



LA DISTILLERIA PILZER

di Piero Valdiserra



Il felice connubio fra l'ambiente e la mano dell'uomo permette al Trentino di produrre i grandi vini e gli eccelsi spumanti che tutti conoscono. Ma ai piedi delle Dolomiti c'è un altro prodotto che può dirsi sinonimo di purezza, integrità e identità di territorio: la grappa trentina. Una grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce pregiate e freschissime, accompagnate all'alambicco non appena abbiano esaurito la loro funzione primaria: l'ottenimento del mosto. La grande varietà delle uve locali permette una notevole differenziazione del prodotto, tanto che spesso in Trentino la grappa prende il nome del vitigno da cui le vinacce nascono. Il tutto nel rispetto quasi religioso della tradizione, della storia e della cultura di quei luoghi. Nei secoli andati tantissimi piccoli distillatori, spesso in clandestinità e con alambicchi di fortuna, producevano grappa per rendere meno grame le loro difficili condizioni di vita. Oggi le distillerie trentine sono oltre 30, e con grande passione e professionalità interpretano in chiave contemporanea l'antica arte del *lambicàr*, offrendo così all'apprezzamento del mercato il frutto prezioso del loro intelligente lavoro.

In Valle di Cembra si confrontano da sempre gli eroici vigneti terrazzati della sponda destra con le cave di porfido della sponda sinistra: un ambiente che ha offerto nei secoli vinacce profumate per gli alambicchi e rifugi sicuri per i distillatori di frodo. Quando nel 1957 Vincenzo Pilzer mise su un alambicco a norma di legge proprio nel cuore della Valle di Cembra, nella patria cioè della distillazione clandestina, non fu quindi visto molto bene. Ma l'uomo era tenace e determinato, e portò avanti con successo la sua piccola attività artigianale.

Oggi sono i figli di Vincenzo, Bruno e Ivano, a condurre a Faver la distilleria di famiglia. Enotecnici formati al prestigioso Istituto di San Michele all'Adige, i due fratelli Pilzer hanno trasformato l'azienda paterna in un vero e proprio laboratorio dell'arte distillatoria. Nel loro alambicco discontinuo, a bagnomaria, riscaldano le migliori vinacce della zona per ottenerne grappe pluripremiate, tra le migliori d'Italia. Quella di Schiava, per esempio, dai caratteristici sentori di uva matura, biancospino e violetta, oppure quella ottenuta dalle vinacce di Müller Thurgau, vitigno che dona alla grappa un intenso impatto olfattivo, aperto ai profumi del bosco, con note balsamiche e di miele. Senza dimenticare gli altri gioielli che compongono l'assortimento della distilleria, dalla grappa tradizionale di Nosiola a quelle aromatiche di Traminer e Moscato Giallo, sino ad arrivare alle grappe più complesse di Chardonnay, Pinot Nero, Teroldego e Cabernet. E senza dimenticare le straordinarie acquaviti di frutta: uva, albicocche, mele, mele cotogne e pere williams.

“La grappa bisogna solo saperla raccontare, come avviene per il whisky” dice Bruno Pilzer, quello dei due fratelli che è stato definito una specie di Nostradamus dell'alchimia enologica: stringato, oracolare ma anche magnificamente incisivo nei suoi giudizi. “Ogni tanto noi trentini diamo l'impressione di sognare – prosegue Bruno – e del resto alcuni definiscono la distillazione come un'arte usata dal diavolo per produrre spirito e corrompere perfino gli angeli”.

E di storie il saggio Bruno Pilzer ne ha ancora tante da raccontare, per la gioia dei suoi estimatori in Italia e nel mondo: e tante ne racconterà ancora in futuro, accompagnandole magari a una degustazione meditata dei suoi eccezionali distillati.

(Info: Distilleria Pilzer, Via Portegnago 5, 38030 Faver (TN), tel. 0461 683326, fax 0461 680689, e-mail info@pilzer.it, www.pilzer.it).

