

La misurazione
della qualità della

GRAPPA



Istituto Agrario
di San Michele
all'Adige



Università
degli Studi
di Trento



Università
degli Studi
di Udine



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI



Parlare della qualità è da sempre un argomento amato da tutte le bocche, tanto da diventare un luogo comune. E questo fondamentalmente perché, se a parlare della qualità sono in tanti, sono veramente pochi quelli che tendono a definirla e a misurarla: quasi ci fosse un sacro timore a compiere un'operazione del genere, come se fosse dissacrante e portatore di chissà quali sventure tentare modelli scientifici per dare alla qualità un volto e un volume. Nel mondo enologico la questione è ancora più esasperata: non si potrebbe spiegare altrimenti perché i produttori, in un'epoca riduzionista e pragmatica come la nostra, preferiscano ricorrere agli stregoni anziché ai medici, prediligano cantori e poeti ai professionisti che operano con regole scientifiche.

Per questa ragione i maggiori esperti del settore a livello mondiale si sono riuniti in convegno a San Michele All'Adige il 23 maggio sotto le insegne del Master in Scienze della Grappa, che costituisce il primo elemento per una vera Università della Grappa. Sotto la direzione di Roberto Zironi, direttore del Master, ordinario all'Università di Udine e moderatore del convegno, docenti e ricercatori accademici hanno presentato i più recenti strumenti per misurare concretamente la qualità della grappa e i responsabili delle maggiori autorità del settore hanno incontrato i produttori intervenuti, in un costruttivo dibattito sulla possibile evoluzione normativa per garantire la qualità e il successo della grappa senza tradire la tradizione.



Mario Fregoni

Presidente onorario
Organisation
Internationale
de la Vigne et du Vin

**Ma è giusta
la piramide della grappa
tracciata dalla normativa?**

Come è noto in Italia non esiste la Doc della grappa e, pertanto, la pira-

mide della qualità si può costruire solamente su alcuni parametri qualitativi (es. contenuto totale di aromi, contenuto di aromi nobili), oppure sui prezzi, ecc. Si rammenta che il Cognac è Aoc dal 1909 e il suo disciplinare rispetta tutti i criteri di una denominazione di origine.

La regolamentazione Cee (1576/89) ha stabilito le indicazioni geografiche (Barolo, Piemonte, Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli) ma non sono Doc, anche perché in Italia manca la legge nazionale che

consenta il riconoscimento della grappa, considerata un prodotto industriale e non agricolo. La piramide geografica della grappa italiana potrebbe essere istituita solo nell'ambito di una legge specifica sulle Doc della grappa.

Una proposta di legge, elaborata dallo scrivente, fu presentata in Parlamento nel 1990 dall'On.le Pier Ferdinando Casini. Rimase lettera morta. Ricordo che inserii la Doc della grappa anche nella bozza della 164/92, ossia la legge sulle Doc dei vini, ma gli articoli relativi furono soppressi prima di essere discussa.

Una delle ragioni delle limitate esportazioni della grappa nel mondo va ricercata anche nell'assenza della Doc, dato che si confronta commercialmente con Cognac ed Armagnac. Se il mondo produttivo fosse compatto si potrebbe riprendere la proposta della legge italiana sulla grappa Doc, ma il timore che l'industria prevalga nel mantenere lo status quo è assai fondato.

La Doc della grappa sarebbe la migliore promozione della grappa nel mondo, perché non si presenterebbe solo una menzione storica (che a livello internazionale ed europeo si tende a classificare fra quelle tecnologiche) ma un prodotto del territorio, ossia una denominazione di origine (geografica).



**Giuseppe Versini
Sergio Moser**

Laboratorio di Analisi
e Ricerche Istituto Agrario
di San Michele all'Adige

**Dal controllo dell'origine
alla ricerca delle aromatizzazioni
fraudolente: mezzi
e metodi analitici per misurare
la qualità della grappa**

Il controllo analitico della grappa principalmente attraverso metodiche gascroma-

tografiche – che, se abbinate alla spettrometria di massa di elevata sensibilità, permettono di quantificare composti fino a valori di $\mu\text{g/l}$ anche per iniezione diretta – continua a rappresentare il riferimento oggettivo per definire categorie o singole sostanze di rilevante apporto aromatico. Ne vengono tratti profili che possono marcare le varietà dominanti d'uva impiegate, eventi tecnologici associabili – soprattutto nel passato – a determinati areali e situazioni microbiologiche peculiari, caratteristiche aziendali di processo, nonché difetti sempre meglio definiti. Alcune tecniche di pre-aricchimento dell'aroma come quella su fibra adsorbente in spazio di testa o Spme, permettono poi dosaggi di selezioni specifiche di aromi.

