Cipriani

In attività dal 1950, la distilleria si caratterizza per una produzione di grappa originariamente artigianale che negli anni ha assunto un carattere industriale. Oggi l'impianto di distillazione, con il quale vengono lavorate le vinacce, geograficamente provenienti dal Triveneto, è un alambicco continuo.



### **Distilleria F.lli Pisoni**

La famiglia Pisoni, che da tempo immemorabile si dedica alla cura delle proprie vigne e terre, possiede una distilleria tra le più antiche del Trentino. Nel tempo fedeli alla tradizione familiare, da oltre mezzo secolo i Pisoni adottano il metodo a bagnomaria Tullio Zadra, il cui risultato finale è una grappa morbida e fruttata, con tutti gli aromi primari delle vinacce da cui deriva.

Nello scorso mese di maggio è stata inaugurata la nuova distilleria, progettata e realizzata per dare un notevole impulso alla produzione e per rispondere a esigenze sconosciute o trascurate in passato: risparmio energetico, sicurezza dell'ambiente di lavoro, eleganza e armonia dell'impianto.

Nei nuovi locali, impianti e accessori modernissimi vengono gestiti perseguendo i principi di produzione di qualità e genuinità che erano stati dei padri e dei nonni. L'unica parte del processo che non è stata automatizzata è il taglio delle parti meno nobili, rigorosamente fatto a mano dai mastri distillatori: i Pisoni si fidano più del loro naso che del più moderno sensore elettronico. Una particolare attenzione è rivolta alla vinaccia: distillata appena terminata la fermentazione, eliminandone lo stoccaggio così come la possibilità di sviluppo di muffe e batteri indesiderati.

### **Distilleria F.lli Vettorazzi**

Da quattro generazioni la famiglia Vettorazzi si occupa di distillazione. Azienda a conduzione familiare avviata nel 1896 quando ancora Levico Terme faceva parte dell'Impero Austroungarico.

Nel 1974 la distilleria si è ingrandita e oggi dispone di un impianto d'avanguardia sul piano tecnologico, della famiglia dei bagnomaria, pur conservando il carattere artigianale del sistema di produzione. Per scelta, la commercializzazione dei prodotti avviene prevalentemente a livello regionale.

### **Distilleria Faesi Giuseppe**

L'impianto di distillazione in funzione nell'antica casa della famiglia Faesi è un discontinuo a vapore, da esso si ottiene una grappa da cui spicca la ricchezza dei profumi e la particolare morbidezza. Dal 1964 la cura dell'alambicco è affidata a Mario Faesi che lo alimenta con vinacce fresche ancora ricche di vino, personalmente scelte presso le cantine di vinificazione della zona di Trento.

### **Distilleria Fedrizzi Stefano**

Dopo alcuni anni di inoperosità la distilleria ha ripreso la sua attività nel 1971. Il primo alambicco era dotato di una piccola caldaia a bagnomaria riscaldata a fuoco vivo, successivamente sostituito da un impianto di capacità più consistenti ma sempre funzionante con il tradizionale sistema trentino a bagnomaria. Le vinacce che vi si distillano provengono dalle cantine della zona, prevalentemente da quelle situate nella Piana Rotaliana. Questa piccola distilleria è a conduzione familiare e la sua produzione è limitata.



### **Distilleria Francesco di Francesco Poli**

Nel cuore della Valle dei Laghi a metà strada fra Trento e Riva del Garda, subito dopo la vendemmia nei vigneti di proprietà coltivati in agricoltura biologica, vengono scelte le migliori vinacce che senza alcuna torchiatura giungono in distilleria per essere distillate a bagnomaria secondo il tipico sistema trentino, lento e oneroso, ma che dà origine a un distillato molto delicato che conserva gli aromi e le fragranze dell'uva di provenienza.

