# Alambicco d'oro, i risultati di un concorso "spiritoso"

gruppo-2016-alambicco-1c110c8f

Il Premio Alambicco d'oro si conferma un concorso 'spiritoso' sempre più attento alla qualità di grappa e acquaviti prodotte in tutta Italia e alla valorizzazione del distillato di bandiera. A dirlo sono i numeri dell'edizione 2016, la numero 33, che ha visto l'assegnazione di 20 medaglie d'oro (Gold), di cui 2 Best Gold, e 29 d'argento (Silver), selezionate fra 122 prodotti in gara per 9 categorie. A presentarli sono state 32 distillerie e 14 aziende vitivinicole che fanno distillare esternamente le proprie vinacce, espressione di 12 regioni italiane e delle specificità territoriali che si ritrovano in aromi e profumi 'spiritosi'. Il concorso ha visto anche l'assegnazione di due Premi speciali: uno per il maggior punteggio ottenuto sommando tutte le medaglie vinte e l'altro, novità dell'edizione 2016, per 'Il vestito della grappa', premio di design conferito per la prima volta da Anag e dato alla bottiglia giudicata più bella per etichetta e forma, valutandone l’eleganza, la creatività, l’innovazione, l’originalità e l’appeal verso il consumatore.

Il concorso, promosso da Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti con il patrocinio di Istituto Nazionale Grappa, Associazione Donne della Grappa e Camera di commercio di Asti, ha coinvolto nella selezione dei prodotti 'spiritosi' 60 soci assaggiatori Anag in arrivo dalle associazioni regionali e divisi per panel di valutazione, mentre il premio speciale 'Il vestito della grappa' è stato assegnato da una giuria composta da architetti, docenti ed esperti di marketing, con esperienza nel mondo del design, del vino e dell’alimentazione. I vincitori saranno premiati ad Asti, nel corso della 50' Douja d'Or, dove i prodotti selezionati potranno essere assaggiati e conosciuti da vicino per tutta la durata della manifestazione. I risultati completi sono disponibili sul sito di Anag da cui è possibile scaricare un e-book con le descrizioni sensoriali dei 49 prodotti vincitori.

degustatore1**I prodotti in gara e vincitori**

La selezione del 33' Premio Alambicco d'oro ha visto in gara 64 grappe invecchiate e invecchiate aromatiche, 51 grappe giovani, 3 acquaviti d'uva e 3 acquaviti aromatizzate presentate da distillerie e

aziende vitivinicole in arrivo da tutta Italia. A vincere i due riconoscimenti Best Gold sono state due grappe invecchiate, mentre le 18 medaglie Gold sono andate a 6 grappe invecchiate, 4 grappe invecchiate aromatiche, 4 grappe giovani, 3 grappe giovani aromatiche e 1 acquavite d'uva invecchiata. Le 29 medaglie Silver, invece, sono andate a 7 grappe invecchiate, 7 grappe invecchiate aromatiche, 10 grappe giovani, 3 grappe giovani aromatiche, 1 acquavite d'uva invecchiata e 1 acquavite d'uva aromatica. Da evidenziare anche le 6 medaglie conquistate da aziende vitivinicole che distillano le cosiddette 'grappe di fattoria', in crescita sia in termini di partecipazione che di riconoscimenti rispetto all'edizione 2015 del Premio Alambicco d'Oro, aperto per la prima volta a queste realtà produttive del mondo 'spiritoso'.

**I medaglieri regionali**

Diverse le regioni salite sul podio del Premio Alambicco d'Oro con i loro prodotti ‘spiritosi’. A guidare i medaglieri regionali è il Piemonte con 11 riconoscimenti (4 Gold e 7 Silver), seguito da Trentino con 10 medaglie (4 Gold e 6 Silver); Toscana con 8 medaglie (1 Best Gold e 7 Silver); Veneto con 7 (4 Gold e 3 Silver), Friuli Venezia Giulia con 3 (1 Gold e 2 Silver) ex aequo con Umbria (1 Gold e 2 Silver), mentre 2 medaglie sono andate all'Alto Adige (1 Gold e 1 Silver). Completano il medagliere del Premio Alambicco d'Oro 2016 i distillati in arrivo da Lombardia (1 Best Gold), Basilicata (1 Gold) e Marche (1 Silver).