Vi è peraltro un indubbio generalizzato progresso, negli ultimi lustri, nella qualità del distillato di bandiera della tradizione italiana, confermato dal suo porsi a livello anche internazionale e dal definirsi sempre più di selezioni di prodotto su base geografica e/o varietale – come previsto dal Reg. Cee n. 1576/89 all'Allegato II e dal Dpr 297/97 a recepimento e attuazione nazionale – talora formalizzate analiticamente e sensorialmente in disciplinari volontari o ufficiali di controllo, come nel caso delle produzioni del Trentino e dell'Alto-Adige.

La tutela analitica dell'origine geografica

Proprio l'argomento della tutela e della verifica dell'origine delle 7 produzioni a denominazione geografica (Reg. Cee n. 1576/89) e delle possibili numerose produzioni a indicazione geografica o con riferimenti al nome di vini a Doc, Docg e Igt (artt. n. 16 e 18 del citato Dpr) ha stimolato la creazione da ormai quasi 10 anni, a livello di Ispettorato Centrale Repressione Frodi e in collaborazione con l'Istituto Nazionale Grappa, di banche dati annuali su base regionale dei livelli isotopici del deuterio a livello sitospecifico e del ^{13}C nell'alcool che si sono dimostrati ben interrelati con quelli dei vini. Si è potuto pertan-

to dar corso a una verifica avanzata e più stringente sia per la corrispondenza alla sola origine vitivinicola del distillato, ma anche – come avanguardia nella Ce – a livello di origine zonale.

Tali studi – perfezionati nelle verifiche fra fermentati e distillati grezzi su diversi tipi di impianto e recentemente allargati anche a sistemi in uso all'estero per i distillati di frutta, in una collaborazione con la Technische Universität di Monaco e l'Associazione dei Distillatori tedeschi per la tutela di alcune produzioni su base geografiche – hanno permesso e permetteranno di limitare le frodi sull'origine fino a supportare, nei casi prescritti, anche l'accertamento dell'effettiva esecuzione della riduzione a grado in determinati areali.

La tutela analitica dell'origine varietale o da produzione di vini a indicazione tipica

In tali casi ci si occupa della verifica dell'origine varietale, per la quale il Dpr menzionato evidenzia la possibilità di indicare in etichetta al massimo due nomi per la grappa interamente ottenuta da dette varietà, di cui quella in minor quantità almeno pari al 15% in peso (vedi anche Circ. Minist. n. 163/98), o di porre l'indicazione di una sola varietà se rappresentata almeno per l'85% in peso. Studi condotti nel passato, o di recente su diverse tipologie varietali in purezza, hanno mostrato la possibilità di pervenire a discriminazioni fra grappe da varietà mediamente aromatiche. Si evidenziano esempi nel poter definire non solo le varietà, ma anche il trattamento subito dall'uva, come nel caso di Doc relativamente a qualche famoso passito. Si presenta tuttavia, in generale, il problema di non aver considerato attentamente, nel limite inferiore al 15% per il vitigno residuo nel caso dell'indicazione di un solo vitigno, per esempio l'eventuale distillazione di vinacce marcatamente aromatiche come il Moscato con sconvolgimento delle caratteristiche della tipologia dichiarata. Basterebbe comunque prevedere correttamente, a livello di norma, che

l'aroma caratteristico della grappa di vitigno o da materie prime dalla produzione di vini a denominazione, deve derivare in netta dominanza dalla varietà/produzione citata. Nel Reg. Ce n. 1576/89 vi è un esempio di analoga precisazione nel caso dell'aromatizzazione della bevanda spiritosa di frutta, all'art. 1, paragr. 4, lettera l, punto 1. Il tutto a rafforzamento dello spirito dell'art. 1, comma 1) del Dpr 297/97, ove si dice che "si intende per 'acquavite' la bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione di fermentati di sostanze zuccherine o saccarificate, in modo che la bevanda mantenga i principi aromatici delle sostanze fermentate".

