S come Segnana: la passione per le grappe trentine e la cura dei dettagli

scritto da Monika Walch | 7 Agosto 2023



Mirko Scarabello, Direttore Tecnico e Mastro Distillatore di Segnana, che fa parte del Gruppo Lunelli, che incontro nella sede di Segnana, mi racconta della passione di Segnana, del Trentino, delle piccole cose che fanno la differenza.

Le tappe storiche di Segnana sono un interessante spaccato dei tempi. “Segnana nasce nel 1860 come distilleria condotta (itinerante), per recarsi di maso in maso a distillare le vinacce appena svinate, su licenza rilasciata ancora dall’Impero Austro-Ungarico. **Nel 1982 Segnana venne acquisita dal Gruppo Lunelli**. Una decisione importante è stato il trasferimento della distilleria da Borgo Valsugana a Trento nel 2001, nelle vicinanze di Cantina Ferrari”.

Perché avete fatto lo sforzo di spostare l'intera distilleria? "Questo ci ha permesso di accorciare il tempo e la distanza tra le presse di Ferrari e le vasche di fermentazione di Segnana a soli sei minuti e 127 metri. **Abbiamo praticamente azzerato il rischio di fermentazioni anomale che potrebbero alterare la qualità della vinaccia**. Quindi la materia prima freschissima viene lavorata immediatamente.

D'altronde la consegna veloce delle vinacce fresche è un imperativo in tutto il **Trentino**, che si basa su criteri qualitativi che i distillatori trentini si sono dati ben sessant'anni fa con l'Istituto di Tutela delle Grappe Trentine".

Nei preparativi per la distillazione quali sono i dettagli imprescindibili? "Lavoriamo solo vinacce molto bagnate e già diraspate. I raspi contengono pectine e polisaccaridi che, decomponendosi in fermentazione, creerebbero una certa concentrazione di molecole di alcol metilico. Riusciamo quindi a distillare la grappa con una concentrazione bassissima di alcol metilico, un terzo rispetto al massimo previsto dalla legge. **Anche questo è uno dei criteri di qualità e sicurezza dell'Istituto di Tutela delle Grappe Trentine e di Segnana.**

Manteniamo una tempistica molto ristretta nel percorso delle vinacce: dalle vasche dove le vinacce fermentano in circa sei giorni, preleviamo man mano la quantità necessaria per distillare senza interruzioni.

Evitiamo così qualunque pausa nel processo, in modo da preservare le sostanze aromatiche termolabili presenti nelle vinacce".

Quali sono i vantaggi e gli svantaggi di un impianto discontinuo a bagnomaria? "Per Segnana la distillazione discontinua a bagnomaria è un must. Ed è uno degli impianti tipici usati dalle aziende aderenti dell'**Istituto di Tutela delle Grappe Trentine.**

Segnana utilizza esclusivamente questo sistema, ancora di tipo artigianale. Distilliamo circa cento litri di grappa in quattro ore, con costi di lavorazione e costi fissi altissimi. Però questo sistema ci permette di disaccolare la vinaccia delicatamente, con temperature a fine ciclo di distillazione di massimo 102-102,5°C. **Così riusciamo ad estrarre tutte le sostanze aromatiche contenute nelle bucce delle vinacce,** che corrispondono circa all'80% dell'intero corredo aromatico del grappolo".

Quanta importanza ha il territorio per Segnana? "Il territorio, che è la culla entro la quale nasce la materia prima, è un importante vantaggio per Segnana e per tutte le grappe trentine. **Le sostanze aromatiche si creano nel vigneto**, con le preziose escursioni termiche, e noi dobbiamo lavorare con delicatezza e precisione quel che il territorio ci regala".

Il consumatore è in grado di percepire la vostra qualità? "È facile che il consumatore non sia in grado di dare una valutazione tecnica, ma sicuramente degustando una nostra grappa, come la Gentile o la Solera Segnana, o un'altra grappa trentina, la troverà pulita, equilibrata e fresca. **Poi ogni distillatore trentino ha il proprio stile.**

Queste caratteristiche organolettiche sono il risultato di tanti piccoli dettagli e situazioni favorevoli, come la natura, il territorio, la voglia di autoregolamentarsi con l'**Istituto di Tutela delle Grappe Trentine, gli impianti artigianali.** L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che ha fatto e fa ricerche importanti sul tema delle grappe, ci ha dato indicazioni preziose e rimane un riferimento importante per migliorare continuamente".

Come vede la funzione dell'Istituto di Tutela delle Grappe Trentine in futuro? "L'Istituto ha da anni definito criteri qualitativi più rigidi rispetto al disciplinare di produzione nazionale. Così negli anni le grappe trentine si sono create

un’immagine di alto livello qualitativo in Italia.
Sono convinto che, oltre alla funzione di garante dei criteri qualitativi, l’Istituto ha e continuerà ad avere un’importante funzione di coesione tra i distillatori che condividono gli stessi fini, lo stesso disciplinare, gli stessi concetti legati alla qualità. Segnana ci ha sempre creduto, tant’è che è stato un socio fondatore, e personalmente ho avuto l’onore di esserne stato presidente”.

Ci anticipa qualche progetto che Segnana ha nel cassetto? “Dalle 7.000 bottiglie del 2001, oggi imbottigliamo circa 170.000 bottiglie di grappe invecchiate e ci crediamo molto. **Per Solera di Solera e Solera Collezione Segnana utilizziamo il metodo di invecchiamento che prevede l’uso di batterie composte da 5 file sovrapposte di botti”.**

Tre anni fa, inoltre, abbiamo iniziato una nuova linea chiamata “Alto Rilievo”, formata da grappe invecchiate in fusti entro i quali sono a loro volta stati affinati altri nobili distillati. Per questa linea sono in sperimentazione altre due tipologie di grappe invecchiate. Sto sperimentando anche un amaro, un tema nuovo per Segnana.