



## Distillerie nel resto d'Italia

### Antica Distilleria di Portofino (GE)

La distilleria è stata fondata nel 1963 da Giovanni Battista Parma con l'intento di produrre grappe dalle vinacce dei vitigni più rappresentativi della Liguria ed è oggi l'unica e ultima distilleria presente e attiva in Liguria. La distilleria, recentemente ristrutturata, è dotata di un impianto a vapore discontinuo, composto da tre caldaie, e un alambicco a bagnomaria tipico trentino. Tra le produzioni, la Grappa 5 Terre, la grappa di Vermentino, di Pigato, l'Amaretto di Portofino, acquaviti d'uva e distillati di frutta.

### Azienda Agricola Comm. Spedicato Salvatore & Figli (LE)

Alambicco in rame a ciclo discontinuo che accoglie le aromatiche vinacce della Malvasia, una vera famiglia di vitigni che sintetizza preziose molecole aromatiche (nelle bucce dell'uva) e quelle vinose del Negramaro.

L'azienda Tenuta Verola, questo il marchio con il quale è conosciuta, fondata e gestita dalla famiglia Spedicato, è l'unica della regione Puglia a curare l'intero ciclo dei prodotti, dalla coltivazione, alla raccolta e loro trasformazione.

### C.A.V.I.R.O. (RA)

La divisione Distilleria del Gruppo Cavino, sorta nel 1966, è oggi un'azienda di riferimento a livello nazionale nell'ambito della distillazione di vino, vinacce, fecce, melasse e frutta, nella produzione di MCR (mosto concentrato rettificato), mosti concentrati e desolforati, fertilizzanti, nonché leader mondiale nella produzione di acido tartarico. Gli impianti di distillazione utilizzati sono di tipo continuo, a colonna.

### Cave Coop. des Onze Communes (AO)

La Cave Cooperative des Onze Communes ha inaugurato la sua produzione con la vendemmia del 1940. Dal 1993, tre anni dopo la sua creazione, è attiva anche come distilleria. Ha i suoi vigneti, distribuiti su oltre undici comuni della Valle d'Aosta e coltivati dai 220 soci, la cooperativa ottiene le vinacce che distilla con il tradizionale impianto discontinuo a bagnomaria per la produzione di raffinate grappe da monovitigno Müller Thurgau, Torrette, Pinot Noir, Petit Rouge e Gamay.

### Caves Cooperatives De Donnas (AO)

Costituita in cooperativa già nel 1971, dopo che un gruppo di viticoltori ha ottenuto con il D.P.R. dell'8 febbraio 1971 la Denominazione di Origine Controllata al vino di Donnas, la Caves Cooperative de Donnas produce quasi esclusivamente vino Rosso a base di Nebbiolo. Il suo distillato, la grappa di Caves de Donnas, è prodotta da vinacce provenienti quasi totalmente da uve Picotendro-Nebbiolo ed è l'ingrediente base ideale per il tipico caffè alla valdostana.



### **Dister (RA)**

Consorzio di aziende cooperative e private operanti nei settori vitivinicolo, frutticolo, cerealicolo, Distercoop è stata fondata nel 1980. Inizialmente ha rilevato la preesistente attività della distilleria Sant'Andrea già operante nella produzione e invecchiamento di acquavite di vino e nella produzione di alcoli di origine agricola e rappresenta oggi una delle maggiori distillerie italiane. Oltre alle grappe prodotte dalle vinacce bianche e rosse, principalmente della regione, offre anche una vasta gamma di liquori. L'impianto utilizzato è in rame a ciclo continuo, ma vanta anche un apparecchio bagnomaria.

### **Distilleria Amato (NA)**

Che può ricordare qualcuno che alle falde del Vesuvio fa fumare un alambicco se non l'anatro del fabbro degli Dei o di un alchimista di altri tempi? Nulla di tutto questo, la Distilleria Amato è un piccolo opificio che dotato di un alambicco bagnomaria che ricava grappe monovarietalali dalle vinacce di falangina, Aglianico, Fiano e Greco, nonché Acquaviti di Frutta da albicocche e mele. Quindi possiamo piuttosto parlare di un recupero consapevole della grande Scuola Salernitana, visto che il giovane Amato è anche un allievo del primo Master in Scienze della Grappa.