L'aromatizzazione intesa in modo furbesco: come tutelarci

Proprio l'aromatizzazione della grappa (art. n. 12 del Dpr 297/97, dal quale restano esclusi i distillati di frutta, uva inclusa!) con sostanze aromatizzanti o preparati aromatici naturali (secondo quanto nel D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 107, all'art. 2, comma 1, lettera b, punto 1, e lettera c) sta costituendo spesso un problema sia interpretativo in merito al citato articolo che di risultato del prodotto, non di rado sensorialmente più simile a un liquore che a una grappa, e ancor più in contraddizione con la genuinità – generalmente intesa – se la grappa porta un'indicazione di varietà o di denominazione. Peraltro già la Circolare del Ministero dell'Industria, del Commercio e



Il contributo di Federvini e Camera di Commercio

Oltre ai relatori del cui intervento pubblichiamo la sintesi, alla tavola rotonda hanno dato il loro autorevole contributo anche Adriano Dalpez, presidente della Camera di Commercio Industria Agricoltura Artigianato, e Ottavio Cagiano de Azevedo, direttore di Federvini. Dalpez ha manifestato il proprio compiacimento nell'ospitare il convegno proprio nella provincia di Trento, che ha sempre sostenuto la politica della qualità da parte dei distillatori: tant'è vero che l'Istituto Tutela Grappa Trentina è tra i primi organismi in Italia a garantire la qualità legata al territorio. Sulla stessa lunghezza d'onda l'intervento di Cagiano, che ha condotto un excursus mirabile su come la normativa si è evoluta nel corso degli anni per difendere la qualità e l'italianità del prodotto. Oggi ci sono tutti i presupposti per un altro balzo in avanti.

dell'Artigianato del 20 novembre 1998 n. 163 indica l'aromatizzazione come "operazione di standardizzazione della grappa", effettuata "allo scopo di assicurare caratteristiche costanti al prodotto finito" e da riferirsi "all'uso di aromi naturali provenienti dalle materie prime utilizzate", quindi apparentemente in linea con il mantenimento delle caratteristiche base del prodotto originario.

La realtà è che si sta disattendendo questa indicazione e – come si dimostrerà – si stanno usando sostanze che non sono assolutamente presenti naturalmente nell'uva, o che hanno una configurazione strutturale – dove vi è, ad esempio, chiralità – non corrispondente a quella dell'uva, e che in ogni caso alterano le caratteristiche base del prodotto originario, contravvenendo in entrambi i casi a quanto nello spirito delle norme secondo la circolare ministeriale. Vengono avanzate infatti interpretazioni "estese" circa sostanze o preparati aromatici naturali addizionabili (vedi D. Lgs. citato), proponendo che proprio "procedimenti enzimatici o microbiologici" (non ben identificati, ndr) attuati sulla materia prima vegetale anche di tipo uvico, possano portare alla produzione delle sostanze sopra dette. Su tale linea si vogliono includere anche prodotti, come prevede lo stesso D. Lgs., ottenuti "previa trasformazione [della materia prima di origine vegetale o animale] per il consumo umano (!) con procedimenti

tradizionali di prodotti alimentari, compresa l'essiccazione, la torrefazione e la fermentazione."

Determinate analisi che si illustreranno possono contrastare queste procedure, purché si fissino chiaramente le premesse.

Come sottocapitolo vi è infine l'aromatizzazione con sostanze aromatiche naturali e preparazioni aromatiche secondo quanto sopra nelle grappe alle erbe o alla frutta.

I principi del legislatore

PS: si ritiene necessario proporre, acquisendo lo spirito effettivo delle normative citate fin dai relativi consideranda introduttivi di seguito citati, l'abolizione dell'aromatizzazione sia nelle grappe che nei distillati di vino, come già è previsto per i distillati di frutta.

