



Distillerie in VENETO

Antica Distilleria Negroni

Fondata nel 1919 dal Cav. Guglielmo Negroni la distilleria divenne subito famosa per l'omonimo aperitivo. Oggi, guidata mirabilmente da Giancarlo Palla che ha già dimostrato la sua capacità nella conduzione dell'Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini, la grapperia produce distillati impiegando i due alambicchi a bagnomaria e un alambicco continuo verticale che operano principalmente su vinacce di Prosecco, Chardonnay, Cabernet, Pinot e Merlot, ottenendo acgueviti di notevole personalità che vengono esportate in diversi paesi del mondo.

Antiche Distillerie Attilio Dalla Vecchia

Tra le più antiche, l'Antica Distilleria Dalla Vecchia è stata fondata alla fine del XIX secolo. Le vinacce provenienti dai vitigni più diffusi quali Cabernet, Merlot e Chardonnay sono però ancora distillate con l'alambicco a quattro caldaiette che si trova nell'originario stabilimento di Malo.

Antiche Distillerie Riunite

Di proprietà di Francesco dal Toso, le Distillerie riuniscono due marchi prestigiosi, il Valbruna acquisito nel 1992. e la Rossi d'Asiago, in attività già dal 1868 e fondata ad Asiago dal farmacista doti. G.B Rossi. La materia prima proveniente principalmente dalla vicina regione del Friuli Venezia Giulia e distillata con alambicchi discontinui in rame, deriva dai vitigni più diffusi nella zona tra cui Prosecco, Cabernet, Chardonnay e Muller Thurgau.

Azienda Agricola Capovilla

Sita dal 1986 nelle cantine di Villa Dolfin Boldù, dagli anni Settanta distilla con piccoli alambicchi a bagnomaria e le sue produzioni provengono da vitigni Cabernet, Sauvignon, Merlot, da uve ibride come Isabella e Noah e da varietà di frutta anche particolarissime (Pere del miele, Ciliegie di Riolo ecc.).

Azienda Agricola Cavazza Domenico & Fratelli

La cantina è sorta nel 1928 e ristrutturata nel 1995. La distilleria è stata costruita invece nel 1994 in un rustico nella zona di Alonte. E' stata dotata di un impianto discontinuo a bagnomaria per la produzione di grappe monovitigno e di distillati d'uva. I vitigni da cui si ottengono le materie prime sono principalmente Cabernet, Merlot, Pinot, Uva Moscato, Uva Fragola e Chardonnay.

Bortolo Nardini

L'azienda Bortolo Nardini è proprietaria di due distillerie, la più antica a Bassano del Grappa e la più recente a Monastier (TV). L'azienda impiega per le produzioni due alambicchi a caldaiette e un alambicco continuo verticale, distillando principalmente vinacce di Pinot, Tocai, Cabernet. Raboso e Refosco provenienti dall'alto Veneto e dal Friuli.

Ricerca a cura del Dott. Luigi Odello



Brotto Distillerie

La distilleria, nata nel 1898 a Cittadella (PD) e specializzata in infusioni e macerati di erbe, radici e frutta, si indirizza verso le produzioni di distillati già nel 1908. Lo sviluppo dell'attività grappaiola si ha negli anni Cinquanta e da allora si distillano con alambicco a bagnomaria o con caldaiette a vapore le vinacce provenienti dai vitigni tipici della zona come Merlot, Sauvignon, Pinot, Cabernet e Chardonnay. Ha oggi sede a Cornuda (TV) dove si è spostata nel 1921.

Distilleria Acquavite

Un'attività ormai ventennale quella della Distilleria Acquavite fondata a metà degli anni Ottanta. Distilla oggi la materia prima ottenuta dai vitigni più diffusi, come Pinot, Chardonnay, Prosecco, Verduzzo, Tocai, Merlot, Cabernet, Raboso e Riesling con tecnologie di avanguardia, frutto di una sperimentazione continua e lungimirante.

Distilleria Antonio Scaramellini

Azienda dell'entroterra del Lago di Garda. La Distilleria è stata fondata nel 1921 da Antonio Scaramellini ed è oggi guidata da Gianbattista e Gabriella. Ottantaquattro anni di attività ma ancora la stessa tradizione, perché la distilleria, unica in Veneto e tra le poche in Italia, impiega ancora l'alambicco a fuoco diretto, sistema che ha funzionato per secoli prima dell'arrivo del vapore e del sottovuoto. Tra le grappe di punta, quelle distillate da uve di Amarone, Recioto e Bardolino.

Distilleria Artigiana Gobetti Carlo

Una vera tradizione di famiglia: arrivata alla sesta generazione l'azienda è stata fondata nel 1973 e si è trasferita negli stabilimenti attuali di Marciaga nel 1985. Con il lento metodo discontinuo a bagnomaria, realizzato con un impianto tra i più vecchi ancora in attività, si distillano vinacce di Bardolino, Amarene, Valpolicella, Custoza e Lugana.

