

Distillerie Alto Adige

Fischerhof – Cornaiano – Bolzano

I distillati del Fischerhof. Da oltre cinquant'anni al maso Fischerhof, si producono ottime grappe con le vinacce delle proprie uve, come dimostra anche il vasto assortimento di strumenti per la distillazione, antichi e moderni. Essendo un'azienda piccola, viene lavorata solo la migliore frutta, accuratamente selezionata, per produrre acquaviti di prima qualità. L'assortimento comprende, al momento, ca. 25 diverse grappe, distillati di frutta e liquori.

Programma: A partire dalle ore 10 verranno offerte visite guidate alla distilleria e degustazioni di grappa all'interno del negozio, oltre a una golosa merenda a base di speck altoatesino. 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, tel. +39 0471 660 627

Psenner – Termeno – Bolzano

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 perfetto 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, nella "Giornata delle grapperie aperte", la distilleria Psenner racconta come da ormai tre generazioni si dedica con passione a questo'affascinante arte e come da sempre aspira ai massimi standard qualitativi.

Programma. Dalle 10 alle 17 vengono organizzate visite alla distilleria: dalla materia prima al prodotto finito, vi saranno illustrate 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, tel. +39 0471 860 178

Roner Spa – Termeno – Bolzano

Programma: Il visitatore scoprirà la tradizione dei distillati e vivere la distillazione in prima persona in particolare la nascita dell'acquavite Williams. Dopo la visita si può fare una degustazione con abbinamenti. Aperta ai visitatori la Galleria dei Sensi, aquavitae, che propone una esperienza sensoriale molto stimolante. Il visitatore scoprirà la tradizione dei distillati e vivere la distillazione in prima persona in particolare la nascita dell'acquavite Williams. Dopo la visita si può fare una degustazione con abbinamenti. Aperta ai visitatori la Galleria dei Sensi, aquavitae, che propone una esperienza sensoriale molto stimolante.

Indirizzo: Via J.W. Zallinger 44 Termeno BZ Tel 0471 864000
<http://www.roner.com> email: info@roner.com

Zu Plun – San Valentino/Siusi – Bolzano

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 riscaldato a legna, stillerà unicamente acquavite pura e non adulterata. Dato che, a causa di un'antica legge, la distilleria non può produrre annualmente più di 300 litri di alcol, la qualità conta più della quantità. Alla fine del secondo processo di distillazione, dunque, 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 tanti piccoli o grandi disturbi: nel corso di questa

manifestazione, vi saranno svelati tutti i suoi segreti.

Indirizzo: Distilleria Zu Plun, Via Alpe di Siusi 19, San Valentino – Siusi, www.zuplun.it, tel. +39 0471 706 137

Walcher Il Cioccolatiere in Distilleria – Eppan/Frangart – Bolzano

Programma: Il giovane Maestro cioccolatiere della Konditorei Peter Paul mostra la creazione delle sue delizie usando come ingredienti tra l'altro Grappa della ns. Casa.

Indirizzo: Pillhofstrasse, 99 – 39057 Eppan/Frangart (BZ) | Tel. +39 0471 631 145 – Fax +39 0471 633 630 | info@walcher.eu

Distillerie Lombardia

Borgo Antico San Vitale – Borgonato di Cortefranca – Brescia

Programma: Percorso di visita guidata esperienziale e sensoriale in un borgo di epoca tardomedievale tra storia e alambicchi in funzione con visione del filmato istituzionale. A conclusione degustazione delle nostre grappe di Franciacorta accompagnate da piccola pasticceria.

Indirizzo: Via Foresti 13, ang. Via Cavour, 25040 Borgonato di Cortefranca – Brescia. Tel: 0309828977

<http://www.borgoanticosanvitale.it>, info@borgoanticosanvitale.it

Cantina Storica di Montù Beccaria S.R.L. – Pavia

Indirizzo: Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy – tel. +39 0385 262252

<http://www.ilmontu.com> e-mail ilmontu@ilmontu.com

Conti Terzi – Rovato – Brescia

Programma: Degustazione della grappa di Franciacorta dalle 14 alle 18.

