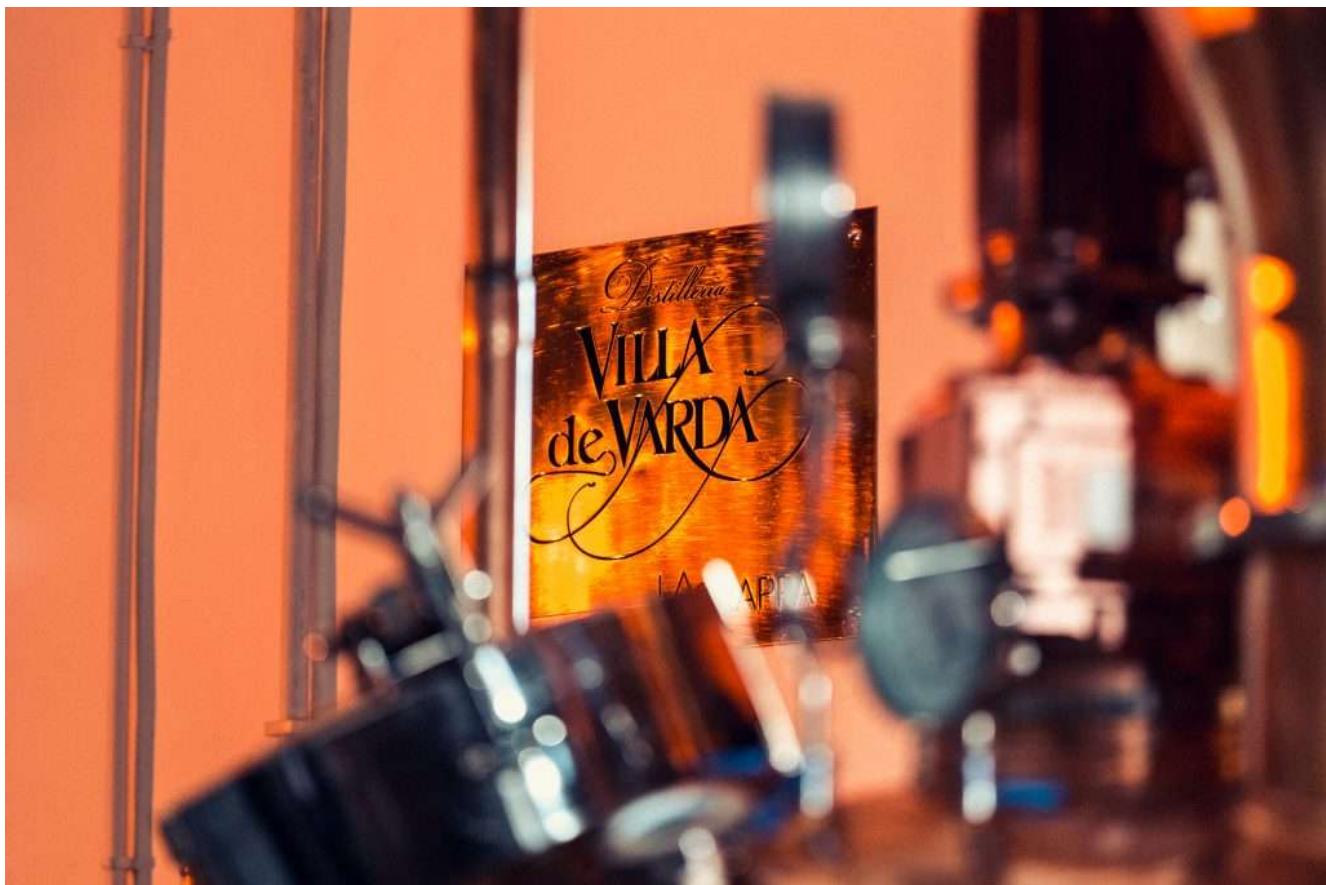


Villa de Varda: la sesta dimensione in distillazione

scritto da Monika Walch | 3 Agosto 2023



Incontro Mauro Dolzan nella distilleria di famiglia, nel cuore della Piana Rotaliana, davanti a un enorme albero genealogico dipinto che, secondo documenti ritrovati, risale addirittura al 1678. “La famiglia ha iniziato ufficialmente a distillare nel 1800”, commenta Mauro Dolzan. “Da allora abbiamo fatto molte evoluzioni, per essere la Villa de Varda di oggi”.

