

Redazione e  
amministrazione:  
Scesa Porta Laino, n. 33  
87026 Mormanno (CS)  
Tel. 0981 81819  
Fax 0981 85700  
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica  
registrata al Tribunale di  
Castrovillari n° 02/06  
Registro Stampa  
(n. 188/06 RVG) del 24  
marzo 2006

Direttore responsabile  
Giorgio Rinaldi



## PSNNER: SGUARDO IN AVANTI, RADICI SALDE

di Piero Valdiserra

### Pionieri della distillazione in Alto Adige



La Psenner, storica distilleria di Termeno (Alto Adige), ha una lunga tradizione alle spalle che nasce con la grande passione del suo fondatore Ludwig per la grappa e l'arte della distillazione, applicata in seguito anche alla frutta. Da quando iniziò la sua attività, divenne in tempi brevi un'autorità, a tal punto da raggiungere Roma, come unico rappresentante dell'Alto Adige, per promuovere un disciplinare della distillazione della grappa in Italia. Quella della Psenner, è una storia autentica che si riflette nel gusto e nella qualità di tutta la sua produzione.

### Equilibrio perfetto tra innovazione e tradizione.

La storia della Psenner ha radici profonde, evidenti ancora oggi nella scelta delle materie prime selezionate e nella produzione che avviene secondo i metodi di distillazione tradizionali. La sapienza messa nelle varie fasi di lavorazione è confermata da importanti riconoscimenti, come l'Alambicco d'Oro, ottenuti dalle grappe e dai distillati di frutta. Da sempre, alla tradizione si accompagna uno spirito innovativo che porta la Psenner a nuove esperienze del gusto, come i percorsi di analisi sensoriale applicati alle eccellenze della distilleria. Di grande successo sono i Cocktail d'Autore, pensati e creati con il contributo AIBES, per proporre i prodotti Psenner in un nuovo stile di consumo aperto a un pubblico più allargato di estimatori.

### Collaborazioni DOC

Le eccellenti collaborazioni di cui si avvale la storica distilleria danno ancora più valore e prestigio alla qualità della produzione Psenner. Negli ultimi anni, importanti attività sono state organizzate con il Gambero Rosso e con il Centro Studi Assaggiatori nella persona del presidente Luigi Odello, esperto di degustazioni sensoriali. Il coinvolgimento dei sensi è diventato occasione di eventi e appuntamenti di rilievo in location prestigiose come la Città del Gusto di Roma e la sede di Peck a Milano.

### L'idea originale di Ludwig.

La pera nella bottiglia prima di diventare la punta di diamante della tradizione Psenner è stata la grande intuizione del fondatore Ludwig. La procedura originale ancora oggi viene utilizzata, nonostante richieda tempi lunghi e maggiori risorse, grazie alla possibilità di praticare questa coltivazione esclusiva e particolare nei 70 ettari di frutteto di proprietà. È il grande patrimonio della distilleria Psenner, conservato con cura, generazione dopo generazione.



Info: L. Psenner srl, Via Stazione 1, 39040 Termeno sulla Strada del Vino (BZ),  
tel. 0471 860178, fax 0471 860616, [www.psenner.com](http://www.psenner.com).