



IL MAGAZINE



DISTILLERIE

MARTEDÌ 6 DICEMBRE 2022



HOME NEWS PERSONAGGI AL BAR SPIRITO OFF RUBRICHE LA GUIDA CONTATTI

Home > IN PRIMO PIANO > Spiriturismo in Trentino, tra la grappa di tradizione, nuovi affinamenti e gin...

IN PRIMO PIANO **IN VIAGGIO**

Spiriturismo in Trentino, tra la grappa di tradizione, nuovi affinamenti e gin di territorio

Di **Giambattista Marchetto** - Dicembre 4, 2022 👁️ 23 🗨️ 0






Il percorso più sostenibile porta i cicloturisti a scoprire la bellezza di fiumi e valli che collegano le distillerie in terra trentina, ma anche in auto – in particolare nel periodo della “Notte degli alambicchi accesi” – si può godere di un territorio unico, vocato agli spiriti “autoctoni”

L'antica arte di trasformare la “povera” vinaccia, residuo di lavorazione, nel distillato italiano per eccellenza è il perno attorno a cui ruota in pezzo dell'economia del trentino. E inevitabilmente immaginare un'esperienza coinvolgente di “spiriturismo” in terra trentina porta a mettere al centro la grappa. È vero però che molte delle (più o meno micro) aziende storiche del territorio hanno iniziato a produrre referenze diverse dalla grappa – dal gin alla liquoristica fino agli amari – e dunque il percorso di assaggio si amplia, con buona soddisfazione dei palati più curiosi.



Photo credit Casimiro Poli



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com

Montenegro punta al consolidamento e scommette su grappa Libarna

Uncategorised | Redazione - Dicembre 6, 2022

Gianluca Monaco, direttore marketing & new business, «abbiamo valorizzato la tradizione puntando su quattro grappe premium... Per i prossimi anni l'obiettivo sarà rafforzare la nostra presenza sul mercato»

Ampolle d'Oro 2023: i premi della Lombardia

GUIDA 2023 | Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 51 distillati di ginepro

Al Metropolitana una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR | Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia “Volume V”, carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com

abbinamenti
amari
bar
cocktail
degustazione
distillati
eventi
gin
grappa
grappa del trentino
Italia
liquori
mercato
milano
mixology
news
sigari

Spiritismo tra estate e inverno

La scelta più sostenibile e tutto sommato piacevole sarebbe quella di un **itinerario ciclo-turistico** tra le distillerie, nettamente agevolato se si sceglie l'utilizzo di una e-bike.

Seguendo il corso dell'Adige oppure spingendosi verso Santa Massenza o la Val di Cembra, percorrendo le ciclabili immerse nella natura e costeggiando i vigneti, la scoperta del territorio diventa un tutt'uno con l'esperienza dei suoi spiriti autoctoni. E la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** propone escursioni pensate per i cicloturisti, accessibili per ogni livello di pedalata.

Più comoda (e nettamente più pigra) la scelta del periodo invernale, anche se i paesaggi alpini giustificano l'escursione su mezzi meno sostenibili come l'automobile. L'occasione è ghiotta se si approfitta dell'ormai famosa **"Notte degli alambicchi accesi"**, evento che **dall'8 all'11 dicembre** porta ogni anno centinaia di visitatori da tutta Italia tra le stradine del piccolo **borgo di Santa Massenza di Vallelaghi**, detto anche la "piccola Nizza di Trent" per via del suo ridente passato di località turistica estiva amata soprattutto dai vicini abitanti di Trento e riconosciuta come "capitale" della grappa artigianale.

Nel borgo, il processo della distillazione diventa protagonista de "La notte degli alambicchi accesi", performance teatrale itinerante organizzata anche con la collaborazione dell'**Istituto Tutela Grappa del Trentino**.