### **Distilleria Bonollo (FR)**

La sua costruzione è iniziata nel 1980 alla luce delle più moderne soluzioni tecnologiche. Oggi con una capacità produttiva di 750 ett. anidri al giorno di alcool puro è il più grande stabilimento italiano per la produzione di grappa ed uno dei maggiori per la distillazione di prodotti vinicoli, frutta e cereali. La distillazione si esegue con un impianto continuo.

### **Distilleria D.E.T.A. (FI)**

Fondata nel 1926 dalla famiglia dei marchesi Torrigiani di Santa Cristina nei pressi del fiume Elsa, la Distilleria Deta era prima conosciuta come lo Strillo. Con la rimodernizzazione avviata nel 1978, la distilleria ha assunto il suo nome attuale; la produzione dei distillati avviene attraverso i moderni alambicchi sottovuoto. Tra i principali prodotti: grappe di monovitigno da Brunello di Montalcino, Morellino di Scansano, Chardonnay e Chianti, nonché acquavite d'uva.

### **Distilleria D'Auria (CH)**

Nel corso dell'ultima metà del secolo scorso l'Italia Centrale ha espresso grandi distillerie per far fronte alla crescita della produzione vitivinicola. Questa di Chieti non sfugge alla regola: dotata di impianti continui e di svettanti colonne, dalle vinacce è in grado di produrre sia grappa, sia alcol.

### **Distilleria F.Ili Caffo (VV)**

Guidata ormai dalla quinta generazione, la Distilleria F.Ili Caffo ha iniziato la sua attività ancora nel 1915 quando Giuseppe Caffo ha prelevato a Santa Venerina un impianto di distillazione già esistente. Superate le difficoltà tra le due guerre, i figli di Giuseppe, Sebastiano, Santo e Giuseppe (rientrato dall'Australia), rilevano la distilleria a Limbadi,



tutt'oggi particolarmente rinomata per le sue particolari produzioni: la Grappa di Magliocco, Zibì distillato d'uva, Grappepe e Liquorice.

### **Distilleria F.lli Russo (CT)**

Fondata nel 1870, l'azienda ha visto susseguirsi varie generazioni. Oggi, i Fratelli Salvatore e Giuseppe hanno apportato notevoli innovazioni, potenziando l'impianto di distillazione, riuscendo così a produrre in proprio grappa, brandy e alcole buon gusto. Citiamo la Grappa dell'Etna, il Brandy Siculo Stravecchio, invecchiato in botti di rovere per oltre quindici anni, e liquori come il Mandarinetto di Sicilia e l' Amaretto dell'Etna con infuso di mandorle.

### **Distilleria La Valdôtaine (AO)**

Immersa nello straordinario scenario della Valle d'Aosta, l'azienda La Valdotaïne produce dal 1947 grappe e altri distillati, liquori e amari, ma anche confetture, marrons glacés e il rinomato prosciutto crudo di Saint Marcel. Tutte le grappe sono rigorosamente distillate a vapore, secondo la tradizione, nei due piccoli alambicchi di rame del 1932 e del 1947. Tra le principali produzioni, grappa di Moscato di Chambave e Müller Thurgau, grappa Blanc de Morgex, grappa Chadelune, l'acquavite d'uva, l'acquavite di Mosto d'Uva e l'acquavite di Pere Williams.

### **Distillerie Bonollo (FI)**

Lo stabilimento della Bonollo Spa a Greve in Chianti è sorto appositamente per distillare piccole partite di acquavite. Sotto il segno della grande tradizione ottocentesca, gli alambicchi sono quindi discontinui. Grazie alle sei caldaïette a vapore stile comboniano che possono operare con o senza colonna ed all'alambicco bagnomaria munito di un impianto per il vuoto, l'installazione di Greve consente di operare in ben sette modi diversi per valorizzare le caratteristiche delle varie materie prime.

