



TRENTINO
esperienze vere

TRENTINO GRAPPA

La magia dei distillati
del Trentino

Trentino Grappa Da sempre, clima e territorio rendono la terra trentina particolarmente vocata alla produzione della vite. Il felice intreccio tra l'ambiente e la sapiente mano dell'uomo permette al Trentino di produrre grandi vini, ma non solo. Perché esiste un prodotto che più di ogni altro si può dire sinonimo di purezza, integrità e di identità del territorio: la Trentino Grappa. Oggi su 130 distillerie presenti in Italia, oltre 30 sono trentine. Tuttavia la loro produzione rappresenta solo l'8% di quella nazionale, a dimostrazione di come sia la qualità il criterio seguito nella scelta e nella distillazione delle vinacce. Pregiate, ma soprattutto freschissime. Accompagnate all'alambicco non appena abbiano esaurito la loro funzione primaria: l'ottenimento del mosto. La grande varietà di uve permette una differenziazione del prodotto, tanto che spesso in Trentino la grappa prende il nome del vitigno da cui le vinacce nascono. Il tutto nel rispetto quasi religioso della tradizione, della storia e della cultura dei luoghi.



Se esiste un prodotto che meglio di qualunque altro sappia riassumere in sé i caratteri e le peculiarità di un territorio e dei suoi abitanti, quello è senza dubbio la Trentino Grappa.

Lo testimonia la storia di tantissimi piccoli distillatori che in clandestinità, con alambicchi di fortuna, "facevano" la grappa per rendere meno grama una vita difficile. Ma che grappa e Trentino siano da sempre un binomio inscindibile lo testimoniano oggi le numerose distillerie in cui con grande professionalità e passione, interpretando in chiave moderna l'antico "lambicà", si producono pregiate grappe di qualità.



STORIA E NATURA

Più che un distillato, la Trentino Grappa è una cultura, un agglomerato di esperienze e di antichi aneddoti legati al ciclo della vite.

Il Trentino grappicolo è come uno scrigno, una stanza dei tesori da scoprire metro dopo metro in cui le distillerie sono gemme fatte di intelligenza, genuinità e tradizione.

A vertical space-themed image. At the top, a blue planet with a prominent purple ring is visible. Below it, a grey, cratered planet is shown. The background is a dark space filled with a colorful nebula in shades of green, yellow, and orange, and several bright white stars.

IA
URA



Un prodotto italiano La grappa esiste da sempre. Voller risalire ad una sua origine precisa sarebbe un vuoto esercizio di retorica. Si narra che già gli antichi egizi praticassero una sorta di distillazione per ottenere delle bevande alcoliche. Ma la grappa è sinonimo di italianità, sin da quando, attorno l'anno Mille, fu la Scuola Salernitana a codificare le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione e a prescriberne l'impiego per svariate patologie umane. Un bene prezioso, non solo per l'esigua quantità prodotta (di ogni mille bottiglie di superalcolici consumate una sola - o poco più - è di grappa). La grappa è un bene italiano perché si può ottenere solo da vinacce esclusivamente italiane, così come la grappa trentina si ottiene solo dai magnifici vitigni trentini.

La scelta della qualità Verrebbe da dire che in una provincia tanto ricca di produzioni viticole non può mancare un'altrettanto ricca produzione di grappa. Ma l'equazione è vera solo in parte. Perché per quanto riguarda il Trentino la scelta è stata compiuta in un'unica direzione: quella della qualità. A dimostrarlo, la straordinaria specializzazione delle distillerie trentine e la cura con cui il marchio viene affidato alla promozione.



L'antica arte del "lambicàr" La storia della Trentino Grappa è la storia della sua gente. Il racconto di secoli di duro lavoro affrontati con l'orgoglio e la passione della gente di montagna che si condensano attorno al lambicàr. Una parola che da sola può spiegare secoli di storia in quanto racchiude in sé due significati diversi: faticare e distillare. Come se le due azioni fossero complementari, una di ausilio all'altra. Così, più che un distillato, la Trentino Grappa è una cultura, un agglomerato di esperienze, un libro pieno di nomi e cognomi, di aneddoti legati al ciclo della vite, tanto che il "lambicàr" diviene ogni volta un atto liberatorio, il coronamento di un cammino iniziato in precedenza con la vendemmia.

