Barlales

ANNO IX | N. 8 | APRILE 2022

A TUTTO PODCAST

ZOOM GUERRA AULA MOVIDA

INTO THE FLAVOUR
VERSO UNA MATERIA
PRIMA STELLARE

BAR STORY

ALL'OMBRA DEL PROIBIZIONISMO



DISTRIBUITO DA



www.rinaldi1957.it







TROVI TUTTE LE INFORMAZIONI SU WWW.LIQUORIDELLESIRENE.COM

DISTRIBUITO DA RINALDI 1957



L'ARTE DI LAMBICAR

In Trentino, due secoli di storia protetti dal marchio certificato Secondo il metodo Zadra

DI LUCA PIZZETTI

er molto tempo la Grappa è stata considerata una sorta di Cenerentola nel blasonato mondo dei distillati. Come in una favola. quella che un tempo era considerata una parente povera oggi è divenuta forse la più aristocratica delle acquaviti, ammantata di un fascino antico che la rende una principessa senza tempo.

Da spartano e corroborante spirito del contadini, oggi la Grappa è presente sulle tavole più importanti. Nelle sue espressioni più pregiate è uno spirito da meditazione, prezioso partner nel food pairing e si appresta a imporsi definitivamente come protagonista della mixology 2.0.

In dialetto del Trentino II termine "distillare" è detto "lambicar". Per i produttori trentini questo termine significa coltivare e perpetuare una cultura che affonda le radici in una storia lunga duecento anni.

Istituito oltre 50 anni addietro, l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino si occupa della valorizzazione, tutela e promozione della Grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce prodotte sul territorio regionale. La tutela della Grappa trentina è certificata e garantita dal marchio



rappresentato da un tridente apposto su ogni bottiglia.

Come in altre regioni d'Italia anche in Trentino la distillazione di Grappa è considerata un'arte che racchiude antiche tradizioni e costumi sociali legati al territorio, i cui segreti sono tramandati di generazione in generazione lungo i secoli.

La storia della Grappa in Trentino è testimoniata da documenti che certificano la presenza sul territorio di maestri distillatori già nella seconda metà dell'800 e, non da meno, la presenza di distillati tren-



tini alla corte imperiale degli Asburgo di Austria. Oggi le distillerie di Grappa che aderiscono all'Istituto Grappa del Trentino sono venticinque e rappresentano circa l'8% della produzione annuale del distillato nazionale per eccellenza.

Nel suoi due secoli di storia la Grappa trentina ha mantenuto il fascino di un tempo antico che si ritrova in bottiglia. I distillatori artigiani del Trentino selezionano vinacce freschissime che origineranno spiriti caratterizzati da unicità di profumi e raffinata morbidezza che si esprime al palato in tutta la sua intensità.

Come in tutte le sue rappresentazioni regionali anche la Grappa trentina esprime le sfaccettature di un ricco territorio del quale è lo specchio. L'idea di Istituire un ente che si occupasse della valorizzazione della Grappa trentina la si deve a cinque storici fondatori: Bassetti, Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani e Segnana.

Da sempre l'Istituto Grappa del Trentino si basa su regole di autodisciplina e severi controlli sulla produzione, condivisi e accettati da tutti i brand che in esso si riconoscono. L'indiscutibile garanzia di qualità è certificata anche da organi esterni di controllo. Tra questi figurano la Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che esegue le analisi chimiche di laboratorio, e l'apposita Commissione istituita dalla Camera di Commercio di Trento che si occupa degli esami organolettici.

La storia della Grappa del Trentino segna un momento importante della sua evoluzione intorno alla prima metà del '900. In quel periodo nacque un metodo di distillazione che prese il nome del suo inventore: il sistema Tullio Zadra.

Tullio era un artigiano del rame che aveva appreso il mestiere in una rinomata bottega di Calliano. Decise quindi di avviare una propria attività e costruì degli alambicchi che avrebbero rivoluzionato la distillazione trentina, e non solo, delle vinacce.

Gli alambicchi di Tullio Zadra (1905/1991), un metodo di distillazione





a bagnomaria con colonne di rettifica a platti, erano studiati per accogliere nella caldala poche vinacce per volta e garantire la maggiore ricchezza aromatica possibile. L'estrazione lenta e costantemente controllata dall'uomo avveniva con la consueta formula della fonte di calore indiret-



to, un metodo discontinuo che richiede estrema attenzione per regolare al meglio le temperature e separare saplentemente "il cuore", dalle "teste" e dalle "code" del distillato.

