



Il valore del settore e la strada verso il Consorzio per la tutela delle IG

a cura di Marilena Pallai

Acquaviti, Grappa, Brandy italiano e liquori ma anche additivi alimentari come l'acido tartarico naturale, bioenergie, bioetanolo, coloranti naturali e fertilizzanti. È questo il multiforme settore della distillazione italiana in cui opera AssoDistill l'Associazione Nazionale Industriali Distillatori di alcoli ed Acquaviti, attiva dal 1946.

Un mondo caratterizzato da materie prime di diversa natura: cereali, vino, vinacce e frutta, ciascuna con specifiche peculiarità e processi di trasformazione.

Spesso le materie prime utilizzate in distillazione provengono da precedenti lavorazioni, come, ad esempio i sottoprodotti della filiera vitivinicola, e quindi la produzione risente fortemente della loro effettiva disponibilità, portando il settore distillatorio ad adeguarsi di anno in anno alle specificità della filiera, di cui costituiscono l'anello finale. Ma è qui il valore della distillazione dei sottoprodotti: un vero e proprio esempio virtuoso di economia circolare che non solo utilizza materie prime che altrimenti costituirebbero uno scarto, ma ne ottimizza l'efficienza attraverso produzioni alternative, minimizzando gli sprechi e rispettando l'ambiente.

Rimanendo focalizzati sul settore spirits, quello più tipico della distilleria, i volumi su cui si è attestata la produzione italiana nel 2017 sono stati di circa 1 milione e 13 mila ettanidri di alcoli e acquaviti.

Fiore all'occhiello del settore distillatorio e del made in Italy è certamente la produzione di Grappa IG, acquavite di vinaccia ricavata da uve prodotte e vinificate in Italia, distillate in impianti ubicati nel territorio nazionale, e riconosciuta a livello europeo a partire dal 1989

*Antonio Emaldi,
presidente Assodistill*

*Sandro Cobror,
direttore Assodistill*



con il Regolamento CE 1576/89. Consapevole della crescente importanza rivestita dai Consorzi di tutela dei prodotti ad Indicazione Geografica, AssoDistil da alcuni anni ha avviato sul tema un intenso confronto con gli operatori per valutare attentamente l'impianto costitutivo di un Consorzio nazionale di tutela per la Grappa IG.

Infatti, così come previsto dal Collegato Agricoltura (d.lgs. 154 del 2016) per ciascuna Indicazione Geografica di cui all'allegato III del regolamento (CE) n. 110/2008, tra cui è annoverata la Grappa, è stata approvata la costituzione e il riconoscimento, da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di un Consorzio di tutela. Al momento si è in attesa dell'emanazione del decreto attuativo che ne disciplini le caratteristiche.

Sulla base di quanto previsto per le IG degli altri settori (specialità alimentari e vini), le funzioni attribuite al Consorzio sono quelle relative alla promozione, vigilanza e tutela della Grappa IG.

AssoDistil, che rappresenta la stragrande maggioranza dei volumi di

Grappa prodotti, offre le proprie competenze e servizi, affinati nel corso dei suoi "primi 70 anni" di attività, agli operatori del settore nell'ottica della costituzione e miglior funzionamento di un Consorzio di tutela.

Questo anche e soprattutto in considerazione delle attività che esulano dalle funzioni riconosciute in capo a tale organismo, ma che sono tuttavia essenziali per le peculiarità degli adempimenti richiesti agli operatori di questo settore, in cui particolare peso rivestono gli aspetti fiscali, sanitari, ambientali.

È evidente come solo una forte sinergia tra AssoDistil ed un eventuale Consorzio di tutela della Grappa IG possa garantire un servizio a tutto tondo agli operatori, facendo loro sentire il Consorzio come un organismo vivo e presente, un punto di riferimento unico che possa svolgere azioni di tutela, vigilanza e promozione coordinate e permettere al prodotto certificato il posizionamento sul mercato che merita: un distillato di grandissima tradizione e prestigio che nulla ha da invidiare agli spirits più rinomati nel panorama internazionale.

