

LA STAMPA

La distilleria Vieux Moulin è “stella Michelin” delle grappe

Elisa Schiffo

23 Settembre 2021

Modificato il: 23 Settembre 2021

1 minuti di lettura



«Per me è un po' come la stella Michelin per un ristorante. La prima volta che arriva un premio così importante». **Si fa festa alla Vieux Moulin di Costigliole: la signora della grappa Elena Borra**, terza generazione di distillatori tutti cresciuti intorno agli alambicchi, si è aggiudicata la «best gold» all'**Alambicco d'oro**, il più alto riconoscimento per una grappa, con la sua Top. «Un grande orgoglio, siamo l'unica azienda piemontese ad aver conquistato l'ambito premio, insieme ad altre due realtà del Trentino – racconta Elena – Top è una grappa di Nebbiolo da Barolo invecchiata nelle botti di ciliegio per dieci anni, particolare per il suo equilibrio e la sua armonia». **La distilleria di frazione Motta ha fatto incetta di riconoscimenti**: oltre al «Best Gold» ha portato a casa una doppia medaglia d'oro per altre due grappe tra cui quella di Moscato Invecchiata che si chiama Caterina che l'imprenditrice ha voluto dedicare alla figlia. **Una lunga storia. La distilleria è nata nel 1933, in un antico mulino del 1500**, dal quale prende il nome, ad opera di Ugolino, figlio di Grosso Lorenzo e della Contessa Luigia Asinari di San Marzano, che incominciò a distillare le vinacce dei colli di Langhe, Monferrato e Roero. La titolare, oltre a distillare le vinacce nella

propria distilleria, opera nel settore dell'intermediazione delle vinacce e con la società Elena Borra Srl e fornisce le più importanti distillerie italiane. La **Distilleria Vieux Moulin ogni anno chiama a raccolta tutti i suoi collaboratori per festeggiare il ciclo della vite e il suo territorio**