Photo credit Istituto Tutela Grappa del Trentino

Pellegrinaggio a Santa Massenza

Accompagnata da una costante attenzione al grado alcolico delle degustazioni, l'escursione spirituristica in Trentino può partire con una giornata dedicata - appunto - a Santa Massenza. Il borgo vanta **la maggiore concentrazione in Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare** e questo la rende un paradiso per gli appassionati, oltre ad essere la tipica "località amena" in cui passeggiare tra le stradine alla scoperta del genius loci.

Quasi tutte le piccole fucine di Santa Massenza sono anche aziende vitivinicole e dunque - come nella più antica tradizione - seguono l'intera filiera **dalla vite alla cantina e poi all'alambicco**.



Distilleria Casimiro



Montenegro punta al consolidamento e scommette su grappa Libarna

Uncategorized Redazione - Dicembre 6, 2022

Gianluca Monaco, direttore marketing & new business, «abbiamo valorizzato la tradizione puntando su quattro grappe premium... Per i prossimi anni l'obiettivo sarà rafforzare la nostra presenza sul mercato»

Ampolle d'Oro 2023: i premi della Lombardia

GUIDA 2023 Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro



Montenegro punta al consolidamento e scommette su grappa Libarna

Uncategorized Redazione - Dicembre 6, 2022

Gianluca Monaco, direttore marketing & new business, «abbiamo valorizzato la tradizione puntando su quattro grappe premium... Per i prossimi anni l'obiettivo sarà rafforzare la nostra presenza sul mercato»

Ampolle d'Oro 2023: i premi della Lombardia

GUIDA 2023 Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro

Al Metropolitana una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro

Al Metropolitana una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



L'esplorazione può partire dalla **Distilleria Casimiro** di Bernardino Poli, la cui famiglia porta avanti la tradizione della coltivazione della vite dal 1924. Dalla **lavorazione artigianale delle vinacce** derivano grappe dalla piacevole tensione aromatica, che si espandono in un gusto morbido e rotondo, grazie all'esperienza del maestro distillatore. Le sue grappe hanno nomi suggestivi – da Ritocchi nel tempo a Uve d'autunno, oltre ad Ambrosia o Antenata – e sono apprezzate da chi cerca una personalità forte.

Alla distilleria artigianale **Giulio & Mauro** – che affonda le radici all'inizio del Novecento e che con l'Agricola Saros produce anche vino, aceto e olio – è tuttora in funzione l'alambicco in rame. Pur con le modifiche apportate cinquant'anni fa, con la creazione di una intercapedine tra la fiamma e la caldaia per la vinaccia, nella quale viene riscaldata l'acqua, il procedimento lento consente di estrarre dalla vinaccia ogni componente senza alterare la materia prima. E la distillazione a fuoco vivo con legni di pino e larice si percepisce nella personalità delle grappe monovitigno e nelle specialità come l'**Acqua Arzente (acquavite di vino)**. I liquori a base di frutta completano la gamma di prodotti.



Distilleria Giulio & Mauro

La distilleria **Giovanni Poli** – anch'essa produttrice di vini, **Vino Santo Trentino e liquori** – si richiama alle origini della grappa a Santa Massenza, quando (nel Settecento) l'antenato Antonio Poli era tra i maestri impegnati a lavorare le vinacce dell'azienda agricola vescovile. Oltre alle monovitigno, ha in portafoglio grappe da Vino Santo e da infusione, liquori alla grappa e più di una acquavite.

Anche alla **Francesco Poli** il lavoro inizia in vigneto, prosegue in cantina (tra vini e l'ottimo Vino Santo Nobles), per concludersi con l'alambicco completamente rinnovato nel 1996 con l'introduzione di due distillatori discontinui a bagnomaria che permettono una lavorazione in tempi strettissimi della vinaccia. Il risultato sono distillati fini di una morbidezza elegante, godibili sia in purezza che quando vengono aromatizzati o affinati in legno. Merita un assaggio la **grappa ottenuta dalla vinaccia del Vino Santo**. La distilleria è sempre aperta per offrire agli appassionati una visita agli alambicchi e una degustazione.



