# Cultura, riconoscimenti e nuove opportunità per il futuro della grappa: ANAG dà voce e valore alle distillerie

scritto da Redazione Spirits Meridian | 14 Settembre 2023




Un viaggio a 360 gradi nel mondo della grappa fra tradizione e nuove tendenze, per promuovere l'eccellenza del distillato italiano e avvicinare nuovi consumatori. È quello che ha animato la tavola rotonda organizzata da ANAG, Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e acquaviti APS ETS, in occasione delle premiazioni del 40° concorso nazionale Alambicco d'Oro che si sono svolte ad Asti. L'iniziativa si è

aperta con i saluti di **Maurizio Rasero**, sindaco di Asti, e di **Elena Piva**, dell'assessorato all'agricoltura della Regione Piemonte, ed è entrata nel vivo con gli interventi di ospiti istituzionali e distillatori in arrivo da tutta Italia. "La giornata di oggi – ha detto la presidente nazionale ANAG, **PaolaSoldi** – rappresenta l'occasione per ripercorrere l'evoluzione della grappa negli ultimi 40 anni a partire dagli anni '80, quando è nato il concorso nazionale Alambicco d'Oro. Dobbiamo guardare al futuro fra nuovi trend e obiettivi per valorizzare il distillato italiano e promuoverne l'eccellenza con un assaggio responsabile".

**La cultura della grappa.** Ad approfondire l'evoluzione della grappa sotto il profilo dell'analisi sensoriale è stato **Luigi Odello**, presidente del Centro Studi Assaggiatori e docente analisi sensoriale, mentre **Alessandro Revel Chion**, distillatore e vicepresidente del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, ha ripercorso le trasformazioni che hanno interessato la distillazione negli anni fra tradizione e modernità. L'evoluzione della legislazione e il ruolo del Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa sono stati, invece, i temi al centro dell'intervento di **Nuccio Caffo**, presidente dello stesso Consorzio, che ha rinnovato piena disponibilità alla collaborazione con ANAG per favorire la conoscenza e l'assaggio consapevole del distillato italiano.

Da **Alessandro Marzadro**, presidente dell'Istituto di tutela Grappa Trentina, è arrivato, inoltre, l'invito rivolto a tutto il mondo della grappa ad affrontare due sfide: unire le forze per conquistare nuovi consumatori, partendo dai giovani, e promuovere la grappa sul mercato internazionale puntando sempre di più sulla mixology come nuovo modo di apprezzare i prodotti delle distillerie italiane. La tavola rotonda è stata arricchita dal contributo di **Antonella Bocchino**, introdotta dalla coordinatrice delle Donne della Grappa ANAG Anna Maria De Luca. Bocchino ha coinvolto il pubblico con una narrazione

emozionale sul suo rapporto con il mondo della grappa, in cui è cresciuta e si è affermata negli anni, e sul profondo legame sensoriale che lega l'universo femminile al pianeta grappa. A chiudere gli interventi è stata **Marirosa Gioda**, referente ANAG Piemonte, che ha ripercorso la storia dell'Alambicco d'Oro e le sue 40 edizioni dal 1983 a oggi.

**Le premiazioni.** L'iniziativa astigiana di ANAG ha reso omaggio ai **vincitori del 40° concorso nazionale Alambicco d'Oro ANAG**, che ha assegnato **87 medaglie** a grappe, acquaviti d'uva e brandy italian**i** e **due premi speciali**: quello per **"Il miglior punteggio complessivo"** e **"Il vestito della grappa".** L'elenco dei premi assegnati è disponibile su anag.it a questo link. Al termine delle premiazioni, su iniziativa di Confartigianato Asti, i vincitori del 40° concorso nazionale ANAG hanno ricevuto una **targa ricordo dedicata a Giovanni Borello**, ideatore del premio Alambicco d'Oro, prima di lasciare spazio alla consegna degli **"Attestati di Fedeltà"** da parte di ANAG alle distillerie che hanno vinto le prime edizioni dell'Alambicco d'Oro e che vi partecipano ancora oggi.

**Le degustazioni.** Nel pomeriggio l'iniziativa ANAG è continuata con **due Masterclass** dedicate all'uva **moscato** e alla sua declinazione nel calice attraverso vino e grappa. I due appuntamenti, organizzati da ANAG Piemonte in collaborazione con il Consorzio per la Tutela dell'Asti, sono stati guidati da una sommelier AIS Piemonte alla presenza di Antonella Bocchino e di Carlo Beccaris, presidente del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo.La giornata organizzata da ANAG è stata inserita nel cartellone delle iniziative della Douja d'Or, storica manifestazione dedicata alle eccellenze del territorio astigiano, e ha contato sul patrocinio di Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa, AssoDistil e 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. Un ringraziamento particolare va anche agli **studentidella Scuola Alberghiera di Agliano Terme – Asti**, che hanno preparato il buffet e la cena con abbinamenti ai vini offerti dalla Coldiretti di Asti, mentre il barman Nicola Mancinone ha deliziato gli ospiti con originali **cocktails** a base di Grappa.