

Home > Cronache dal NordEst > Interviste

## Distilleria Schiavo: dal 1887 tradizione e avanguardia nei sapori

di **Ilaria Ometto** — 31 Gen 2021 Reading Time: 4 min



Condividi su Facebook | Condividi su Twitter

**studio2** network & comunicazione

Sono proprio le temperature invernali che in Veneto, regione con la maggiore concentrazione di distillerie, fanno venir voglia dell'antica corroborante bevanda: la grappa. Ci troviamo alla distilleria Schiavo, a Costabissara in provincia di Vicenza. Ad accogliere gli appassionati è Marco Schiavo, custode del know how di cinque generazioni che porta con sé una lunga storia fatta di tradizione, aromi e profumi.



### Schiavo, una delle cinque più antiche d'Italia

Stiamo parlando della quinta distilleria più antica di Italia: era il 1887 quando apre ufficialmente i battenti. Anche se, la storia di questa eccellenza veneta inizia ben prima. Infatti, le prime tracce della Famiglia Schiavo, storicamente si ritrovano nel 1669. A testimoniare la presenza della famiglia negli attuali territori della provincia vicentina, è una cartina topografica della Serenissima Repubblica Veneta dell'allora Costa Fabrica (la Costabissara odierna), dove compare il nome degli Schiavo in corrispondenza dei terreni destinati ancora oggi dalla Distilleria.

### Il commento di Marco Schiavo

"Creiamo al buio. È così che tutt'ora definisco il modo in cui produciamo, anzi, creiamo i nostri prodotti". Così commenta Marco indicando l'antico sistema discontinuo in alambicchi di rame, con vapore a bassa pressione, lo stesso utilizzato a fine '800. "La strada fatta da quando il mio trisavolo Domenico, girava per le grandi fattorie con un alambicco mobile, diventando così distillatore a domicilio, è davvero tanta. Si narra che fosse stata una delle sue figlie, Giuseppina, a mettergli la pulce all'orecchio di affacciarsi su quel mercato e da allora non ci siamo più fermati".



I più letti | I più commentati | Più recenti

**Io, nonno, che faccio nascere i bambini**  
AGOSTO 23, 2020

**Caso Marò: L'Italia vittoriosa a metà!**  
SETTEMBRE 3, 2020

**Woody Pub. Il mangiare alternativo. Dallo chef al Club.**  
SETTEMBRE 20, 2020

**IL PACKAGING E' LA NOSTRA PROFESSIONE 40 ANNI DI LAVORO LA VOSTRA GARANZIA**

**LOMBARDI & ASSOCIATI**  
MILANO - VENEZIA - TREVISO  
lombpack@alice.it - M.+39 392 2725500

**METRO KUADRO**  
SERRAMENTI PORTE PAVIMENTI

SERRAMENTI E PORTE IN LEGNO  
SERRAMENTI IN PVC  
ZANZARIERE ED AVVOLGIBILI  
PAVIMENTI TECNICI PER ESTERNO

LORENZO TOFFOLO 335.6163914 | GIOVANNI TOBIO 335.6190290

I nostri Weekend | IL VOSTRO WEEKEND

**La prova vaccino è la prova della verità per l'Unione Europea**  
GENNAIO 31, 2021 | 132

**Si riparte tutti insieme. L'emozione non ha età**  
GENNAIO 31, 2021 | 4

**Un grande progetto a Vicenza contro la polmonite da covid**  
GENNAIO 31, 2021 | 5

**San Giorgio in Alga l'isola abbandonata**  
GENNAIO 31, 2021 | 11

**Jeep celebra 80 anni di primati e innovazioni**  
GENNAIO 31, 2021 | 6



## La tecnica e la magia

"Usiamo solo vinacce freschissime, al massimo con due giorni di vita e ci riforniamo nelle province venete quindi Vicenza, ovviamente, poi Padova, Verona, Treviso". Il calore aumenta rispetto a dove ci sono gli alambicchi, ma ad abbracciarti all'entrata, sono i sapori e i profumi che da lì a poco, difficilmente potranno fare altro che lasciare una traccia in memoria che risulterà indelebile. È proprio la memoria olfattiva la più forte in assoluto, quella sala ne è la prova. Più che altro l'impressione è quella di entrare nel laboratorio di uno stregone alla ricerca del sapore perfetto. "Ci vuole 'magia' nei miei prodotti. Ma dove la trovi questa magia? Nelle materie prime".



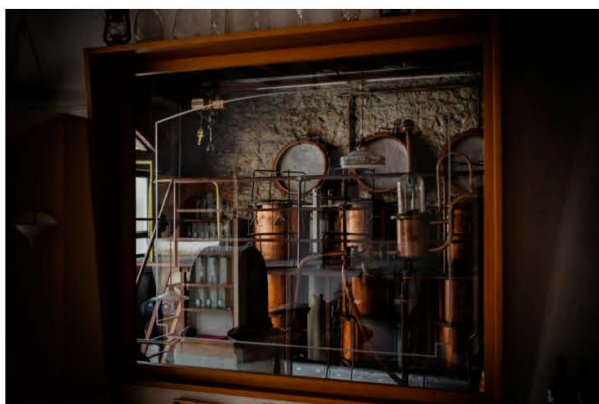
## La storia degli Schiavo oggi



Da quando Marco ha preso le redini della distilleria, la sua è una vita di ricerca continua. Un continuo dialogo con gli chef e con i bartender migliori d'Italia alla ricerca di nuove interpretazioni, ma soprattutto di una maggiore comprensione del prodotto finale.

"Eh sì. Questo è un prodotto che deve essere descritto e raccontato. Deve essere capito. Il mio lavoro è il punto d'incontro tra le esigenze di mercato in continua evoluzione, le richieste e le sfide che mi vengono lanciate e dal mio desiderio di trovare nuovi gusti e nuovi prodotti. Come quando ho deciso di affacciarmi sul mercato dell'aperitivo, un mercato apparentemente saturo ma dove guardo con occhi diversi: mi rivolgo agli "scienziati" del settore: coloro che stanno dietro il bancone e che interpretano i gusti del cliente giocando con sapori e proporzioni... Ne risulterà un prodotto studiato, dal carattere irriverente. Non a caso si chiama "Gajardo".

## Il mercato



Oggi i prodotti Schiavo sono venduti non solo in Italia, ma ci si affaccia anche all'estero. "Certamente i tempi sono in continuo mutamento: come in ogni settore, anche in quello del beverage, le persone prediligono un certo prodotto rispetto a un altro... il mio lavoro consiste nel proporre un prodotto finale che, anche se di nicchia, deve raggiungere una qualità attraverso la ricerca e lo sviluppo. Infatti dal 2007 collaboro con l'Università di Verona per esplorare processi di distillazione della parte aromatica per raggiungere gusto e aroma appunto oltre al contatto continuo con professionisti di tutta Italia. Si deve trarre ispirazione da ogni cosa e da ogni esperienza. Oltretutto è una grande responsabilità. Come quando ho voluto riproporre in chiave moderna uno dei Liquori culto di Vicenza: la Prugna. Mi sono ispirato all'antica ricetta di nonno Guido. Così nasce l'Anno Decimo Prugna Liquore: deliziosa liscia, ghiacciata oppure "on the rocks". Con note di mandorla, fruttato con ricordi di amaretto".

Tags: Costabissara distilleria grappa Marco Schiavo schiavo Serenissima Repubblica Veneta vicentino