

Maxentia: passato e futuro della grappa a Santa Massenza

scritto da Monika Walch | 6 Dicembre 2023



Arrivando a S. Massenza, nella pittoresca Valle dei Laghi, i terreni sono accuratamente coltivati con vigneti e orti, per lo più in piccoli appezzamenti. Incontrare Enzo Poli, quarta generazione della distilleria Maxentia, promette spunti di storia della distillazione, ma anche la visione di giovani distillatori di grappa.

Enzo si è diplomato all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, è agricoltore appassionato a tempo pieno e gestisce, oltre alla distilleria, anche la tenuta vinicola di famiglia.

Il percorso di Maxentia e della famiglia Poli fa parte delle storie di distillazione di Santa Massenza, partite dal

capostipite Francesco Poli. La licenza di distillazione degli anni '30 è stata tramandata dal nonno Cesare al padre Valerio, ed è ora in mano a Enzo.

Tutte le famiglie di Santa Massenza erano famiglie di agricoltori, producendo tutto quello che la natura dava, come in tanti paesi di campagna. Particolare è che **qui distillare era diventata una vera e propria attività e ogni famiglia aveva la propria licenza**. "Ci si aiutava durante l'intenso periodo di distillazione, mentre oggi ognuno riesce a gestire le proprie lavorazioni con il proprio alambicco in autonomia. Ci si supporta invece con scambi di informazioni, consigli, degustazioni e eventi organizzati insieme" racconta Enzo.

"Mi auguro che le cinque distillerie ad oggi attive possano aumentare, ritornando almeno alle otto presenti un tempo: di quelle che ormai non esistono più, infatti, ci sono ancora gli alambicchi sigillati e persino le licenze per distillare! Il ritorno di qualche Poli all'attività di un tempo **potrebbe dare ancora più peso a Santa Massenza come centro di distillazione**" commenta Enzo.

L'alambicco anni 30 accanto al nuovo. "L'alambicco degli anni '30, un paiolo semplice con condensatore, è stato arricchito negli anni '50 con un'intercapedine per creare il bagnomaria, con il vantaggio di ottenere distillati più delicati ed eleganti. L'accorgimento è stato il frutto di tanti esperimenti. Il fuoco sotto l'alambicco era alimentato da legna di pino, la cui resina infiammabile dava un ottimo potere calorico. Mancando ogni strumento di controllo, come termostati e pressostati, occorreva molta esperienza e la presenza continua per gestire la distillazione dell'alambicco degli anni '30".

Il nuovo impianto a dimensione di Maxentia. "Nel nuovo impianto si ritrova la stessa tecnica di distillazione come nell'alambicco anni '30. La grande differenza nel distillare è data dalla tecnologia che permette di controllare pressione e

temperature, dando la possibilità di intervenire in modo preciso durante la fase di distillazione.

Il nuovo impianto si presenta compatto, con l'alambicco discontinuo a bagnomaria che permette di distillare tra quattrocento e cinquecento quintali di vinacce all'anno. Incorporata alla base del paiolo, una vaporiera per produrre vapore caldo che viene immesso in bagnomaria.

Le cotte possono durare anche cinque ore per vinacce da vini passiti come il Vino Santo, per estrarre le tante sostanze aromatiche. La colonna di concentrazione con otto piatti ci consente di ottenere un frazionamento preciso, eliminando le teste, e le code vengono raccolte alla base della colonna per essere distillate nuovamente.

Dopo tutto questo processo lasciamo riposare le grappe per almeno un anno in acciaio, facendo così riassestare le sostanze aromatiche".

Il territorio come primo ingrediente. "Proponiamo soprattutto grappe da monovitigni del territorio perché ci teniamo a far sentire i profumi specifici delle grappe, e i consumatori curiosi percepiscono le differenze.

Nel nostro punto vendita proponiamo un percorso di degustazioni partendo dai vini per arrivare ai distillati; infatti, per esperienza abbiamo capito che la sinergia tra vini e grappe facilita molto l'avvicinamento a queste ultime.

Non a caso, anche nelle fiere B2B, presentiamo sempre insieme ai vini una selezione di grappe.

Per noi e gli altri distillatori di Santa Massenza il territorio significa anche legame con il turismo. Infatti, circa il 70% dei nostri clienti sono turisti, spesso fedeli da anni. Tanti seguono veri e propri percorsi di enoturismo in zona, organizzati in collaborazione e promossi dagli enti del turismo locali".

Il futuro delle grappe secondo Maxentia. “La grappa trentina è tra i superalcolici di qualità superiore e proveniente da una materia prima ricercata: sarà importante mantenere alto il livello qualitativo. L’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino contribuisce, oltre che con azioni di promozione, anche con aggiornamenti tecnici e con incontri che sono molto utili anche al legame tra noi distillatori”.

La visione della Maxentia di domani. “È importantissimo avere sinergia tra campagna, cantina e distilleria: allo sviluppo qualitativo dell’una segue quello dell’altra, e di conseguenza anche della distilleria. Le attività dei tre ambienti sono molto legate tra loro, e la sinergia è la base per uno sviluppo sano.

Guardando ai prodotti, ci tengo molto a mettere il focus sulle unicità del territorio, come il Vino Santo, un presidio Slow Food, e sulla grappa di Vino Santo. La nostra autenticità viene proprio dal territorio”.