

# CASTAGNER



***"Alla grande storia della grappa ho aggiunto la mia storia"***

*Roberto Castagner, Mastro distillatore*

A handwritten signature in white ink, appearing to read 'Roberto Castagner', positioned below the printed name.

A middle-aged man with grey hair, wearing a dark blue blazer over a light blue shirt and light-colored trousers, stands in a distillery. He is holding a snifter glass filled with cognac. The background is filled with wooden barrels. In the bottom left corner, a bottle of 'Fioricelli 2016' cognac is visible on a barrel.

# Il Mastro distillatore

*“Diventare distillatore è stata la decisione fondamentale della mia vita. Una scelta dettata da passione vera, fatta di sacrifici e di amore per questo mestiere, con l’ambizione di fare sempre meglio, per arricchire il mondo di nuovi piaceri, lasciando così la mia impronta.”*

– Roberto Castagner



# Una passione di famiglia



Il Mastro distillatore Roberto Castagner è il fondatore e il fulcro della nostra azienda. Al capostipite si sono affiancati oggi il nipote Carlo, che condivide la stessa passione per l'enologia, e i figli Giulia, Silvia e Giovanni che lo supportano nello sviluppo aziendale condividendo la visione e il medesimo amore per questo lavoro.

# La Distilleria Castagner

Dal sogno del Mastro distillatore Roberto Castagner, in un'area strategica per la viticoltura del Veneto alle pendici delle colline di Conegliano, sorge la Distilleria Castagner.

Una struttura moderna dove la tradizione della grappa è innovata attraverso l'uso di impianti e sistemi altamente tecnologici che fanno di questo stabilimento una delle realtà più innovative e avanzate dell'intero settore.

Il processo produttivo, dal controllo della materia prima alle fasi finali di imbottigliamento e stoccaggio, viene eseguito internamente secondo elevatissimi standard per assicurare la massima qualità a chi sceglie un distillato Castagner.

1. Sacconi vinacce
2. Impianto di imbottigliamento
3. Magazzino serbatoi inox
4. Torri di distillazione
5. Sala alambicchi
6. Uffici
7. Barricaia



La distilleria vista dall'alto

# Come nasce la grappa

01.

## L'arrivo in distilleria

La freschezza della materia prima è fondamentale. Per questo motivo riceviamo dalle cantine e trattiamo la buccia d'uva immediatamente dopo la svinatura.



02.

## "Buccia pura" e "Grappasystem"

Per il trattamento e lo stoccaggio della materia prima abbiamo sviluppato due metodi rivoluzionari: l'impianto "Buccia Pura", per separare i vinaccioli e il pedicello dalle bucce d'uva bianca e distillare una materia prima senza parti legnose, e il metodo "Grappasystem", per operare una fermentazione controllata delle vinacce che vengono conservate in tunnel di plastica alimentare e riparate da ossidazione e batteri.



03.

## La distillazione

La parte principale del processo produttivo è la distillazione che avviene attraverso impianti continui e discontinui altamente tecnologici.

04.

## La stabilizzazione

Al termine del processo di distillazione si ottiene una grappa di circa 75-80 gradi alcolici che viene raccolta in cisterne di acciaio. Qui avviene l'affinamento, che può durare dai 3 ai 6 mesi e che ha lo scopo di consolidare il profilo organolettico del prodotto.



05.

## La diluizione

Le grappe bianche dopo il periodo di affinamento in inox devono essere diluite con acqua e successivamente filtrate a freddo per stabilizzare il prodotto.



06.

## L'affinamento

Le grappe barricate proseguono invece l'invecchiamento in piccole barrique di ciliegio e rovere per un periodo che va da 12 mesi a più di 20 anni. La barrique della distilleria Castagner vanta oggi oltre 2500 barrique.



07.

## L'imbottigliamento

Attraverso tre linee di imbottigliamento altamente automatizzate il prodotto finito viene imbottigliato ed è pronto per la commercializzazione. Ogni fase del processo è sottoposta a rigorosi test di controllo qualità.



# Piccola guida alle denominazioni della grappa

Sin dal primo Regolamento del 1989 è stabilito che la denominazione **Grappa** possa essere applicata solo ai distillati da vinaccia prodotti in Italia.

Sia che si tratti di un blend o di un monovitigno, la grappa nasce limpida e cristallina e si definisce **"giovane"**.