Le case dell'alambicco Il Trentino grappicolo è come uno scrigno, una stanza dei tesori da scoprire metro dopo metro in cui le distillerie sono gemme fatte di intelligenza, genuinità e tradizione. In pratica non c'è una valle che non possa vantare la presenza. Immaginiamo allora di visitarle tutte, queste case dell'alambicco, in cui le vinacce dei vitigni autoctoni vengono distillate con saggezza, seguendo alla lettera i dettami che i distillatori si tramandano da generazioni. La Valle di Cembra, con le sue leggende di donne che scendevano in città con le bottiglie nascoste sotto alle gonne; la Piana Rotaliana, regno del Teroldego, ove si concentrano ben undici distillerie. E poi la Valsugana, la Vallagarina, la Valle dei Laghi. Il trionfo di un'attività produttiva che da sempre ha scelto di stare dalla parte della qualità. E il conseguimento della denominazione di origine e qualità garantite ne è la riprova più importante.





Istituto di Tutela Grappa del Trentino

Ma non basta produrla, la grappa. Non basta seguire ciecamente la tradizione. Per un prodotto tanto delicato ed esposto alla corruttibilità del tempo, occorre prendersi cura di ogni dettaglio, anche quello apparentemente più insignificante. È per questo che nel 1969, cinque illuminati e storici distillatori trentini (Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani, Segnana e Bassetti) diedero vita all'Istituto di Tutela Grappa del Trentino. Uno strumento di controllo della qualità che oggi conta oltre trenta soci, praticamente la totalità dei distillatori trentini. Solo dopo numerosi e accurati controlli l'Istituto concede il via libera e rilascia alla grappa l'ambito "marchio del Tridente". Non prima che il prodotto venga certificato dalle analisi di laboratorio condotte dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e dalle analisi organolettiche della Commissione operante presso la C.C.I.A.A. di Trento.

LAVORO DISTILL

Distillare è una storia trentina. Un tempo garantiva la sopravvivenza di molte famiglie, aiutava boscaioli e contadini a sopportare il gelo invernale e guariva le malattie. Una fedeltà al territorio che si conferma nel complesso procedimento di distillazione delle vinacce, giacché ancora oggi è usato il "metodo bagnomaria discontinuo" inventato dal trentino Tullio Zadra.

**RO E
LLERIA**



Una storia trentina La distillazione è un rito misterioso, emblema del carattere tenace delle genti di montagna. Uomini e donne abituati a distillare in proprio giacché, durante la dominazione degli Asburgo era consentita una modesta produzione familiare. Distillare è indubbiamente una storia trentina. Da sempre la Trentino Grappa rappresenta un'immancabile presenza sulle tavole trentine. Oggi rappresenta circa l'8% della produzione nazionale e viene dal lavoro di tante piccole distillerie sparse sul territorio. Sono oltre trenta sulle centotrenta che si contano in Italia, numeri che costituiscono la riprova di quanto le aziende trentine investano in termini di qualità: una vera e propria parola d'ordine. La freschezza della materia prima, la cura della lavorazione e i controlli organolettici accurati fanno sì che l'eccellenza della Trentino Grappa venga riconosciuta senza problemi al di fuori dei confini provinciali.





Il metodo di Tullio Zadra Nel complesso procedimento della distillazione delle vinacce, il rispetto della tradizione è assoluto. Ancora oggi il metodo usato è quello inventato da Tullio Zadra, un maestro nella costruzione degli alambicchi che negli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso perfezionò appunto il "metodo bagnomaria discontinuo" che ancora oggi porta il suo nome. Un metodo tutto trentino, successivamente utilizzato anche in altre regioni, che grazie al vapore acqueo permette di ottenere una migliore regolazione della temperatura di cottura e quindi l'ottenimento di un prodotto più fine. Se la Trentino Grappa è così pregiata lo si deve all'utilizzo di vinacce freschissime e al metodo "Tullio Zadra" che garantisce loro un riscaldamento lento e uniforme.