Indirizzo: Via Sopramura 8 – 25038 Rovato (Brescia)

Tel. 030.7721037 – Fax 030.7721037

<http://www.agricolacontiterzi.it>

Rossi d'Angera – Angera – Varese

Indirizzo: via puccini 20, 21020, Angera (Va). Tel 0331930248

<http://www.rossidangera.com> e-mail: info@rossidangera.com

Peroni – Gussago – Brescia

Programma: Visite guidate agli alambicchi in funzione, nella barricaia dove i distillati invecchiano, al processo di imbottigliamento e dulcis in fundo degustazione dei distillati.

Presenza del pasticciere Bazzoli che in loco preparerà cioccolatini con grappa. Angolo dedicato alla degustazione della grappa in abbinamento ai toscani.

Allestita all'interno dell'azienda mostra di opere in ferro battuto del maestro Bonometti. Il tutto allietato da un piacevole rinfresco dalle 9 alle 19.

Indirizzo: Via De Gasperi Alcide, 39 – 25064 Gussago (Brescia). Tel (+39) 0302770640.

<http://www.distillerieperoni.it>

Distillerie Piemonte

Beccaris – Costigliole – Asti

Programma:Visita alle distillerie, ai locali invecchiamento, alle barriques. Degustazione di tutti i distillati di produzione propria in abbinamento a cioccolato. Orario 9-13 e 15-19

Indirizzo: Via Alba 5 14056 Fraz. Boglietto Di Costigliole D'Asti (AT) 0141.968127

0141.968676

<http://www.distilleriabeccaris.it> email: info@distilleriabeccaris.it

Berta – Mombaruzzo – Asti

Programma: Visite Guidate agli impianti di distillazione, alle cantine di invecchiamento, al museo dell'alambicco, al parco naturale e alla nuovissima pasticceria. E alla nuovissima pasticceria. Degustazione di grapper e amaretti di Mombaruzzo. Orari di apertura 9-12 E 14-18.

Indirizzo: Via Guasti 34/36, Frazione Casalotto 14046 Mombaruzzo (AT). Telefono 0141/739528.

<http://www.distilleriaberta.it>, E-mail: info@distilleriaberta.it

Francoli – Ghemme – Novara

Programma: Visita impianti di distillazione e recupero delle materie prime secondarie. Degustazione guidata Grappe dalle 10.30 – 13.00 e dalle 14.30 – 19.00

Indirizzo: Via Romagnano, 20 – 28074 Ghemme (NO) tel +39 0163 844711 fax +39 0163 844750

<http://www.francoli.it> email: info@francoli.it

Gualco s.n.c. – Silvano d'Orba – Alessandria

Programma: visite guidate all'impianto funzionante.

Indirizzo: Via XX Settembre, 3 – 15060 Silvano D'Orba (AI) – Piemonte – Italia Tel. 0143 841113

<http://www.distilleriagualco.it> E-mail: info@distilleriagualco.it

Magnoberta – Casale Monferrato – Alessandria

Programma: Visite guidate in Distilleria al tradizionale impianto piemontese con 6 alambicchi discontinui a vapore diretto a bassa pressione insieme al Mastro Distillatore. Sarà inoltre proposta una nuova edizione degli incontri con le Donne della Grappa: un corner dedicato con degustazioni al femminile per festeggiare i 10 anni dell'Associazione. Degustazioni guidate delle speciali riserve e della pregiata collezione Historia giunta all'edizione 2011. Orario 10-19.

Indirizzo: Via Asti, 6 15033 – Casale Monferrato (AL) +39.0142.45.20.22 +39.0142.71.189.

<http://www.magnoberta.com> email: info@magnoberta.com

Mazzetti d'Altavilla – Altavilla Monferrato – Alessandria

Programma: Mazzetti d'Altavilla Distillatori dal 1846 proporrà ai visitatori degustazioni di Distillati, piatti sfumati alla Grappa e cocktail. Durante la giornata mostre e visite guidate per conoscere le fasi della distillazione e assistere al funzionamento degli alambicchi. Presenza del Maestro Cioccolatiere della Scuola del Cioccolato Perugia che realizzerà praline con Liquori e Distillati di Casa Mazzetti. Intrattenimenti e visite alla Cappella Votiva "La Rotonda" e possibilità di acquisto in pregiate confezioni regalo. Ingresso e consumazioni liberi dalle 10 alle 18.

