

# Grapperie aperte



Domenica

5.10.2014

Ore 10:00 - 17:00

[www.grappaaltoadige.com](http://www.grappaaltoadige.com)



Grappa

## Un marchio di qualità



Nel settore alimentare il nome Alto Adige è da sempre sinonimo di alta qualità: la fama dei suoi prodotti è legata a procedimenti produttivi tradizionali che a costanti controlli.

Il marchio “Qualità Alto Adige” garantisce origine e bontà dei prodotti, che devono soddisfare severi criteri:

- › garanzia assoluta della provenienza
- › regole di produzione più rigide rispetto agli standard previsti dalla legge
- › il prodotto deve superare tutti i controlli previsti dallo specifico regolamento

## Un cordiale benvenuto



**Domenica 5 ottobre** l'Associazione Produttori Grappa dell'Alto Adige parteciperà per la sesta volta alla giornata nazionale “Grapperie aperte”, organizzata dall'**Istituto Nazionale Grappa (ING)** fin dal 2004. Nel corso di questa giornata tutti i 5 produttori di grappe altoatesine vi daranno modo di conoscere più da vicino il mondo di questo eccezionale distillato.

Potrete osservare di persona come il maestro distillatore, grazie alla sua abilità ed esperienza, riesca ad ottenere dalle vinacce grappa della migliore qualità.

Riceverete il vademecum delle grappe altoatesine, contenente tutte le informazioni su storia, produzione e varietà di grappa.

Ogni distilleria offrirà uno speciale programma, per regalarvi una giornata indimenticabile: degustazioni, specialità culinarie, curiosità su tradizioni e costumi e molto altro ancora.

**I produttori altoatesini di grappa vi aspettano!**



## Grappa altoatesina

Il nome “grappa” deriva da “grappolo” e indica un distillato ottenuto esclusivamente dalle bucce d'uva, le vinacce. Solo un distillato di vinacce prodotto in Italia può assumere la denominazione di “grappa”.

Una buona grappa presuppone buone uve. In quest'ottica, grazie alla sua antica tradizione vinicola, sempre orientata alla qualità, l'Alto Adige presenta ottimi requisiti. In autunno l'interazione ottimale di sole, acqua e aria accresce gradatamente la percentuale di fruttosio contenuta nei grappoli. Al tempo stesso, durante il processo di maturazione, nella buccia dell'uva si depositano quelle sostanze aromatiche che conferiranno poi alla grappa le sue inconfondibili caratteristiche e il suo gusto raffinato, altrimenti impossibile da riprodurre.

È stato un lungo percorso quello che ha portato dallo “Schnaps” e dai distillati tradizionali fino alla pregiata grappa altoatesina. Fino a non molto tempo fa infatti la grappa era considerata ancora una “bevanda di consolazione” per i contadini mentre, negli ultimi anni, grazie alla ricerca di una qualità sempre maggiore, la sua considerazione è cresciuta notevolmente. Di conseguenza il panorama delle grappe è oggi molto variegato e la grappa altoatesina con il marchio di qualità è diventata garanzia di eccellenza.



## Kellerei Algund – Merano

### Distillati pregiati dalle migliori vinacce

La Kellerei Algund Cooperativa venne fondata nel 1909 e comprende oggi circa 100 soci di Merano e dei vicini paesi di Lagundo, Tirolo, Scena, Rifiano, Marlengo e Cermes. I vantaggi di essere una cantina-distilleria sono evidenti: solo le migliori vinacce, scelte accuratamente tra le più profumate e aromatiche, sono destinate alla produzione della “Treber 50° Vol.”, che è diventata l'emblema dell'azienda. La limitata produzione, pari a ca. 6.000 bottiglie all'anno, la rende difficilmente reperibile al di fuori dell'Alto Adige, perché i clienti locali sanno apprezzarla fino all'ultima goccia, sia a casa propria che presso l'enoteca della cantina.

### Programma

Dalle 10 alle 17, visite guidate nella distilleria con il maestro distillatore in persona; nell'enoteca si svolgeranno per tutto il giorno le degustazioni.

### Indirizzo

Kellerei Algund Cooperativa, Portici 218, Merano,  
[www.algunderkellerei.it](http://www.algunderkellerei.it), tel. +39 0473 237 147





## Fischerhof – Cornaiano

### I distillati del Fischerhof

Da oltre cinquant'anni il maso Fischerhof produce ottime grappe con le vinacce delle proprie uve, come dimostra anche il vasto assortimento di strumenti per la distillazione, sia antichi che moderni.

