Distillerie Bonollo: la new entry è Ligneum, quattro riserve affinate in tonneaux di rovere

20250408155721collezioneligneum-2ca00e2b

Ha lo sguardo dubbioso Elvio Bonollo, quando gli chiediamo, incontrandolo durante i giorni di Vinitaly, come sarà il 2025 per la sua azienda che ha storicamente nella grappa il proprio core business. Sul dato previsionale non se la sente di sbilanciarsi più di tanto perché non ritiene di avere elementi sufficienti per farlo con assoluta precisione. **Ma ci prova e indica una chiusura di bilancio sull'anno in corso in linea con quella del 2023 (80 milioni di euro, ndr), dopo un 2024 in cui si è registrata una flessione lieve di circa 2 milioni di euro**.

IL PROBLEMA DEI DAZI

Ma subito precisa che su questi numeri non ci mette la mano sul fuoco. «*L'incertezza attuale è disarmante, riguarda i consumi così come l'inflazione e relativi aumenti di prezzo delle materie prime.* ***Tutto può cambiare da un momento all'altro. Davvero stiamo procedendo al buio, un po' come quando durante il Covid c'era stato il lockdown*** – esclama il consigliere di amministrazione della distilleria padovana –. *Alla luce di un contesto generale così nebbioso considero, innanzitutto,* ***preminente frenare il processo di demonizzazione che sta penalizzando l'intero comparto delle bevande alcoliche e che si basa su assunti sbagliati****. Si tratta, infatti, di un'accusa che cozza contro il modello italiano di consumo di questi prodotti che è equilibrato e fondato sulla ricerca costante della qualità. Diventa, dunque, necessario che, anche a livello istituzionale, si faccia qualcosa per proteggere produzioni merceologiche, come appunto la grappa, che fanno parte del nostro patrimonio nazionale. Bisogna promuovere più eventi e sostenere le iniziative aperte al pubblico organizzate, per esempio, dai consorzi di categoria e cercare di veicolare ancora di più il concetto del bere responsabile che è un punto di forza del settore alcol*».

Il tutto alla luce di un contesto internazionale reso ancora più complesso dalla decisione dell'esecutivo di imporre nuove tariffe tributarie sull'importazione di prodotti agroalimentari. Una brutta notizia, ma vissuta in modo meno allarmante se paragonato al sentiment di panico e timore che si respira nel

mondo vino. «***Il mercato del distillato di vinaccia negli Stati Uniti genera una quota delle sue esportazioni non superiore al 3%, a fronte dei paesi germanici che assorbono circa il 75% delle vendite totali****. I dazi quindi impattano meno sulla categoria, rispetto ad altri alcolici* – analizza Bonollo, oggi anche **vice presidente del Consorzio Nazionale Grappa** –. *Personalmente credo che ci sarà un'evoluzione di questa decisione da parte dell'amministrazione americana, anche perché, così facendo, nessuno ne trae realmente vantaggio. È vero che non sarà più come prima, ma il benessere di un paese si genera attraverso gli scambi commerciali e non favorendo l'isolamento*».

LIGNEUM, NUOVA LINEA DI GRAPPE

L'attendismo appare quindi una scelta forzata, in attesa che le carte sul tavolo siano rimescolate. Al contempo bisogna puntare su strategie pianificate e che stimolino il mercato. Bonollo, a tale riguarda, ritiene preminente differenziarsi puntando sull'innovazione. A Vinitaly ha, quindi, presentato **Ligneum, nuova linea di grappe. In tutto quattro riserve affinate in tonneaux di rovere, pensate per un target di consumatori eterogeneo**.

Per i veri esperti di grappa sono state, dunque, pensate la referenza **Ligneum Cru Italiae** (42°, 34 euro) frutto di un blend di vinacce rappresentanti di pregiati terroir viticoli italiani che sprigionano al palato sensazioni fruttate e speziate, e **Ligneum Prosecco** (42°, 33 euro) ottenuta dalla distillazione di vinacce dell'omonimo vino. Il target si sposta poi sulle altre due proposte che identificano nell'esploratore del gusto il consumatore di riferimento. In questo caso, è stata prodotta **LIgneum Moscato** (42°, 33 euro), dove prevale l'elemento dell'aromaticità che fa perno sulle note floreali, fruttate e di polpa bianca che contraddistinguono il vino impiegato. Sempre per chi cerca nuove sensazioni organolettiche, la linea si completa con **Ligneum Miele di Tiglio** (40°, 32 euro) ottenuta dal sodalizio tra le note balsamiche di questa tipologia di miele con quelle fruttate e speziate di una particolare grappa Riserva Ligneum Bonollo invecchiata in botti di rovere.

«*Sono quattro grappe pensate prevalentemente per un consumo neat* – precisa lo stesso Bonollo –. *La linea, dopo essere stata presentata in anteprima al* ***Pro Wein di Düsseldorf*** *e poi in questi giorni qui al Vinitaly, sarà presentata anche alla prossima edizione di* ***Bar Convent di Berlino****, così come a livello nazionale organizzeremo masterclass. Bonollo ha poi in serbo una novità che annunceremo dopo l'estate. Si tratterà di un distillato, ma oltre questo non posso ancora svelarvi nulla*».