

Paolazzi: distillatore per tradizione

scritto da Monika Walch | 12 Ottobre 2023



Ci troviamo a **Faver, in Val di Cembra**. Il paesaggio è decorato da vigneti terrazzati sorretti da ben settecento chilometri di muretti a secco, che scendono fino al torrente Avisio. Secondo alcuni ritrovamenti archeologici, in Val di Cembra si coltivava la vite già dal IV secolo. È quindi considerata la culla più antica della coltivazione della vite in Trentino, e di conseguenza anche della grappa.

Nella distilleria **Paolazzi Vittorio, al centro del borgo, incontriamo Martino Paolazzi**, la seconda generazione a capo dell'azienda. **Enologo**, è entrato in azienda nel 2000 e da anni è il mastro distillatore.

La storia. "Il mio bisnonno paterno era proprietario di un alambicco ancora prima che il Trentino fosse annesso all'Italia; a quel tempo la produzione di grappa per uso privato era permessa. Con la Prima Guerra Mondiale la

distillazione fu vietata, ma in Val Di Cembra si continuò a distillare clandestinamente, a “lambicar”. **Mio padre, Vittorio, è nato in una famiglia numerosa. La campagna in cui si viveva dava da mangiare, ma comunque il “lambicar” forniva un fondamentale aiuto.** Vittorio Paolazzi, dopo qualche anno di esperienza come perito agrario e stanco di contrabbandare la grappa di notte, nel 1962 ha investito in una piccola distilleria”.

Distillazione secondo Paolazzi. “Per rispettare la tradizione trentina, mio padre scelse il metodo di distillazione discontinuo a vapore. Nel 1970 avvenne lo spostamento nella sede attuale e negli anni ‘90 abbiamo aggiunto un alambicco a bagnomaria. Siamo l’unica distilleria in Trentino che distilla a bagnomaria e anche a vapore diretto.

Distilliamo la vinaccia principalmente con questo secondo metodo, innanzitutto perché ha un consumo energetico molto basso, dato che non occorre scaldare l’acqua ne aggiungere liquidi, e poi **perché è più veloce: occorre circa un’ora per una cotta con il vapore diretto, mentre per il bagnomaria ne servono circa tre.**

Con questa modalità ci differenziamo anche dagli altri distillatori trentini: la distillazione a vapore diretto produce una grappa più rustica e profumata. **Le nostre grappe potrebbero non piacere a palati abituati** a grappe morbide, ma ci sono molti consumatori appassionati che apprezzano il nostro stile.

Con la distillazione a bagnomaria produciamo invece i distillati di pere **Williams e mele**, e vinacce dagli aromi delicati come Teroldego e Schiava.

Seguendo la priorità della Val di Cembra, distilliamo principalmente vinacce bianche. Tutte le partite di materia prima, **che arrivano nel giro di due settimane, vengono distillate separatamente.** L’assemblaggio avverrà

successivamente, sotto consiglio anche di mio padre e di alcuni fidati assaggiatori”.

La nuova dimensione di Paolazzi. “Eravamo arrivati a imbottigliare fino a 150.000 bottiglie di grappa, un po’ con il nostro marchio, un po’ per conto terzi. Poi per venti anni siamo passati quasi completamente a produrre grappa sfusa per altri. Si distillava a novembre e con la consegna del grezzo a gennaio il tema grappa era archiviato per il resto dell’anno.

Con il mio ingresso in azienda nei primi anni 2000, **abbiamo spostato l’attenzione sempre di più verso la distribuzione con il nostro marchio.** Oggi imbottigliamo circa 40.000 bottiglie di cui il 75% è grappa. Puntiamo alla qualità e alla tipicità della zona, con Müller Thurgau, Moscato, Chardonnay e Traminer. In più voglio allargare la nostra proposta di grappe invecchiate.

Il Tridente, marchio di qualità dell’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino, è presente su alcune grappe scelte. **Mio padre è sempre stato un forte sostenitore dell’Istituto e promotore della qualità della grappa;** io stesso faccio parte della commissione di degustazione in CCIAA.

Guardando indietro, **tanto lavoro è stato fatto in azienda negli ultimi dieci anni.** Abbiamo stravolto completamente il packaging dei prodotti, dalle bottiglie alle etichette, fino ai cartoni, e gli effetti sono più che positivi”.

Comunicazione congiunta. “Il supporto di comunicazione che l’Istituto dà a noi distillatori è importantissimo a livello nazionale.

A livello locale apprezziamo l’aiuto del Consorzio Cembrani DOC, che è composto da sei aziende: promuove le aziende con comunicazione sui social media e organizza eventi locali, **più delle volte molto ben visitati da wine blogger da tutta Italia** e turisti appassionati provenienti anche da fuori provincia”.

Il mercato apprezza. “Sul mercato italiano siamo presenti grazie ad un distributore trentino ormai da due anni, con risultati più che soddisfacenti. In regione, invece, siamo presenti in strutture retail, con grappe dedicate ed etichette differenziate.

I continui aumenti di fatturato sui mercati esteri, con piccoli importatori in Repubblica Ceca, Lussemburgo e Germania, indicano buoni potenziali di sviluppo. Il tempo per l'export comunque è poco. Infatti, seguo personalmente anche l'azienda agricola di famiglia, con quattro ettari di vigneti le cui uve vengono consegnate alla **Cantina Sociale di Cembra**”.