Tra i più rappresentativi brand della Grappa trentina vi è la Distilleria Bruno Pilzer. Questo salotto della distillazione italiana si trova nel cuore della Valle di Cembra, provincia autonoma di Trento. Quella della Distilleria Pilzer è la storia di una famiglia che persegue l'antica arte del "lambicar" profondendo pazienza,

DELL'OMONIMA

DISTILLERIA.



conoscenza, maestria, esperienza e tecnologia. Dal loro alambicchi discontinui a bagnomaria, goccia dopo goccia, sgorgano Grappe, acquaviti di frutta e complessi distillati, frutti di materie prime eccellenti e acqua purissima che passeranno tempo a maturare tra il silenzio di valli dove la natura domina incontrastata.

La storia di questo piccolo giolello della spirit industry italiana inizia nel 1957 da un'idea di Vincenzo Pilzer che decise di fondare una distilleria nel cuore della Valle di Cembra, già conosciuta come valle di distillatori più o meno regolari. Non fu un'operazione facile ma la perseveranza del visionario distillatore ebbe ragione di tutte le difficoltà. La Distilleria Pilzer si fece conoscere con la Grappa di Schiava prima di arricchire la sua produzione con Grappe monovitigno.

Nel 1983 la nuova generazione rappresentata da Bruno Pilzer, diede il via a un processo innovativo che coinvolse la



distilleria e i suoi prodotti. Poco dopo, a Bruno Pilzer si aggiunse il fratello Ivano e con Il suo arrivo si realizzò la nuova sede poco fuori Faver, Comune di Altavalle, inaugurata nel 2001. Ancora oggi la regola sulla quale si fonda la filosofia della Distilleria Pilzer è una e semplice:





distillare bene significa rispettare coloro che hanno cominciato prima, significa innovare rispettando la tradizione, essere ambiziosi per continuare a fare sempre meglio.

Oggi Bruno Plizer è il presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Così, i figli di Vincenzo Pilzer, due sognatori bruciati dalla passione per la propria arte continuano a distillare con maestria in un contesto moderno e d'avanguardia che consente al due fratelli non solo di

produrre Grappe di prim'ordine ma anche di sperimentare nuove tecniche. Accanto alle Grappe spicca la produzione di diverse varietà di acquaviti di frutta: pere Williams, albicocche, mele, mele cotogne, e ancora acquaviti di uva e di vino.

La Distilleria Pilzer partecipa al Grappa Tour Spirito Italiano che nel 2022 attraversa tutta la penisola per promuovere la conoscenza di uno dei più nobili spiriti italiani, la Grappa.

Luca Pizzetti

PILZER GRAPPA "DEL MÈ"

È usanza degli abitanti della Valle di Cembra accogliere in casa un vero amico offrendo il miglior vino della propria cantina. In poche parole "te dago delmè" tradotto "ti offro del mio meglio". La Distilleria Pilzer ha fatto suo questo concetto applicandolo alla Grappa "Del Mè" un blend di Grappa di otto vitigni diversi. In questa Grappa si fondono i complessi aromatici delle Grappe di Moscato Giallo e di Traminer, l'apparente semplicità del profumo delle Grappe di Chardonnay Nosiola e Müller Thurgau, quindi la presenza di Grappe di Schiava di Teroldego e di Pinot Nero che la rendono molto più ricca, persistente e anche molto morbida. Si consiglia di degustaria in un bicchiere capiente, fresca ma mai fredda. ABV 40%

PILZER GRAPPA "DEL MÈ D'OR"

Nella Grappa "Del Mè d'Or" Invecchiata si fondono complessità olfattive e aromatiche del blend di Grappe diverse e l'azione del tempo esercitata sull'invecchiamento in legno. La Grappa "Del Mè d'Or" invecchia oltre cinque anni in barrique di rovere francese ricevendo dal legno profumi particolari e diversi che si affinano nel gusto. Nella sua struttura si esaltano sfumature di vaniglia e cloccolato, ABV 43%

PILZER GRAPPA ISLAY CASK 85

Questa limited release è una Grappa di Pinot Grigio affinata per 85 mesi (7 anni) in botte ex Caol Ila Single Malt Whisky di Inizio anni '80. Eccellente espressione di grande eleganza e pulizia, Islay Cask 85 è piacevolmente aromatica e al palato denota una complessità evolutiva. asciutta con un finale delicatamente torbato. ABV 43%

PILZER GRAPPA QUANTUM BONUM

Una Grappa tradizionale, dal profumo complesso, leggermente floreale e piacevole. Un gusto equilibrato, persistente, pulito e fragrante. Una emozione vera, un piacere semplice per gustare lo spirito di una terra bella quanto aspra. Questa Grappa è disponibile anche nelle versioni aromatizzate con aggiunta di plante o foglie: Grappa con ruta, Grappa con asperula, Grappa con ortica, Grappa con mugo, Grappa con ginepro, Grappa con radice di genziana, ABV 40%