Il 2016 ha segnato un importante traguardo: la grappa è diventata indicazione geografica e sono state definite in modo chiaro le regole relative all'invecchiamento.

Una grappa si definisce **"invecchiata"** quando viene affinata per almeno 12 mesi in legno, **"riserva"** quando i mesi di affinamento in legno diventano 18.

Il termine **"barrique"** invece può essere accostato solo se per almeno la metà del tempo il prodotto sosta in piccole botti, tipicamente da 225 litri, chiamate appunto barrique.

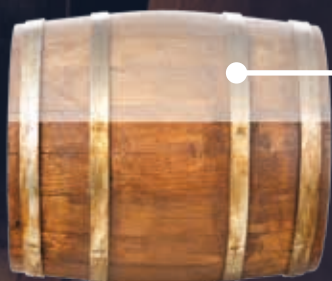
# Il valore del tempo

I francesi la chiamano *part des anges*, gli inglesi *angel's share*: si tratta della percentuale di perdita del distillato che avviene per evaporazione durante il periodo di affinamento in barrique.

Mediamente per una grappa il calo è del 4% l'anno, ma varia a seconda del tipo di botte e del tempo in legno.

In 10 anni circa, il 40% del contenuto iniziale si perde per evaporazione.

## CALI IN BARRIQUE



In 10 anni circa il **40%** del contenuto iniziale traspira e si perde.

## DICHIARAZIONI PREVISTE IN ETICHETTA:

Invecchiata  
in barrique



almeno 12 MESI  
in legno

Riserva



almeno 18 MESI  
in legno

Riserva  
(\* ) anni



\* Se il tempo viene espresso in ANNI, essi devono fare riferimento al tempo minimo di affinamento.

# Come si degusta una grappa

Come avviene per il vino, oggi si presta finalmente maggior attenzione alla degustazione dei distillati.

La distilleria Castagner ha tradotto il suo approccio innovativo anche nel design di due calici creati per la degustazione moderna dei propri prodotti.



Il calice "Ellisse" è stato studiato appositamente per le grappe bianche che vanno servite fredde a 8-10 °C. È ideale per preservare la freschezza e la fragranza degli aromi che raccontano i vitigni d'origine, senza scaldare il distillato con il calore della mano.







Il calice "Bolla", invece, è un calice più ampio di tipo balloon indicato per le grappe lungamente invecchiate che, favorendo l'ossigenazione, permette di diffondere e quindi assaporare meglio le note di spezie dolci e l'eleganza dei profumi del legno delle barrique in cui le grappe sono state affinate.





# Barrique di Ciliegio



Ottenuta da un blend di uve rosse e bianche, questa grappa barricata dal gusto unico è frutto dell'esclusivo invecchiamento per oltre 12 mesi in sole barrique di ciliegio, che conferisce identitari profumi di marasca uniti a note di vaniglia.

Grappa Barrique di Ciliegio si distingue per un caldo colore caratteristico e per un gusto inconfondibile donatole dal legno di ciliegio.

Formato 35 cl e 70 cl  
Vol. 37,5%



# I capolavori

Una linea di grappe barricate dedicate alle migliori eccellenze enologiche italiane.

Il Mastro distillatore Roberto Castagner presenta la sua selezione di grappe ottenute dalle bucce delle uve che danno origine ai più prestigiosi vini italiani.

Le Grappe Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella e Cartizze, dopo la distillazione sono sapientemente affinate in barrique di ciliegio e rovere per almeno 12 mesi ed esprimono appieno il legame di ogni uva con il suo territorio.



Formato 50 cl  
Vol. 38%  
Corredate di elegante astuccio





# Grandi Cuvée

Grandi Cuvée è frutto di un blend di grappe da uve rosse distillate separatamente e invecchiate per almeno 12 mesi in barrique.

L'invecchiamento in legno arricchisce il profilo aromatico e dona corpo e rotondità in una ricetta armoniosa.

Formato 50 cl e 100 cl  
Vol. 38%



NOVITÀ

# Prosecco ICE

Grappa Prosecco Ice esprime lo spirito innovativo del Mastro distillatore Roberto Castagner, che ha selezionato gli aromi più fruttati e floreali tipici del Prosecco per offrire una grappa dall'estrema pulizia, pensata per essere conservata in frigorifero e consumata fredda.

Il design moderno e la bottiglia satinata raccontano un nuovo modo di concepire la grappa bianca con l'ambizioso obiettivo di conquistare il consumatore contemporaneo.