Ricordiamo infatti quanto a introduzione del Reg. Ce n. 1576/89:

- ...“considerando che le bevande spiritose rappresentano un *importante sbocco* per l'agricoltura comunitaria; che ciò è *in gran parte dovuto alla rinomanza* che i prodotti in causa hanno conquistato nella Comunità e sul mercato mondiale; che *tale rinomanza è connessa al livello qualitativo dei prodotti tradizionali*; che è quindi *opportuno*, per conservare questo sbocco, *mantenere elevato il livello qualitativo dei prodotti*; che il mezzo migliore *per conseguire ta-*

le obiettivo consiste nel definire i prodotti tenendo conto degli usi tradizionali che sono alla base della loro rinomanza; che è inoltre opportuno riservare l'impiego delle denominazioni così definite a prodotti il cui livello qualitativo corrisponda a quello dei prodotti tradizionali, per evitare che le denominazioni stesse vengano sminuite di valore;”...

- ...“che le denominazioni [geografiche] di cui trattasi garantiscono inoltre l'informazione del consumatore circa la provenienza di un prodotto caratterizzato dalle materie prime impiegate o dai particolari procedimenti di elaborazione”...



Luigi Odello

Presidente Centro Studi Assaggiatori e professore a.c. di analisi sensoriale alle Università di Verona, Udine e Cattolica

Dall'assaggio all'analisi sensoriale: nuovi metodi e nuovi strumenti per misurare la qualità percepita e promuovere l'origine

La predizione del futuro attraverso il consumatore

Il consumatore è il giudice supremo del mercato: un assioma che si fa di giorno in giorno sempre più postulato. E quando si parla dei metodi di indagine sul consumatore difficilmente si trovano delle indagini esaustive che non prendano solamente in considerazione frequenze di consumo e volumi o stili di vita e tendenze, il tutto più o meno segmentato con parametri sociodemografici la cui utilità si affievolisce di giorno in giorno per lasciare posto ad altre variabili difficili da pesare.

In questo ambito l'analisi sensoriale diventa strategica in quanto, se impiegata opportunamente, può creare una mappa del percepito.



Un nuovo metodo di indagine: Stratus Tasting

Per fare fronte all'esigenza di creare un anello di congiunzione tra l'universo dei consumatori delineato attraverso i metodi di indagine classici e consolidati nelle tecniche di marketing e il mondo dell'offerta che monitora la qualità mediante l'analisi sensoriale, l'analisi strumentale e l'analisi economica, il Centro Studi Assaggiatori ha messo a punto un test sui consumatori denominato Stratus Tasting che capovolge il concetto dei classici test di preferenza e accettabilità segmentando a posteriore campioni casuali di consumatori.

In pratica si scelgono siti in cui vi sia una forte affluenza di pubblico e si allestiscono banchi di assaggio in cui i campioni di prodotto possono essere posti in degustazione in modalità blind o in modo palese o, in molti casi, in tutte e due le modalità. Nel primo caso si valuta solamente il percepito sensoriale, nel secondo anche l'attrazione della denominazione e del linguaggio non verbale del packaging. A questo proposito risulta normalmente di grande interesse che nello stesso banco di assaggio i campioni vengano valutati sia in modo anonimo, sia in modo palese.

Attraverso la scheda utilizzata per la raccolta dei dati il giudice descrive prima se



stesso e poi il percepito del prodotto. Essa consente infatti di registrare il dati delle seguenti variabili:

- geografiche: provincia e regione, città e centri minori, montagna, campagna e mare ecc.;
- demografiche: età, sesso, reddito, occupazione, istruzione, classe sociale, stile di vita, appartenenza a organizzazioni ecc.;
- di comportamento: conoscenza del prodotto, atteggiamento verso il medesimo, frequenza e intensità d'uso, motivazione all'acquisto, luogo di acquisto ecc.;
- psicologiche: dai valori attribuiti alla considerazione che ha il giudice di se stesso;
- sensoriali: preferenza, accettabilità e livello di piacevolezza, aspetto organolettico preferito ecc.

Finora con Stratus Tasting sono stati eseguiti oltre 100.000 test in decine di località italiane e in alcune piazze estere, in Francia, Germania e Brasile.

Il metodo, quando applicato in manifestazioni adeguate, manifesta un valore aggiunto notevole nella promozione qualificata dei prodotti, nell'educazione e divertimento costruttivo del consumatore e nella crescita di immagine dell'ente promotore. Ma per quanto riguarda il nostro tema ha soprattutto messo in evidenza la capacità di determinare la qualità percepita da target definiti con precisione e correttamente descritti.