Distilleria Francesco Poli

Ampolle d'Oro 2023: i premi della Lombardia

GUIDA 2023 Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro

Al Metropolitano una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com

abbinamenti amari bar
cocktail degustazione
distillati eventi gin
grappa grappa del trentino Italia

Ampolle d'Oro 2023: i premi della Lombardia

GUIDA 2023 Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro

Al Metropolitano una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com

abbinamenti amari bar
cocktail degustazione
distillati eventi gin
grappa grappa del trentino Italia

liquori mercato milano
mixology news sigari
spirits vermouth whisky



Tra l'Adige e la Val di Cembra

Seguendo il corso dell'Adige verso nord, a Mezzocorona si può visitare la **più antica distilleria del Trentino**. I cugini Livia e Beppe rappresentano la quarta generazione della dinastia **Bertagnolli**, che dal 1870 lavora sulla tradizione, ma oggi riserva un'attenzione estrema alla cura della materia prima. Gli alambicchi discontinui sono infatti alimentati a vapore e le vinacce vengono costantemente mescolate, per non bruciarle in fase di cottura ed evitare sgradevoli modifiche nel profumo e nel gusto. Aperta per visite e degustazioni, la Bertagnolli è una realtà strutturata e complessa, capace di trasmettere lo spirito della distillazione trentina. E **accanto alla grappa, i piacevoli gin dallo spirito alpino** consentono qualche assaggio più disinvolto e leggero.



Una foto storica della distilleria Bertagnolli

Non troppo distante - in località Grumo a San Michele all'Adige - l'**Azienda Agricola Zeni Roberto** è una realtà piccola e familiare, ma ugualmente "completa" di quel mix che in Trentino era piuttosto normale: cantina e distilleria. Gli Zeni infatti vinificano le uve da alcuni masi in ottima posizione, portando **nel calice il racconto di un territorio prezioso** e poi distillano le vinacce per **grappe bianche monovitigno** e per **accattivanti prodotti affinati in legno**. Nel 1994 l'alambicco è stato modificato al fine di ottenere un prodotto più fine ed è stato ampliato il locale di invecchiamento, dove viene affinata e invecchiata 10 anni la grappa Pini - ma l'obiettivo futuro è una grappa invecchiata 20 anni.



I vigneti di Zeni

Lasciando la Val d'Adige, si sale verso la Valle di Cembra dove la parola **"lambicar"** aveva il doppio significato di sopravvivere alla miseria sfruttando quel poco che c'era e di sfruttare fino all'ultima goccia l'uva, distillandone la buccia. La tappa cembrana è d'obbligo, perché si va a casa di **Bruno Pilzer**, presidente dell'Istituto tutela Grappa del Trentino e uno dei "grappaiooli" più quotati. Mettendo in bottiglia sapienza antica e carattere, modificando con acume tecnico gli alambicchi discontinui, ha centrato la propria identità su **grappe che negli anni hanno acquisito finezza ed eleganza**, ma si è spinto verso nuove tendenze (con il **gin**) e presto dovrebbe uscire il primo **rum**. "Se a volte sembriamo vivere fuori del tempo, sognatori, appassionati del nostro mestiere, è solo perché vogliamo dare e ottenere sempre il meglio dai nostri distillati", dice **Pilzer**. E in effetti l'assaggio che potrebbe sedurre ogni visitatore è della sua **grappa "del mè"**, che sarebbe poi la grappa di casa che si offre agli amici.



