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.