L'analisi sensoriale di laboratorio

Come abbiamo visto il consumatore, pur se interrogato con metodo appropriato e descritto con dovizia di particolari, ha solamente la possibilità di dirci quanto un prodotto gli piace, se preferisce un prodotto a un altro o comunque se il percepito gli consente di superare la soglia dell'accettabilità. Non ha invece la possibilità di descriverci compiutamente il prodotto: questo compito è proprio dei test di laboratorio, condotti con l'analisi sensoriale e quando possibile completati dall'indagine strumentale. Occupiamoci della prima.

Dai profili al ritratto

L'analisi sensoriale classica, codificata anche opportunamente dalle norme Iso, quando tratta dei test descrittivi suddivide la loro esecuzione in tre fasi: nella prima giudici opportunamente addestrati rilevano liberamente il percepito, nella seconda mediante tecniche appropriate si scelgono i descrittori emersi e si costruisce una scheda, nella terza si procede alla misurazione del percepito sulla base dei descrittori selezionati per poi eseguire l'elaborazione statistica. Attraverso la metodologia di questa disciplina si giunge a una sintesi che porta al cosiddetto profilo del prodotto, alla validazione dei dati emersi, della scheda formulata e, con certi metodi, dei giudici che hanno condotto il test.

Il problema da sempre sentito con i test descrittivi riguarda la loro esaustività, vale a dire la possibilità che hanno di descrivere il prodotto nel dettaglio.

Attraverso i test ad alta utilità informativa quali Trialtest si aumenta molto l'angolo visuale del prodotto, giungendo non solo al profilo descrittivo quantitativo, ma anche a quello qualitativo mediante l'ammissione in scheda di descrittori soggettivi, alla determinazione dell'indice edonico espresso dal panel e dei generatori edonici (in pratica la rilevazione di quali caratteri sensoriali crescendo aumentano il gradimento del prodotto e quali lo deprimono). Nonostante il citato metodo dia un'ampia informazione e, prevedendo l'inserimento

di descrittori liberamente rilevati, consenta una caratterizzazione più profonda del prodotto, in molti casi non si va oltre la determinazione dei tratti essenziali.

Per questo le grappe sono state sottoposte a una rigorosa sperimentazione sensoriale – tuttora in corso e in fase di perfezionamento – con la quale si è costruito un vero albero degli aromi e, da questo, una scheda complessa capace di dettagliare in modo raffinato il ritratto dell'acquavite sottoposta ad analisi sensoriale. Il metodo messo a punto si chiama Big Sensory Test.

L'individuazione dei modelli di qualità

Secondo l'analisi sensoriale classica l'individuazione dei modelli di qualità all'interno di una categoria merceologica è demandata ai consumatori, essendo essi i veri protagonisti del mercato. Se nella logica il concetto non fa una grinza, sul piano pratico vi sono da fare alcune considerazioni importanti:

- ben difficilmente un test viene eseguito sulla popolazione dei consumatori, nella quasi totalità dei casi si tratta di campioni nella cui formazione l'errore è sempre in agguato;
- il consumatore riceve dal contatto con il prodotto da testare una serie di informazioni che coinvolgono tanto la sfera della consapevolezza, quanto l'area più profonda e inconscia. La risposta che restituisce è sempre parziale e alterata da una serie di variabili che sono proprie del momento, quali lo stato di umore, l'attenzione, la motivazione, le attese, l'ambiente e altre ancora;
- nella risposta razionale, caratterizzata anche dalle abitudini, il consumatore restituisce un giudizio non adeguato alle emozioni che il prodotto suscita realmente in lui.

Per questo si è rivelato molto utile individuare i modelli di qualità incrociando le valutazioni ottenute dai consumatori (indice globale di presenza) con quelle ottenute dal panel di esperti (indice edonico).