### **Distilleria G. Bertagnolli**

Registrata presso la Camera di Commercio di Bolzano nel 1870 dai coniugi Edoardo Bertagnolli e Giulia de Kreutzenberg, la distilleria Bertagnolli è la più antica della provincia di Trento. Ma non è solo l'anzianità a costituirne la gloria: appena due anni dopo, una medaglia conferita dall'Azienda di Commercio ne testimonia il successo per gli splendidi risultati conseguiti e come fornitori ufficiali della Casa Imperiale Asburgica. L'intraprendenza imprenditoriale Bertagnolli e l'attenzione rivolta ininterrottamente dalla fondazione fino a oggi all'arte del distillare, ergendo a motto il concetto di massima qualità, sono scandite da date storiche. Partendo dal 1949 quando per primi in Trentino adottano la colonna Zadra a integrazione del vecchio paiolo, via via si arriva a oggi, quando, primi in Europa, possono vantare il completo controllo elettronico dell'intero ciclo di lavorazione, che fornisce all'operatore una panoramica di tutto quanto succede nella fase di distillazione. È grazie a questo che a ogni campagna può essere ampliato lo storico di produzione e il taglio delle teste e delle code avviene attraverso un metodo rigorosamente scientifico e non più empirico. Ciò permette di rileggere completamente il percorso della vinaccia, dall'arrivo in distilleria all'imbottigliamento finale, e di ripetere lo stesso procedimento di lavoro per ottenere uguale risultato e mantenere costante la qualità. L'efficienza e la sensibilità dell'uomo, comunque insostituibile nella scelta delle migliori vinacce, e la performance tecnologica trovano in Bertagnolli la loro armonia e il loro naturale equilibrio.

### **Distilleria Marzadro**

La storia della distilleria Marzadro ha inizio nel 1949, nel cuore della Vallagarina, e i protagonisti sono Attilio e Sabina Marzadro. Con gli anni l'azienda si è ingrandita e oggi vede la partecipazione attiva di tre generazioni. Il desiderio di crescita continua e quello di alimentare la cultura del prodotto grappa, senza fermarsi alla produzione in senso stretto, sono stati l'energia che ha messo in moto l'attuale e ingente cambiamento che vedrà le prossime distillazioni, da settembre a dicembre, 24 ore su 24, svolgersi nella nuova sede, sempre a Nogaredo. Quanto al particolare invecchiamento, nella nuova cantina sono state alloggiate le oltre cento botti, da 2,25 ettolitri, in legno di rovere, ciliegio, acacia e frassino

### **Distilleria Paolazzi Vittorio**

Dalla continuazione della povera e faticosa attività contadina familiare, nel 1962 a Faver è nata la distilleria di Vittorio Paolazzi. Per mantenere la tradizione trentina e membrana, lo stesso ha scelto il metodo discontinuo a bagnomaria.



### **Distilleria Pezzi**

Fondata nel 1950 la distilleria Pezzi si è sempre distinta per la convinta difesa della tradizione unita a una costante attenzione all'innovazione e alla ricerca tecnologica. Proprio in quest'ottica, nel 1998 ha avuto luogo un cambio d'impianto di distillazione. L'esperienza tramandata di padre in figlio ha fatto sì che nulla andasse perso dell'antica tradizione del distillare, e ciò oggi permette di proporre sul mercato fini grappe di Marzemino, più decise grappe di Teroldego e profumatissime di Moscato.

### **Distilleria Pilzer**

Ne 1957 Vincenzo Pilzer, poi affiancato dai figli Bruno e Ivano, concretizzò l'audace idea di una distilleria ufficiale in un paese di lambiccali clandestini della Valle di Cembra. La filosofia che da sempre accompagna la loro produzione nasce dalla convinzione che il saper distillare bene è rispetto verso chi ha cominciato prima, voglia di innovazione, consapevolezza di aver raggiunto degli ottimi risultati, l'ambizione di crescere. Per questo la grappa è un pezzo della loro vita. In distilleria è condiviso il pensiero di alcuni storici che descrivono il lambiccare come un'arte usata dal diavolo per produrre spirito atto a rendere felici gli angeli. Forse per questo i Pilzer hanno messo su una grapperia incastonata come una perla nell'ostrica, e l'ostrica in questo caso è la dura montagna che segna il confine per la viticoltura, anche di quella eroica. E gli alambicchi sono - è quasi un'ovvietà - rigorosamente bagnomaria.

### **Distilleria Pojer & Sandri**

L'azienda nasce nel 1975 dall'incontro di Fiorentino Sandri - che aveva appena ereditato circa due ettari di vigneto - e Mario Pojer, che si era di recente diplomato enologo alla prestigiosa scuola di San Michele all'Adige. Fin dall'inizio, alla cantina è stata affiancata la distilleria così da poter distillare tutte le vinacce delle uve prodotte. Inizialmente la produzione si componeva di grappe monovitigno alle quali si sono poi aggiunti i distillati di frutta e nel 1986 il brandy. Rinnovata nel 1982 per la prima volta, adottando un distillatore discontinuo a bagnomaria, la distilleria viene dotata nel 1993 di un nuovo impianto personalizzato e atto a lavorare l'intera gamma di prodotti: dalla vinaccia alla frutta, al vino.

