



Tra grappe e Trentodoc, la lunga avventura di “Pisoni dal 1852”: una famiglia a cavallo tra impero austro-ungarico e mondo moderno

La storica distilleria e cantina trentina è giunta oggi alla quinta generazione

Quella di “**Pisoni dal 1852**” è una storia affascinante di famiglia che attraversa epoche e addirittura imperi diversi. La storica **distilleria** è anche **cantina** ed è stata tra le pioniere, negli anni settanta del Novecento, nella produzione dello spumante **Trentodoc**. Oggi è a Pergolese (TN) che la visitiamo, scoprendo insieme un territorio di grande fascino: ci troviamo infatti in quella **valle dei Laghi**, tra il lago di Garda e Trento, il cui paesaggio montano è segnato dai massicci della Paganella e del Monte Bondone, e che racchiude al suo interno ben 7 laghi alpini.



Andrea Pisoni, responsabile di produzione del TrentoDOC (Foto © Pisoni dal 1852).

Pisoni dal 1852: il territorio

E se il paesaggio è d'indiscutibile quanto discreta bellezza – meta com'è di un turismo raffinato e assai meno di massa rispetto a quello del vicino Garda – a rivestire un ruolo parimenti significativo è il **microclima del luogo**: quello caratterizzato da forti **escursioni termiche** tra il giorno e la notte, dai venti secchi (come la celebre **Ora del Garda**), oltre ai suoi suoli ricchi di calcare e silice, elementi tutti questi che favoriscono la maturazione di uve con acidità elevata e aromi complessi, che sono poi gli ingredienti essenziali nella produzione di Trentodoc, le “bollicine di montagna”.

Cinque generazioni, una storia di sfide e di lavoro

Ben cinque generazioni di Pisoni, in età recente, si sono succedute mantenendo viva l'avventura di questa distilleria-cantina, la cui storia è già di suo interessante: basti pensare a quel **1914**, allo scoccare della Grande Guerra, quando tutti i sette fratelli Pisoni vennero chiamati al fronte per combattere con – e non contro! – l'esercito austro-ungarico, dal momento che il Trentino rimarrà sotto il dominio degli Asburgo fino al 1918. E già a quei tempi, come attestano i documenti, la **grappa**, che veniva chiamata “acquavita” «era così importante che l'imperatore Francesco Giuseppe “graziosamente” concedeva ai suo sudditi di produrla liberamente per uso familiare senza pagare le tasse».

Durante la **Seconda guerra mondiale**, poi, accanto alla distilleria verrà costruito nella roccia quel piccolo rifugio antiaereo che nel tempo verrà ampliato e trasformato, diventando cantina ideale per lo spumante dove ancora riposa e si affina.

Oggi il patriarca della famiglia è **Arrigo**, classe 1932, che veglia ancora attivamente sull'attività frenetica ma insieme rigorosa e paziente di figli e nipoti: con quella quarta generazione oggi al timone, rappresentata dai figli di Arrigo, **Elio e Giuliano** insieme ad **Andrea e Francesco** (figli del fratello di Arrigo, Vittorio) mentre già si affacciano in cantina come in distilleria i Pisoni della quinta generazione.

Vini Pisoni dal 1852

Nell'accostarci alla corposa produzione aziendale, avviciniamo alcune bottiglie di grande interesse e spessore. Fresco del premio dei **Tre bicchieri del Gambero Rosso** si presenta con la sua intrigante sapidità il **Blanc de Noir**, un **Trentodoc 100% Pinot Nero** vinificato in bianco, la cui particolarità ci viene presentata dall'**enologo Andrea Pisoni** come quella vera e propria chicca qual è, dal momento che in Trentino sono pochi i vigneti coltivati a pinot nero:

«Quest'avventura – spiega l'**enologo** – è cominciata con la vendemmia del 2015, quando abbiamo avuto l'opportunità di avere a disposizione dell'ottimo pinot nero che proviene dalla valle di Cavedine. Inizialmente il progetto è nato come una sfida, ma poi ci siamo accorti che pur essendo un prodotto di nicchia, piace».



L'antica cantina di Pisoni (Foto © Pisoni dal 1852).

Tra gli ultimi nati, un altro metodo classico che “canta fuori dal coro” e che è rappresentato dal **Trentodoc** ottenuto da uve 100% **Pinot Bianco**. Nel pieno rispetto della scelta dell'azienda di presentare tutti i suoi Trentodoc in purezza così da **esaltare la specificità di ciascun vitigno**, qui troviamo un extra brut di bella acidità e grande freschezza che viene prodotto in 4000 bottiglie dopo aver maturato 29 mesi sui lieviti.

