



## L'antica arte per distillare grappa ha in Bonfiglioli un partner affidabile

di M. Corbelli

**A**Faver, antico borgo nella valle di Cembra a circa 24 Km da Trento, ha sede la distilleria Pilzer, una delle più prestigiose in Italia. Dal 1957 vengono prodotte grappe e acquaviti di frutta, di cui la più famosa è la grappa di Schiava, che hanno ricevuto importanti riconoscimenti italiani ed europei come l'Alambicco d'oro al Vinitaly, menzioni all'International Spirits Challenge di Londra e al Concours Mondial De Bruxelles.

L'azienda Pilzer sta creando nuovi prodotti, tutti di alta qualità, le cui vinacce non sono solo "locali" ma anche di altre regioni d'Italia, per differenziare i sapori delle grappe.

Tutto il ciclo produttivo sottosta a valori di tradizione dell'arte distillatoria quali la preparazione enologica e la capacità di scegliere i tempi giusti per far "maturare" il distillato.

In questo contesto, dove metodi tradizionali e antichi si fondono con l'applicazione di tecnologie d'avanguardia per rendere perfetto il distillato, anche i riduttori Bonfiglioli della serie W63 combinato con VF 150 trovano efficace applicazione negli agitatori del mosto per favorire la fermentazione durante la quale si sviluppa un vapore, che fatto condensare, diventa

grappa.

Così in questa tranquilla valle che ha accolto civiltà del passato, quali i Celti, alle produzioni che si rifanno a procedimenti che affondano le radici in lavorazioni antichissime, la moderna tecnologia viene a supporto, affinché il risultato finale sia quello che l'impegno e l'amore per il proprio lavoro meritano.





## **The ancient craft of Grappa distillation has a reliable partner in bonfiglioli**

*F*aver is an ancient town in the Cembra valley, some 24 kilometres from Trento. It is also home to Pilzer, one of the most prestigious distillers in Italy.

Pilzer has been distilling grappas and fruit spirits since 1957 (the famous grappa di Schiava is one of its products). The company has won some of the top Italian and European awards for their spirits, including the

Vitality show's Alambicco d'Oro award, as well as receiving honourable mentions at the London International Spirits Challenge and Concours Mondial De Bruxelles.

Pilzer is still busily developing new products, all top quality of course, using grape musts not only from the local area but from all over Italy to distinguish the flavours of its fine grappas.

The entire production cycle is performed in keeping with traditional distilling techniques, from the must-making process to the selection of exactly the right times for aging the distillate.

Today, however, age-old traditional methods have to be supported by advanced technology if a company like Pilzer is to achieve an ab-

solutely perfect distilled product. And this is precisely where Bonfiglioli comes into play: our W63 and VF 150 worm gears provide the perfect drive systems for Pilzer's must stirrers, ensuring optimum fermentation and abundant production of the steam that is later condensed to form the grappa.

At Pilzer, modern technology supports the production of fine natural products, made to the age-old recipes and methods of this quiet valley whose people can trace their lineage back to the Celts. Between them, tradition and technology deliver the results that passion for the distiller's craft demands.