I giudici esperti infatti, oltre a possedere una maggiore capacità descrittiva, sanno cogliere le inflessioni sensoriali derivanti dalla qualità della materia prima e dal livello di competenza insita nel prodotto medesimo. Per contro sono condizionati da convinzioni tecniche e, normalmente, dall'esasperata ricerca dei difetti, caratteristiche che non consentono di riferire il giudizio che esprimono sulla piacevolezza a una popolazione di consumatori. Nei concorsi, per esempio, gli esperti agiscono solamente attraverso parametri soggettivi e quindi il giudizio che esprimono è quanto mai aleatorio se esteso ai consumatori. Meglio sarebbe farli lavorare su descrittori oggettivi e poi correlare questi con l'indice di preferenza espresso dal panel dei consumatori. In questo modo è possibile capire quali caratteristiche fanno apprezzare la grappa e quali invece ne deprimono la piacevolezza, guidando di conseguenza il processo di miglioramento qualitativo. La grappa, infatti, è un prodotto straordinariamente articolato e questo contribuisce in modo vistoso ad accrescere l'interesse verso l'acquavite da parte del consumatore. Ma la sua genesi da una materia prima facilmente alterabile e la complessità della filiera produttiva lo rendono facilmente passibile di corruzione sensoriale.

Una scommessa sul futuro

In base ai test condotti sui consumatori la grappa ha enormi possibilità di crescita sul mercato, considerato anche che potrebbe raddoppiare nei volumi utilizzando solamente il 50% della materia prima disponibile. Però a condizione che rispetti tre vincoli che paiono inderogabili:

- essere priva di imperfezioni che, anche se non registrate dal consumatore, ne possono di fatto ostacolare la fruizione;
- avere una personalità importante e complessa, capace di intrigare l'utente nella ricerca di mille note olfattive;
- saper raccontare la storia – quella del popolo che l'ha inventata – e una storia, la sua, che si interseca con la genialità e la passione di chi l'ha prodotta.

Tavola Rotonda

Quale evoluzione normativa per garantire la qualità e il successo della grappa evitando il tradimento della tradizione?



Silvia Nicoli
Ministero delle Politiche Agricole e Forestali –
Dipartimento delle politiche di mercato
Direzione generale per le politiche agroalimentari –
PAgr. IX

La difesa della tipicità e delle caratteristiche qualitative della grappa ne hanno determinato l'aumento dei consumi interni, delle esportazioni e soprattutto la notorietà a livello internazionale.

In altri termini tecnologia e normativa hanno saputo esaltare le caratteristiche intrinseche del prodotto e tutelare la sua qualità e tipicità.

A livello normativo il primo passo è stato compiuto con il Regolamento 1576/89, che ha stabilito il principio fondamentale che il termine grappa è riservato unicamente all'acquavite di vinaccia prodotta in Italia e che per "acquavite di vinaccia" si intende una "bevanda spiritosa" che corrisponde

alla definizione di cui al punto 4 lett. f (allegato II) e quindi prodotta in conformità a determinate procedure di distillazione e con precisati requisiti tecnici. La definizione comunitaria è stata resa ancora più specifica con il Dpr 16 luglio 1997, n. 297 che stabilisce precise procedure di produzione e caratteristiche del prodotto.

A livello internazionale, nell'ambito degli accordi stipulati dall'Ue con alcuni Paesi terzi sul commercio dei vini, si è riusciti a ottenere per la grappa la stessa tutela prevista per le indicazioni geografiche (Messico, Cile, Canada, Sud Africa).

Le difficoltà incontrate per mantenere l'esclusività del termine "Grappa" ai produttori italiani sono dovute principalmente al fatto che la normativa comunitaria la protegge come menzione tradizionale mentre l'accordo Trips sancisce la tutela delle indicazioni geografiche.

Ma la grappa può essere considerata a tutti gli effetti come indicazioni geografica protetta.





Lara Sanfrancesco
Vicedirettore
Comitato
Nazionale
Acquaviti
Assodistil

Certo ad un convegno in cui si parla di tutela della grappa non poteva mancare Assodistil, che ha dedicato e dedica da sempre molte delle sue energie proprio alla difesa di questo prodotto. E devo dire che probabilmente si tratta del prodotto che oggi ci dà le maggiori soddisfazioni.

Tanto per dare qualche numero, i produttori di grappe, fra tutte le componenti associative, sono di certo quelli che portano a casa i migliori risultati – almeno leggendo i numeri – in questo periodo che dal punto di vista economico non appare di certo facile.