Formato 50 cl e 70 cl  
Vol. 37,5%



NOVITÀ

# Grappa Moscato

La grappa aromatica moderna da gustare fredda.

Un bouquet unico e inconfondibile in cui spiccate note di rosa si fondono con sentori di frutta matura.

Il Mastro distillatore esprime al meglio il vitigno principe della grappa bianca, in un distillato dal profilo aromatico inebriante.

Formato 35 cl  
Vol. 37,5%





# Torba Rossa

Torba Rossa rappresenta l'emblema della storia del Mastro distillatore Roberto Castagner, che nel 2000 esordisce sul mercato con il suo marchio con questo prodotto rivoluzionario.

Le bucce d'uva prima della distillazione ricevono una leggerissima tostatura attraverso un sistema tecnologicamente innovativo, che restituisce una sottile nota affumicata perfettamente armonizzata al profilo aromatico di questa grappa.

Il distillato riposa poi per oltre 18 mesi in barrique di ciliegio e rovere dove si arricchisce di aromi speziati e sentori di vaniglia e tabacco. Torba Rossa è una grappa dal profilo internazionale che non teme il confronto con i più grandi distillati del mondo.



Formato 50 cl e 70 cl  
Vol. 38%

# Morbida Morbida

Morbida Morbida è un distillato dall'uva a soli 27 gradi alcolici (30% in meno di una grappa tradizionale) pensato per il consumatore che non rinuncia a un piccolo piacere dopo pasto ma è attento a uno stile di vita moderato e più salutistico. L'innovativa ricetta di Morbida Morbida coniuga un ridotto contenuto di alcool con un profumo intenso e un gusto sorprendentemente lungo ed elegante.



Formato 50 cl e 70 cl  
Vol. 27%

NOVITÀ

# Amaro Leon

Amaro Leon è un liquore prodotto a partire dalla selezione di 45 botaniche unite a grappa di Prosecco invecchiata in barrique. Le sensazioni olfattive sono molteplici ed intense, dalle delicate note agrumate fino ai sentori più corposi di genziana, rabarbaro ed angelica, passando per i rinfrescanti cenni di tarassaco. Dal gusto intenso e ricco, ma nel contempo elegante e mai stucchevole. Si esprime al meglio servito freddo o con ghiaccio.

Formato 50 cl  
Vol. 33%





RESTYLING  
2021

# Chocolate Gran Liquore

Chocolate Gran Liquore nasce dal  
delizioso incontro tra la nostra grappa  
*invecchiata in barrique di ciliegio* e il  
pregiato cacao. L'elegante confezione  
astucciata è corredata di 12 bicchierini  
in cialda croccante per un piacere ancora  
più intenso da gustare fino all'ultima goccia.

Formato 35 cl  
Vol. 18%



# Nuda



Nuda è il distillato pensato per chi ricerca la sostenibilità anche in una grappa. Un progetto unico che valorizza una materia prima a coltivazione biologica, garantendo la massima tracciabilità del processo produttivo e impiegando materiali sostenibili, grazie all'uso di vetro 100% riciclato e leggero, tappo riciclabile ed etichetta stampata con colori ad acqua. Anche l'invecchiamento in barrique avviene in botti di legno non trattato per assicurare la filosofia biologica ed ecosostenibile a tutto tondo.

Formato 50 cl  
Vol. 37,5%







Il Premio Fuoriclasse nasce nel 2006, da un'idea di Roberto Castagner con lo scopo di conferire un riconoscimento etico a persone che nel corso della loro carriera e della loro vita hanno dimostrato per talento, capacità e generosità di essere dei veri Fuoriclasse, in grado di rappresentare un modello positivo e un'ispirazione per le nuove generazioni.

Uomini e donne che si distinguono per le loro opere segnate da una grande innovazione, persone che riescono a spostare in avanti traguardi e aspettative e che hanno dimostrato con i fatti di saper aggiungere valore alla società.

La giuria del Premio Fuoriclasse, che ogni anno decreta il vincitore, è composta da oltre 40 membri di alto profilo imprenditoriale, culturale, scientifico e sportivo, tra i quali: Giovanni Rana, Massimo Colombari, Manuela Di Centa, Roberto Bettega, Andrea Tomat, Giancarlo Aleri, Rossana Bettini Illy, Gian Antonio Stella, Roberto Papetti, Sebastiano Barisoni, Gian Luca Bisol, Massimo Marchiori, Pierfrancesco Saviotti, Francesco Grollo, Riccardo Donadon e molti altri.





