Alambicco d’Oro ANAG 2025: premiazione itinerante a Gazzo Padovano con 100 medaglie assegnate

scritto da Redazione Spirits Meridian | 3 Settembre 2025



La 42° edizione dell’Alambicco d’Oro ANAG si terrà il 19-20 settembre a Gazzo Padovano con formula itinerante. Assegnate 100 medaglie tra grappe, brandy e gin. In programma masterclass sui distillati di frutta, tavola rotonda con esperti e visite alle distillerie Zanin e Poli.

Nuova formula itinerante per la premiazione dell’Alambicco d’Oro ANAG che quest’anno si svolgerà a **Gazzo Padovano (Padova**). L’appuntamento dedicato ai protagonisti della 42° edizione del concorso che celebra l’eccellenza distillatoria italiana è in programma **venerdì 19 settembre**, a

partire dalle ore 10.30, al **Best Western Hotel Villa Tacchi**. La giornata sarà arricchita, nel pomeriggio, da un dibattito in compagnia di qualificati ospiti legati al mondo della distillazione e da una Masterclass per conoscere da vicino i distillati di frutta. Il giorno successivo, **sabato 20 settembre**, sarà possibile visitare due distillerie venete in compagnia di ANAG: la Distilleria Zanin e la Distilleria Poli.

La premiazione del 42° concorso nazionale Alambicco d'Oro ANAG inizierà alle ore 10.30 con la consegna ufficiale delle medaglie ai vincitori che quest'anno hanno raggiunto quota 100 con 11 Best Gold, 53 Gold e 36 Silver assegnate a prodotti provenienti da tutta Italia fra grappe, acquaviti d'uva, brandy e gin, novità dell'edizione 2025. Durante la mattina saranno consegnati anche i due premi speciali del concorso: quello per "Il miglior punteggio complessivo", andato alla Distilleria Sibona con 11 medaglie conquistate, e quello per "Il vestito della grappa" dedicato alla bottiglia più bella per etichetta e forma, attribuito alla Grappa di Barbaresco riserva IG invecchiata in barriques di rovere prodotta da Elena Borra Distillerie.

L'appuntamento continuerà nel pomeriggio, a partire dalle ore 14, con una **tavola rotonda** che riunirà voci diverse del mondo della distillazione e della ristorazione: lo **chef Francesco Aquila**, vincitore di Masterchef 10, parlerà di "spirito di cucina" e dell'utilizzo di grappa e altri prodotti spiritosi nella preparazione dei piatti; il **bartender Agostino Galli**, in arrivo da Lacerba (Milano), approfondirà il rapporto tra cocktail e grappa, mentre il **distillatore Bruno Pilzer**, titolare dell'omonima distilleria, interverrà sulle tipologie di alambicchi e sulla produzione di grappe e acquaviti. A loro si uniranno **Samuele Ambrosi**, *mixologist e bar developer,* con una riflessione sull'esplosione del gin e del suo consumo, e **Mara Ferri**, di Rastal Italia, che proporrà un focus sull'ottimizzazione dell'esperienza della grappa nel calice. La giornata padovana organizzata da ANAG si chiuderà alle ore

16.30 con una **Masterclass dedicata ai distillati di frutta** e guidata da Helmut Oberhofer, mastro distillatore di Roner Distillerie. Le visite in programma**sabato 20 settembre** per conoscere da vicino la produzione della grappa partiranno dalla Distilleria Zanin, alle ore 9.30, e continueranno alla Distilleria Poli, alle ore 11.30. L'iniziativa conta sul patrocinio della Camera di Commercio Alessandria-Asti, di Assodistil e del Consorzio Nazionale di Tutela Grappa.

"La premiazione dell'Alambicco d'Oro ANAG – afferma il presidente nazionale ANAG, **Marcello Vecchio** – si è svolta tradizionalmente ad Asti, la nostra casa e il luogo dove la nostra associazione è nata nel 1978 prima di diffondersi in tutta Italia. L'apertura verso nuove sedi per la nostra cerimonia è dettata dalla volontà di abbracciare ogni territorio dell'eccellenza, dando maggior valore e vicinanza anche ad altre aree nazionali che sanno esprimersi con altissima qualità nel piccolo calice. Un appuntamento che diventerà itinerante ma che certamente non scioglie il legame affettivo e atavico con Asti, città dove sicuramente torneremo con la nostra vetrina celebrativa e autorevole per la distillazione italiana. La tappa di quest'anno – continua Vecchio – è una dedica al Nordest per raccontare e promuovere la ricchezza, la varietà e il pregio che ne caratterizzano la produzione. Insieme ai vincitori delle 100 medaglie dell'Alambicco d'Oro ANAG 2025 ci sarà spazio anche per la cultura, con qualificati ospiti in arrivo dal mondo della distillazione e della ristorazione. Occasioni che renderanno il nostro appuntamento non solo un riconoscimento all'eccellenza, ma anche un momento di incontro e condivisione per rafforzare il ruolo di ANAG nella diffusione della cultura del buon bere consapevole".

Il concorso nazionale Alambicco d'Oro ANAG – giunto all'edizione numero 42 e sostenuto dal patrocinio di Assodistil, Camera di Commercio Alessandria-Asti e Consorzio Nazionale di Tutela 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 si è aperto anche alle **aziende vitivinicole** e ha istituito il **premio speciale** per il **miglior punteggio complessivo**. 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. Nell'edizione **2018** il concorso è stato aperto alla **categoria del brandy** e dal **2025** anche al **gin**, con l'obiettivo di offrire una passerella a tutto il mondo della distillazione italiana di qualità.

Punti chiave

- **Premiazione itinerante:** prima volta fuori da Asti per celebrare l'eccellenza distillatoria del Nordest
- **100 medaglie** assegnate: 11 Best Gold, 53 Gold e 36 Silver a prodotti italiani
- **Distilleria Sibona** vince il premio per il miglior punteggio complessivo con 11 medaglie
- **Masterclass specializzata** sui distillati di frutta guidata da Helmut Oberhofer di Roner
- **Visite esclusive** alle distillerie Zanin e Poli il 20 settembre con ANAG