

## A Santa Massenza l'alta competenza del distillare grappe

Le grappe della Distilleria Francesco con eleganza e tipicità.

Di Monika Walch

WINE EXPERIENCE

Scopri l'offerta  
enoturistica delle  
cantine che abbiamo  
visitato



Tempo lettura: 3'



Scarica PDF

Santa Massenza, nella Valle dei Laghi, potrebbe entrare nel Guinness dei primati per numero di distillatori presenti: tredici fino agli anni '90 e ben cinque ancora oggi. Unico è anche il fatto che tutti i distillatori a Santa Massenza si chiamino Poli.

Francesco Poli, il capostipite, nei primi anni del secolo scorso ha avuto l'intuizione di investire in un alambicco per distillare grappa. Ha colto così un sapere che i contadini avevano imparato nella distilleria del Palazzo Vescovile di Santa Massenza, aprendo la strada verso una possibilità di guadagno per sé e per la sua famiglia. Oggi è cambiato completamente l'approccio alla distillazione, ma tra i Poli a Santa Massenza è rimasto l'obiettivo del beneficio per tutti.

Com'era uso in quei tempi, le famiglie Poli possedevano licenze a quota giornaliera, con cui poter distillare solamente le vinacce della propria azienda agricola per un massimo di 600 kg di vinaccia. Era pochissimo e doveva essere distillato in pochi giorni.

Il doganiere dissuggella gli alambicchi di tutti i distillatori a Santa Massenza nello stesso giorno, per ritornare pochi giorni dopo per sigillarli di nuovo fino all'anno seguente. Erano momenti di allegria quando i distillatori si incontravano per raccontarsi storie nelle lunghe pause durante la distillazione.

Visitiamo la distilleria Francesco insieme a Alessandro Poli, figlio di Francesco, il fondatore.

Dalla licenza a quota giornaliera ad un impianto con tutti i crismi. "Mio padre ha ottenuto una licenza a quota giornaliera nel 1969. Con la mia entrata in azienda negli anni '80 la famiglia ha ampliato le attività di produzione di vino e distillazione. Dai pochi vigneti di allora oggi si è passati a nove ettari, e al posto di un piccolo alambicco ora c'è un impianto con due alambicchi a bagnomaria a vapore indiretto, un gioiello trentino della distillazione.

Si riesce a distillare qualità solo con vinacce perfette, questo è il mio motto. Fornitori di fiducia per le vinacce fresche e grondanti sono soprattutto la nostra cantina vinicola e la vicina cantina di Toblino. La distillazione inizia a fine settembre con le vinacce bianche diraspate e fermentate, anche con turni di ventiquattro ore di distillazione.

L'impianto rinnovato completamente nel '96 su progetto di Lusenti è completamente manuale. Al momento di carico delle vinacce negli alambicchi decido, a seconda delle loro caratteristiche, come distillarle: i tempi, il frazionamento e l'eventuale passaggio in colonna di raffinazione. **Appena raggiunti i 50°C si inizia a distillare molto lentamente, per riuscire ad estrarre tutti gli aromi dalle vinacce.** Il miscelatore all'interno dei due alambicchi, un brevetto di Lusenti, permette di tenere le vinacce staccate dalle pareti. I vapori carichi di alcol e aromi vengono raccolti dai duomi in alto, a forma di pera rovesciata, dove avviene una prima raffinazione naturale.

Nelle colonne di rettifica i vapori vengono purificati, passando per vari piatti di distillazione verso l'alto, mentre gli elementi non desiderati, le code, vengono eliminati in basso. **Il taglio delle teste viene fatto manualmente in due provette finali;** per trovare il momento giusto, più che degustare la grappa grezza valuto i vapori che gli sfiati liberano e i piccoli rumori dell'impianto.

Per alcune vinacce si decide di far passare le teste nella colonna di raffinazione. **Con una distillazione molto lenta la colonna a trentadue piatti riesce ad estrarre ulteriori aromi.** Questo secondo passaggio dona alle grappe ancora più pulizia e ricchezza”.

**L'eleganza piace.** “Dopo anni difficili la grappa si sta rafforzando di nuovo come distillato di qualità. Le grappe invecchiate stanno dando una spinta positiva allo sviluppo di tutto il settore, aiutando ad avvicinare nuovi consumatori. Comunque, il comparto delle grappe bianche rimane un mondo ampio che è importante continuare a sviluppare”.

**Lo sviluppo sostenibile.** “Crescere sui mercati con una piccola struttura come la nostra richiede, oltre alla chiarezza di strategie, anche sinergie commerciali.

Per noi è prezioso presentare le nostre grappe insieme ai nostri vini, nel nostro punto vendite e sui mercati. Dall'estate 2023 è partita anche la vendita online. **Una sinergia commerciale importante è inoltre la collaborazione, ormai pluriennale, con un distributore sensibile alle qualità di nicchia.**

All'entrata in azienda nel 2025 si sta preparando Massimiliano, uno dei miei tre figli, con preparazione in viticoltura e **enologia all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige;** darà nuove energie per approfondire diversi temi, con l'obiettivo di continuare una crescita equilibrata”.

**Un turismo rinnovato a beneficio di tutti.** “La promozione adeguata della Valle dei Laghi e Santa Massenza come destinazione turistica è un elemento importante di cui tutte le strutture locali possono beneficiare. Santa Massenza, chiamata negli anni '30 la Nizza di Trento per il suo clima mediterraneo e l'incantevole lago, ha il potenziale per essere riqualificata con un focus paesaggistico ed enogastronomico, grazie al supporto della provincia e dei comuni.

I distillatori di Santa Massenza hanno iniziato già oltre dieci anni fa a fare promozione della loro Santa Massenza con La Notte degli Alambicchi Accesi, un evento che rievoca la distillazione storica a Santa Massenza e in Trentino, **con visite a tutte le distillerie e spettacoli teatrali.** È un'ottima occasione per visitare i distillatori del paese”.

In degustazione le grappe della distilleria Francesco esprimono eleganza e tipicità delle uve d'origine. Colpiscono la Grappa Nosiola per la sua delicatezza e la Grappa Rebo per complessità. **Tra le invecchiate spicca la Santa Massenza 24 mesi e la Grappa Vino Santo con minimo cinque anni di invecchiamento.**