Museo e non solo. “Condividiamo con gli appassionati la nostra storia e quella dell’epoca con un **museo dedicato con oltre 1.600 oggetti**” commenta Mauro. “Con un percorso illustrato raccontiamo le stagioni della grappa e il nostro territorio, dalla raccolta dell’uva, la svinatura in tenuta, la preparazione delle vinacce, la distillazione, fino all’invecchiamento.

Per i nostri clienti internazionali abbiamo creato un **percorso virtuale in diretta**, che ci permette di comunicare i tanti passi della creazione delle grappe. Sono molto richieste anche degustazioni e cene virtuali in varie parti del mondo, come Stoccolma, New York o Tokyo.

In collaborazione con alcuni Chef internazionali creiamo anche pietanze cucinate con alcune nostre grappe selezionate. Chiaramente le cene in presenza con nostre grappe offrono un'intensità di esperienza complessiva ben più ampia".

Qual è la vostra strada per avvicinare l'appassionato alle vostre grappe? "I momenti di contatto diretto più preziosi con consumatori e professionisti sono le visite in distilleria. Può essere una breve visita, una degustazione approfondita oppure una visita a 360° con cena e grappa in abbinamento. **Il nostro stile per comunicare?** Semplice, parliamo del territorio trentino che ci regala una materia prima eccezionale, raccontiamo con trasparenza quello che facciamo, cerchiamo di trasferire la nostra passione.

Con i ristoratori e le enoteche nostri clienti, condividiamo oggetti preziosi per un servizio a tavola con emozione. Particolarmente coinvolgente è la grappa di Müller-Thurgau invecchiata in botti di Etna Rosso della Tenuta siciliana Pietra Dolce, a sigillare l'incontro tra vulcano siciliano e Val Di Cembra, derivante anch'essa da un'attività vulcanica. La grappa viene presentata su dei sottobicchieri di lava dell'Etna e pietra lavica trentina calda, a rievocare la forza vulcanica. Un'emozione che non si dimentica.

Un particolare valore comunicativo, anche per noi in famiglia, ce l'ha **il Distillato Stravecchio di Vino 1975 dedicato dal padre al figlio Michele**. È uno dei segnali per una successione coinvolgente lanciati dal padre Luigi Dolzan a figli e nipoti. Ho iniziato lo studio dell'enologia per dovere, ora passerei serate intere in azienda. Saggezza di un padre che lascia tanti spazi liberi".

Il metodo de Varda, la sesta dimensione in distillazione. Cosa la distingue? “Per noi il metodo de Varda è un insieme di elementi, a partire dalle materie prime eccezionali del territorio e non solo. Il cuore del metodo è l’importante impianto di distillazione discontinuo a bagnomaria, che fa subito pensare a un metodo particolare. È un mix di più tecniche che permette ben sei distillazioni”.

Perché sei? “Con ogni distillazione riusciamo ad aumentare la concentrazione delle sostanze aromatiche per arrivare a distillati di grande complessità”.

Dove vedete la vostra missione oggi e domani? “Ci concentriamo con passione sulla distillazione della grappa. È un **prodotto puro** con tanta complessità, è l’essenza più nobile di un frutto”.

Lavoriamo vinacce trentine perché siamo molto legati al nostro territorio. “Creiamo, con la qualità che il territorio ci dà, grappe morbide, ricche di armonia, tipicità e lunghezza. Da anni abbiamo anche delle collaborazioni con tenute vinicole. Con alcuni distillatori internazionali, ormai amici, abbiamo creato la linea Single Cask a più mani. Oltre allo scambio di materie prime, mi piace pensare allo **scambio di saperi che ci arricchiscono sempre tanto e ci divertono un sacco**”.

Villa de Varda è socia dell’Istituto di Tutela della Grappa del Trentino. Quali sono i punti di sinergia con l’Istituto? “Tantissimi. Con il suo disciplinare molto restrittivo è stato anticipatorio e lungimirante già nel lontano 1969.

Oggi gli effetti d’immagine e di visibilità per un distillatore artigiano come noi, e per gli altri soci, sono concreti e preziosi. **Apprezziamo il Consorzio anche dal punto di vista intellettuale** per condividere idee e progetti con altri distillatori trentini e migliorare continuamente.

Credo che, in futuro, noi distillatori dovremo dare risposte

sempre più complesse per una qualità fuori dal comune, e in questo continueremo a contare anche sull'importante supporto dell'Istituto S. Michele".

Qualche novità in previsione per Villa de Varda? "Stiamo ultimando i preparativi per una nuova barricaia sperimentale di 29 barrique, accanto all'impianto di distillazione. Con il soppalco di barrique in distilleria vogliamo dare ancora più impatto emozionale visivo. Un invito a visitare la distilleria".

