Il ritmo delle stagioni di Distilleria Bailoni

scritto da Monika Walch | 21 Settembre 2023



L’altipiano della Vigolana, tra Trento e il lago di Caldonazzo, è relativamente poco frequentato dal turismo e vale davvero un viaggio per il suo piacevole paesaggio.

Il territorio è cosparso di villaggi curatissimi, che invitano ad essere visitati, e molti frutteti, soprattutto di mele e frutti rossi, mentre i pendii sono ricoperti di vigneti.

A Vigolo Vattaro incontro **Gianni Bailoni e la sorella Donatella.** Gianni, già negli anni ‘80, ha investito nella coltivazione di piccoli frutti e mele, che tutt’ora gestisce insieme al cugino. Negli anni ‘50 e ‘60 qui si usava piantare patate e riservare i prati per il fieno, invece, con l’introduzione di impianti di irrigazione, si è iniziato ad investire nella frutticoltura, ben più redditizia.

La famiglia Bailoni ha iniziato a lavorare la propria terra negli anni ‘50 quando il nonno di Gianni acquistò dei terreni di ritorno dagli Stati Uniti per impiantare vigneti. **La successiva generazione Il decise di allargare l’attività agricola con una distilleria, per trasformare la materia prima dei propri vigneti.** Così nel 1953 è nata la distilleria Bailoni con un impianto a bagnomaria e a fuoco diretto e colonna di rettifica Zadra per la distillazione della grappa. Con il fuoco diretto e una tecnologia semplice non era certo facile gestire la distillazione, ma era comunque un impianto che riusciva a dare un’ottima qualità.

Come convivono le attività dell’azienda agricola e della distilleria Bailoni? “Oggi la mia azienda agricola comprende meleti, impianti di piccoli frutti rossi e vigneti. In più porto avanti da solo la distilleria con una gamma di grappe monovitigno, alle erbe e liquori con la grappa”.

Il lavoro è molto, ma negli anni ho trovato un ottimo equilibrio. “Ho selezionato tipi di frutta che mi permettono di fare un percorso in campagna, senza sovrapposizioni nelle raccolte, partendo dalle ciliegie a fine giugno per finire con le mele la prima metà di ottobre; poi si inizia subito a distillare.

Distilliamo più vinacce rosse, perché arrivano già fermentate, mentre quelle bianche mi coordino con le tenute in modo che le casse arrivino sigillate.

Anche la vendita dei prodotti deve essere ben pianificata, senza troppi impegni commerciali. I piccoli frutti vanno a Sant’Orsola, un’associazione trentina di produttori dove sono iscritto. L’uva viene conferita alla Cantina Sociale di Trento, mentre le mele vengono vendute a privati”.

E i distillati? A rispondere è la sorella Donatella, responsabile delle vendite della distilleria: **“Fino a qualche anno fa vendevamo le nostre grappe per asporto presso il**

nostro bar in centro al paese. Ora i prodotti vengono proposti anche in mercatini locali e tramite il sito aziendale. I riscontri di vendita sono molto positivi e il dialogo con i consumatori ci piace molto".

Come si lavora in distilleria Bailoni? "La distilleria è una mia grande passione e ci tengo a portarla avanti, anche se con le 10.000 bottiglie prodotte non è certo l'attività principale.

La distilleria è sempre stata un'attività in cui è stato investito molto per la qualità. **Nel 1996 abbiamo rinnovato l'impianto di distillazione, passando da fuoco diretto a vapore con bagnomaria alimentato da caldaia a vapore.** Nel 2010 abbiamo aggiunto un impianto per la raffinazione della grappa, la colonna demetilante per la ridistillazione della grappa grezza. Mi permette di distillare le grappe in modo ancora più preciso ed estrarne il meglio.

Una volta si produceva un unico tipo di grappa, e in quantità. Dal 2000 , quando sono entrato in distilleria, ho iniziato a introdurre i monovitigni come Traminer, Moscato, Teroldego e Müller-Thurgau. Questo ha sconvolto il lavoro, aumentando la complessità in distillazione e diminuendo la quantità; d'altronde era importante per progredire sul mercato. **L'ultimo investimento importante è stato il magazzino di invecchiamento nel 2015.** La prima grappa invecchiata "Live" è distillata da vinacce rosse miste e ha fatto tre anni in barrique. Alla degustazione esprime eleganza e vellutatezza. Senz'altro sarà un'ottima candidata per una premiazione. Inutile dire che tutte le grappe portano il Tridente, bollino di qualità dell'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino".

Si prevede una crescita in distilleria. "Sono diversi i piani di ampliamento di miei e di Donatella per la distilleria. C'è intenzione di ampliare la gamma di grappe invecchiate, visto che la richiesta è in aumento, e quella di liquori a base di grappa con infusione di frutti piccoli della nostra azienda

agricola.

Vorremmo anche **aumentare la nostra partecipazione a eventi locali dell’APT Alpe Cimbra di cui l’Altopiano fa parte dal 2021,** da cui ci aspettiamo un buon ritorno sulla visibilità e sulle vendite nel medio periodo”.

