

# **Distilleria Deta: visita a un ambiente virtuoso nel cuore della Toscana vitivinicola**

scritto da Claudia Meo | 22 Novembre 2023



L'impianto di distillazione qui, a Barberino Tavarnelle, esiste dal 1926. Oggi, a seguito dell'acquisto da parte di Distillerie Mazzari, leader mondiale nella produzione di acido tartarico e produttore di distillati a livello europeo, **Distilleria Deta** è il riferimento di oltre mille cantine del centro e nord Italia e lavora vinacce provenienti dalle migliori aree vitivinicole della penisola; tra tutte, primeggia la vinaccia proveniente dalle denominazioni del Chianti Classico, del Brunello di Montalcino e della Vernaccia di San Gimignano.

Deta è una realtà industriale che impegna 40 risorse, tra liquorificio, amministrazione e soprattutto processo industriale, che parte dalla gestione delle vinacce in

entrata: nelle parole di **Francesco Montalbano, Direttore Generale della Distilleria**, con solido background professionale in primarie realtà vinicole italiane, la particolarità della catena industriale della distilleria è “**una materia prima e tanti prodotti**”, facendo riferimento non soltanto ai diversi tipi di distillati a marchio Deta, ma, soprattutto, ai vari output delle diverse fasi del processo produttivo: distillazione, estrazione del tartrato di calcio, essiccazione di buccia e vinaccioli e gestione dei reflui.

Abbiamo la fortuna di visitare l'impianto nel momento di massimo stoccaggio delle vinacce, e di essere pazientemente guidati nella conoscenza di tutte le aree del sito e didatticamente informati sul funzionamento delle diverse macchine che lo compongono: **lezione di industria**, potremmo dire, e aggiungeremmo l'appellativo di “**virtuosa**”.

I vinaccioli essiccati vengono venduti all'industria alimentare e cosmetica per l'estrazione di olio di vinaccioli; le bucce essicate rappresentano un combustibile povero che alimenta la caldaia a biomasse per la produzione di calore e vapore che servono alla disalcolazione delle vinacce; i reflui che escono dal processo produttivo vanno ad alimentare il digestore anaerobico che separa il fango nastro-pressato che viene ricolloca presso le aziende agricole sotto forma di concime, dal biogas che alimenta il co-generatore di energia elettrica e termica che viene usata per l'impianto e dalle acque reflue che, attraverso il depuratore di Poggibonsi, vengono immesse nuovamente nell'ambiente.

L'impianto di norma non utilizza metano: è alimentato interamente dalla combustione, nella caldaia a biomasse, della buccia di vinaccia essiccata.

**Nella sostenibilità e nella circolarità, quindi, si identifica il tratto identitario di Distilleria Deta: l'impianto è autoalimentato dalla combustione delle bucce e tutto torna in utilizzo, interno o esterno.**

L'unico scarto da smaltire sono quindi le ceneri della caldaia

La Distilleria produce una diversificata varietà di grappe: **Grappa di Chianti Classico, Grappa Brunello e Grappa Toscana** sono i tre distillati di punta, prodotti sia in versione giovane che riserva; completano la gamma la **Grappa Vernaccia di San Gimignano, la Grappa Biologica, il London Dry Gin, l'Antico Amaro delle Terme**, liquore a base di erbe e radici selezionate, oltre a un **Limoncello e al Brandy Quattrino**

A margine della visita abbiamo l'opportunità di degustare la **Grappa di Chianti Classico** Riserva, ottenuta dalla distillazione di sole vinacce che provengono dalla vinificazione di vini Chianti Classico, a forte prevalenza di Sangiovese, che ritroviamo sotto forma di carattere e agilità nel sorso e nell'olfazione, percependo anche una leggera morbidezza, su note di frutta candita e di pasticceria, favorita dall'affinamento in legno per 18-20 mesi. La Grappa di Chianti Classico di Deta ha meritato riconoscimenti di **altissimo livello quali il Meininger's International Spirits Awards, la Selection di Bruxelles, il World Spirits Competition e l'Alambicco d'Oro.**

**Ed è proprio nella territorialità, nella regionalizzazione, che la grappa, distillato tutto italiano, ha, secondo Francesco Montalbano, una grande opportunità di riscoperta e di nuova valorizzazione all'interno della fascia giovane del mercato,** che, rispetto al passato, ha cambiato di molto le proprie abitudini di consumo di superalcolici: il consumo dei pasti è profondamente cambiato rispetto al passato; non può negarsi che oggi il consumo degli spirits si sia allontanato dal pasto, per diventare protagonista di momenti di convivialità nel pre-pasto, sostenuti dal fenomeno della mixology che trova sul mercato una gamma di distillati che a volte, anche per le proprie caratteristiche organolettiche, hanno maggiore spazio rispetto alla grappa.

Un prodotto, la grappa, che ha quindi oggi bisogno di molta divulgazione, che vada in discontinuità rispetto allo stereotipo della grappa come prodotto vigoroso e robusto, per aiutare il consumatore a scoprirla, dentro e fuori pasto, tutte le sue caratteristiche di eleganza, aromaticità e persistenza.