

Grappa e Alambicco d'Oro 2024: qualità, territorio e sostenibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Settembre 2024



Il 41° concorso nazionale Alambicco d'Oro, organizzato da ANAG, ha posto l'accento sulla qualità della grappa, con particolare attenzione alla sostenibilità e al legame con il territorio. L'evento ha coinvolto esperti e professionisti, evidenziando le prospettive di crescita della grappa, sia sul mercato nazionale che internazionale, con focus su mixology e nuovi trend di consumo.

Il mondo della grappa è vivo e vuole crescere all'insegna della qualità, della sostenibilità e del legame con il territorio. È questo il messaggio che è stato lanciato da Asti in occasione della tavola rotonda organizzata da ANAG, Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti APS

ETS, in occasione delle premiazioni del 41° concorso nazionale Alambicco d'oro che si sono svolte nei giorni scorsi ad Asti. Ad aprire i lavori è stata la segretaria nazionale di ANAG, Mariarosa Gioda, a cui hanno fatto seguito i saluti del sindaco Maurizio Rasero e di Marcello Vecchio, presidente di ANAG. "L'Alambicco d'Oro – ha sottolineato il presidente – è ormai un evento centrale nel calendario di ANAG che da oltre quarant'anni contribuisce a diffondere la cultura e la conoscenza della grappa. Un prodotto che per noi vuol dire passione, ma anche legame con il territorio e opportunità di crescita attraverso il lavoro di tante aziende e professionisti".

Alessandro Marzadro, a nome di **AssoDistil**, ha presentato un report con alcuni significativi dati della produzione di grappe e acquaviti: "Il totale della produzione cala – ha detto Marzadro, ma non il valore e la qualità delle grappe. C'è una stabilità che non segna una crescita forte, ma neanche un calo e questo è positivo. Ciò che rimane invariato è il numero di consumatori e su questo dovremo lavorare. Come? Raccontando la storicità e la qualità del nostro prodotto, facendo una formazione adeguata, cercando di rafforzare la rete di tutti i soggetti coinvolti. Da segnalare, sul fronte dell'export la forte crescita in Germania e il mercato Horeca che era rimasto fermo dal 2022 e oggi torna a crescere grazie al ritorno, ormai stabile, degli stranieri in Italia".

"Siamo nati per fare cultura e per fare sistema attraverso il mondo della Grappa IG – ha spiegato **Michele Viscidi Nardini**, in rappresentanza del Consorzio Nazionale Grappa – in Italia, ma soprattutto all'estero. Il rapporto tra Consorzio e ANAG deve essere sempre più stretto per riuscire a comunicare bene la qualità e il lavoro che sono dietro a un bicchiere di grappa. Il futuro della grappa, anche verso i mercati esteri, parte dall'Italia e si basa anche su prospettive sulle quali stiamo già lavorando, dalla sostenibilità sul fronte del trattamento della materia prima alla mixology, come possibile

ambito di crescita del nostro prodotto”.

Grappa e dintorni: lo stato dell'arte

La tavola rotonda è stata arricchita da alcuni focus su prodotti e temi legati al mondo della mixology e non solo: **Lorenzo Guerrini**, del Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali dell'Università di Padova, ha parlato di Gin mentre **Pierstefano Berta**, direttore del Consorzio del Vermouth di Torino, si è concentrato sullo 'stato dell'arte' del Vermouth. A incantare tutti i presenti è stata l'arte della miscelazione di **Leonardo Veronesi**, barman ed esperto di mixology, con una masterclass attraverso un viaggio sull'evoluzione dei cocktail che ha avuto, come filo conduttore, la grappa e le sue possibili declinazioni in mixology. Il concetto del riuso in cucina, invece, è stato al centro della relazione di **Donatella Clinanti**, vice delegata dell'Accademia Italiana della Cucina della sezione di Asti a nome delle Donne della Grappa.

Le premiazioni

L'iniziativa astigiana di ANAG ha reso omaggio ai **vincitori del 41°concorso nazionale Alambicco d'Oro ANAG**, che ha assegnato **78 medaglie** assegnate a grappe, acquavite e brandy in arrivo da tutta Italia. La medaglia Best Gold è andata alla Grappa Invecchiata "Giare Amarone" della Distilleria Marzadro, mentre le Gold e Silver assegnate sono state rispettivamente 42 e 35. Consegnati anche i due premi speciali per "Il miglior punteggio complessivo" e "Il vestito della grappa", entrambi assegnati alla [Distilleria Sibona](#).

Key Points:

1. L'importanza della grappa come prodotto legato al

territorio e alla sostenibilità è stata al centro della tavola rotonda ad Asti.

2. **Il concorso Alambicco d'Oro è un evento chiave per promuovere la qualità della grappa**, giunto alla sua 41^a edizione.
3. **Crescita del mercato della grappa in Germania e nel settore Horeca**, grazie al ritorno dei turisti stranieri in Italia.
4. **La mixology come futuro potenziale della grappa**, con nuove declinazioni e sperimentazioni nel mondo dei cocktail.
5. **Premi speciali assegnati alla Distilleria Marzadro e alla Distilleria Sibona** per la qualità delle grappe presentate.