# I Premiati

Ognuno dei premiati delle passate 12 edizioni è stato scelto per i suoi valori:

**PIERO ANGELA (2019)**

*Giornalismo*

Personalità di grandissima cultura, comunicare la scienza è sempre stato il suo obiettivo di vita. In grado di affascinare chi lo incontra, scrive e racconta solo di argomenti capaci di arricchire lo spettatore.

**FEDERICA PELLEGRINI (2018)**

*Sport*

Talento naturale, tenacia, sacrificio, "non mollare mai". Condivide i suoi successi con la famiglia e riesce a essere una campionessa anche nell'arte di fare spettacolo.

**ANDREA BOCELLI (2017)**

*Spettacolo*

Talento naturale, capace di interpretare al massimo non solo la musica classica ma anche quella moderna. Vera icona italiana nel mondo.

**ARRIGO CIPRIANI (2016)**

*Ristorazione*

Gentiluomo di cultura d'altri tempi e maestro dell'arte dell'accoglienza, il lusso della semplicità, in cucina e come modello di vita.

**BRUNO VESPA (2015)**

*Giornalismo*

Giornalista e scrittore di grande talento, in grado di entrare nel cuore di ogni notizia. Grande energia, instancabile nel suo lavoro.

**RED CANZIAN (2014)**

*Spettacolo*

Un grande percorso all'interno del gruppo "Pooh", grande professionista sempre alla ricerca di nuovi "accordi" per stupire tutte le generazioni che incontra.

**ANNA FENDI (2013)**

*Moda*

L'importanza della famiglia e della condivisione con le sorelle di un grande progetto di moda internazionale. Grande lavoratrice, sempre al passo con i tempi. Un grande "credo" nei giovani e nelle future generazioni.

**CARLO RUBBIA (2012)**

*Scienza*

Premio Nobel. Un vero genio in grado di farsi capire. Capacità di raccontare in parole semplici la complessità dell'universo. Un vero leader in grado di gestire team altamente professionali.

**ALBERTO BAULI (2010)**

*Imprenditoria*

Imprenditore con una grande visione, ha capito l'economia globale prima di altri. Uomo colto, semplice e generoso.

**VIRNA LISI (2008)**

*Spettacolo*

Attrice. Uno dei grandi miti italiani nel mondo. Una vera diva. Eleganza, bellezza e naturalità sul set e fuori dal set. Amata da tutte le generazioni.

**MARCELLO LIPPI (2007)**

*Sport*

Campione del mondo. Un vero leader dello "spogliatoio". Il suo segreto? Un grande team! Considera la sofferenza e il sacrificio armi necessarie per essere vincenti.

**VITTORIO FELTRI (2006)**

*Giornalismo*

Un gigante del giornalismo italiano, essenziale nella scrittura, sempre contro corrente ma coerente.





# Ultimi premi e riconoscimenti

Il nostro impegno quotidiano nella ricerca della massima qualità e l'investimento costante nell'innovazione vengono continuamente riconosciuti da numerosi premi italiani e internazionali.

2021

## International Organic Award 2021

Concorso Market oriented per i migliori prodotti biologici. Categoria Distilled Spirits/Liqueurs Brands & Products

Gold 2021

- Nuda

## Meininger's International Spirits Award 2021 Brandy and Grape Marc Spirit Tasting

Concorso Internazionale dei Distillati e dei Liquori (ISW) - Sezione Brandy e Distillati d'Uva

Medaglia d'oro

- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 anni
- Fuoriclasse Leon Grappa Amarone della Valpolicella Ris.18 mesi

## Guida Bibenda Vini e Ristoranti d'Italia

Unico Produttore di Grappa a ottenere 5 grappoli d'oro per le 5 grappe presentate

5 grappoli d'oro

- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 14 anni
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 anni
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 3 anni
- Fuoriclasse Leon Grappa Amarone della Valpolicella Ris.18 mesi
- Grappa Barrique di Ciliegio Riserva

2020

## Meininger's International Spirits Award 2020

Concorso Internazionale dei Distillati e dei Liquori (ISW)

Medaglia d'oro

- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 3 Anni
- Grandi Cuvée Prosecco

