



Distillerie in ALTO ADIGE

Distilleria Psenner

Da tre generazioni la famiglia Psenner garantisce, con spirito pionieristico e una decennale esperienza abbinata a straordinario impegno e instancabile passione, la massima qualità dei suoi distillati. Nel 1947, Ludwig Psenner fondò la Distilleria a Castel Rechtenthal, ove installò i primi alambicchi iniziando la distillazione delle vinacce alla quale in un secondo tempo si aggiunse quella della frutta. Oggi, presso la nuova sede a Termeno, gli alambicchi in rame, realizzati artigianalmente secondo tradizione, consentono ai mastri distillatori di dare risalto alle sfumature iniolate e caratteristiche dei sapori, garantendone il carattere, la purezza e la naturalità. Per le Grappe Psenner si utilizzano solo vinacce di varietà locali provenienti dalle più blasonate cantine altoatesine.

Roner Distillerie

È il 1946 quando a Termeno, sulla strada del vino, inizia la storia delle distillerie Roner con Gottfried Roner. Oggi i due capisaldi sono Andrea e Günter che insieme hanno continuato con slancio l'attività paterna. La distillazione avviene a ciclo discontinuo in alambicchi di rame a bagnomaria e l'uso di vinacce fresche e della massima qualità fa sì che le caratteristiche inconfondibili dei vitigni altoatesini possano esprimersi al meglio nelle grappe. Le distillerie Roner vantano i primati italiani – nella categoria distillerie – per l'utilizzo di un generatore a vapore ecologico che trasforma in energia pulita i residui della distillazione, contribuendo così alla protezione dell'ambiente e alla salvaguardia della natura altoatesina, e per il conseguimento, nel 2001, della certificazione ISO 9001/2000 del proprio sistema di gestione della qualità. È proprio questo mix di tradizione e modernità a garantire la capacità di distillazione e creare anche in futuro prodotti di massima espressione dell'arte della distillazione.