Rossi d’Anaunia: la distillazione come passione di famiglia

scritto da Monika Walch | 19 Ottobre 2023

Per arrivare a Revò, sede della distilleria Rossi d’Anaunia, in Val di Non, si passa accanto alle rocche storiche di Castel Thun, Castel Bragher e Castel Cles. **La valle, un ampio altipiano, è ricca di storia, documentata dal tempo dei romani, che la chiamavano Anaunia.** Si attraversano centinaia di ettari di meleti, e infatti la zona è conosciuta per le famose Golden Delicious. Eppure, fino ad inizio ‘900 nelle varie zone della Val di Non si trovavano diverse cantine vinicole, a confermare la rilevanza della coltivazione della vite, in particolare del Groppello, vitigno autoctono a bacca nera.

Incontro **Armando Rossi, fondatore della nuova distilleria Rossi d'Anaunia.**

Le radici della sede della distilleria. "Sullo stemma della distilleria appare il numero 137, indirizzo storico della nostra distilleria a Revò. È lo stesso dove Amando Rossi, mio bisnonno, aveva fondato la sua distilleria a inizio 1900. Da allora è rimasta invariata anche una parte dell'edificio storico. L'attività di distillazione del bisnonno iniziata con regolare licenza dall'Impero Austro-Ungarico, fiorente sin dai primi anni, è stata bruscamente stroncata con l'arrivo della Grande Guerra. Io, stimolato dalla sua attività, ho deciso di riprendere l'attività di distillazione e ho deciso di insediarmi a Revò installando la nuova distilleria nell'antica sede del bisnonno. Ormai sono cinquant'anni che vivo questo mondo affascinante della distillazione".

Un progetto imprenditoriale familiare. "Il mio progetto iniziale continua a evolversi, grazie anche ai miei figli Sara e Claudio, attivi in distilleria da oltre vent'anni.

Crediamo moltissimo nella nostra attività e continuiamo a investire in prodotti nuovi seguendo i trend di mercato e nel design delle bottiglie. Poco tempo fa sono state riviste la forma delle bottiglie e buona parte delle etichette.

Poi ci sono gli investimenti invisibili per il consumatore, come quelli sulla propria struttura, come il rinnovo dell'impianto di imbottigliamento e l'efficientamento del magazzino che abbiamo in programma. Il nostro obiettivo è investire per crescere in modo costante, ma ad un ritmo adeguato alla nostra struttura".

Investire in qualità. "Investire in qualità rimane la nostra priorità. Non vogliamo fare compromessi in nessuna fase della produzione, sapendo che solo con prodotti finali di qualità riusciremo a conquistare clientela e fidelizzarla.

Ricerchiamo le vinacce fresche da vicino, e le lavoriamo nel

più breve tempo possibile per evitare qualsiasi forma indesiderata di fermentazione o muffe. Le distilliamo in un alambicco in rame a due caldaie, a bagnomaria a vapore indiretto, e poi vengono concentrate in una colonna del tipo Zadra, gestita manualmente da Claudio. Gli impianti attuali sono del 2002, con migliorie aggiunte nel corso degli anni. La seconda caldaia ci aiuta a distillare più velocemente perché il tempo per distillare è poco.

Si distilla da settembre fino a fine novembre. Le ultime vinacce ad arrivare sono quelle del Groppello, dal solo comune di Novella. È un vitigno tardivo, vinificato in rosso, viene quasi sempre consegnato quando le vinacce di altri vitigni sono già state distillate".

Degustazioni e premiazioni i mezzi pubblicitari. "La qualità dei nostri distillati deve essere il nostro primo strumento pubblicitario. Siamo convinti dell'importanza delle degustazioni e del raccontare la distillazione e l'invecchiamento proprio qui, sul luogo di produzione.

Nel comunicare la qualità delle grappe della distilleria diamo un forte contributo anche alle premiazioni, come Gold al Grappa Award e Oro all'Alambicco d'Oro ottenute per tre anni consecutivi per la Grappa 137 Barrique, e il recente Best Gold al Grappa Award per la Grappa Gewürztraminer Barrique.

Il marchio di qualità conferito dall'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino, lo consideriamo un importante garanzia di qualità organolettica per il consumatore.

Distribuiamo i nostri prodotti in Horeca e in negozi specializzati, dove riusciamo a spiegare la nostra qualità in modo mirato".

Nel trend delle grappe invecchiate. "Facciamo invecchiare le grappe solamente in barrique già usate, con lieve tostatura, per minimo ventiquattro mesi. Ormai il fatturato delle grappe invecchiate ha superato quello delle grappe giovani. La grappa

giovane in generale viene ricercata e apprezzata particolarmente da intenditori. La gamma delle grappe invecchiate è stata ampliata proprio per incontrare questo trend che si prevede continuerà a crescere nei prossimi anni.

Un’interessante nicchia con richiamo al territorio trentino sono le grappe giovani con erbe, che per la maggior parte vengono raccolte in zona personalmente dalla famiglia. La Distilleria ci ha investito con un recente rifacimento delle etichette e delle bottiglie”.

In degustazione l’eccellente Grappa 137 Barrique, di vinacce plurivarietali trentine, e invecchiata in barrique di rovere, risulta ben equilibrata, piena e persistente.