Borgo Vecchio: distillati trentini tradizionali rivisitati

scritto da Monika Walch | 2 Novembre 2023

A metà della Valsugana incontriamo il paese di **Ospedaletto, dove visitiamo la distilleria Borgo Vecchio.**

Nel Medioevo numerosi ostelli, chiamati ospedali, offrivano ospitalità ai viandanti lungo vie importanti di passaggio. **Ospedaletto, in posizione elevata rispetto al fondovalle del fiume Brenta, beneficiava della posizione strategica tra il Veneto e i Paesi del nord.**

Una delle iniziative di investimento nella distillazione durante il dopoguerra è stata realizzata da **Luigi Cavalin nel**

1959, in Veneto. Negli anni ‘90 il figlio Valerio, insieme al fratello, prese la decisione di aprire un’attività di distillazione in Trentino che prometteva migliori opportunità di sviluppo. **Nasce quindi alla fine del decennio la distilleria Borgo Vecchio,** con l’obiettivo di produrre grappe che esprimessero qualità eccellente e territorialità.

Cinque anni fa è subentrato nella gestione della distilleria **Alessandro Cavalin, terza generazione, con studi universitari e un’esperienza lavorativa all’Istituto Agrario di San Michele all’Adige alle spalle.** È proprio lui che incontriamo nel corso della nostra visita.

Distillazione di nuova generazione. “Mio nonno utilizzava le classiche caldaiette a vapore diretto con cestelli, alla veneta. Una nuova era della distillazione in Borgo Vecchio è iniziata nel 2017, con l’installazione di un impianto di distillazione discontinua a bagnomaria, a vapore indiretto, con colonna di rettifica flessibile. Dopo che ho insistito a lungo abbiamo anche inserito la possibilità di distillare sottovuoto.

Abbiamo optato per **automatizzare la distillazione per garantire una qualità costante e continuativa, e per essere ancora più precisi nei frazionamenti in distillazione**. L’impianto è sempre a ciclo discontinuo, ma segue le nostre impostazioni che diamo a seconda dello stato della materia prima.

La distillazione sottovuoto, tecnica poco usata in Italia, si basa su una distillazione a temperature più basse che permette di estrarre un grande ventaglio di sostanze aromatiche dalla materia prima ed evita di estrarre gli alcoli superiori che darebbero sentori indesiderati. **Una grappa distillata sottovuoto dà profumi e aromi molto diversi rispetto alla grappa distillata in maniera classica** e quindi la scelta della modalità di distillazione dipende dai risultati che si vogliono ottenere”.

Materia prima di primissima mano. “I nostri due principali conferitori ci portano della materia prima di alta qualità, vinacce freschissime, spesso grondanti con il loro mosto, in contenitori da circa 600 kg. Lavoriamo vinacce trentine, come Chardonnay, Pinot Nero e Müller-Thurgau. Ho dedicato la mia attenzione anche sul Solaris, una varietà resistente frutto dell’incrocio tra Gewürztraminer e Moscato, che potrebbe dare soddisfazioni sia per gli aromi che per la sua sostenibilità intrinseca”.

L’ascesa delle grappe invecchiate. “Per il consumo in casa la grappa veniva fatta invecchiare sin dal dopoguerra. Era considerata poco interessante per la commercializzazione perché con la micro-ossigenazione si perdeva una certa percentuale di distillato. In quegli anni mancava anche la competenza di distillazione per riuscire a togliere elementi come l’acetato di etile che con la micro-ossigenazione si trasformava in nuove combinazioni di molecole, creando sentori di acetone, pesantezza e quindi note sgradevoli. Sono stati i Cognac francesi per primi a ispirare alcuni distillatori italiani a sperimentare invecchiamenti delle loro grappe.

L’uscita delle prime grappe invecchiate sul mercato italiano circa venti anni fa ha dato inizio a una nuova era, **rovesciando la preferenza dei consumatori verso le grappe invecchiate.** L’invecchiamento è un tema a noi caro per poter esprimere la nostra creatività.

Per invecchiare le nostre grappe classiche, come **la Barrique 3 anni, utilizziamo botti di rovere francese Limousin nuove, di media tostatura.** In Borgo Vecchio si invecchia da un minimo di tre ad un massimo di dieci anni.

Un approccio molto diverso caratterizza l’invecchiamento della pluripremiata Grappa Gewürztraminer in botti di Ciliegio. **La forte micro-ossigenazione del legno crea nuove combinazioni di sostanze aromatiche inedite,** come sentori di rosa e tiglio.

L’obiettivo è di ampliare la gamma delle grappe invecchiate nei prossimi anni e di **ingrandire il magazzino di invecchiamento.**

Trae ispirazione dai distillati internazionali la nuova gamma di 3 Riserve, **un blend di Pinot Nero e Chardonnay,** che dopo un invecchiamento di quattro anni viene invecchiato per un ulteriore anno in botti usate di Whisky, Rum e Porto”.

L’essenza del comunicare mirato. “L’elemento più impattante per far conoscere i prodotti è riuscire a far degustare i prodotti e raccontare la distillazione. In primavera 2024 sarà pronto il nuovo punto vendite in sede e un percorso guidato in distilleria. Anche i distributori desiderano visitare l’azienda e crediamo fortemente in questa modalità di raccontarci”.

La tutela della qualità trentina. “In Trentino c’è stata molta ricerca e sforzo dei distillatori per arrivare ad uno standard altissimo. Le grappe trentine si presentano con profumi fini e aromi equilibrati, chiaramente ognuno con il proprio stile.

La sfida sarà di valorizzarle e tutelarle maggiormente con la denominazione **IG Grappa Trentina, non solo in Regione,** ma anche a livello nazionale e internazionale con l’impegno dell’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino e altri enti coinvolti”.