

La Distilleria Pezzi verso la ribalta

scritto da Monika Walch | 23 Novembre 2023



È stata la voglia di sperimentare e di migliorare dei fratelli Carlo e Alessandro Pezzi a far emergere la distilleria di famiglia, a Campodenno in Val Di Non, da un'attività secondaria a gioiello di famiglia.

Frutto di una lenta evoluzione, si è partiti dall'attività di agricoltura del nonno Narciso negli anni '40. La famiglia viveva in un'economia contadina che produceva di tutto e negli anni '50 si iniziava a distillare grappa per il bar del paese, gestito dalla famiglia. La distillazione rimaneva quindi in secondo piano, dopo il bar e i lavori in agricoltura: "un

forte limite per la qualità della nostra grappa" dice Carlo Pezzi, titolare dell'azienda insieme al fratello, che incontriamo durante la nostra visita.

L'evoluzione in distilleria a partire dagli anni '80. "Mio fratello ed io siamo entrati nell'attività agricola di famiglia a fine degli anni '80 con l'obiettivo di dedicarci alla distilleria e portarla alla ribalta. Con tenacia e pazienza, abbiamo iniziato a cambiare il modo di distillare e ad introdurre un nuovo piano temporale di distillazione.

Successivamente l'impianto di distillazione è stato del tutto rinnovato e sono seguiti degli anni di sperimentazione che ci hanno aiutato a trovare il nostro stile.

Le nuove tecniche introdotte in distilleria hanno cambiato completamente il lavoro: la qualità in distillazione dipende comunque dall'esperienza e dall'intervento del mastro distillatore e sono i piccoli dettagli che fanno lo stile della distilleria e dei prodotti anno per anno".

Dietro le quinte della distilleria Pezzi. "Le vinacce che utilizziamo provengono da zone vocate, come la Val di Cembra per il Müller-Thurgau e la Piana Rotoliana per il Teroldego. Le cantine vinicole consegnano materia prima freschissima, piena di sostanze aromatiche, e ci trasmettono precise indicazioni sul trattamento che le uve hanno subito.

Lavoriamo con un impianto continuo in due passaggi: la prima distillazione avviene in una colonna a vapore immersa in una camera d'acqua per non esporre la vinaccia a temperature troppo elevate. Esce un prodotto grezzo a circa 40°C che può essere ridistillato subito oppure essere lavorato in seguito.

La flemma passa alla colonna per la seconda distillazione, con piatti a varie altezze che permettono interventi dettagliati del mastro distillatore. In sostanza, ad ogni piatto il mastro distillatore può indurre una ridistillazione in base alla materia prima che viene distillata in quel momento. Più

distillazione significa più raffinazione, profumi meno intensi, e inversamente con meno passaggi di distillazione si avrà una grappa con maggiore carica di aromi e gradazioni più basse.

Abbiamo computerizzato parzialmente il nostro impianto, in un modo tale da permetterci comunque di intervenire nei momenti cruciali. Un momento importante è la valutazione della vinaccia al suo arrivo e da questo dipendono i parametri di distillazione: le temperature, la velocità di distillazione, il frazionamento di teste, cuore e code.

Il taglio della testa viene fatto manualmente proprio per cogliere sostanze aromatiche vicine alla testa. È una decisione importante, compito del mastro distillatore.

Dopo la distillazione le grappe giovani riposano almeno sei mesi, perché le molecole del distillato si riposino e si ricompongano, ritrovando quindi la loro ricchezza aromatica.

Per gli assemblaggi delle grappe abbiamo tantissime partite a disposizione, perché si distillano vitigni e zone distintamente, avendo molto materiale per poter assemblare in modo creativo”.

Il territorio come elemento strategico per la grappa. “Tutte le materie prime che utilizziamo provengono dal territorio trentino. Siamo convinti che lavorare e raccontare il nostro territorio e la sua storia ci dia più credibilità; il Trentino, con il suo microclima, regala materie prime eccezionali.

Alcune grappe selezionate della distilleria portano il Tridente, bollino distintivo di qualità dell'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino: contiamo sull'effetto comunicativo e di garanzia che il bollino ha sui consumatori in cerca di qualità.

La comunicazione rimane una grossa sfida per i distillatori

piccoli come noi. Distillati di qualità superiore come quelli trentini necessitano di essere raccontati e degustati. I migliori ambasciatori sono i ristoratori e le enoteche che si appassionano ai nostri prodotti”.

Lo sguardo verso i prossimi progetti. “È in corso un progetto per rinnovare il packaging, con l’obiettivo di far comprendere fin dal primo sguardo la qualità e l’eleganza delle grappe della distilleria. Un compito non facile visto che il design delle bottiglie influenzera in maniera importante le scelte dei consumatori per i prossimi anni.

Per quanto riguarda invece la produzione vera e propria del distillato, conduciamo in maniera continuativa lo studio e la sperimentazione sugli invecchiamenti.

Degustiamo la splendida grappa “Passito Riserva”, una selezione di grappa da vinacce di uve trentine appassite, con quattro anni e mezzo di invecchiamento. In degustazione è ricca e avvolgente, con note di frutta secca e vaniglia. Nel 2023 è stata premiata con la medaglia Gold al concorso “Alambicco d’oro”.