La vocazione per la distillazione di Bertagnolli

scritto da Monika Walch | 26 Ottobre 2023



Visitando **Bertagnolli a Mezzocorona, nella Piana Rotaliana,** ci si immerge in una cornice naturale scenografica.

La pianura alluvionale tra l'Adige e il torrente Noce, a forma di ampio triangolo, è racchiusa su tre lati da pareti rocciose che la proteggono dai venti freddi provenienti da Nord. **È il microclima ideale per il Teroldego, con terreni ben drenati e ricchi di minerali.**

Gli oltre centocinquanta anni trascorsi dalla fondazione della distilleria da parte di **Edoardo Bertagnolli e Giulia de Kreutzenberg** parlano di spirito imprenditoriale, investimenti e innovazioni nel processo della distillazione. Bertagnolli infatti può vantare di aver percorso tutte le tappe importanti dell'evoluzione della distillazione, con forti radici nel

territorio ed un approccio innovativo.

Qui incontro Riccardo Ravasio, Amministratore Delegato di Bertagnolli.

L’innovazione a supporto della qualità. “Negli anni ‘50 abbiamo introdotto la distillazione con alambicchi in rame e metodo discontinuo a bagnomaria e colonne Zadra, per ottenere grappe più fini e con aromi più puliti. Inoltre abbiamo aggiunto il braccio agitatore all’interno dell’alambicco per evitare che la vinaccia si incolli sulle pareti dello stesso.

Con l’inizio degli anni ‘90 abbiamo adotttato un sistema di computerizzazione per supportare il processo di distillazione.

Gli investimenti sono sempre stati volti a migliorare e perfezionare la distillazione con tecnologie che permettessero di replicare la qualità anche in un’ottica di crescita della distilleria”.

La distillazione in Bertagnolli. “Da noi si trova un insieme di processi volti all’efficienza e tecniche di distillazione che garantiscano la massima qualità organolettica. La vinaccia principe è il Teroldego, seguita dalle altre tipiche della zona come Moscato e Gewürztraminer.

La capacità di immagazzinamento per le vinacce rosse comprende otto vasche da trecento quintali ognuna e sei vasche piccole da duecentoventi quintali. Lo stoccaggio controllato permette di accumulare quantitativi adeguati per la distillazione discontinua a bagnomaria, ottimizzando i costi.

Nel periodo di massima intensità del lavoro le quantità di vinaccia da distillare sono alte: in pieno regime tre coclee esterne possono caricare sei alambicchi discontinui a bagnomaria per distillare in contemporanea. All’inizio della distillazione l’operatore valuta la qualità della vinaccia e imposta i parametri nel sistema di monitoraggio automatico. Rimane comunque la possibilità per il distillatore di

controllare visivamente e organoletticamente l’andamento del processo.

In colonna demetilante passano nuovamente le grappe destinate all’invecchiamento, per ottenere una maggiore finezza e morbidezza.

Abbiamo impostato l’impianto di distillazione in questo modo per garantire efficienza ed evitare colli di bottiglia, anche considerando la quantità di distillati da produrre ad alto livello qualitativo sia a nostro marchio che per conto terzi. Siamo soddisfatti del nostro sistema perché ci permette di distillare grappe eleganti e con grande purezza”.

Nuovi traguardi internazionali. “Il nostro stile ha attratto la Prinz, distillatore austriaco, e all’inizio del 2023 abbiamo concluso un accordo di cessione parziale delle quote detenute dalla famiglia. Ne consegue un cospicuo incremento delle vendite internazionali, soprattutto nei mercati di lingua tedesca, dove Prinz detiene un’importante quota di mercato.

Complessivamente è ancora difficile per i distillatori esportare il concetto di grappa; non è abbastanza conosciuta per raggiungere interessanti quote di mercato internazionali.

Ci auguriamo che il Consorzio Nazionale Grappe possa intercettare delle risorse per promuovere la grappa nel mondo. Giova il fatto che tutti i distillatori trentini, grazie alla loro perseveranza e all’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino, siano in grado di esprimere un altissimo livello qualitativo”.

Investimenti a breve e a lungo termine. “Facciamo parte dell’associazione “Grappa Revolution”, nata tra alcuni distillatori per divulgare in modo congiunto l’impiego della grappa nel mondo della mixology. L’obiettivo è di far conoscere la grappa anche ad un target più giovane.

La strutturazione nell’hospitality è uno dei progetti a cui lavoriamo, perché migliorandone la qualità potremo trasmettere i valori della nostra distilleria, ma anche il territorio ricco di natura e di storia.

Stiamo lavorando a una serie di nuovi prodotti nel segmento delle grappe invecchiate, cercando di creare affinamenti che si collocano a metà tra la Riserva e le grappe giovani, qualche Special Edition e alcuni formati particolari”.

Degustiamo il Trio di grappe Quinquem, Septem e Decem, da vinacce Trentine, invecchiate in barrique di rovere francese di secondo passaggio, per appunto 5, 7 e 10 anni. Colpiscono per il profumo elegante, intenso, complesso, e per il gusto vellutato e intenso.