Indirizzo: Viale Unità d'Italia 2. Tel 0142 926147 fax 0142 926241

<http://www.mazzetti.it> email: claudio.galletto@mazzetti.it

Montanaro S.R.L – Alba – Cuneo

Programma: Visita della distilleria e degustazione prodotti dalle 15 alle 18.30

Indirizzo: Via Garibaldi, 6- Fraz. Gallo – 12051 Alba (Cn) 0039-0173-262014 0039-0173-231378

<http://www.distilleriamontanaro.com>

email: grappamontanaro@grappamontanaro.com

Revel Chion – Chiaverano – Torino

Programma: La manifestazione prevede visite guidate agli impianti, degustazioni di grappe e di piatti elaborati con il tipico Tomino Canavesano dalle 9 alle 18. Nelle immediate vicinanze della distilleria sarà possibile visitare una antica bottega di fabbro con tutti i macchinari messi in moto da una ruota idraulica e l'Ecomuseo del Paesaggio.

Indirizzo: Via Casassa n. 4 10010 Chiaverano To. Tel 0125 54808 Fax 0125 54808
<http://www.distilleria-revelchion.it> email: info@distilleria-revelchion.it

Distillerie Sicilia

Conte Alambicco di Sicilia – Petrosino – Trapani

Programma: Degustazione in abbinamento a prodotti tipici e a sigari. Messa in funzione di un alambicco del 1800 e visite guidate. Orario 10 – 18.

Indirizzo: Contrada Ferla Sn – 91020 – Petrosino – TP- Tel 0923741207 – 0923741446
<http://www.alambiccodisicilia.it> email: info@alambiccodisicilia.it

Distillerie Toscana

Bonollo Spa – Torrita di Siena – Siena

Programma: A Torrita di Siena, dalle ore 11 alle 19 quanti aderiranno all'evento potranno infatti, visitare gli impianti di distillazione e conoscere da vicino le calderine a vapore, il bagnomaria sottovuoto e l'alambicco di tipo charentaise. La visita si concluderà con degustazioni guidate della grappa Alderotti e della grappa Riserva Luigi Bonollo che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento dell'Alambicco d'oro. Per l'occasione, inoltre l'Antica Pasticceria Masoni, in abbinamento alle grappe, proporrà una degustazione di vari tipi di panforti, il dolce emblema di questa terra.

Indirizzo: Via Traversa Valdichiana Est, 2, 53049 Torrita di Siena Tel. 0577 685210

D.E.T.A. SRL – Barberino Val d'Elsa – Firenze

Programma: Visita in distilleria 9-12 e 14-18 . In occasione dell'evento " Grapperie Aperte" verrà messo in degustazione la grappa che ha vinto il premio Alambicco d'Oro con medaglia d'oro ovvero " Grappa Riserva Chianti Classico 40% vol".

Indirizzo: Strada di Poneta 2/16 – 50021 Barberino Val D'Elsa (Fi)

C.F. E P.I.: 01508530480 055-8073173 055-8073060

<http://www.detadistilleria.it> email: info@detadistilleria.it

Distillerie Trentino

Antica Erboristeria Cappelletti – Aldeno – Trento

Programma: Visita all'azienda e degustazioni in abbinamento a prodotti tipici trentini. Orario : 10-12 e 14-18.30 Il programma prevede al mattino aperitivo passeggiando fra le cisterne , mentre al pomeriggio degustazione dei nostri prodotti in particolare di due grappe vincitrici ai concorsi nazionali di quest'anno: Monovitigno J.P.Clesio Muller Thurgau Medaglia d'Oro alla 6° edizione di Acquaviti d'Oro e Grappa Tredicina Alambicco d'oro di Asti. Durante il giorno ci sarà la possibilità di visitare l'azienda, la cantina con il suo reparto dedicato alle erbe officinali e non con le cisterne e gli antichi torchi. Il leitmotiv del giorno oltre al bere responsabile saranno le degustazioni e gli abbinamenti a KilometroZero grazie alla collaborazione con le realtà presenti nel nostro piccolo paese di Aldeno.