La memoria di una civiltà Il segreto di una produzione di qualità sta spesso nel coniugare nella giusta misura tradizione ed innovazione. Mettere a frutto nel presente, alla luce delle preziose scoperte della ricerca vitivinicola ed enologica, gli insegnamenti ed il carattere caparbio che sono stati tramandati per generazioni. Ma non si quantifica solo in termini di economicità il lavoro di un contadino o di un distillatore, perché prendendosi cura della propria vigna e della propria distilleria ecco che essi diventano simbolicamente anche tutori del territorio, della sua conservazione, della memoria di una civiltà.

Le mani, l'unica macchina Amore per la propria terra e rispetto della tradizione: ecco quali sono gli elementi che sostengono il distillatore nell'arte del suo lavoro. Da sempre, in Trentino la vendemmia viene praticata a mano, con pazienza e spirito di sacrificio. Sarebbe impensabile infatti qualsiasi altro tipo di lavorazione in un territorio sovente impervio e colmo di asperità. Un lavoro certosino che continua con la raccolta e la lavorazione delle vinacce.



Distillerie, volto di una storia In pochi altri luoghi come in Trentino visitare una distilleria vuol dire compiere un viaggio culturale nel passato o compiere un'ardita spedizione nel nostro futuro prossimo. Antichi palazzi e preziosi masi ristrutturati accanto a strutture modernissime e all'avanguardia: si può dire che da queste parti la scelta dei luoghi da adibire a distilleria non è casuale, ma ha una logica precisa. Quella di dare un volto alla Storia e alla tradizione di un popolo lì dove l'arte, quella vitivinicola, si esercita con lo stesso spirito di un secolo fa e, parallelamente, proiettare il tutto nel futuro.



CONVIVI E CULTI

Una vera e propria vocazione enologica e quindi grappicola quella trentina, che trova la sua realizzazione in un alto numero di storiche distillerie, guidate da appassionati, prima che da esperti del settore.

Una ricchezza data dalla particolare configurazione geografica e dalla brillante intraprendenza di esperti distillatori.

A close-up, profile view of a woman with long brown hair, wearing a white shirt, holding a glass of wine to her nose and smiling slightly. The background is softly blurred, showing another person's face. The overall mood is warm and elegant.

**VIVIO
TURA**



Da un'intuizione alla grappa Ogni distilleria trentina ha alle sue spalle una storia in cui solo la tenacia, la passione e la caparbia dei fondatori hanno permesso di avviare l'attività, spesso in maniera pionieristica, e di condurla attraverso mille traversie e difficoltà fino ai giorni nostri, tra le braccia della tecnologia e del generale apprezzamento da parte del mercato. Una tradizione che nel passare da una generazione all'altra, non ha perso nemmeno un briciolo della sua artigianalità e del suo fascino. Storie di trentini che hanno costituito, spesso a partire da un'intuizione geniale, le fondamenta di quello che oggi può essere tranquillamente considerato uno dei vanti enogastronomici di questa piccola grande provincia, il cui pregio è oramai generalmente riconosciuto in tutto il resto d'Italia e all'estero.



Musei della Tradizione La Trentino Grappa è soprattutto l'espressione di un grande amore per la propria terra. È con questa consapevolezza che quasi tutte le distillerie trentine organizzano visite guidate al proprio interno. Proprio come se si trattasse di musei della tradizione. Così può capitare di scoprirsi curiosi e affascinati aggirandosi tra le complesse strutture dei tradizionali alambicchi di rame, guidati da esperti che spiegano il lavoro appassionato che sta dietro quella bottiglia dal collo sottile e trasparente e, magari, aiutano a comprendere i sinuosi aromi che dal calice vanno all'assalto dei nostri sensi.



Bere il territorio La straordinaria natura di questa terra si riflette nella quantità e, soprattutto, nella qualità delle sue grappe. Fruttate e aromatiche: caratteristiche che provengono dall'unicità di questa provincia, dalla sua molteplice conformazione fisica e climatica. Una calligrafia gustativa, un carattere impossibile da confondere quello di questi distillati. Sin da quando le vinacce fanno il loro ingresso nell'alambicco e, infine, si mostrano al mondo dietro a delicati vetri, sotto forma di grappa, pronte ad essere degustate. Stillano, infine, donando al bevitore una varietà di sensazioni, profumi, immagini che sono quelle della terra trentina.