Distilleria Bottega

La distilleria nasce nel 1977 ad opera del mastro distillatore Aldo Bottega. Nel 1983 gli succedono i figli Sandro, Barbara e Stefano. Affiancata dal marchio Alexander nel 1987, la distilleria opera oggi con un alambicco a bagnomaria, un alambicco a cinque caldaiette e un alambicco continuo verticale distillando vinacce da Cabernet, Chardonnay, Raboso, Picolit, Pinot e Merlot.

Distilleria Brugnolaro Cirillo

Per la Distilleria Brugnolaro la materia prima impiegata proviene principalmente dai vitigni più tipici quali Merlot, Cabernet, Chardonnay e Tocai. La sua produzione di distillati è realizzata con metodo discontinuo impiegando l'alambicco a sei caldaiette presente nello stabilimento.

Distilleria Cimenti

L'attività distillatoria della Distilleria Cimenti prosegue da più di vent'anni nella sua sede di Altivole. Dal 1988 impiega i due piccoli alambicchi a bagnomaria, appartenenti al vecchio



impianto di una distilleria trentina acquistata per avviare l'attività, per realizzare le sue produzioni, distillando vinacce provenienti da diversi vitigni quali Merlot, Cabernet, Prosecco, Chardonnay, Fragolino e Noah.

Distilleria Da Ponte

L'azienda, fondata nel 1892 a Conegliano Veneto da Andrea e Matteo da Ponte, geniale realizzatore di innovativi alambicchi che ancora oggi dà il nome al metodo di distillazione impiegato, è guidata dalla famiglia Fabris. Da vitigni della zona, in primis il Prosecco per la famosa Grappa di Prosecco Barricata, si ottiene la vinaccia per la distillazione con alambicchi a bagnomaria o con l'impianto continuo verticale.

Distilleria Dal Toso Rino & Figlio

La tradizione distillatoria dei Dal Toso inizia nel 1920 e prosegue a Ponte di Barbarano nel 1963 con il figlio Pino che avvia una sua distilleria operante tutt'oggi seppi» ridimensionata rispetto agli anni '60. L'alambicco a quattro caldaie dell'azienda distilla vinacce provenienti dai vitigni più diffusi come Tocai Moscato, Traminer e MullerThurgau fino ai più particolari come Ottonel e Madresfield.

Distilleria F. De Negri

Fondata nel 1933 da Francesco De Negri, l'azienda impiega ancora un metodo di distillazione che segue un processo rigorosamente tradizionale e artigianale: in discontinuo, utilizzando piccole caldaie in rame, la Distilleria De Negri distilla vinacce di Prosecco e Prosecco Cartizze, esclusivamente delle colline tra Conegliano e Valdobbiadene.

Distilleria F.lli Brunello

La nascita dell'azienda risale al 1840 quando nel Palazzone di Montegalda Bortolo Lotto iniziò l'attività di distillazione proseguita da figli e nipoti. Il metodo discontinuo è tutt'oggi applicato con l'alambicco a quattro caldaie interamente in rame, uno dei pochi alambicchi storici ancora in funzione, per distillare vinacce da vitigni Merlot, Tocai, Cabernet, Chardonnay e Prosecco.

Distilleria Franceschini

Fondata nel 1972, la Distilleria Franceschini opera ancora nel settore delle acquaviti impiegando l'alambicco a dieci caldaie insediato in azienda per realizzare le sue produzioni. La materia prima deriva principalmente dai vitigni tipici della zona veronese come Bardolino, Valpolicella, Custoza, Lugana e Aiole.

Distilleria Li.Di.A.

La fondazione della distilleria Li.Di.A risale già agli anni Sessanta. A conduzione familiare, guidata oggi da Giovanna Cichellero, l'azienda vicentina impiega per il processo di distillazione il sistema discontinuo con alambicco a quattro caldaie. Dai vitigni tipici della zona come Moscato, Prosecco e Traminer ottiene le vinacce fresche per le sue produzioni.



La cantina è sorta nel 1928 e ristrutturata nel 1995. La distilleria è stata costruita invece nel 1994 in un rustico nella zona di Alonte. E' stata dotata di un impianto discontinuo a bagnomaria per la produzione di grappe monovitigno e di distillati d'uva. I vitigni da cui si ottengono le materie prime sono principalmente Cabernet, Merlot, Pinot, Uva Moscato, Uva Fragola e Chardonnay.