Essendo il Fischerhof una piccola azienda, qui viene lavorato solo la migliore frutta, accuratamente selezionata, per produrre acquaviti di prima qualità. L'assortimento comprende al momento ca. 35 diverse grappe, distillati di frutta e liquori.

### Programma

A partire dalle 10 sarete accolti dalla "Principessa del vino di Appiano". Seguiranno visite guidate alla distilleria e degustazioni di grappa all'interno dello shop.

Fatevi conquistare da un'eccezionale combinazione di aromi: un esperto vi suggerirà il sigaro che meglio si accompagna a ciascuna grappa.

### Indirizzo

Distilleria Fischerhof, Colterenzio 12, Cornaiano,  
[www.fischerhof-mauracher.it](http://www.fischerhof-mauracher.it), tel. +39 0471 660 627

## Lahnerhof – Marleno

### Nobili distillati custoditi all'interno di mura storiche

Il maso storico Lahnerhof a Marleno, risalente al 12° secolo, è un'antica azienda frutticola e vitivinicola di proprietà della famiglia Lamprecht da oltre 100 anni. In seguito a un accurato risanamento, i fratelli Mathias e Seppl, quest'ultimo già deceduto, hanno trasformato la vecchia lavanderia in una distilleria, in cui dal 1997 vengono creati distillati monovitiigno con le uve e la frutta coltivati al Lahnerhof.

Per la sua grappa Mathias Lamprecht impiega esclusivamente vinacce non completamente spremute durante la produzione del vino, conferendo così maggiore intensità all'aroma tipico di ogni singola varietà.

### Programma

Nell'arco della giornata vengono organizzate degustazioni e visite guidate della distilleria e offerte numerose delizie per il palato. È previsto inoltre una sorpresa per i bambini e nel nuovo museo del maso si possono ammirare antichi strumenti e utensili della vita contadina al Lahnerhof.

### Indirizzo

Distilleria Lahnerhof, Via Brugger 2, Marleno,  
[www.lahnerhof.com](http://www.lahnerhof.com), tel. +39 335 704 3583



## Psenner – Termeno

### Un'esperienza sensoriale

Da pregiate vinacce purissime, dopo un processo di distillazione discontinuo in alambicco di rame e grazie a una lunga esperienza, nella Distilleria Psenner hanno origine raffinati distillati che estrinsecano il carattere di ogni vino in modo chiaro e autentico. Imparare ad apprezzarne il particolare aroma e sapore è una cosa, ma tutt'altro è riconoscerne i segreti che vi si celano. È per questo che, nel corso della "Giornata delle Grapperie Aperte", la distilleria Psenner racconterà come da ormai tre generazioni si dedichi con passione a quest'arte affascinante e come da sempre aspiri ai massimi standard qualitativi.

### Programma

Dalle 10 alle 17 vengono organizzate visite alla distilleria: dalla materia prima al prodotto finito, sarà illustrata la varietà dell'Alto Adige in otto diverse grappe, ricavate da uve purissime.

### Indirizzo

Psenner - mastri distillatori dal 1947, Via Stazione 1, Termeno, [www.psenner.com](http://www.psenner.com), tel. +39 0471 860 178

## Zu Plun – San Valentino/Siusi

### Natura e tradizione

In questo maso, costruito nel 14° secolo, l'acquavite viene distillata fin dai tempi antichi. Il proprietario, Florian Rabanser, è un esperto di alambicchi, grazie alle conoscenze acquisite da specialisti del settore, sia nazionali che esteri.

Per le grappe prodotte dalla distilleria Zu Plun vengono selezionate solo le migliori materie prime, di coltivazione prevalentemente biologica, così da avere la certezza che dal paiolo di rame stillerà unicamente acquavite pura e non adulterata. Poiché la distilleria può produrre solo un limitato quantitativo di alcol, viene posta ancora maggiore attenzione alla qualità. Alla fine del secondo processo di distillazione la grappa riposa ancora un anno, prima di uscire sul mercato.

### Programma

Da secoli l'acquavite, oltre ad essere un piacere per il palato, viene utilizzata anche come rimedio casalingo per diversi tipi di disturbi: nel corso della manifestazione vi saranno svelati tutti i suoi segreti.

### Indirizzo

Distilleria Zu Plun, Via Alpe di Siusi 19, San Valentino - Siusi, [www.zuplun.it](http://www.zuplun.it), tel. +39 335 600 95 56