

Grappa: al Vinitaly la presentazione del Consorzio Nazionale di Tutela

vinitaly-c1c51386

L'Istituto Nazionale Grappa, guidato dal presidente Sebastiano Caffo, in collaborazione con AssoDistil si trasforma in Consorzio Nazionale di Tutela per l'Indicazione Geografica Grappa.

Un progetto corale che è stato presentato nel corso dell'edizione 2022 di **Vinitaly** e che si pone l'obiettivo per la **tutela e la promozione della nota acquavite** ad indicazione geografica, eccellenza italiana che esprime storia, cultura e sapienza distillatoria del nostro Paese.

*"Con la realizzazione del Consorzio, il mondo dei produttori della Grappa potrà finalmente agire all'unisono per la tutela e la promozione del distillato di bandiera per eccellenza", ha detto il neo-presidente **Sebastiano Caffo**. "Gli obiettivi che ci siamo prefissati potranno essere raggiunti solo con la cooperazione di tutti coloro che partecipano alla realizzazione della preziosa acquavite, che racchiude in ogni sorso la storia e le autentiche tradizioni italiane. La nascita del Consorzio segna, infatti, solo una delle tante tappe che ci attendono per l'affermazione della Grappa IG nel mercato".*

Per portare a termine i suoi obiettivi, il Consorzio potrà contare sull'apporto di AssoDistil. *"Soprattutto*

in una fase



così delicata per le IG, nel mezzo della riforma

*Ue del settore, continueremo a lavorare al fianco del Consorzio affinché le istituzioni riconoscano ufficialmente il ruolo di garanzia che la neonata realtà è chiamata a svolgere e supportino la promozione della neonata IG", ha aggiunto il presidente del Comitato Acquaviti di AssoDistil, **Cesare Mazzetti**.*

*A fare da presidente del comitato scientifico del Consorzio è stato chiamato Carlo Odello. "Quest'anno ricorre il centenario del primo sodalizio italiano tra distillatori di vinacce e si registra la nascita del Consorzio Nazionale Grappa, erede dell'Istituto che, dal 1996, non solo ha portato avanti la tutela della **nostra acquavite di bandiera**, ma è stata catalizzatore dell'incredibile miglioramento delle sue caratteristiche sensoriali e del grande innovazione che ha distinto il comparto", ha sottolineato Odello. "Sensorialmente parlando, la Grappa ha migliorato il quadro aromatico per nitore e complessità evidenziando la vera sintesi di ciò che caratterizza l'uva e ciò che producono i lieviti durante la fermentazione. Ma anche rendendosi più importante e variegata attraverso le nuove tecniche di elevazione in legno".*

*"L'identikit del consumatore di Grappa in Italia è ben definito: uomo, over 40, alto spendente, amante della compagnia e attento alla qualità", ha concluso **Emanuele Di Faustino**, senior project manager di **Nomisma** che ha curato la ricerca per AssoDistil. "Vi sono però delle leve per avvicinare le generazioni più giovani a questo prodotto eccellenza del Made in Italy. Innanzitutto, il web, canale che trova maggiore utilizzo proprio tra i Millennials sia per acquistare che per informarsi su metodo e luoghi di produzione della grappa, e poi la mixology, ossia il bere la Grappa mixata in cocktails, modalità che anche in questo caso desta interesse soprattutto fra gli under 40".*