

# Brennereien Roner: emozioni di “spiriti” alpini

scritto da Monika Walch | 5 Maggio 2023



A Termeno, a sud della provincia di Bolzano, il clima è tutt'altro che nordico, anzi. Le [Distillerie Roner](#) sanno cogliere il meglio dagli ambienti circostanti a sud delle Alpi. Vinacce da terroir eccezionali selezionate personalmente dal mastro distillatore, e frutta sceltissima proveniente anche da 800 metri di altitudine per i distillati di frutta, **sono sinonimo di materie prime pregiate e profumate**, adatte ad essere immediatamente lavorate e distillate in distilleria Roner.

“Con la distillazione intendiamo sublimare i profumi di frutta, vinaccia, erbe e fiori” afferma **Karin Roner, Amministratore Delegato di Roner**, “e con l’investimento in Luisa, una speciale Pot Still con tecnologia sottovuoto, riusciamo a preservare tutti i profumi della materia prima nel

distillato per poterli ritrovare nel bicchiere”.

**Ma cosa cerca davvero il consumatore curioso?** Secondo Karin Roner, chi è abituato ad una certa qualità, la desidera, indipendentemente dalle situazioni economiche. Le strutture distributive che lavorano con i prodotti di alta qualità condividono la nostra filosofia e riescono a soddisfare le richieste dei clienti più esigenti.

Notiamo, dice Karin Roner, che **il consumatore più giovane tende sempre di più a preferire distillati e liquori leggermente più dolci, meno alcolici, spesso in forma di ottimi cocktail, consumati durante la serata.** Per anticipare i trend low and zero alcol influenzati da consumer trend internazionali Roner ha creato Virginia, l'alternativa al gin senza alcol. Un segmento ancora piccolo quello dello zero alcol ma costantemente in crescita.

Il consumatore interessato chiede novità nei prodotti, nuovi modi nella comunicazione, e soprattutto vuole essere coinvolto nelle attività di un produttore. **Come reagisce un distillatore come Roner?**

“Siamo un'azienda familiare con una forte tradizione e contemporaneamente con grande sensibilità verso l'innovazione. Per accompagnare i nostri consumatori è indispensabile investire in interventi di innovazione che vengono soppesati attentamente. **Nel 2022 Roner ha creato ben 5 nuove referenze, tra cui un Brandy, reinterpretazione di un Brandy distillato da Roner negli anni 50, e una Grappa Cabernet invecchiata.** Intrigante un liquore al lampone, ideale per preparazioni di un aperitivo estivo con spumante, ed una grappa ai semi di cumino. Infine, un gin Z44 Special Edition con l'estratto dei fiori d'Erika”.

**Come affrontare la comunicazione ai mercati in modo incisivo?** La comunicazione Roner mira a trasmettere il piacere del bere con gusto, con degustazioni nel proprio punto vendite e in eventi, e la stretta collaborazione con bartender testimonial.

Le premiazioni internazionali ISW – Geist di Frutta dell'Anno 2023 e WSA – Spirito dell'anno 2023 ricevuti per il Waldhimbeergeist – Geist di Lamponi e Z44 Special Edition Gin, secondo Karin Roner, oggi più che mai un messaggio importante verso il consumatore italiano e internazionale.

**Quali le sfide per il prossimo futuro?** “Per quanto riguarda la distillazione di frutta, dice Karin Roner, viviamo un concreto problema di disponibilità di materie prime. Certe varietà di frutta, come le pere necessarie per il nostro distillato Williams, sono sempre più difficili da trovare a causa del riscaldamento climatico”.

Ma queste ed altre sfide, sorride Karin Roner, le condividiamo ormai con la quarta generazione, già attiva nell'azienda di famiglia. **La figlia Elke è impegnata nella produzione in Roner.** La figlia Eva gestisce dal 2022 la tenuta vinicola Ritterhof dopo il padre Ludwig Kaneppele, che l'ha resa un gioiello sotto la sua guida. Ritterhof ha appena presentato Sauvignier Gris Natus 2020 da vitigno resistente ai funghi, che colpisce per freschezza equilibrata e per i sapori di mela e frutta tropicale. Con **Andreas Roner, padre di Karin**, che ha guidato l'azienda per ben 40 anni, ancora oggi attivo come presidente e consigliere, sono quindi ben tre generazioni che lavorano fianco a fianco.

Quello che desideriamo, dice Karin Roner, è che **la passione e l'amore che noi distillatori mettiamo per creare un distillato**, possa far nascere nel consumatore la voglia di prendersi il tempo per comprenderlo e goderselo.