"La Grappa, un'eccellenza tutta italiana"

*Intervista al presidente di Assodistill
Antonio Emaldi*

La Grappa è un prodotto apprezzato dal mercato?

La Grappa è una tipicità importante nel panorama degli spirits italiani e rappresenta l'88% della produzione italiana di acquaviti, tanto che in seno alla nostra Associazione – che si occupa di una pluralità di prodotti nel settore distillatorio – è attivo il Comitato Nazionale Acquaviti, una speciale sezione che si occupa appunto di Grappa, Brandy e delle altre acquaviti distillate nel nostro Paese. I dati di mercato sono sempre più confortanti, a conferma di un prodotto particolarmente apprezzato, soprattutto in Italia.

Nel 2017 ne sono stati infatti prodotti 88.000 ettanidri, con un aumento del +7% rispetto al 2016; si tratta della migliore performance registrata dal 2012, anno in cui è stato raggiunto il minor livello produttivo degli ultimi anni.

La Grappa si vende bene all'estero?

Se nel complesso i dati di produzione sono incoraggianti, lo stesso non si può dire di quelli relativi alle esportazioni del prodotto. Va tuttavia sottolineato che gli ultimi dati Istat non trovano conferma nelle nostre stime. Secondo quanto riportato dall'Istituto nel 2017 l'export di Grappa imbottigliata ha raggiunto gli 8.400 etnanidri facendo registrare un calo del -12% rispetto al 2016, con una marca-

ta riduzione dei volumi esportati in particolare verso i Paesi UE (-14%) ed una lieve riduzione verso i Paesi Extra UE (-2,4%).

Quali Paesi apprezzano di più questo tipico distillato italiano?

Segnali incoraggianti arrivano da alcuni paesi come Lettonia, Regno Unito e Romania che nel 2017 hanno più che raddoppiato la domanda di Grappa imbottigliata proveniente dall'Italia. Altro dato

incoraggiante è quello relativo agli Stati Uniti. Sempre secondo l'Istat, nel periodo gennaio-luglio 2018 c'è stato un aumento delle esportazioni di Grappa imbottigliata verso gli USA, di circa il +17% rispetto allo stesso periodo del 2017. Un segnale significativo a conferma anche della importante attività di promozione verso l'estero che AssoDistil sta facendo anche attraverso progetti specifici come Hello Grappa.

Progetto "Hello Grappa"

Sandro Cobror, direttore di Assodistill, racconta la strategia di promozione

L'attenzione di AssoDistil verso la Grappa si è recentemente concretizzata in Hello Grappa, un progetto di comunicazione co-finanziato ai sensi del Reg. 1144/2014 dall'Unione Europea, finalizzato alla promozione dell'IG sul mercato americano e che prevede un impegno di un milione di euro su tre anni.

"Hello Grappa": 1 milione di euro in tre anni per la promozione in USA

A ottobre è stato avviato il secondo anno di programmazione: per l'occasione è partito da Roma un press tour che ha coinvolto una decina di giornalisti americani che hanno visitato le distillerie, proprio nel pieno della campagna di distillazione, per conoscere da vicino le tecniche dell'arte produttiva e toccare con mano le qualità della Grappa IG.

Sempre nel mese di ottobre presso la City Winery, un affascinante spazio eventi di Boston, si sono svolti due workshop dedicati a

buyers, giornalisti e addetti ai lavori. Gli incontri sono stati moderati da Scott Rosenbaum, esperto di "spirits" dell'International Wine Center – che ha illustrato i tanti caratteri della Grappa, legandoli al territorio di appartenenza – e la storia dei grandi marchi italiani della distillazione.

Inoltre si è svolta sempre a Boston la Restaurant week: in 10 ristoranti selezionati, tra cui i celebri Prezza, Nebo e Tresca che a fine pasto i clienti hanno potuto far degustare vari tipi di Grappa ai propri clienti.

