Consorzio Nazionale Grappa trasferisce la sede a Roma

nuccio-stampa-9279681d

È stato finalmente formalizzato lo spostamento di sede del neonato Consorzio Nazionale Grappa da Bologna, ex sede dell'Istituto Nazionale Grappa, presso la sede di AssoDistil a Roma. La conferma arriva dal Presidente del Consorzio, Sebastiano Caffo, che sottolinea l'importanza dell'avvenimento in un momento storico così turbolento *"è fondamentale che i produttori del Distillato di bandiera per eccellenza si trovino uniti in un periodo così difficile ed alle soglie dell'imminente campagna vendemmiale".*

Il trasferimento viene portato a termine proprio **alle porte della vendemmia** e della conseguente raccolta di fecce e vinacce italiane che danno vita alla Grappa. Infatti, tra i requisiti stringenti previsti dal disciplinare di produzione, vi è quello della **territorialità della materia prima**, che deve obbligatoriamente provenire da uve coltivate e vinificate sul suolo italiano, oltre alla distillazione che deve anch'essa avvenire su suolo tricolore. Tali sono gli elementi fondamentali che rendono la Grappa un distillato 100% Italiano, differenziandolo da altre acquaviti importate o a prevalenza di materia prima straniera.

Un impegno, quello dell'italianità, non scevro da sacrifici. Come sottolinea il Presidente Caffo: *"Questo comporta un lavoro importante in quanto trattasi di una materia prima con una resa molto bassa: a fronte della realizzazione di solo qualche litro di Grappa sono necessari volumi importanti di vinaccia, che mediamente si attestano dai 3 ai 5 lt anidri per quintale di materia prima, contro ai circa 10 lt.an. ottenuti da 1 ettolitro di vino o di un fermentato, per esempio, di cereali".*

La distillazione delle vinacce, sia essa con metodo continuo o discontinuo, è **la prima e fondamentale fase di elaborazione della Grappa** che, grazie all'estro dei Mastri Distillatori italiani,

consente di estrapolare l’anima del distillato per ottenere un prodotto gradevole e dalla ricchezza aromatica superiore a qualsiasi altra acquavite.

Non solo un prodotto unico nelle sue qualità, ma anche ad alto grado di sicurezza: il prodotto ottenuto dalla distillazione delle vinacce, prima di diventare Grappa, viene sottoposto al **controllo certosino degli enti doganali**: dalla quantificazione del prodotto con “doppio sistema” (pesatura e conteggio dei litri con appositi misuratori) all’invio ai laboratori analisi delle Dogane per verificare la rispondenza ai requisiti di legge, con particolare attenzione ai limiti di alcole metilico. Solo dopo queste verifiche il prodotto torna nella disponibilità delle aziende produttrici per essere avviato alle fasi successive. A tutto ciò si aggiunga la disciplina degli invecchiamenti, che **devono avvenire in regime di sorveglianza fiscale**, per un periodo minimo di 12 mesi in botti sugellate dalle Autorità preposte.

Un’**attività tanto impegnativa quanto appassionata** quella svolta delle distillerie di Grappa, oramai in larga parte membri del **Consorzio Nazionale Grappa**, ma che - come tiene a precisare il Presidente Caffo – *“resta aperto a tutte le distillerie che ambiscono a promuovere e tutelare l’acquavite Italiana, e condividono il duro lavoro la necessaria esperienza che erge la Grappa a distillato unico nel panorama internazionale”.*