## Forbes

Leggendaria classifica delle 100 Eccellenze Italiane  
Migliori prodotti italiani

## Save the Brand Award 2020 by FoodCommunity

Riconosce il merito dei migliori imprenditori italiani nel settore del food

Premio per L'Innovazione di Prodotto

## Guida Bibenda Vini e Ristoranti d'Italia

Unico Produttore di Grappa a ottenere 5 grappoli d'oro per le 5 grappe presentate

5 grappoli d'oro

- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 20 anni
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 14 anni
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 anni
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 3 anni
- Fuoriclasse Leon Grappa Amarone della Valpolicella Ris.18 mesi

- 2019 Falstaff Grappa Trophy**  
*Concorso selezione migliori grappe italiane*  
91 punti
- Fuoriclasse Leon Grappa Amarone della Valpolicella Ris.18 mesi
- 92 punti
- Torba Nera 7 anni

**Accademia Italiana della Vite e del Vino**  
*Investitura ad Accademico Ordinario per il Mastro Distillatore Roberto Castagner*  
Accademico Ordinario

- 23° International Packaging Competition - Vinitaly**  
*Confezioni di distillati provenienti da uve, vinacce, mosto o vino*  
Etichetta d'oro
- CASTA Grappa Prosecco

- Guida Bibenda Vini e Ristoranti d'Italia**  
*Unico Produttore di Grappa a ottenere 5 grappoli d'oro per le 5 grappe presentate*  
5 grappoli d'oro
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 20 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 14 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Amarone della Valpolicella Ris.18 mesi
  - Fuoriclasse Leon Grappa Valdobbiadene Superiore Cartizze

- 2018 Guida Bibenda Vini e Ristoranti d'Italia**  
*Unico Produttore di Grappa a ottenere 5 grappoli d'oro per le 5 grappe presentate*  
Medaglia d'oro
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 15 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 14 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Amarone della Valpolicella Ris.18 mesi
  - Fuoriclasse Leon Grappa Brunello di Montalcino

- 2017 21° International Packaging Competition - Vinitaly**  
*Confezioni di distillati provenienti da uve, vinacce, mosto o vino*  
Etichetta d'argento
- Doppio Magnum Grappa Amarone della Valpolicella Ris. 18 mesi "Fuoriclasse Leon"

- Concorso Internazionale Spirits Aqua Vitae**  
*Selezione dei migliori distillati 2016 per livello qualitativo e innovatività*  
Medaglia d'oro
- Grappa Torba Nera 12 anni

- 2016 Concours Mondial de Bruxelles**  
*Storica competizione enologica internazionale, sezione Spirits*  
Medaglia d'argento sezione spirits
- Grappa Fuoriclasse Riserva 7 anni

- 20° International Packaging Competition - Vinitaly**  
*Confezioni di distillati provenienti da uve, vinacce, mosto o vino*  
Etichetta d'oro
- Grappa Riserva 15 anni "Fuoriclasse Leon"

- Guida Bibenda Vini e Ristoranti d'Italia**  
*Unico Produttore di Grappa a ottenere 5 grappoli d'oro per le 5 grappe presentate*  
5 grappoli d'oro
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 15 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 14 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Amarone della Valpolicella Ris.18 mesi
  - Fuoriclasse Leon Grappa Brunello di Montalcino

- 2015 XVII Oscar del Vino Bibenda**  
*Prestigioso premio italiano del vino*  
Primo premio  
"Migliore Grappa"
- Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 15 anni

- Guida Bibenda Vini e Ristoranti d'Italia**  
*Unico Produttore di Grappa a ottenere 5 grappoli d'oro per le 5 grappe presentate*  
5 grappoli d'oro
- Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 14 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 anni
  - Grappa Torba Nera Invecchiata 12 anni
  - Fuoriclasse Leon Grappa Gran Suite N5
  - Fuoriclasse Leon Grappa Amarone della Valpolicella Ris.18 mesi

- 2014 XVI Oscar del Vino Bibenda**  
*Prestigioso premio italiano del vino*  
Primo premio  
"Miglior Produttore di Grappa"
- Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 14 anni



**CASTAGNER**



ROBERTO CASTAGNER ACQUAVITI

Via Bosco, 43  
Visnà di Vazzola (TV) - Italia

Telefono +39 0438 793811  
info@acquavite.it

[www.grappacastagner.it](http://www.grappacastagner.it)