Casimiro, 100 anni di tradizione distillata

scritto da Monika Walch | 7 Settembre 2023



La Distilleria Casimiro si trova nel centro del tranquillo borgo di Santa Massenza. Lì, incontro **Renata Poli,** co-proprietaria della distilleria insieme al marito Bernardino Poli. Renata mi racconta la loro straordinaria storia di famiglia e la loro attività secolare, da sempre impegnata nella cantina vinicola ed in distilleria.

Armonia tra vino e grappa. "A seconda delle stagioni, in Casimiro ci si dedica maggiormente alla cantina vinicola o alla distilleria. Infatti, sin dagli inizi, nel 1924, Casimiro ha intrapreso due attività: la distillazione delle vinacce e la produzione di vini. **Distillare le proprie vinacce era parte integrante delle attività nel borgo di Santa Massenza**, che infatti è stata la culla della grappa in Trentino".

L’identità di Casimiro. “La distilleria prende il nome dal nonno, Casimiro Poli, che ha portato avanti l’arte della distillazione iniziata dai bisnonni Mario e Bernardino. Da anni la distilleria viene gestita con dedizione da Renata e Bernardino, che sono affiancati dalle figlie Francesca e Stefania.
Sin dagli inizi, **Casimiro Poli ha investito in un piccolo alambicco a bagnomaria a quota giornaliera, alimentato dal vapore attraverso la combustione della legna.** Per l’alambicco la distilleria possedeva una licenza agricola, che permetteva di distillare 600 litri di grappa a 50° Vol media all’anno.
Negli anni ‘90 la distilleria ha deciso di passare ad una licenza da distillatore e di introdurre un impianto moderno, permettendo quindi di aumentare ulteriormente la qualità del processo di distillazione”.

Il terroir può fare la differenza. “Le grappe trentine beneficiano in modo particolare delle zone e del clima, che donano ricchezza di sostanze aromatiche. Degustando la grappa di Nosiola di Casimiro, si nota l’espressione della ricchezza delle materie prime lavorate a regola d’arte. La vinaccia proviene da un vigneto di proprietà nella Valle di Cavedine a 600 metri di altitudine. **La grappa si presenta vellutata, con un ampio bouquet, e sfumature di nocciola.** La premiazione ‘Oro’ che la Grappa di Nosiola di Casimiro ha appena ricevuto nel “Grappa Award 2023” è la conferma del suo alto livello”.

Invecchiamento lento. “Tra le grappe invecchiate spicca “’Ambrosia”, prodotta in edizione limitata. Si presenta elegante al naso, per esplodere in un sapore di rosa in bocca, che si apre verso un ricco bouquet aromatico persistente.
Per raggiungere tale finezza, **la grappa ha fatto 2 anni di invecchiamento in barrique, e ben 6 anni in serbatoi di acciaio inox.** L’invecchiamento delle grappe è una nostra passione e continueremo a sperimentare in questa direzione, anche con differenti tipi di legno”.

Le priorità di Casimiro. “Tutte le grappe di Casimiro portano

il sigillo di qualità del Tridente. Siamo da tantissimi anni associati all’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino, del quale mio marito è attualmente uno dei consiglieri. Per i produttori di grappa artigianale, come Casimiro, **l’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è una piattaforma di grande importanza.**
Distillare grappe di altissima qualità rimane la nostra assoluta priorità, dove per qualità si intende ricchezza di aromi, morbidezza ed equilibrio”.

Mancano pochi mesi per festeggiare i 100 anni della distilleria Casimiro e **l’entusiasmo per l’evento e per il futuro è tangibile in distilleria.** È un traguardo che riflette un secolo di dedizione, passione e qualità artigianale, e vorremmo condividerlo con amici ed appassionati. La festa celebrerà la distilleria Casimiro, ma sarà anche un omaggio al borgo di Santa Massenza e alla qualità della grappa trentina.