

Priscilla Occhipinti, la regina dei distillati

scritto da Gianna Bozzali | 11/02/2021



È riuscita a conquistare tutti con i suoi “spiriti” e a lei si devono molti dei riconoscimenti della distilleria Nannoni di Civitella Paganico (GR). Abbiamo raccolto i racconti e i progetti di una donna che si è appassionata agli alambicchi fin da giovanissima

Una sognatrice innamorata della sua terra, la Maremma toscana. È **Priscilla Occhipinti** e fa il **Maestro Distillatore da circa 23 anni**. Ma non è una produttrice qualsiasi, perché ha saputo riscrivere la storia dei distillati italiani.

I numerosi riconoscimenti che la **Distilleria Nannoni** ha raccolto (più di 160 medaglie a livello internazionale vinte dal 2011 ad oggi) non sono casuali. Molto si deve a questa intraprendente donna che negli anni è riuscita a conquistare tutti con i suoi “spiriti”. E qui la bravura da sola non basta.

Chi è Priscilla Occhipinti: ecco la sua storia

Si muove con disinvoltura tra gli impianti che ha imparato a saldare prima ancora di prendere dimestichezza con gli alambicchi. Talento, conoscenza, buon naso e la voglia di sperimentare cose nuove sono le fondamenta della sua storia di distillatore iniziata all'età di 17 anni.

«Mi piaceva seguire mio padre quando per hobby faceva pesca d'altura - racconta Priscilla-. È così che ho conosciuto quello che poi sarebbe diventato il mio Maestro: **Gioacchino Nannoni**. Studiavo ancora al liceo classico e dopo la maturità decisi di non seguire le orme di mia madre, medico, bensì di intraprendere lo studio del mondo degli spiriti e in questo non è venuto mai meno l'appoggio della mia famiglia. Al tempo, temevo di non poter essere mai come il mio maestro che è stato così pazzo a fidarsi di me. Ero solo una ragazzina!».

In quella giovane c'era tanta passione ma, come lei stessa ammette, anche un po' di incoscienza, quella che le è servita per prendere sulle proprie spalle a 17 anni un impegno importante: portare avanti il futuro di una tradizione il più delle volte tramandata per via ereditaria e riservata spesso agli uomini.

Nannoni Grappe: distillazione e vendita

In termini produttivi, sono circa quattro mila i quintali di vinaccia distillata ogni anno alla **Nannoni**, per un lavoro maniacale. Si usano solo vinacce fresche al fine di concentrare i profumi della materia prima nel bicchiere. Il cliente più lontano è in **Napa Valley** ma le vinacce arrivano dalle sue aziende presenti in Italia.

«Considero la distilleria una sorta di laboratorio dove si sperimenta sempre e dove amo fare cultura non solo del buon bere, ma anche del territorio e delle tradizioni - prosegue Priscilla-. Mi sto cimentando nella realizzazione di nuovi prodotti. Nel 2017, infatti, ho costruito un nuovo impianto dedicato alla distillazione del gin, per valorizzare i profumi della nostra terra, non solo quelli legati alla vendemmia».

Oltre al Gin, negli ultimi anni l'azienda ha iniziato a produrre con grande successo anche whisky, brandy, distillati di acquavite di idromele e di frutta.

«La regina dei distillati resta per me la grappa - commenta-. Personalmente sono legata a quelle invecchiate anche se i riconoscimenti sulle più giovani non mancano, ultimo fra questi quello vinto dalla grappa d'Aleatico al [World Grappa Awards 2020](#) in Inghilterra come migliore in assoluto della categoria grappe giovani».

Tra i suoi distillati spicca anche **Bacco per Venere**, un prodotto nato dal blend di una selezione di acquaviti di alta qualità e che si presenta con una grande complessità aromatica, elegante e suadente, dalla piacevole dolcezza che invita alla degustazione.

«Desideravo che la gente che si avvicina al mondo dei distillati con reticenza potesse apprezzare le meravigliose sensazioni offerte dalla grappa - spiega -. Per questo ho unito

diverse acquaviti, più partite di distillato e di estratti naturali come se Bacco desideroso di attenzioni da parte di Venere avesse creato un elisir per avvicinarla a sé».

Il salotto d'autore di Priscilla Occhipinti

Un mondo incantato quello degli alambicchi, forse un po' meno quello tra pratiche burocratiche e controlli che vedono Priscilla quotidianamente impegnata, ma allo stesso tempo un salotto d'autore da cui transitano centinaia di operatori del settore da tutta Italia, dalla Liguria alla Sardegna, che ambiscono a farsi distillare le vinacce.

«Per ciò che riguarda il mercato della grappa, a partire dalla fine degli anni '90 c'è stato un crollo dei consumi che ha investito maggiormente i prodotti di minor qualità - commenta Priscilla -, lasciando così spazio alle produzioni di alto livello. Con la pandemia causata dal Covid, la vendita è cambiata, spostandosi sull'on line. L'augurio è ovviamente di un veloce ritorno alla normalità, per poter riprendere le attività culturali e di accoglienza gratuita in azienda e di mostrare al consumatore la passione, l'impegno ed il grande lavoro che sono dietro ad un bicchierino di grappa!».