

# Distillerie Trentine: sodalizio tra tradizione, innovazione e umanità

scritto da Emanuele Fiorio | 18 Gennaio 2024



L'evoluzione di una tradizione che attraversa cinque generazioni di distillatori. **Fabio Andreis, titolare di Distillerie Trentine a Mezzocorona**, ha condiviso con noi lo straordinario percorso di [Distillerie Trentine](#), svelando i momenti cruciali che hanno plasmato l'azienda e testimoniando l'importanza del fattore umano, dell'innovazione e del profondo legame con il territorio che caratterizzano questa realtà produttiva trentina.

**Qual è la storia e l'eredità delle Distillerie Trentine? Quali sono stati i momenti cruciali dell'evoluzione aziendale dal 1864 ad oggi?**

**Veniamo da 5 generazioni di distillatori, il 1864 è l'anno in cui il mio trisavolo ha lasciato l'attività ai figli ed il 1930 è l'anno in cui mio nonno è arrivato in Trentino ed ha preso le redini, staccandosi dall'azienda del padre.**

**Siamo partiti a Mezzolombardo, mio nonno ha dato lavoro a 55 persone del luogo, nel 1992 è subentrato mio padre ed io nel 1995. Insieme abbiamo innovato completamente la nostra realtà, trasferendoci da Mezzolombardo a Mezzocorona per esigenze produttive. Nel 2000 abbiamo iniziato a imbottigliare, siamo partiti da 6mila bottiglie e oggi siamo ad 1,5 milioni.**

**Mi metto nei panni di un buyer, al di là dei singoli prodotti perché dovrei scegliere Distillerie Trentine, quali sono le vostre peculiarità distintive? E perché dovrei preferirvi nell'ottica di un consumatore?**

**Se avessi davanti un buyer gli direi che abbiamo un rapporto prezzo-qualità imbattibile. Abbiamo costruito un impianto di distillazione da zero, avevamo i pezzi ma l'abbiamo montato interamente da zero. Un impianto totalmente informatizzato, sulle innovazioni 4.0 ci abbiamo creduto quasi 15 anni fa, prima che arrivassero i contributi.**

**Mi considero un consumatore medio, penso che questa consapevolezza serva per immedesimarsi nel mercato. La grappa è il nostro focus ma siamo stati in grado di aprirci anche ad altri segmenti, ad esempio produciamo vari liquori a base grappa per completare la gamma e dare ai clienti la possibilità di avere una scelta ampia. Nel nostro territorio c'è una certa fidelizzazione, se una azienda è affidabile, i clienti richiedono prodotti diversificati.**

**Qual è il ruolo dell'innovazione e della tecnologia nella sua azienda e quali sono state le scelte di investimento?**

**Abbiamo investito su un impianto di distillazione continuo 18 anni fa, siamo stati i primi e non avevamo uno storico alle spalle e neppure dei parametri di confronto con altre distillerie. Abbiamo investito per passione, c'è chi si compra una bella macchina io ho voluto investire in un impianto di distillazione.**

**La ditta che ha realizzato il collaudo è venuta solo il giorno del collaudo stesso, il resto lo abbiamo portato a termine internamente, siamo fortunati ad avere un team di valore. Essermi sporcato le mani mi ha aiutato tantissimo, oggi questo aspetto manca tanto.**

**Da allora abbiamo cambiato la linea di imbottigliamento ben tre volte, per esigenze di aumento della produzione e perché lavoriamo conto terzi.**

**In che modo il legame tra grappa e territorio si riflette nei vostri prodotti e nella vostra filosofia aziendale?**

**Raccogliamo 100.000 quintali di vinaccia, non condivido l'idea di produrre grappe da vitigni che non rappresentano il territorio, per questo le nostre invecchiate sono esclusivamente di Teroldego.**

**La maggior parte dei nostri prodotti sono trentini (90%) e le vinacce sono totalmente trentine-altoatesine.**

**Distillerie Trentine propone una gamma molto ampia di prodotti, in formati diversi (700cc, 500cc, 200cc, 50cc) dalle grappe tradizionali a quelle più particolari, all'acquavite, passando per gin,**

**rum, vodka (import), amari, liquori tra cui il Bombardino. Quali sono le ragioni e gli obiettivi di questa notevole diversificazione?**

Per noi è scomodo produrre tutti questi formati, ma li richiede il mercato. **Alcuni nostri prodotti sono artigianali anche nel confezionamento**, vengono imbottigliati ed inscatolati a mano. Ad esempio la [grappa Silver Silentium](#) è totalmente inscatolata a mano, dalla cera lacca sino all'applicazione del fermo. La differenziazione dei formati ci serve anche per mantenere una impronta artigianale.

**Come descriverebbe l'importanza del contributo umano nella produzione dei vostri distillati?**

Direi che **il contributo umano rappresenta il 90% del nostro lavoro**, non ho mai dovuto chiedere di fare un'ora di straordinario, i collaboratori capiscono autonomamente quando è necessario o meno fermarsi, siamo una famiglia. Grazie a questa libertà, fiducia e considerazione **ognuno in questa azienda si sente a casa propria**. Per noi è un motivo di orgoglio ed è fondamentale. Se si osservano i nostri depliant si nota che non c'è mai una foto dei titolari, ci sono solo i collaboratori.

**Qual è la sua opinione sull'utilizzo della grappa in miscelazione? E quale crede che possa essere la percezione dei consumatori e l'accoglienza da parte dei bartender?**

**Ciò che risulta fondamentale è l'educazione dei bartender**, la grappa è un prodotto complesso con caratteristiche forti, non è alla portata di tutti. Saperla dosare bene è importante, soprattutto in funzione degli altri ingredienti. **Sicuramente la miscelazione è un modo per far conoscere la grappa** ad una fetta di consumatori giovane, più ampia, è un canale da esplorare anche se viene denigrato da alcuni consumatori.

Sinceramente **io stesso, fino a 5 anni fa, non credevo nella miscelazione. Oggi sì** perché ho assaggiato dei cocktail a base grappa realizzati da professionisti ed ho cambiato idea. Non è un ingrediente facile, ma se utilizzato bene si possono fare degli ottimi cocktail originali e territoriali.