

DISTILLERIA DA PONTE

Sede legale dell'impresa: Via Primo Maggio, 1 - 31020 Corbanese di Tarzo (TV)

Indirizzo del luogo da VISITARE: Via Primo Maggio, 1 - 31020 Corbanese di Tarzo (TV)

Recapiti telefono / mail: Tel. +39 0438 933011 - Fax +39 0438 933034

Descrizione dell'impresa

E' il 1892 quando Andrea Da Ponte, esperto distillatore in Conegliano Veneto, fonda l'omonima distilleria, mentre qualche anno più tardi, il fratello Matteo pubblica il "Manuale della distillazione" edito nel 1896 dalla Tipo-Litografia Francesco Cagnani di Conegliano, in cui compaiono per la prima volta gli alambicchi da lui brevettati e le colonnine di concentrazione dei vapori alcolici. Le nuove regole nella distillazione assumono l'importanza di un vero e proprio trattato in materia, tanto che la casa editrice Hoepli ristampa il manuale nel 1901 e successivamente nel 1909, 1922 e nel 1931, in edizioni rivedute ed ampliate di volta in volta dallo stesso Matteo.

Da allora, poiché il manuale diventa il testo di riferimento nelle scuole di enologia, si parla del "Metodo Da Ponte", un sistema innovativo che segna la storia della distillazione e che permette, attraverso l'applicazione di rigide regole, di raccogliere e conservare nel distillato tutti i principali aromi varietali dell'uva, valorizzandone l'armonia e la gentilezza. La grappa subisce così un'evoluzione e si distingue per il suo carattere unico ed inconfondibile.

E' Pier Liberale Fabris, figlio di Bruna Da Ponte che all'età di 25 anni prende le redini dell'azienda del nonno Andrea Da Ponte, ricostruendola dopo il bombardamento anglo-americano del 1945, che la rase al suolo..

Oggi, il figlio 50enne di Pier Liberale Fabris, Francesco orgoglioso del proprio passato e delle radici storiche della Distilleria Andrea Da Ponte, continua l'antica tradizione del distillare con il "Metodo Da Ponte".

Una vocazione che si esprime cogliendo quanto di meglio la natura dona in fatto di genuinità e finezza nei sapori e offrendo ai propri clienti pregiati prodotti, realizzati rispettando alti standard qualitativi. Inoltre, l'attitudine al miglioramento continuo emerge anche grazie alla collaborazione con i centri di ricerca universitari di Trento e Udine.

Ora, come nel passato, la Andrea Da Ponte propone la conoscenza e l'apprezzamento della grappa e si distingue nel panorama dei distillatori per unire tradizione e innovazione, cultura e novità.

Ultime notizie:

La Distilleria Andrea Da Ponte S.p.A. alla 38° edizione Londinese dell'International Wine & Spirit Competition (concorso tra i più rinomati al mondo) si è aggiudicata il Gold Best in Class con la Grappa UNICA Da Ponte e il Silver Best in Class con il distillato UVE BIANCHE, confrontandosi con più di 7.000 prodotti provenienti da tutto il mondo.

A confermare ancor più il merito internazionale dell'azienda il sindaco di Conegliano dottor Alberto Maniero ha conferito il riconoscimento alla Distilleria Andrea Da Ponte S.p.A. di "Ambasciatore della cultura e del territorio di Conegliano nel mondo".

Motivazione: "grazie alla Distilleria Da Ponte, Conegliano ha accresciuto la sua fama nel mondo come territorio di antichissima tradizione, qualità e produzione inimitabile. La Distilleria Andrea Da Ponte è l'eccellenza del nostro territorio che porta il nome di Conegliano all'estero"

Cosa propone l'azienda?

Se la visita è programmata con un congruo anticipo, il visitatore seguirà un percorso che partendo dalla sala



REGIONE DEL VENETO

Sezione Promozione Economica e Internazionalizzazione
Palazzo Sceriman - Cannaregio 168 - 30121 VENEZIA

Programmazione e Attività Promozionali - Il Responsabile: dott. Ivan Zorretto tel. 041/279 2748 - ivan.zorretto@regione.veneto.it
Valentina Colleselli: tel. 041/279 3112 - valentina.colleselli@regione.veneto.it
Cecile Rousset: tel. 041/279 2754- cecileanne.rousset@regione.veneto.it

di ricevimento proseguirà verso il reparto di distillazione, presso il quale potranno ricevere tutte le informazioni relative al metodo di distillazione. Successivamente la visita proseguirà verso il reparto di invecchiamento della Grappa dove tra barriques e botti si custodiscono 2.800.000 litri idrati. Alla fine il gruppo si ritroverà nella sala degustazioni attigua al reparto vendita.

Altri elementi di particolare interesse

Lingue straniere parlate: inglese eventuale disponibilità di interpreti per altre lingue straniere (con congruo preavviso).

Informazioni servizi per i visitatori

Visite su prenotazione.

Orario show-room: lun-ven 8,30 - 18,00 non stop

Come raggiungere l'azienda

Dall'autostrada A27 Mestre-Belluno scegliere l'uscita Vittorio Veneto Sud. Successivamente girare a sinistra e poi, alla rotonda, svoltare alla seconda uscita a sinistra in direzione Tarzo. Una volta a Corbanese è necessario immettersi nella prima rotonda e prendere la terza uscita in direzione Conegliano. La distilleria è ben visibile a un centinaio di metri sul lato destro della carreggiata.

Contatti per info e prenotazioni

Tel. +39 0438 933011 - Fax +39 0438 933034