Qui si producono infatti anche brandy particolari e acquaviti di uva e di frutta di alto livello qualitativo.

### **Distillerie Bonollo (MO)**

La storia delle Distillerie Bonollo ha radici lontane, nel XIX secolo con l'attività grappicola in Veneto di Luigi Bonollo. Nel 1918 il figlio Luigi impianta una distilleria a Formigine e quarant'anni dopo è il figlio Giuseppe che apre un impianto ad Anagni. Guidate oggi dai sei figli di Luigi, le Distillerie Bonollo possiedono oggi cinque stabilimenti disseminati lungo il colle appenninico e impiegano, per le produzioni di grappa e acquaviti da frutta, sia il metodo di distillazione continuo, sia il più tradizionale alambicco a caldaïette e il bagnomaria. Oggi in questo sito non si distilla più, ma la citazione è doverosa in quanto rimane la sede della società di cui vedremo più avanti gli stabilimenti.

### **Distillerie Bonollo (SI)**

Situato nel cuore antico della Toscana occupa una superficie di circa 40.000 metri quadrati e ha una capacità di incantamento di circa 60 mila ettolitri. Qui si distillano, con apparecchi continui e discontinui, vino e vinaccia per ricavarne brandy, alcol, grappa e,



come prodotti secondari, tartrato di calcio, semi di vinacciolo e buccetta d'uva. A Turrina di Siena è stato installato un alambicco discontinuo in rame appositamente progettato e costruito per acquaviti di alto pregio qualitativo.

#### **Distillerie F.lli Rau di Rau Giovanni Mario e C. (SS)**

Quella dei Fratelli Rau è una storia che ha avuto inizio ancora nel 1926, quando la famiglia ha installato lo stabilimento della distilleria. Oggi la produzione di liquori e sciroppi, per i quali l'azienda è molto rinomata, viene svolta nel moderno stabilimento di Predda Niedda, a Sassari, un impianto tecnologicamente all'avanguardia ma nel rispetto della tradizione. Tra i prodotti più conosciuti i liquori al mirto rosso e bianco, il Filu Ferru, l'amaro sardo e il limoncello.

#### **Distillerie Faled (PR)**

Nessuno pensa mai che per fare grappa di qualità occorrono vinacce fragranti e serbevoli, caratteristiche alle quali contribuisce non poco l'acidità naturale dell'uva. Ecco perché il Lambrusco si conferma un buon produttore di grappa. Ma non è l'unico vitigno con cui questa azienda, che ha sede in una dimora prestigiosa, ricava grappe emiliane: la sua attenzione si rivolge a tutte le varietà che sono coltivate nelle province di Piacenza, Parma e Reggio.

#### **Distillerie G. Di Lorenzo (PG)**

Grande distilleria del Centro Italia dotata di ampie capacità di insilamento della vinaccia e di impianti poderosi per la distillazione. Una parte della produzione viene esitata sul mercato dello sfuso, una parte in bottiglia, non senza dedicare attenzione alla grappa di fattoria.

#### **Distillerie Tenute Collesi (PS)**

Piccola distilleria costruita nel nuovo millennio in quella terra ondulata e a volte erta che segna il confine tra Emilia Romagna, Marche e Umbria. Relativamente distante dalle superfici vitali, opera con un alambicco bagnomaria di stile trentino producendo morbide grappe dai frutti dei vitigni della zona.

#### **Distitalia (NA)**

L'azienda si occupa da anni di distillazione, produzione e imbottigliamento di alcool, grappa, brandy e liquori in genere, nonché sciroppi, vini aromatizzati, aceto e prodotti affini. La Grappa è distillata da Euralcool che appartiene sempre alla famiglia Barretta, viene poi imbottigliata e commercializzata da Distitalia. Euralcool distilla per lo più vinacce da vitigni a frutto bianco e nero della Campania.

