

Marzadro: un racconto di distillazione e territorio

scritto da Monika Walch | 27 Luglio 2023



A Nogaredo, in Vallagarina, visitiamo la distilleria Marzadro, dall'architettura armonica, tradizionale nella forma e ben integrata nel circondario. Edificata qui nel 2004, a solo un chilometro dalla sede storica, sopra un terreno coltivato a vite di **Attilio Marzadro**, si presenta con **interni moderni e luminosi, e spazi funzionali**. L'obiettivo della distilleria è di presentare ai tanti visitatori tutte le proprie attività con trasparenza, e le singole strutture in distilleria sono state ideate per trasmettere con emozione il mondo della distillazione e il territorio, racconta **Alessandro Marzadro**, **terza generazione e amministratore delegato**.

L'attività, nata nel 1949 da **Sabina Marzadro** e dal fratello

Attilio, è rimasta un'azienda di famiglia, che crede in obiettivi e progetti con orizzonti temporali lunghi. Rimane forte in Marzadro uno **stretto legame con il territorio e la tradizione distillatoria trentina come valore importante**. E fa parte da sempre della cultura aziendale di guidare la distilleria con lungimiranza e senso di ingegno. Con inventiva, la seconda generazione composta da Stefano, Andrea e Anna, ha risposto alla crisi della grappa all'inizio degli anni '80, **reinventandosi creando Mirtillo, il primo liquore a base di grappa**.

Prendendo ispirazione dall'arrivo dei primi Rum in Italia verso la fine degli anni '90, Marzadro decise di voler far uscire la grappa dalla funzione di mero 'digestivo' per darle una dimensione più ampia. Quindi **l'azienda decise di sperimentare l'invecchiamento delle grappe, per lanciare nel 2002 la Diciotto Lune**, un assemblaggio di oltre quaranta partite diverse, da differenti legni, tostature, botti e grappe. Per Marzadro oggi le grappe invecchiate generano il 70% del proprio fatturato.

Con oltre cento dipendenti Marzadro persegue nella sua vocazione di distillare grappe. Il passaggio generazionale di circa cinque anni fa ad Alessandro, il fratello Mattia e il cugino Luca non ha cambiato nulla a questa mission. Siamo nati distillatori di grappe, commenta Alessandro, e con la nostra competenza e il forte focus riusciamo a riversare tutte le nostre energie sul tema.

La scelta della distilleria nel 2004

Con il cambio di sede nel 2004 è stato allargato l'impianto di distillazione, dopo approfondite riflessioni sulla tecnologia, la capacità produttiva, e lo stile con cui si voleva continuare a distillare. **L'esigenza dell'azienda era quella di ridurre i tempi di distillazione**, con possibilità di aumentare

i quantitativi, mantenendo lo stile e migliorando la qualità di distillazione. Si è optato per un impianto discontinuo a bagnomaria, raddoppiando gli alambicchi da quattro a otto, riducendo così di un mese e mezzo i tempi di distillazione. **L'impianto discontinuo permette di ottenere grappe di carattere e quindi di differenziarsi sul mercato.** Un 30% delle vinacce viene distillato in un impianto continuo flessibile, composto da un disalcolatore e quattro diverse colonne per distillare le flemme secondo le esigenze. Un software accompagna le fasi di distillazione in modo personalizzato, con il vantaggio di poter distillare per cento giorni di fila, e di poter condividere le esperienze delle distillazioni tra più persone.

Magazzini di invecchiamento in vista

I due piani sotto lo stabilimento sono quasi interamente destinati a magazzino di invecchiamento, con botti di varie dimensioni e ben visibili ai visitatori attraverso grandi vetrate. **Nei tre magazzini di invecchiamento Marzadro riposano circa quattromila botti, con complessivamente circa un milione di litri.** È un impegno importante curare questo patrimonio di legni diversi, partite diverse, fare ricerca e assemblare prodotti, commenta Alessandro.

Fuori dai magazzini doganali sigillati si trovano piccole cataste di botti usate di **Whisky, Rum e Porto in cui viene fatta affinare la Diciotto Lune già invecchiata**, creando così combinazioni di nuovi aromi. Con questi affinamenti, spiega Alessandro, vogliamo proporre la grappa in chiave nuova, ai tanti consumatori di distillati internazionali. Marzadro conta che la gamma Diciotto Lune, con l'ulteriore affinamento in botti di distillati internazionali, possa contribuire ad aumentare l'appelal delle grappe Marzadro sui mercati internazionali.

In una zona appartata si trovano **diverse anfore di terracotta da trecento litri piene di grappa**. Durante l'affinamento in anfore per dieci mesi, attraverso lo scambio di ossigeno, la grappa acquisisce aromi più morbidi. In un periodo di forte preferenze per le grappe invecchiate, questa grappa è un invito ad avvicinare i consumatori a gustare grappe bianche, commenta Alessandro.

La sfida delle nuove generazioni

L'approccio ai target più giovani è una sfida non indifferente per i distillatori di grappa secondo Alessandro. La miscelazione di nicchia può giocare un ruolo rilevante per la grappa, perché è il punto d'entrata di un consumatore nel mondo dei distillati. **Il bartender quindi acquisisce un ruolo importante di comunicatore del valore grappa in miscelazione**. Sono messaggi rivoluzionari che Marzadro ha deciso di comunicare insieme ad altri distillatori, aderendo all'iniziativa 'Grappa Revolution' che promuove l'utilizzo della grappa in miscelazione.

Le vie importanti della comunicazione

Comunicare la grappa è comunicare la distillazione, e come gustarla in modo adeguato, e secondo Marzadro occorrono molte **vie per trasmettere la mole di informazioni ed emozioni a distributori, clienti e consumatori**. La comunicazione di Marzadro si compone di un insieme di strumenti, dal sito di vendita online, i social media, sino a spot TV mirati. La comunicazione più incisiva rimane la visita in azienda, e le tante degustazioni fatte durante l'anno presso i clienti, quindi il racconto dell'azienda e del prodotto.

I distillatori trentini, secondo Alessandro, possono contare su un'immagine di altissima qualità coordinata da parecchi

anni dall'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino. Proprio la diversità tra i distillatori costituisce un importante elemento di complementarità verso l'esterno, commenta Alessandro. **È un lavoro di squadra, dove ognuno ha un proprio ruolo e i propri spazi.** Una sfida importante per l'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino potrà essere di comunicare maggiormente la qualità delle grappe trentine sui mercati.