Distilleria Maschio Antonio Cima da Conegliano

Già attiva agli inizi del '900, ma ufficialmente solo dal 1920, la distilleria è oggi guidata dalla terza generazione costituita da Francesco Maria e Mariano Maschio. In anni recenti si è associata alla Maschio Antonio la Distilleria Cima da Conegliano, così da essere oggi attive come Distilleria Maschio Antonio Cima da Conegliano. Con il sistema discontinuo, realizzato con alambicco a quattro caldaiette, si distillano vinacce provenienti da Prosecco, Cartizze, Chardonnay e Raboso.

Distilleria Maschio Beniamino

La distilleria è attiva dal 1964, quando Beniamino decise di lasciare la famiglia e fondare la sua distilleria. Oggi sotto la guida del figlio Alessandro, la Maschio Beniamino distilla materia prima dalle colline del trevigiano impiegando il metodo discontinuo ancora in azienda sin dai primi anni di attività. Le vinacce provengono principalmente dal classico Prosecco, dal Pinot, Chardonnay e tra le ultime da uve tipiche della Valpolicella.

Distilleria Maschio Bonaventura

Gestita oggi da Italo Maschio, la distilleria opera da oltre 100 anni nel Veneto Orientale. Passata nel 1903 nelle mani di Bonaventura che progettò personalmente i suoi primi alambicchi, l'azienda prosegue ancora la sua attività di distillazione impiegando il metodo discontinuo con alambicco a 8 caldaiette. Le materie prime provengono da vitigni quali Prosecco, locali. Raboso. Cabernet, Merlot. Pinot Bianco e Nero.

Distilleria Maschio Marcello

Fondata nei primi anni del '900 a Santa Maria di Campagna in Cessalto da Ignazio Maschio, la distilleria è stata trasferita a Motta di Livenza nel 1922, dove è attiva ancora oggi sotto la guida dei nipoti di Marcello, figlio del fondatore. In discontinuo con l'alambicco a otto caldaiette la distilleria realizza i suoi prodotti impiegando vinacce provenienti da vitigni tipici quali Cabernet e Merlot, e da vitigni dei territori limitrofi quali Verduzzo, Raboso e Traminer.

Distilleria Milanese

Se poca è l'attenzione dedicata al marketing e alle regole della comunicazione, il visitatore attento non può non respirare, in questa distilleria, quanto di più vero c'è nel lambiccare vinaccia. Presenti sia l'apparecchio continuo che le caldaiette di nota tradizione veneta, Milanese ricava dalle vinacce venete grappe di forte personalità, tanto da risultare in certi casi un vero recupero della memoria di acquaviti d'altri tempi.



Distillerie Bonollo Umberto

Le prime testimonianze scritte sulla distilleria datano 1908 con riferimento all'attività del capostipite dei Bonollo, Giuseppe. Con i due alambicchi a bagnomaria, l'alambicco a caldaiette e il più recente alambicco continuo si distillano oggi in azienda vinacce dai vitigni più tipici come Cabernet, Chardonnay, Pinot e Prosecco e da quelli più rari come Amarene, Moscato Fior d'Arancio e Friulano.

Distillerie Le Crode

Con un alambicco di antica tradizione e interamente in rame del 1910, dotato di tre caldaiette a vapore e acquistato a Segusino, la Distillerie Le Crode produce i suoi distillati impiegando vinacce di Prosecco, Cabernet, Merlot, Chardonnay, Pinot e Uva Fragola, ampliando la produzione con distillati di frutta.

Distillerie Schiavo

Sicuramente tra le più piccole distillerie a conduzione familiare ancora attive in Italia, la Distilleria Schiavo è stata fondata nel 1887 e condotta di padre in figlio per quattro generazioni. Installato l'impianto discontinuo a una caldaietta nel 1922, è negli anni '60 che le caldaiette vengono portate a sei.

Maschio Pietro & Figli Distilleria

Già attiva nel 1880 sotto la guida di Francesco, la Distilleria è passata poi di padre in figlio, e prosegue ancora oggi la sua attività a Monteforte d'Alpone impiegando ancora il metodo discontinuo a bassa pressione con un alambicco completamente in rame a quattro caldaiette. Per i loro distillati impiegano vinacce provenienti da uve base dell'Amarone e del Garganega, l'uva impiegata per produrre il Recioto.

Poli Distillerie

Fondata ancora nel 1898 dal capostipite Gio Batta, l'azienda è oggi guidata dai fratelli Poli, con Jacopo dedito all'attività di distillazione, che proseguono l'attività della famiglia secondo la tradizione, pur con un occhio di riguardo alle nuove esigenze del consumatore. Impiegando il metodo di distillazione discontinuo a caldaiette tipicamente veneto, ottiene acquaviti, limitate alle possibilità di distillazione giornaliera, da vinacce tipiche della zona come Cabernet e Merlot. L'ultima generazione ha inoltre introdotto il sistema di distillazione a bagno maria e un innovativo distillatore a bagno maria sottovuoto con colonna di arricchimento senza piatti a riflusso regolabile, unico in Italia.