

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 Tullio 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.**