

# Il fattore umano in distillazione secondo Pisoni

scritto da Monika Walch | 31 Agosto 2023



**La Distilleria Pisoni è inserita in un contesto, la Valle dei Laghi, fortunato sia per il clima che per il terreno. Il microclima mediterraneo a ridosso delle Alpi, infatti, dà forti escursioni termiche, che contribuiscono a donare il particolare patrimonio aromatico all'uva, e quindi alla vinaccia.**

Ne beneficia anche Pisoni, con i 14 ettari di proprietà lavorati per vini e spumanti. Per la produzione delle grappe, riceve vinacce trentine certificate anche da cantine dalle valli circostanti. Gli accordi pluriennali con altre aziende permettono di avere molte informazioni sulle vinacce, che

devono essere freschissime e conferite in giornata: si conoscono la zona di provenienza e la tipologia di vinificazione a cui sono destinate, parametri che danno indicazioni preziose per la distillazione.

**L'elemento acqua.** "L'acqua è un ingrediente importantissimo nella grappa. Ne costituisce circa il 50%. E per mantenere la qualità del distillato, l'acqua deve essere buona in partenza. Secondo noi, deve avere una giusta dose di minerali per favorire un connubio positivo con gli oli essenziali del distillato. Utilizziamo acqua purissima della vicina sorgente Rio Freddo".

**Vinaccia materia delicata.** "Le vinacce sono una materia prima molto sensibile, ancora più del vino: essendo solide, incamerano ossigeno, per quanto vengano pressate durante la fermentazione. Quelle più delicate sono le vinacce da uve bianche, perché arrivano in distilleria non ancora fermentate; d'altro lato, la loro carica aromaticà è superiore rispetto alle vinacce rosse, perché la pressatura soffice in cantina ha lasciato un importante patrimonio aromatico nelle bucce".

**Il fattore umano in distillazione.** "Per noi la distillazione inizia intorno a fine agosto, a ridosso della vendemmia, e finisce due mesi dopo, a fine ottobre. Non distilliamo di notte perché pensiamo che sia importante concedersi un giusto riposo.

L'impianto si sviluppa su due piani: a piano terra avviene la distillazione della vinaccia con il vapore, che trascina con sé tutte le sostanze volatili e l'alcol. **Si ottiene la flemma, una grappa grezza.** Con la seconda distillazione, al primo piano, la flemma viene ridistillata in caldaiette a bagnomaria. Questo processo, molto lento, è importantissimo per dare il tempo necessario ai composti volatili di separarsi. Si dividono le teste e le code dal cuore, la vera e propria grappa, cioè l'alcol con tutti i suoi oli essenziali aromatici".

**È importante per noi fare il taglio di teste e code manualmente.** “Entra quindi la componente umana nella distillazione. Le evoluzioni che avvengono nell’alambicco possono essere tantissime, non prevedibili, e serve esperienza umana per comprendere cosa succede ed intervenire per ottenere la massima qualità del distillato.

**Siamo convinti che il fattore umano non possa essere sostituito da impianti automatici.**

Conduciamo la distillazione manualmente con il grande vantaggio di poter intervenire. Questo ci permette anche di distillare diversamente ogni tipologia d'uva, ognuna con caratteristiche molto diverse dalle altre: **cambiando la durata della cotta e il taglio di testa e code, si ha il vantaggio di far emergere il meglio del patrimonio aromatico delle vinacce”.**

**Il valore del Tridente.** “Siamo orgogliosi che tutte le nostre grappe giovani e invecchiate portino il marchio del Tridente assegnato dall’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino. La verifica annuale per ottenere il marchio è severa, e l’analisi preventiva totale dell’Istituto di San Michele all’Adige ci restituisce una vera e propria carta d’identità della grappa, molto utile anche per le nostre valutazioni di blend che andremo a fare.

È ancora difficile comunicare bene il valore del Tridente al consumatore, perché possa comprendere la qualità e la distintività delle grappe trentine. Sarà la sfida per l’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino e per i distillatori del territorio per i prossimi anni”.

**La continua evoluzione di Pisoni.** “Distilliamo da quattro generazioni, mentre abbiamo intrapreso il percorso con il Metodo Classico negli anni ‘70, secondi solo a Ferrari. Abbiamo due anime e le energie ben bilanciate per crescere in modo equilibrato. La spinta dello sviluppo in azienda viene da

tutti noi, compresa la giovane quinta generazione, che porta idee da esperienze lavorative esterne. Per progredire c'è bisogno di creatività e innovazione.

Stiamo lavorando ad un Whisky e ad un nuovo Gin. **Allargheremo la gamma delle grappe invecchiate, che convincono anche consumatori internazionali abituati agli spirits a lungo affinamento.** Stiamo puntando anche su invecchiamenti di dieci, quindici e vent'anni. Ogni anno mettiamo da parte barrique apposite. Secondo noi, tra qualche anno, la grappa farà un salto internazionale, proprio grazie alle tipologie invecchiate".

**Finisco l'interessante visita in distilleria Pisoni degustando Clessidra, invecchiata quindici anni.** Colpiscono le note di miele d'acacia, pino, uva passa e arancia. Nulla da invidiare a un distillato internazionale importante.

**Questa ed altre grappe possono essere degustate visitando la distilleria Pisoni:** "Ci auguriamo che anche i giovani si avvicinino alla grappa con curiosità e consapevolezza. Vogliamo fare informazione sulla grappa, creando soprattutto emozione nel berla" conclude **Giuliano Pisoni.**