**I due premi speciali**

Il Premio speciale riservato alla distilleria con il miglior punteggio per le medaglie vinte è andato alla Distilleria Segnana di Trento, con 3 medaglie Gold per le categorie grappa giovane, grappa invecchiata e grappa giovane aromatica e 1 medaglia Silver per la grappa giovane. Il premio speciale 'Il vestito della grappa', invece, è andato alla Grappa Clessidra della Distilleria Pisoni, in provincia di Trento, che ha ottenuto la migliore valutazione per l'eleganza, la leggiadria e l’originalità dell’etichetta che, insieme alla bottiglia, crea un forte appeal verso il consumatore evocando l'immagine di una clessidra. Da qui prende il nome la grappa di qualità della distilleria trentina, che ha ottenuto anche una medaglia d’oro al Premio Alambicco d’Oro 2016 e altri riconoscimenti ‘spiritosi’ nei concorsi Anag.

**Il commento di Paola Soldi, presidente federale Anag**

*«Il Premio Alambicco d'Oro* - commenta la presidente federale di Anag, Paola Soldi - *rappresenta sempre di più un'iniziativa importante per valorizzare la produzione di grappa e acquaviti in arrivo da tutta Italia e l'incremento nella partecipazione di distillerie e aziende vitivinicole con le loro 'grappe di fattoria' conferma la crescente attenzione verso il nostro concorso. Quest'anno è aumentata la qualità dei prodotti in gara, come indicano le numerose medaglie Gold e l'assegnazione di due Best Gold, con la presenza di prodotti 'di nicchia' che hanno esaltato lo spessore senza età dell'arte distillatoria, da*

*nord a sud. Ad arricchire il nostro concorso poi sono stati anche i due premi speciali, che hanno impegnato i soci assaggiatori Anag e la giuria per 'Il vestito della grappa' in una scelta non facile, vista la qualità dei prodotti in gara, sia come contenuto che come contenitore»*.

**degustazione AnagI trend del concorso**

*«Tra le grappe invecchiate* - continua Soldi entrando nel dettaglio - *ci sono stati numerosi prodotti di lunghissimo invecchiamento e molti invecchiati in piccole botti di legni pregiati francesi, portando sui tavoli di valutazione Blend molto interessanti e risultati gustativi ottimali. Numerosi anche i riconoscimenti assegnati alle grappe giovani, che confermano una produzione di qualità legata a un'annata climaticamente più benevola: quando il clima è piovoso, come nell'estate 2014, la vendemmia è di minore qualità, l'arricchimento dei profumi sulla buccia dell'uva è più difficile e questo si riflette sulla distillazione delle grappe giovani. Lo scorso autunno, invece, il sole ha arricchito di profumi le vinacce e la conseguente ricchezza olfattiva e gustativa si è fatta sentire nei prodotti presentati al nostro concorso nella categoria grappe giovani, conquistando numerose medaglie Gold e Silver. Anche in questa categoria non sono mancati prodotti più particolari che hanno prevalso sugli altri in gara per vitigni e Blend»*.

**Un lavoro di squadra, fra tradizione e novità**

*«Come ogni anno* - dice ancora la presidente federale di Anag - *la selezione dei prodotti in gara ha contato sulla professionalità e l'esperienza dei soci assaggiatori Anag in arrivo da tutta Italia, scelti dalle diverse associazioni regionali sulla base di specifici test. Questo metodo è stato introdotto per garantire uniformità di giudizio su prodotti 'spiritosi' che portano con sé aromi e profumi dei vitigni, diversi da regione a regione. Un grande lavoro di squadra reso possibile dall'impegno volontario di tanti soci che, anche durante l'anno, portano avanti iniziative per promuovere una 'cultura del buon bere consapevole' e una corretta conoscenza del distillato di bandiera e di altri protagonisti 'spiritosi'. Insieme a loro vorrei ringraziare tutti i professionisti che hanno fatto parte della giuria per il premio speciale 'Il vestito della grappa', novità del Premio Alambicco d'Oro 2016 affiancata da un'altra nuova esperienza. Quest'anno, infatti, abbiamo chiuso la selezione con cocktail a base di grappa preparati dai barman della 'Associazione Italiana Barmen ABI Professional'. Un'esperienza positiva, da continuare e ripetere, unendo le forze con tutti i soggetti che promuovono la cultura dell'assaggio consapevole e attento alla qualità piuttosto che alla quantità dei prodotti consumati. E' in questa direzione che Anag continuerà a lavorare, promuovendo anche la sua adesione al GIA, Gruppo Italiano Assaggiatori»*.

www.anag.it