L'ospite è il benvenuto Madre Natura ha plasmato il Trentino assegnandogli una curiosa forma, come di farfalla o aquila che vanitosamente dispiega due ali divise dalla valle dell'Adige. Terra incontaminata, non toccata ancor dallo sfrenato e avvilente turismo di massa, tanto che ancora oggi chiama "ospiti" coloro che decidono di visitarla. E qual è il gesto simbolico che meglio incarna l'ospitalità? Offrire un bicchiere di ottima Trentino Grappa, naturalmente.



La cultura è in tavola Una cultura, quella del bere sano, che è tutt'uno con la storia della terra trentina. Sono centinaia i riti, le consuetudini e le usanze popolari trentine che contemplano la presenza di un buon bicchiere di Trentino Grappa, segno che questo prodotto della terra è da sempre un tutt'uno con la tradizione del luogo che lo produce. Segni antichi avvolti in un alone di mistica semplicità che conservano ancora oggi immutato il loro fascino e che è possibile ritrovare a tavola, dopo un lauto pasto, o in tantissime altre occasioni.



Trentino Grappa

Istruzioni per l'uso

Tra i tanti distillati prodotti nel mondo, la grappa trentina è una delle perle più preziose. La quantità di bottiglie prodotta è limitata ma consente all'assaggiatore un'esperienza sensoriale unica. I profumi che la Trentino Grappa cela dentro di sé sono quelli della sua terra e non si esagera nel dire che in ogni bottiglia c'è un pezzo del Trentino.

Sono molteplici le modalità e i tempi con le quali la grappa può essere degustata. Anzitutto a coronamento di un pasto. Un ampio ventaglio di aromi che completano e arricchiscono i sapori delle pietanze appena assaggiate a tavola.

Il colore e il sapore della Trentino Grappa varia sostanzialmente a seconda che si tratti di grappa giovane, con quel gusto ancora indissolubilmente legato alle vinacce, o riserva, passata attraverso la maturazione nelle botti di rovere, arricchita così ulteriormente con le note complesse e nobili del legno.

Trentino Grappa, servita a 18 °C, è insuperabile sulle creme di gelato, come digestivo, o come corroborante da fine pasto.

SOCI DELL'ISTITUTO TUTELA GRAPPA DEL TRENINO PRODUTTORI DELLA "TRENINO GRAPPA" A MARCHIO

Angeli Dist.

Via Capitelli, 31 38074 Dro
Tel. 0464 504310 Fax 0464 543213
info@distilleria-angeli.it
www.distilleria-angeli.it

Antica Erboristeria Dott. Cappelletti

Viale Europa, 9 38060 Aldeno
Tel. 0461 841009 Fax 0461 841466
info@cappellettinovasalus.it
www.cappellettinovasalus.it

Bailoni Dist.

Via Crucis, 5 38049 Vigolo Vattaro
Tel. 0461 848861 Fax 0461 848861
info@distilleriabailoni.it

Borgo Vecchio Dist.

Via Barricata, 12/A 38050 Ospedaletto
Tel. 0461 770000 Fax 0461 770000
info@borgo-vecchio.it
www.borgo-vecchio.it

Bresciani Ernesto Dist.

Loc. Fontanelle 38060 Tenno
Tel. 0464 521701 Fax 0464 521701

Crucolo

Loc. Lagarine, 103 38050 Scurelle
Tel. 0461 763707 Fax 0461 782060
info@crucolo.it
www.crucolo.it

Dallavalle - Rossi d'Anauia Dist.

Via Conti Arsio, 1 38028 Revò
Tel. 0463 432684 Fax 0463 431821
info@distilleriedallavalle.it

Fedrizzi Elio Dist.

Fraz. Toss 38010 Toss di Ton
Tel. 0461 657015 Fax 0461 657015
d.fedrizzi@libero.it

G. Bertagnolli Dist.

Via del Teroldego, 11/13 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 603800 Fax 0461 605580
info@bertagnolli.it
www.bertagnolli.it

Giori Distillati Trentini

Via Nazionale, 38 38060 Volano
Tel. 0464 411224 Fax 0464 412024
mail@gioridistillati.it
www.gioridistillati.it

Istituto Agrario di S. Michele a/A Fondazione Edmund Mach

Via E. Mach, 1 38010 S. Michele a/A
Tel. 0461 615253 Fax 0461 615352
cantina@iasma.it
www.iasma.it

Marzadro Dist.

