

Il futuro della Grappa e degli Spirits: sostenibilità e innovazione protagoniste ad Asti

scritto da Redazione Spirits Meridian | 4 Settembre 2024



‘Della Grappa e degli altri Spiriti. Sfide e opportunità per un futuro sostenibile’. È questo il titolo del convegno in programma **lunedì 9 settembre** ad Asti che aprirà la giornata dedicata alla premiazione dei vincitori del 41° concorso nazionale Alambicco d’Oro ANAG e arricchita da una Masterclass su ‘Grappa e miscelazione’ con il barman Leonardo Veronesi. Gli appuntamenti ‘spiritosi’ sono organizzati da ANAG nell’ambito della Douja d’Or e si svolgeranno nella sede astigiana della Camera di Commercio di Alessandria-Asti, in Piazza Medici 8. La giornata conta sul patrocinio di Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa, AssoDistil, Camera di

Commercio Alessandria-Asti e sul supporto del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo.

Il programma. Il **convegno** prenderà il via alle ore 9.15 con i saluti istituzionali ed entrerà nel vivo con alcuni interventi dedicati allo 'stato dell'arte' dei distillati: **Alessandro Marzadro**, presidente dell'Istituto Tutela della Grappa del Trentino presente ad Asti in rappresentanza di AssoDistil, si focalizzerà sulla Grappa, mentre **Lorenzo Guerrini**, professore associato del TESAF – Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali – dell'Università di Padova si dedicherà al Gin. A loro si uniranno **Pierstefano Berta**, direttore del Consorzio del Vermouth di Torino, che presenterà un focus sullo stesso Vermouth di Torino; il barman ed esperto di mixology **Leonardo Veronesi**, che approfondirà i trend della mixology, e **Sebastiano Caffo**, presidente del Consorzio Nazionale Grappa, che interverrà sul futuro della grappa e l'andamento dell'export. A chiudere il convegno sarà un focus sulla cucina del riuso curato dalle Donne della Grappa in compagnia di **Donatella Clinanti**, vice delegata dell'Accademia Italiana della Cucina.

L'iniziativa astigiana continuerà con la premiazione dei **vincitori del 41° concorso nazionale Alambicco d'Oro ANAG**, che ha visto l'assegnazione di 78 medaglie a brandy, acquaviti d'uva e grappe in arrivo da tutta Italia, di cui 1 medaglia Best Gold, 42 Gold e 35 Silver. A queste si sono aggiunti i due premi speciali previsti dal concorso: **"Il miglior punteggio complessivo"** e **"Il vestito della grappa"**, andato alla bottiglia giudicata più bella per etichetta e forma da una giuria composta da architetti e giornalisti del settore enogastronomico.

La giornata organizzata da ANAG riprenderà nel pomeriggio, dalle ore 15 alle 17, con la **Masterclass "Grappa&Miscelazione"**, dove il barman ed esperto di mixology Leonardo Veronesi accompagnerà i partecipanti in un viaggio 'a tutto spirito' attraverso la storia dei cocktail e la loro

evoluzione negli ultimi anni, che vede protagonista anche la grappa. I posti sono limitati ed è gradita la [prenotazione](#).

“La premiazione dei vincitori del concorso nazionale Alambicco d’Oro ANAG – afferma **Marcello Vecchio**, presidente nazionale ANAG fresco di nomina lo scorso luglio – rappresenta da alcuni anni una bella occasione per far incontrare distillatori e assaggiatori ANAG in arrivo da tutta Italia, uniti dall’obiettivo comune di promuovere l’eccellenza della distillazione italiana attraverso la ‘cultura del buon bere’. Anche quest’anno non mancherà l’opportunità di accendere i riflettori sul mondo degli spirits con un convegno che vedrà la partecipazione di numerosi ospiti e una Masterclass dedicata alla miscelazione per valorizzare sempre di più la presenza della grappa nei nuovi trend dei consumatori”.

Il concorso nazionale Alambicco d’Oro ANAG – giunto all’edizione numero 41 e sostenuto dal patrocinio di AssoDistil, Camera di Commercio Alessandria-Asti e Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa – si è consolidato negli anni come uno degli appuntamenti più importanti per il mondo della distillazione. La giuria impegnata nella selezione dei prodotti in gara è composta da qualificati assaggiatori ANAG in arrivo da tutte le delegazioni regionali, che giudicano i prodotti in forma rigorosamente anonima. Dall’edizione **2015** il concorso è aperto anche alle **aziende vitivinicole** e alle **cosiddette “grappe di fattoria”**, ottenute con le loro vinacce da distillerie esterne, e ha introdotto il **premio speciale** per il **miglior punteggio complessivo**, ottenuto sommando le medaglie vinte per prodotti propri e per quelli distillati per conto terzi. Nell’edizione **2016** è stato introdotto anche un secondo premio speciale dedicato al design, **‘Il vestito della grappa’**, da assegnare alla bottiglia giudicata più bella per etichetta e forma valorizzando l’attenzione per l’immagine del prodotto e verso il consumatore. Dall’edizione **2018**, inoltre, il concorso prevede anche la **categoria del brandy**, accanto a grappe e acquaviti

d'uva, per offrire una passerella a tutto il mondo della distillazione italiana di qualità.