#### **Ge.dis. Gestione Distilleria (TP)**

L'azienda Gedis Spa nata nel 1976 produce da sempre alcol da vino e da materie vinose. Acquavite di vino (ovvero brandy dopo 1 anno di invecchiamento in botti di rovere), alcol grezzo e neutro. Lo scorso anno è stata tra i fondatori di Sicilia Acquaviti che volge particolare attenzione alla grappa.



### **Giovi Srl Distilleria (ME)**

Da sempre vicina ai vini nelle più importanti manifestazioni enologiche, quella della Giovi è stata una vera sfida quando la Sicilia era ancora poco avvezza al consumo della grappa e ancor meno alla sua produzione. Compagno di avventura è stato ed è un piccolo alambicco bagnomaria di classico stile trentino.

### **La Crotta di Vegneron R.l. (AO)**

Costituita nel 1960 grazie all'impegno dei 23 soci originari, la cooperativa "La Crotta di Vegneron" è divenuta operativa cinque anni dopo e conta oggi più di 130 soci. Distribuita sul territorio di dieci comuni valdostani con oltre trenta vigneti, la cooperativa ottiene un'ottima produzione vinicola alla quale aggiunge distillati dai tipici sentori del nord ovest italiano, come la grappa di Chambave Muscat, Chambave Passito e Chambave Rouge, la grappa di Nus Malvoisie e di Nus Malvoisie Flètri, e la grappa di Müller Thurgau.

### **Lucrezio R. Distilleria Berchidda (SS)**

Di recente fondazione, nata nel 1997, la Lucrezio R. è la prima distilleria sarda che produce con il più tradizionale metodo discontinuo. Da tre generazioni si tramanda la passione per la trasformazione della flora sarda e delle fioriture più particolari per le produzioni di grappe, liquori, mieli e mosti per salse dolcificanti. Oltre al classico liquore di mirto e al limoncello, anche la grappa di Cannonau e di Vermentino, la grappa di Filu Ferru e l'acquavite d'uva.

### **Mancinelli Stefano (AN)**

La distilleria produce grappe di qualità, utilizzando vinacce di monovitigni, come il Verdicchio e altri che delle Marche costituiscono il patrimonio ampelografico. L'impianto utilizzato è un alambicco bagnomaria, a ciclo continuo, di stile trentino.

### **Nannoni (GR)**

Fondata dal mastro distillatore Gioacchino Nannoni, la distilleria omonima opera in regione e da anni distilla per le più prestigiose aziende vitivinicole della zona. Il suo fondatore, consapevole delle potenzialità sensoriali delle vinacce toscane, specialmente di Brunello e Chianti, è attivamente impegnato nel settore della grappa di fattoria. Tra i distillati ottenuti - con l'impianto discontinuo con colonne a basso grado e vapore indiretto - la grappa riserva, la grappa da Uva Fragola, la grappa di Brunello. Quest'ultima creata per tenere compagnia a un buon sigaro toscano.

### **Trapas (TP)**

Fondata nel 1986, Trapas inizia la sua attività di produzione di vino e mosti muti utilizzando un impianto di trasformazione dell'uva. Nel 1996 l'Azienda appronta un progetto per la realizzazione di una moderna distilleria, dove impiegare le più avanzate tecnologie per ottenere prodotti di elevato livello qualitativo. Per quanto riguarda la grappa il marchio "Conte Alambicco di Sicilia" sta mietendo notevoli successi: la loro "Danzantica di Nero d'Avola" che è risultata vincitrice del prestigioso premio Alambicco



d'Oro nel 2004, mentre quest'anno il medesimo riconoscimento è stato assegnato alla loro grappa di Zibibbo di Pantelleria Cottabos.

### **Vener Francesco (PR)**

La distilleria utilizza l'apparecchio continuo Berti a vite di Archimede e colonne progettate per selezionare con cura le molecole volatili tipiche della Malvasia, ma anche di molti altri vitigni del territorio parmense. La grappa di Malvasia, comunque, rimane il prodotto di bandiera dell'azienda, che lo esibisce anche in bottiglia con tanto di denominazione di vitigno.