Via per Brancolino, 10 38060 Nogardeo
Tel. 0464 304555 Fax 0464 304556
info@marzadro.it
www.marzadro.it

Paolazzi Distillati

Via Rododendri, 2 38033 Cavalese
Tel. 0462 230344 Fax 0462 230776
info@paolazzi.com
www.paolazzi.com

Paolazzi Vittorio Dist.

Via Vich, 29 38030 Faver
Tel. 0461 683024 Fax 0461 683024
m.paolazzi@virgilio.it

Pezzi Fabio Dist.

Piazza S. Barbara, 6 38010 Campodenno
Tel. 0461 655100 Fax 0461 645312
distilleriapezzi@virgilio.it
www.distilleriapezzi.it

Pilzer Dist.

Via Portegnago, 5 38030 Faver
Tel. 0461 683326 Fax 0461 680689
info@pilzer.it
www.pilzer.it

**Pisoni F.lli Dist.**

Fraz. Pergolese, via S. Siro, 7/A
38070 Pergolese
Tel. 0461 564106 Fax 0461 563163
grapes@tin.it
www.pisoni.net

Casimiro Dist. di Bernardino Poli

Fraz. S. Massenza, 43 38070 S. Massenza
Tel. 0461 864140 Fax 0461 340724
bernardinopoli@alice.it
www.distilleriacasimiro.it

Francesco Dist. di Francesco Poli

Via del Lago, 11 38070 S. Massenza
Tel. 0461 340090 Fax 0461 340090
francescopoli@francescopoli.it
www.distilleriafrancesco.it

Poli Giovanni e figli Dist.

Via del Lago, 3 38070 S. Massenza
Tel. 0461 864119 Fax 0461 340773
info@poligiovanni.it
www.poligiovanni.it

Poli Valerio Dist.

Via del Lago, 7 38070 S. Massenza
Tel. 0461 864116 Fax 0461 864116
info@valeriopoli.it
www.valeriopoli.it

Pravis Az. Agr.

Loc. Biolche di Castel Madruzzo 38076 Lasino
Tel. 0461 564305 Fax 0461 564565
info@pravis.it
www.pravis.it

Riserva dell'Elmo Saracini

Via Dallafior, 36 38050 Povo
Tel. 0461 810144 Fax 0461 816128
info@grappesaracini.it
www.grappesaracini.it

Segnana F.lli Lunelli Dist.

Via del Ponte, 13 38040 Trento
Tel. 0461 972311 Fax 0461 913008
info@ferrarispumante.it
www.ferrarispumante.it

Tarter Distillati

Via Bolzano, 14 38015 Sorni di Lavis
Tel. 0461 870213 Fax 0461 870213

Vettorazzi Dist.

Corso Centrale, 11 38056 Levico Terme
Tel. 0461 706321 Fax 0461 706321
info@grappavettorazzi.it
www.grappavettorazzi.it

Zeni Dist.

Via Lungo Adige, 2 38010 Grumo S. Michele
a/A
Tel. 0461 650456 Fax 0461 650748
robezen@tin.it
www.zeni.it

Zuccatti Dist.

Fraz. Ciago 38070 Ciago
Tel. 0461 864091 Fax 0461 340689
distilleria.zuccatti@libero.it
www.zuccatti.it

Questa pubblicazione è stata edita da Trentino S.p.A. nel mese di aprile 2010

Testi: Pino Loperfido

Coordinamento editoriale: Area Produzioni Trentine Trentino S.p.A.

Foto: Fotoarchivio Trentino S.p.A., Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento,

Carlo Baroni, Giovanni Cavulli, Giorgio Deflorian, Flavio Faganello, Romano Magrone, Patrizia Pizzini, Gianni Zotta

Grafica: Designfabrik, Rovereto

Stampa: La Grafica, Mori



www.trentodoc.com

TRENTODOC

Remuage italiano.

2008
Neil Duerden
per l'Originale Metodo Classico Trentino.