Bruno Pilzer in distilleria

«Dopo essere stato valorizzato la tradizione puntando su quattro grappe premium... Per i prossimi anni l'obiettivo sarà rafforzare la nostra presenza sul mercato»



Ampolle d'Oro 2023: i premi della Lombardia

GUIDA 2023 Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro



Al Metropoli una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com

abbinamenti | amari | bar

GUIDA 2023 Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro



Al Metropoli una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com

abbinamenti | amari | bar

cocktail | degustazione

distillati | eventi | gin

grappa | grappa del trentino | Italia



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com



Montenegro punta al consolidamento e scommette su grappa Libarna

Uncategorized Redazione - Dicembre 6, 2022

Gianluca Monaco, direttore marketing & new business, «abbiamo valorizzato la tradizione puntando su quattro grappe premium... Per i prossimi anni l'obiettivo sarà rafforzare la nostra presenza sul mercato»



Ampolle d'Oro 2023: i premi della Lombardia

GUIDA 2023 Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro



Al Metropoli una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



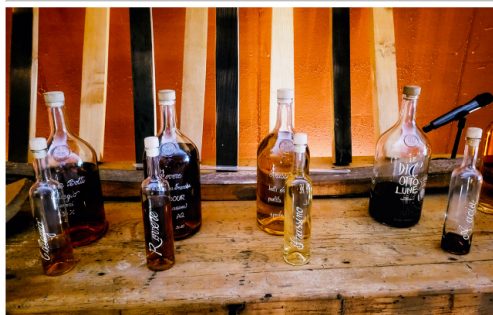
Passaggio a sud, da Rovereto al Garda

Scendendo verso sud da Trento, il Lago di Garda è poco lontano e all'altezza di Rovereto si incontra **la distilleria più grande del Trentino**. Destinazione Nogaredo, dove la distilleria **Marzadro** propone una vera e propria full immersion tra le colonne di distillazione. La guida ricorda il ruolo fondamentale di madame Sabina Marzadro a cui si deve l'intuizione (al tempo in sospetto di stregoneria) che ha portato alla nascita di una realtà artigianale d'eccellenza.



Alcuni degli alambicchi di Marzadro

Partendo dallo shop aziendale, le **visite alle sale di lavorazione e alla grande bottaia di affinamento** sono previste con continuità, completandosi con **degustazioni guidate alla scoperta dell'anima antica**. In assaggio grappe bianche da vitigni autoctoni, ma anche preziosi distillati affinati in botti di porto e di whisky (da applauso l'assaggio dalla botte di Laphroaig, peated, esperienza per appassionati del genere). Unicum al momento l'**affinamento in anfora**, che merita un assaggio in quanto la grappa rimane bianca, ma acquisisce una personalità peculiare e decisamente accattivante. Distilleria moderna e dalle vedute aperte, Marzadro lavora acquaviti e liquori con un ampio spettro di aromi e ha ottenuto pure un ottimo successo sul mercato con il **Luz Gin**, nato dalla collaborazione con l'istrionico Leonardo Veronesi del Rivabar, cocktail bar sul lago.



Campioni di grappa alla distilleria Marzadro

Ecco la fine ideale di un viaggio tra i distillati del Trentino. Sì, perché sulle sponde del Garda trova spazio anche la proposta in mixology dei più intriganti distillati del territorio.

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro



Al Metropolitano una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com

abbinamenti amari bar

cocktail degustazione

distillati eventi gin

dradda grappa del trentino Italia
businesses, «abbiamo valorizzato la tradizione puntando su quattro grappe premium... Per i prossimi anni l'obiettivo sarà rafforzare la nostra presenza sul mercato»

AMPOLLE D'ORO 2023: I PREMI DELLA LOMBARDIA

GUIDA 2023 Marco Zucchetti - Dicembre 6, 2022

Il gin miniera di Ampolle, tra i 6 riconoscimenti della nuova edizione di Spirito Autoctono La Guida, sono 5 i distillati di ginepro



Al Metropolitano una nuova drink list per viaggiare tra i sorsi

AL BAR Redazione - Dicembre 5, 2022

Il cocktail bar romano lancia "Volume V", carta cocktail all'insegna del bilanciamento e del respiro internazionale



Importato e distribuito da: www.acquaspiritosa.com

abbinamenti amari bar

cocktail degustazione