I dati di produzione delle grappe, evidenziano infatti un incremento del +15% nel biennio 2003-2004, raggiungendo la quota record di 138.000 ettanidri e un +64,3% nel medio periodo (1999-2004) con una variazione positiva per il 2003-2004 sul mercato della moderna distribuzione, che ne rappresenta il principale canale di commercializzazione, del 2,3% in volume e del 5,9% in valore. In crescita del 5% l'export, anche se i ritmi di crescita delle nostre esportazioni non tengono i ritmi della produzione nazionale, facendo curvare in basso l'incidenza dell'esportato sulla produzione.

Si tratta di segnali fortemente positivi, soprattutto se letti in

un quadro di mercato dove altri superalcolici faticano non poco, anche soltanto a mantenere i livelli degli scorsi anni. Tra l'altro la grappa, con il 13% del mercato di superalcolici in valore, si è elevata a prodotto di punta.

Molti sono stati i fattori che hanno contribuito a questi risultati, tra cui il sempre più elevato livello qualitativo delle grappe dal punto di vista organolettico e sensoriale, l'esistenza di un elevato numero di referenze sugli scaffali dei punti vendita che attirano le attenzioni ed i gusti più disparati, una maggior comunicazione del prodotto e attenzione al cliente. Questi dati sicuramente devono essere valutati e valorizzati attentamente in un percorso di crescita che tenda sempre più alla valorizzazione di un prodotto di punta del made in Italy per arrivare a quell'importante processo che al nostro interno sento spesso definire di innovazione nella tradizione.

E senza dubbio tutto questo deve inevitabilmente passare attraverso le norme. Norme che rivestono un'importanza cruciale nella determinazione di una serie di paletti e prescrizioni all'interno delle quali gli operatori del settore devono muoversi per garantire degli standard di qualità che negli anni gli operatori stessi si sono dati ed hanno condiviso con le pubbliche istituzioni.

Norme che hanno avuto spesso dei parti lunghi e complessi, frutto di faticosi compromessi all'interno di una realtà variegata e multiforme che ha comunque un unico denominato-

Bertagnolli alla presidenza dell'Istituto Tutela Grappa Trentina



Beppe Bertagnolli, discendente di una dinastia di distillatori da cinque generazioni, è il nuovo presidente dell'Istituto Tutela Grappa Trentina: è giunto durante il convegno a S. Michele all'Adige l'annuncio del passaggio di testimone da parte di Arrigo Pisoni, che da molti anni ricopriva la carica. Bertagnolli è tra i soci fondatori dell'Istituto, che da tanti anni vigila sul rispetto dell'autodisciplina da parte dei soci distillatori e offre garanzia di qualità certificata attraverso analisi di laboratorio dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige, e attraverso l'analisi organolettica dalla Camera di Commercio di Trento.

re e cioè l'amore per la tradizione e la passione, quella del distillatore, che non ha a mio parere eguali nel settore delle bevande alcoliche.

Questi messaggi AssoDistil ha negli anni voluto e dovuto trasmettere alle istituzioni a partire da quelle comunitarie – più lontane e quindi meno avvezze a comprendere le logiche meno burocratiche che sottendono ai regolamenti, agli articoli e ai commi.

Già nel 1989 tutto questo è emerso per quanto riguarda la grappa all'atto dell'emanazione del regolamento 1576 sulle bevande spiritose riconosciute all'interno della Comunità allorché nel corpo stesso del regolamento all'interno della definizione di acquavite di vinaccia è stata riconosciuta espressamente all'Italia l'esclusiva dell'uso del termine grappa.

A livello nazionale il successivo lavoro di definizione degli aspetti più specifici legati alla grappa ha condotto al decreto 297 del 1997 che ha portato alla definizione di limiti e prescrizioni con riguardo alla produzione e commercializzazione delle acquaviti di bandiera in primis proprio le grappe.

In questo ultimo anno il Legislatore comunitario ha posto l'attenzione proprio sul 1576, vuoi per l'esigenza di adeguare i testi di legge alla nuova Europa a 25 che alle problematiche internazionali emerse in sede WTO e di negoziati bilaterali con molti paesi extra UE.

Fin dalle prime voci sulla vicenda, AssoDistil si è mobilitata presso le autorità nazionali e comunitarie per definire i contenuti possibili della rifor-

ma. In particolare sul punto dell'esclusiva di utilizzo per i produttori italiani della denominazione "grappa".