Al vertice della produzione spumantistica della casa troviamo infine la **Riserva Erminia Segalla**, dedicata alla nonna, che nel 2020 ha ottenuto il prestigioso premio di miglior vino spumante al Vinitaly. Si tratta di un Extra Brut poco dosato, ottenuto dalla rifermentazione di uve 100% Chardonnay che si presenta assai elegante e raffinato (e insieme di grande freschezza), complice anche la lunga maturazione sui lieviti di ben 83 mesi.

La distilleria e le grappe

A introdurci nella distilleria – inaugurata nel 2004 in occasione dei 150 anni di attività dell'azienda – incontriamo **Giuliano Pisoni** che cura la produzione di grappe, liquori e distillati:



Giuliano Pisoni, mastro distillatore dell'azienda (Foto © Pisoni dal 1852).

«Una volta la grappa era il prodotto più povero, anche perché la vernaccia restava al mezzadro. Nel tempo, invece, è entrata nei salotti, trasformandosi in qualcosa di raffinato. Il grande cambiamento si è avuto puntando sulla **freschezza delle vinacce**. Se in passato si faceva prima il vino e si lasciava la vinaccia da parte e solo allora si accendeva l'alambicco, abbiamo imparato nel tempo a gestire i due processi contemporaneamente. La vinaccia è difficile da conservare ed è per questo che bisogna distillarla subito. Da noi è scritto sulla pietra che la vinaccia deve giungere freschissima in distilleria. È per questo che da cenerentola la grappa ha potuto trasformarsi in principessa».

Prosegue il **mastro distillatore**:

«L'**alambicco** è semplice nel principio di funzionamento ma ha bisogno di un approccio curioso, di molto **lavoro empirico** e di quella pratica che viene condotta per raggiungere un risultato. L'esperienza di famiglia è fondamentale, perché certamente lo studio consente di confermare alcune pratiche. Ciò che ci viene tramandato dall'esperienza delle generazioni precedenti è fondamentale perché in un alambicco ci sono numerosissime variabili aleatorie. La componente umana è essenziale per determinare il prodotto che si vuole ottenere».



L'alambicco per la produzione della grappa (Foto © Pisoni dal 1852).

«La grappa deve avere una giusta persistenza, ma lasciare al tempo stesso la bocca pulita», prosegue Giuliano Pisoni presentando la **Grappa “Riccardo Schweizer”** (il cui nome rimanda all'artista trentino che ha creato l'apposita etichetta) dai profumi di mela golden e pera williams e che racchiude le diverse grappe di monovitigno Pisoni (tra cui teroldego e chardonnay) assemblate in *cuvée*. «Questa vuole essere una grappa che rappresenta il nostro stile di distillazione» sintetizza Giuliano Pisoni.

Con la **Grappa barricata Schweizer** – aggiunge – *«abbiamo voluto spingere l'invecchiamento per vedere come si comporta la grappa, che ha un potenziale enorme: la grappa è la stessa ma fa un affinamento in botte di rovere per circa due anni: la colorazione non è particolarmente intensa, ma cambia il profilo aromatico perché subentrano le note caratteristiche del legno: la vaniglia, il cacao, il tabacco e il cioccolato»*. La **Grappa Clessidra 20** spinge invece l'invecchiamento nelle barrique di rovere per più di 20 anni.

Al pari interessante, oltre che assai rappresentativa del territorio, è la **grappa** aromatizzata **all'asperula** che si prepara mettendo in infusione la piantina di asperula appena fiorita nella grappa. Spiega ancora Giuliano Pisoni: «*L'asperula è una pianticella non molto conosciuta, tipica del Trentino; non è amara come la ruta, ma ha una nota aromatica e crea un connubio perfetto con la grappa: dà vita a un prodotto che è molto secco e che ha una morbidezza di grande amabilità, delicatezza*».

Amaro Don Zio, ottenuto dai sapori di montagna

Infine è bello chiudere la rassegna dei numerosi prodotti di un'azienda che punta in alto come Pisoni 1852 con quel piacevole **amaro Don Zio**, dedicato all'indimenticato zio sacerdote **don Vittorio Pisoni** che aveva una grande passione per la montagna:



Amaro Don Zio, a base grappa (Foto © Pisoni dal 1852).

«È un amaro a base grappa – conclude Giuliano Pisoni –, preparato solo con la grappa. Nella tradizione di famiglia c'è sia la produzione di grappa, ma anche l'utilizzo delle **erbe**, delle **piante**, delle **radici** e delle **bacche** che si trovano facilmente nelle nostre montagne: è da queste due tradizioni che nasce il nostro amaro di montagna. La **grappa** ha una forte personalità perché è ricchissima di oli essenziali che derivano dall'uva e dalla fermentazione della vinaccia e se fa fatica ad abbinarsi in cucina, al

contrario **crea una sinergia particolare con le erbe**. Vi troveremo qui la nostra amata asperula ma anche la **genziana**».

PISONI DAL 1852

via S. Siro 7/A, Pergolese (TN)

www.pisoni.it

Data di creazione

27/10/2025

Autore

giovanni-caldara