Distilleria Marzadro, la grappa e il suo nuovo senso artistico

scritto da Giovanna Romeo | 24 Novembre 2021



Era il 1949 quando prende forma il sogno di Sabina Marzadro: fare della distillazione (la sua passione) la quotidianità che potesse sfamarla. Le vinacce a Nogaredo svaporavano nei cortili dei vignaioli, e il fascino dell'alambicco e del calderaio si era insinuato nell'animo di una giovane che voleva produrre grappa di qualità a prezzi equi.

Il genio femminile affianca al duro lavoro l'estro e quel pizzico di territorialità che caratterizzerà la grappa Marzadro: asperula, pino mugo, ginepro, ruta. Da Sabina a Teresa, moglie del fratello Attilio, e la crescita nel 1964 da bottega a realtà strutturata con un impianto importante. L'anno della rivoluzione è datato 1975, con la prima grappa da

monovitigno mai prodotta. Dalle uve di Marzemino, dalla ricchezza del vitigno autoctono, dalla sapienza della famiglia Marzadro, oramai **una distilleria strutturata, nasce un mix che moderno e impensabile per una grappa.** Valore aggiunto il "fare a mano", un'artigianalità irrinunciabile per un mondo in cambiamento che trova nell'industrializzazione il suo motore trainante.

Qual è oggi l'approccio del consumatore verso la Grappa, distillato nazionale per eccellenza, riconosciuto e tutelato anche a livello legislativo?
Oggi la Grappa è considerata finalmente un piacere. Questo ci ha portato negli anni a migliorarci, permettendoci di confrontarci attualmente con i migliori distillati internazionali.

La crescita qualitativa e lo sviluppo tecnico della distillazione hanno permesso un discorso produttivo diverso. Cosa significa parlare oggi di grappa?
La Grappa oggi è un insieme di valori che riescono a emozionare il consumatore: tecnica, tradizione, territorio e piacere gustativo, sono un mix potentissimo per il nostro distillato.

La miscelazione a base grappa si affaccia in maniera ricorrente sul palcoscenico del bartending anche se la grappa un suo momento di gloria nella miscelazione forse non lo ha ancora avuto. Cosa sta succedendo?
La situazione attuale nella miscelazione è molto favorevole, la rivisitazione dei cocktail classici e l'attenzione del consumatore rispetto al distillato utilizzato sono gli ingredienti che ci stanno permettendo di far vivere ai consumatori esperienze nuove.

In Italia possiamo produrre grappa con un patrimonio

ampelografico che consta di oltre 500 vitigni, aromatici e non. È possibile distillare in modi differenti, ma è impossibile forse standardizzare il gusto. Potrebbe essere un limite alla crescita del prodotto?
Mi piace dire che tutto quello che esce dal nostro paese è un concentrato di complessità, e la grappa non è da meno. Dal nostro punto di vista dobbiamo semplificare il concetto per renderlo comunicabile senza sacrificare il nostro patrimonio di vitigni e tecniche distillatorie.

La grappa in generale ha raggiunto l'eccellenza. La qualità di Distillerie Marzadro altrettanto. Cento giorni di lavoro ininterrotto, 24 ore su 24, fra settembre e dicembre durante i quali distillate quintali di vinacce fresche selezionate ogni giorno per ottenere grappe invecchiate, monovitigno, bivitigno, plurivitigno da autoctoni del Trentino, maturate in anfora o morbide in barrique. Ma non solo. Anche distillati come liquori e creme alpine. Come comunicate una cura artigianale di tale livello?
Sicuramente non è facile, ma in fondo se nelle bottiglie c'è sempre qualità il consumatore impara a fidarsi del nostro brand, il nostro obbiettivo è sempre quello di creare un'esperienza piacevole.

Distilleria Marzadro, dal 1964 ad oggi. Cosa c'è nel futuro?
Il futuro è fatto di sfide e la grappa ne ha ancora tante. Diventare un distillato riconosciuto a livello internazionale e apprezzato anche dai nuovi consumatori è sicuramente la più importanti e questi obbiettivi crediamo si possano ottenere grazie alla nostra tradizione, alla capacità di evolvere e la voglia continua di migliorarsi.