La mancanza di informazioni precise sulle intenzioni dell'Unione Europea e la crucialità della materia per il nostro settore ha generato una campagna preventiva dai toni piuttosto accesi, forse al di là delle intenzioni, che ha tuttavia sortito l'effetto di far capire all'opinione pubblica nazionale e comunitaria quanta rilevanza abbia per le nostre distillerie il mantenimento di questa esclusiva e dall'altro lato di capire quanta sensibilità ci sia nelle istituzioni e nell'opinione pubblica rispetto alla tema della tutela della grappa.

Incontri avuti ad inizio anno con funzionari europei hanno chiarito che la Commissione non intende affatto privare l'Italia della tutela accordata, ma traslarla dal corpo della norma ad un allegato destinato alle denominazioni d'origine, in modo da nobilitare ulteriormente l'attuale termine semi-generico "grappa", facendolo assurgere a "denominazione d'origine geografica".

Questo, a parere dei rappresentanti europei, rafforzerà la tutela e ci aiuterà anche all'interno di futuri negoziati commerciali bilaterali e multilaterali, forti peraltro dei successi ottenuti in questi anni in importanti negoziati come quello con il Canada e il Sudafrica.

In questa delicata vicenda abbiamo avuto fin dall'inizio l'appoggio incondizionato delle Amministrazioni italiane, in particolare di quella Agricola, delle Attività produttive e degli Esteri, nonché del Commissario italiano a Bruxelles.



Anche a livello nazionale di recente è stata avviata un'importante e interessante riflessione sull'attuale assetto normativo del 297 e l'occasione è stata la redazione del testo unico di norme in materia alimentare, il Codex alimentarius appunto.

A fine anno AssoDistil, all'esito di numerosi incontri del Comitato Nazionale Acquaviti e di una costruttiva dialettica associativa, è riuscita a maturare una propria posizione che ha portato alla proposta di abolire l'utilizzo di aromi nelle grappe – pur confermando nell'insieme la bontà dell'attuale norma.

Una posizione che va di certo nella direzione della qualità e della tradizione in un contesto normativo che ha comunque svolto in questi anni una importante funzione di tutela e garanzia, e i risultati ottenuti dalle nostre grappe sul mercato ne sembrano essere una chiara testimonianza.

Questo non deve tuttavia esimerci dal guardare sempre con spirito critico al mercato ed alle esigenze che manifesta perché la tradizione non può mai esser del tutto slegata dai tempi e dalle innovazioni che questi tempi ci richiedono per tendere sempre al meglio.



Alessandro Francoli
Presidente
Istituto Nazionale Grappa

La grappa rappresenta a livello mondiale un piccolissima parte del vastissimo mondo dei distillati. Anche nel caso in Italia si distillasse tutta la vinaccia disponibile e idonea alla produzione di grappa la situazione appena descritta non muterebbe di molto.

Questo essere piccola non costituisce necessariamente un limite, ma può anzi esse-



re un plus per la grappa, rimanendo la stessa estranea ed avulsa dai grandi giochi di potere che si sviluppano intorno alle categorie dei distillati più diffusi.

Fatta questa premessa appare evidente come la misurazione della qualità della grappa debba tenere conto della limitatezza dei volumi di prodotto disponibili e dunque orientarsi alla valorizzazione della tipicità del prodotto e non all'ottenimento di un distillato forzatamente buono per tutti i palati.

Ciò non impone la rinuncia alla continua ricerca del miglioramento organolettico, ma certamente significa limitare tale ricerca a ciò che di meglio si può trarre dalla vinaccia e dall'alambicco, senza cedere alla tentazione di trasformare la grappa in un distillato diverso da quello che è.

A questo scopo ben servono le normative di produzione e commercializzazione esistenti (magari integrate in qualche loro parte) purché fatte diligentemente rispettare nella loro pienezza.

A mero titolo di esempio piace ricordare che già nel lontano 1951 la Legge italiana imponeva che la vinaccia “da grappa” dovesse essere “sana, genuina e in buono stato di conservazione”: ma quale organismo di controllo si è mai preoccupato di verificare questo aspetto fondamentale, per far rispettare il quale oggi si invocano inutili ulteriori leggi?