Prodotti tipici quali salumi,mieli,dolci trentini,vini e spumanti.

Indirizzo: Viale Europa 9 Aldeno Trento Tel 0461 841009

<http://www.cappellettinovasalus.it> email: info@cappellettinovasalus.it

Bertagnoli – Mezzocorona - Trento

Programma: La distilleria ospiterà i soci della Strada della Mela della Valle di Non, luogo d'origine della famiglia Bertagnoli. In particolare, saranno presenti produttori di formaggi e salumi presidio Slow Food, come Casolèt della Val di Sole e Mortandela Affumicata, Nostrano del Casel, Trentin Grana D.O.P, nonché produttori di mele e suoi derivati, come succhi, aceto di mela, sidro, frutta essiccata e confetture. Ai prodotti in degustazione

saranno abbinare le Grappe della Distilleria per delle esperienze sensoriali davvero innovative. Orario: dalle 10 alle 18.
Indirizzo: Via del Teroldego 11/13 38016 Mezzo Corona (TN) Tel 390461603800 Fax 390461605580
<http://www.bertagnolli.it> email: info@bertagnolli.it

Dallavalle Rossi d'Anaunia – Revò – Trento

Programma: Possibilità di assistere dal vivo alle varie fasi del processo di distillazione.
Breve degustazione con abbinamento.
Indirizzo: Via Conti Arsio 1 Revò Trento Tel 0463 432684
email: info@distilleriedallavalle.it

Casimiro di Bernardino Poli – S. Massenza – Trento

Programma: visite e degustazioni dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 19
Indirizzo: Fraz. S.Massenza 43 38070 Vezzano tel 0461 864140 fax 0461 340724
<http://www.casimiro.it> email: info@casimiro.it

Marzadro – Nogaredo – Trento

38060 Nogaredo (TN) Via per Brancolino 10
<http://www.marzadro.it> email: info@marzadro.it

Giovanni Poli – S.Massenza di Vezzano – Trento

Programma: Mostra “ Turbine e Alambicchi” e Visite e degustazioni dalle 08.30 – 12.00 / 13.30 – 18.30
Indirizzo: Via del Lago3 38070 S.Massenza di Vezzano (TN) Tel 0461/864119 FAX 0461/340773
<http://www.poligiovanni.it> email: info@poligiovanni.it

Pilzer - Faver – Trento

Via Portegnago 5 38030 Faver (TN)
<http://www.pilzer.it> email: info@pilzer.it

Pisoni – Pergolese – Trento

Programma: Visita agli impianti e degustazione
Indirizzo: Via S.Siro 7/A Trento Tel 0461 564106
<http://www-pisoni.it> email: info@pisoni.it

Zeni – S.Michele all'Adige – Trento

Programma: Visita dell'impianto di distillazione a bagnomaria discontinuo tradizionale accompagnato da una piacevole degustazione abbinata a tipicità trentine con sottofondo musicale.
Indirizzo: Via Lungoadige 2 Fraz. Grumo San Michele all'Adige Trento 0461 650456
<http://www.zeni.tn.it> email: info@zeni.tn.it
Per ulteriori info vai al comunicato stampa

Distillerie Val D'Aosta

Cave des Onze Communes – Aymavilles – Aosta

Indirizzo: 11010 Aymavilles Aosta
<http://www.caveonzecommunes.it>
email: info@caveonzecommunes.it

La Valdôtaine – Saint Marcel – Aosta

Programma: Appuntamento Valdostano con degustazioni di Saint Marcel (prosciutto crudo)

alle erbe), et Grand Saint Bernard (Birra Artigianale), degustazioni di grappe giovani e invecchiate abbinata alla frutta e degustazioni di gelato alla Grappa dello chef Giovanni Bonin.

Indirizzo: Zona Industriale 12 – 11020 Saint Marcel – Valle d'Aosta – Italy Tel.