### **Distilleria Poli Giovanni**

Azienda di piccole dimensioni a conduzione familiare specializzata nella produzione di grappe e vini Doc della Valle dei Laghi. Dopo la vendemmia, una volta effettuata la selezione delle vinacce, queste vengono indirizzate verso un tradizionale alambicco.

### **Distilleria Segnana F.lli Lunelli**

Era il 1860 quando Paolo Segnana realizzò una delle poche distillerie mobili della storia. Ai primi del Novecento il carro fu messo in pensione e lo stesso aprì a Borgo Valsugana una piccola distilleria che nel 1982 fu acquisita dalla famiglia Lunelli. Un passaggio naturale visto che i Lunelli erano tra i più importanti conferenti di vinaccia della Segnana. Dal 2001 la grappa Segnana viene prodotta in una nuova distilleria, accanto alle Cantine Ferrari. Vicinanza che sottolinea la stretta parentela tra Ferrari e Segnana.





La riduzione del contenuto alcolico per portare la grappa alla gradazione di consumo è ottenuta con l'utilizzo di Surgiva, acqua minerale naturale, anch'essa della famiglia Lunelli, che sgorga dalla fonte in alta quota nel Parco Naturale Adamello-Brenta.

### **Distilleria Tranquillini**

Dal 1992 l'attività distillatoria, iniziata negli anni '40 dal padre Luigi e che tuttora tiene sottocchio, è portata avanti dal figlio Amedeo. L'alambicco, con cui si distillano quasi esclusivamente vinacce di provenienza trentina, è un discontinuo a vapore. Il prodotto che contraddistingue la distilleria Tranquillini è la Grappa di Moscato.

### **Distilleria Zeni**

La distilleria nasce nel 1976 ad opera di Roberto e Andrea Xeni, con il preciso scopo di valorizzare le proprie vinacce, concludendo così un ciclo produttivo nato nel vigneto, sviluppato in cantina e completato in distilleria. Nella fattispecie, il periodo distillatorio inizia esattamente il primo giorno di vendemmia: verso sera, quando in cantina si ammostano le uve e i mosti seguono la via della cantina, la buccia non pressata e ricca di succo, confluisce nei serbatoi d'acciaio della distilleria. La produzione della distilleria da sempre è orientata sulle grappe di monovitigno per valorizzare le caratteristiche peculiari e organolettiche di ciascun vitigno. L'alambicco utilizzato è il classico impianto trentino a ciclo discontinuo a bagnomaria.

Ammaliati dal fascino delle piccole botti di provenienza francese, nel 1982 sono state introdotte in distilleria le prime barrique, impiegate per l'invecchiamento della grappa di Teroldego.

### **Distillerie Trentine**

Dal 1864, cinque generazioni di distillatori si sono tramandate i segreti di quest'arte. Stabilitesi in Trentino nel 1935, dal 1973 operano sotto l'attuale nome di Distillerie Trentine, di nome e di fatto come dice il loro slogan. Dal 2001 in distilleria è svolta anche la fase di imbottigliamento dei prodotti. Dotati di un alambicco continuo, oltre alla vinaccia distillano anche altre materie prime tra le quali rilevanti sono le pere.

### **Istituto Agrario San Michele all'Adige**

La storia dell'Istituto inizia il 12 gennaio 1874 quando la Dieta Regionale Tirolese di Innsbruck deliberò di attivare a San Michele all'Adige una scuola agraria con annessa stazione sperimentale, ognuna delle quali doveva congiuntamente cooperare alla rinascita dell'agricoltura nel Tirolo. Se tanta è la storia, proprio in occasione del suo 130° anniversario, l'Istituto apre le porte a un'altra iniziativa tanto unica quanto importante: il primo Master universitario in Scienze della Grappa che, in pratica, sancisce l'avvio della prima università dedicata alla nobile acquavite. Ha aperto i battenti proprio vicino all'impianto di distillazione, che era e rimane un discontinuo a bagnomaria nel rispetto della tradizione. Oggi la distilleria è nuovamente in evoluzione, come si addice a una struttura al servizio della ricerca e che, da essa, riceve le risorse per essere all'avanguardia. Le grappe prodotte, rigorosamente puntando a risultati di finezza ed equilibrio, attualmente sono otto e di vitigno, sia aromatiche che non aromatiche, e nuovi prodotti



stanno per essere lanciati sul mercato. L'attività distillatoria è inoltre rivolta alla frutta e al vino. Un'unica volta si è ottenuto il distillato di sambuco: partendo da 400 chilogrammi di materia prima se ne sono ottenuti 18 litri.