

# Riflettori accesi ad Asti sul mondo della Grappa e sui vincitori del 40° Alambicco d'Oro ANAG

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Agosto 2023



Sarà una giornata dedicata interamente all'eccellenza della grappa italiana quella in programma **lunedì 11 settembre** ad Asti, presso la Camera di Commercio, per premiare i vincitori del 40° concorso nazionale Alambicco d'Oro ANAG e conoscere da vicino la produzione e l'assaggio responsabile. L'appuntamento, organizzato da [ANAG](#), Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti aps ets, nell'ambito della [Douja d'Or](#), vedrà la presenza di ospiti, distillatori e assaggiatori in arrivo da tutta Italia per festeggiare i primi 40 anni del concorso dedicato a grappe, acquaviti d'uva e brandy italiano. L'evento segnerà anche il ritorno delle

premiazioni ANAG in presenza ad Asti – dove l'Associazione è nata nel 1978 – dopo tre edizioni organizzate online a causa delle restrizioni anti Covid. La giornata conta sul patrocinio di Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa, AssoDistil, Camera di Commercio Alessandria-Asti e sul supporto di alcuni sponsor tecnici: Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, Confartigianato Asti, Coldiretti Asti – Campagna Amica e Consorzio per la Tutela dell'Asti.

**Il programma.** La giornata dedicata alla Grappa si aprirà alle ore 9.30 nella sede della Camera di Commercio di Asti, in Piazza Medici 8, con i **saluti istituzionali** ed entrerà nel vivo con la **tavola rotonda** “La grappa è ancora il distillato più amato dagli italiani? L'evoluzione della grappa in questi 40 anni” introdotta da **Paola Soldi**, presidente nazionale ANAG, e moderata dal giornalista **Bruno Penna**. L'iniziativa vedrà gli interventi di **Luigi Odello**, presidente del Centro Studi Assaggiatori e docente analisi sensoriale, sul tema “Analisi sensoriale della grappa, come è cambiata in questi 40 anni”; **Alessandro Revel Chion**, distillatore, su “Come si è evoluta la tecnica della distillazione”; **Nuccio Caffo**, presidente del Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa, su “Come è cambiata la legislazione e quanto è importante avere un Consorzio”. Seguiranno i contributi di **Antonella Bocchino**, per Donne della Grappa ANAG, su “L'evoluzione dell'approccio femminile e il relativo consumo”, e **Alessandro Marzadro**, distillatore, su “Mixology, un modo nuovo per apprezzare la Grappa”, prima di chiudere con **Marirosa Gioda**, referente ANAG Piemonte, che ripercorrerà la storia dell'Alambicco d'Oro e le sue 40 edizioni.

Intorno alle ore 11.15 prenderanno il via le **premiazioni dei vincitori del 40° concorso nazionale Alambicco d'Oro ANAG**, che ha portato all'assegnazione di **87 medaglie** a grappe, acquaviti d'uva e brandy italiano in arrivo da tutta Italia con 7 medaglie Best Gold, 47 Gold e 33 Silver. A queste si sono aggiunti **due premi speciali**: quello per “**Il miglior punteggio**

**complessivo", conquistato dalla Distilleria Sibona con 13 medaglie** ottenute per i prodotti in gara, e "Il vestito della grappa", andato alla **Grappa di Moscato invecchiata di Elena Borra Distillerie** per la sua bottiglia, giudicata più bella per etichetta e forma da una giuria composta da architetti e giornalisti del settore enogastronomico. Il momento delle premiazioni sarà arricchito dalla consegna a tutti i vincitori del 40° concorso nazionale ANAG di una **targa ricordo dedicata a Giovanni Borello**, ideatore del premio Alambicco d'Oro, su iniziativa di Confartigianato Asti, e dalla consegna del **"Premio Fedeltà"** da parte di ANAG alle distillerie che hanno vinto le prime edizioni dell'Alambicco d'Oro e che vi partecipano ancora oggi.

Alle **ore 13**, poi, è previsto il **buffet** curato dalla Scuola Alberghiera di Agliano Terme – Asti, che proporrà sapori tipici del territorio abbinati a vini offerti dalla Coldiretti di Asti, prima di lasciare spazio alla degustazione di **cocktails** a base di Grappa preparati dal barman Nicola Mancinone.

L'appuntamento promosso da ANAG proseguirà nel pomeriggio con **due Masterclass** dedicate al **Moscato**, con il Consorzio per la Tutela dell'Asti, e alle **grappe di Moscato**, con ANAG Piemonte, abbinati a pasticceria secca offerta da Confartigianato di Asti. I due appuntamenti sono in programma alle **ore 16.30 e alle 18**, ancora nella sede della Camera di Commercio di Asti, in Piazza Medici 8. La giornata si chiuderà alle **ore 20** con una **cena** nella sede astigiana della Scuola Alberghiera di Agliano Terme, in via Asinari, 5.

"L'appuntamento ad Asti dell'11 settembre – afferma la presidente nazionale di ANAG, **Paola Soldi** – sarà una giornata di festa e di approfondimento dedicata ai distillati italiani. Ci sarà spazio per conoscere i numerosi vincitori del 40esimo Alambicco d'Oro, premiare le distillerie che hanno partecipato fin dalle prime edizioni e confrontarsi, insieme a ospiti istituzionali e di settore, sul mondo della grappa fra

presente e futuro, unendo la tradizione alle nuove tendenze. Dopo tre edizioni dell'Alambicco d'Oro in cui abbiamo conosciuto i vincitori online – aggiunge Soldi – torneremo finalmente a premiarli in presenza nella città dove ANAG è nata nel 1978 e lo faremo con l'edizione numero 40 del nostro concorso nazionale, cresciuto di anno in anno fino a diventare un evento accreditato e atteso nel mondo della distillazione italiana. Tutto questo è stato possibile grazie al solido rapporto instaurato con distillerie e aziende vitivinicole di tutte le regioni e alla professionalità che contraddistingue i nostri soci assaggiatori e la nostra associazione fin dalla sua nascita. A tutti loro va un grande ringraziamento in attesa di incontrarli ad Asti".

**Il concorso nazionale Alambicco d'Oro ANAG** – giunto all'edizione numero 40 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.