0165.768919

<http://www.lavaldotaine.it> email: info@lavaldotaine.it

Saint-Roch – Torrent de Maillod – Aosta:

Indirizzo: Loc. Torrent de Maillod, 4 · 11020 Quart (Ao) Italy

<http://www.saintroch.it> email: info@saintroch.it

Distillerie Veneto

Brunello SRL – Montegalda – Vicenza

Programma: Visita all'azienda con descrizione dell'intero ciclo produttivo, che i visitatori possono seguire in diretta. Assaggi guidati.

Dalle 10 alle 18; gruppi di 15/ 20 persone vengono accompagnate in un tour che partendo dalla distilleria, rigorosamente in funzione, passando per i due magazzini di stoccaggio ed invecchiamento e terminando in opificio di imbottigliamento fa capire ai visitatori come si produce una bottiglia di grappa.

A conclusione del giro possibilità di assaggiare, tutte le grappe Brunello accompagnate da dolci ed altre prelibatezze con l'aggiunta di qualche prodotto tipico locale. Per i più interessati alla fine di tutto c'è la possibilità di iscriversi ad una degustazione alla cieca dove impareranno ad individuare i vari aromi e profumi della Grappa. Al termine della visita tutti usciranno dalla nostra distilleria con la tradizionale bottiglietta omaggio diventata ormai una tradizione che non si può assolutamente dimenticare.

Indirizzo: Via Roi, 51 36047 MONTEGALDA Vicenza Tel.0444/737253

<http://www.brunello.it> email: giovanni@brunello.it

Castagner – Treviso

Programma: Visite guidate, seminari a tema "bere consapevole" a cura di barman (AIBES) e sommelier (AIS), degustazioni di distillati e cocktail a bassa gradazione alcolica, test alcolometrici con utilizzo di strumentiprofessionali, vendita prodotti.

Indirizzo: Via Bosco 25 – tel 0438 793811 fax 0438 794889

sito web: <http://www.robertocastagner.it>

email: info@robertocastagner.it; milanese@acquavite.it

Lidia – Villaga – Vicenza

Programma: Degustazioni guidate e abbinamenti gastronomici. Dalle 10 alle 18.

Indirizzo: Str. Prov. Berico Euganea, 30 – 36021 Villaga (Vi) 0444.885074 0444.782609

email: Grappa.e@gmail.com

Poli – Schiavon – Vicenza

L'Azienda. La Poli è una distilleria a carattere artigianale, fondata nel 1898 a Schiavon, vicino a Bassano del Grappa, nel cuore del Veneto, la zona più tipica per la produzione della Grappa. L'edificio in cui risiede la Distilleria è considerato di interesse storico-ambientale per la sua struttura a porticato tipica delle antiche abitazioni rurali venete.

Programma: Dalle 10 alle 18 vengono organizzate visite guidate all'antico alambicco a vapore e all'innovativo alambicco a bagnomaria sottovuoto della famiglia Poli. Agli ospiti verrà proposto, oltre a una degustazione dei distillati Poli, un nuovo cocktail a base di Grappa. La nuova sede di Schiavon del Poli Museo della Grappa verrà inaugurata proprio in occasione di Grapperie Aperte 2011.

Il Museo. La famiglia Poli Vi invita inoltre a visitare la sede di Bassano del Grappa del Poli Museo della Grappa, situata di fronte allo storico Ponte Vecchio. La storia della

distillazione e la storia della Grappa vengono presentate con eleganza ed efficacia in uno spazio raccolto e suggestivo, attraverso un percorso didattico breve ma esauriente.
Indirizzo: Via Marconi, 46 – 36060 – Schiavon (VI) 0444 665007 0444 665637
<http://www.poligrappa.com> email: info@poligrappa.com

Distilleria Sperimentale Veneto Agricoltura presso la Scuola Enologica di Conegliano – Treviso

Programma: Degustazioni e visite guidate.

Indirizzo: Via XXVIII Aprile 20, 31015 Conegliano TV

Tel. 0438/61421 – 61524 Fax 0438/450403 – CF 91022540263

E-mail: scuolaenologica@isisscerletti.it

sito: www.scuolaenologica.it