

# Giovanni Poli a Santa Massenza, il Borgo della Grappa trentina

scritto da Monika Walch | 9 Agosto 2023



**Il piccolo borgo di Santa Massenza, in Trentino, oggi conta ben cinque distillerie artigianali, ma fino agli anni '80 erano tredici.** Intere generazioni di distillatori hanno fatto di Santa Massenza il paese simbolo della grappa.

**Incontro Gianpaolo, nipote di Giovanni Poli, fondatore dell'omonima distilleria nel 1959 a Santa Massenza.** La storia documentata della distillazione nel borgo inizia con il Principe Vescovo, governatore regionale, che aveva qui la sua residenza estiva. Nella seconda metà del 1800 vengono concesse diverse licenze sotto **l'Impero Austro-Ungarico**, e diversi contadini aprono le proprie distillerie.

La maggior parte dei distillatori a Santa Massenza discendono da un capostipite comune, Francesco Poli I, trisavolo di Gianpaolo. È stato il primo Poli a distillare.

**Le vostre grappe hanno una particolare finezza e carica aromatica.** “Degustando una Grappa Nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca del territorio con una superficie totale inferiore ai sessanta ettari, si trova una grappa delicata al naso, ed equilibrata in bocca, con tenui sentori floreali. **Con una distillazione delicata si sprigionano dalle vinacce determinati composti aromatici che in vinificazione non vengono colti.**

Giovanni Poli, mio nonno, è stato uno dei primi a distillare monovitigni verso la fine degli anni '60. Utilizzando varietà aromatiche, come Moscato e Traminer, ricavava una carica aromatica ben più forte.

**Mio nonno credeva nella gradazione delle grappe a 41% Vol,** perché ideale per gustare al meglio sia quelle giovani che quelle invecchiate. Questa indicazione vale anche oggi per noi”.

**La collaborazione tra distillatori.** “Una chicca è la grappa di Vino Santo, ottenuta da vinacce di uve Nosiola appassite sulle “arele” per la produzione del Vino Santo Trentino e invecchiata dai 5 ai 10 anni a seconda dell’annata. Ogni anno, a turno, uno dei tre distillatori di Santa Massenza che distillano Grappa di Vino Santo, raccoglie le vinacce dai sei produttori di Vino Santo della zona. Quest’anno è il turno di Giovanni Poli. È davvero un raro esempio di collaborazione tra produttori locali dello stesso tipo di prodotto”.

**Come convivono ben cinque distillatori a Santa Massenza?** “Molto bene. Facciamo tutti parte dell’Istituto di Tutela delle Grappe Trentine. **Oltre che essere parenti, siamo anche amici,** ogni tanto ci prestiamo attrezzi e ci confrontiamo assaggiando e valutando le rispettive grappe. C’è una sana competizione, ma ognuno ha i propri mercati, il mondo è

grande”.

**I tanti dettagli della grappa di qualità.** “Sin dagli inizi, il nonno Giovanni ha insistito a produrre grappa di qualità superiore e ha così contribuito a far elevare la grappa a distillato nobile. **È stato anche uno dei primi a far conoscere la grappa nel resto d'Italia, ed è stato sin da subito un convinto sostenitore dell'Istituto di Tutela delle Grappe Trentine.** Oggi, con orgoglio, mio padre Graziano, la zia Manuela ed io, portiamo avanti l'eredità del nonno, mantenendo tutta l'attenzione verso l'alta qualità che con la distilleria artigianale riusciamo a garantire, e con un forte legame al territorio. I temi del territorio ci permettono di esprimere autenticità e distintività. **Siamo orgogliosi di essere distillatori di grappa trentina, che è sinonimo di qualità riconosciuta.** Questo anche grazie ai criteri di qualità che ci siamo autoimposti con l'Istituto di Tutela delle Grappe Trentine”.

**Nella distilleria Giovanni Poli arrivano vinacce freschissime dai dintorni: Valle dei Laghi, Piana Rotaliana e Vallagarina.** “Lo stoccaggio dura giusto il tempo necessario per la fermentazione. La distillazione avviene su due impianti discontinui a bagnomaria, con colonne a duomo sopra l'alambicco, forma inedita voluta da Giovanni Poli per garantire un migliore convogliamento dei vapori. L'impianto è stato costruito da Tulio Zadra nel 1985, grande innovatore nel mondo della distillazione. Sua è anche l'invenzione della colonna di rettifica che permette di purificare in modo preciso il vapore alcolico e tutto il patrimonio aromatico dalle sostanze indesiderate. **La collaborazione con Zadra è stata preziosa e non si è limitata solo alla fornitura degli elementi per l'impianto.** Rimane comunque indispensabile l'intervento del mastro distillatore nell'individuare i momenti cruciali del frazionamento tra teste, il prezioso cuore e code”.

**Focus su tradizione e trend di mercato.** “Anche la distilleria

**Giovanni Poli** avverte il trend decisamente positivo delle grappe invecchiate. Ci stiamo investendo, con un ampliamento consistente del magazzino di invecchiamento. Sono in preparazione anche nuovi distillati con erbe del territorio, e si stanno facendo esperimenti per nuovi liquori”.

**Il segreto di comunicare.** “Nonno Giovanni era convinto della forza del passaparola, ed ha avuto successo. Il mio compito oggi, insieme a mio padre Graziano, è di aggiungere i social media e gli eventi locali, in collaborazione con gli altri distillatori di Santa Massenza. **Miriamo anche a ricevere qualche riconoscimento in concorsi come Acquavite d’Oro e Spirito Autoctono.** In alcuni eventi locali inseriamo l’elemento “cocktail” per presentare le grappe di Santa Massenza nella nuova veste della mixology”.

Ci immaginiamo, senz’altro coinvolgente, **un cocktail party sparso in tutto il borgo, con cinque distillerie a ricevere gli ospiti.**