

Distillati biologici e artigianali: la tradizione della tenuta Zeni nel cuore delle grappe trentine

scritto da Monika Walch | 1 Agosto 2023



Rudy Zeni, terza generazione della tenuta Zeni, mi riceve in distilleria. “Tutta la struttura lavora in un equilibrio di ciclo completo e filiera chiusa” sottolinea Rudy. L’azienda, di cui la distilleria fa parte, lavora solo uve di proprietà, vendemmiate da 14,5 ettari nella Piana Rotaliana ed a Lavis. **La distilleria lavora solo vinacce fresche della tenuta di famiglia.**

Parlaci dei vostri distillati biologici. “Le uve sono gestite in regime biologico, e anche i proprietari dei terreni confinanti si stanno sensibilizzando su questo tema. Pertanto,

tra qualche anno potremo proporre vini e distillati biologici. Sono promotore, insieme alla mia famiglia, del metodo biologico da quando sono entrato in azienda nel 2006. Con le attuali dimensioni gestiamo il lavoro in azienda ancora in sei persone della famiglia, e manteniamo la filiera chiusa”.

Tutto iniziò con un'osteria, giusto? “Sì, l'attività di famiglia iniziò nel 1882 con un investimento del bisnonno Roberto in una piccola osteria sul fiume Adige, in uno dei tanti punti doganali dell'impero austro-ungarico. Da un piccolo fazzoletto di terra si ricavava il Teroldego per la mescita. Il salto qualitativo c'è stato con l'entrata di mio padre Roberto e suo fratello Andrea negli anni '70, entrambi diplomati enologi all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige”.

Mi sembra di capire che, per voi, il Teroldego è in prima fila. “Siamo nati con il Teroldego, che per noi rimane una pietra consolidata, a cui si sono aggiunti vini bianchi, sia tipici trentini che internazionali. Questo ventaglio di uve diverse ci aiuta a mantenere l'equilibrio anche in distillazione.

Abbiamo creato i tre marchi, Zeni, Schwarzhof e Maso Nero per differenziare gli stili di vinificazione: Zeni comprende vini fermi giovani; Schwarzhof raggruppa vini con stilistica fuori dal comune; il marchio Maso Nero è dedicato esclusivamente al Trento Doc, con uve dal Maso Nero a 600 metri di altitudine”.

Quindi voi vi ritenete dei veri artigiani della distillazione. “Distillando circa 8.000 bottiglie di grappa all'anno siamo artigiani a tutti gli effetti. Per noi l'artigianalità significa innanzitutto arrivare a distillare grappe eleganti e fini. Significa dall'altra parte tanto lavoro manuale, rese bassissime e attenzione ad ogni dettaglio.

Dopo una pressatura soffice a 0,7-0,8 bar, riceviamo le vinacce molto umide e già diraslate. Le vinacce sono quindi particolarmente fresche, con grado zuccherino alto, che dona

maggiore morbidezza alle grappe.

A questo punto le carichiamo in piccoli serbatoi d'acciaio, che sono tutte dotate di un serbatoio d'acqua, per abbassare la temperatura in caso di bisogno.

Appena finita la fermentazione iniziamo a distillare con il nostro piccolo impianto discontinuo a bagnomaria. Con soli quattro piattini di rettifica occorre molta precisione ed esperienza per riuscire ad intervenire nei momenti cruciali della distillazione”.

Qual è il vostro rapporto con le grappe invecchiare? “I distillatori di una generazione fa consideravano vere grappe solo le giovani, per le loro caratteristiche di brillantezza e trasparenza. La grappa invecchiata è stata sfogliata di recente, in parte anche grazie alla notorietà dei distillati internazionali come Whisky e Rum. Con le grappe invecchiare riusciamo ad esprimere tutta la complessità dei vitigni rossi. Il Teroldego è ideale per una grappa strutturata, densa, anche di gradazione alta. Nella degustazione sorprende per il suo grande equilibrio la Grappa Teroldego 15 anni a 59% Vol e un blend di invecchiamento in barrique americane e francesi della tenuta”.

In controcorrente le grappe giovani ad alta gradazione. “Stiamo pensando anche di portare a gradazioni più alte alcune grappe giovani. Penso a 48, 49 o addirittura 50% Vol per grappe che hanno una loro struttura importante, quindi con particolare intensità, densità e soprattutto equilibrio. Va contro il trend “no e low alcol”, ma ci crediamo.

Stiamo facendo anche ricerca per creare blend di varietà, come per esempio Chardonnay e Nosiola, oppure Teroldego e Pinot Nero”.

Come comunicare oggi? “Le degustazioni sono la nostra comunicazione più importante. Chi è appassionato di distillati è curioso, vuole assaggiare e gustare. È il modo migliore per

far percepire tutto il ventaglio di sentori, ampiezza e profondità di aromi delle nostre grappe. Abbiamo in programma di promuovere ancora meglio la nostra proposta di degustazioni in distilleria.

Anche i cocktail bar della regione possono dare risalto alle nostre grappe. Credo sia un'opportunità per il bartender creare il collegamento tra il cocktail bar, il territorio e le grappe regionali. Le nostre grappe morbide e fresche si prestano perfettamente a essere inserite in numerosi drink.

Un forte supporto noi distillatori trentini l'abbiamo avuto dall'Istituto di Tutela delle Grappe Trentine sin dalla sua fondazione. È stato grazie all'Istituto se la grappa trentina è riuscita a creare una qualità superiore ed avere immagine e notorietà. Soprattutto per un artigiano come Zeni, l'Istituto è un riferimento importante".

Chiudo la visita in Zeni con l'assaggio di una grappa Teroldego giovane 45% Vol, pulita, ben equilibrata, e una grappa Teroldego 12 anni 40% Vol, con profumi secondari morbidi di crema pasticcera, di frutta secca e miele di castagna.