Grappa del Trentino: il 2020 sarà un’annata da ricordare

written by Marco Salvaterra | 3 dicembre 2020
L’Istituto Tutela Grappa del Trentino fa il punto della situazione dell’annata in corso

Grappa del Trentino: il 2020 sarà un’annata da ricordare

La produzione in calo rispetto alle annate precedenti rispecchia l’andamento della vendemmia e riserva una piacevole sorpresa: la buona qualità dell’uva ha dato un ottima buccia e i distillatori trentini hanno usato la poro competenza e i loro alambicchi per ottenere grappe molto fini e profumate

Il Covid-19 non ferma la grappa. Bruno Pilzer (presidente Istituto): «Il coraggio non ha fermato le nostre distillerie in questa annata veramente da ricordare per tanti aspetti»



Bruno Pilzer

Una annata da ricordare quella del 2020 e per una volta non solo per i drammi della pandemia. Lo sarà di sicuro per la Grappa del Trentino, uno dei distillati italiani più famosi al mondo che grazie alla buona qualità dell'ultima vendemmia in Trentino è riuscita a determinare un prodotto di prestigio. «Dal punto di vista agronomico è stata un'annata eccellente, seppure in agosto ci sia stata preoccupazione per le piogge – spiega il presidente dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, Bruno Pilzer – il grande lavoro di collaborazione tra viticoltori trentini e produttori di grappa ha ancora una volta permesso di avere delle ottime vinacce da distillare in maniera rapida e sapiente come da tradizione dei distillatori Trentini e alla fine quella che sembrava essere un annata difficile è diventata una sorpresa positiva, ottimo per il morale dei distillatori e per le loro promettenti grappe 2020».

L'annata che verrà. Sarà leggermente in calo la produzione come detto, di circa il 15% rispetto al 2019. Avere meno quantità o decidere di distillare un poco meno permette di dedicare più tempo più attenzione e alla fine ottenere grappe ancora migliori. Anche la stessa gradazione alcolica delle bucce era più bassa di altre annate, ma la loro qualità e sanità era ottimale e quindi per paradosso dato che rendono meno per arrivare allo stesso litro di grappa se ne usano di più, potendo quindi valorizzare ancora di più la grande parte della carica aromatica della materia prima: semplicemente più profumo più aroma più gusto. Il lavoro del distillatore diventa ancora più importante perché dovrà gestire potenza e finezza e trovare il punto di equilibrio. «Probabilmente il 2020 riserverà una piacevole sorpresa proprio in questa direzione», ancora Pilzer. Insomma i presupposti per un'ottima annata ci sono in quanto la maggior parte delle uve presentavano una buona maturazione e una giusta acidità. Poi la tecnica di fermentazione e il giusto tempo di conservazione e ancora una volta poi la mano del distillatore ha saputo dare lo slancio finale al prodotto.

Il KM 0 è la grande peculiarità delle grappe trentine. Gli alambicchi trentini si sono accesi velocemente pochi giorni dopo l'inizio della vendemmia così già a inizio settembre la distillazione era ben avviata e questo ha consentito di finire la distillazione per la grappa con il marchio del Tridente, quella "made in Trentino", entro fine novembre, ovvero ben prima della scadenza prevista dal disciplinare. Il KM 0 previsto dall'Istituto infatti, insieme all'obbligo di utilizzare bucce d'uva trentine ed entro il 31 dicembre per le grappe a marchio Grappa del Trentino, resta un sinonimo di unicità e qualità assoluta della grappa prodotta in questa provincia d'Italia, unico caso nel mondo.

Il Covid-19 non frena la produzione, né il mercato? Dopo i primi due mesi invernali del 2020 e una ottima riuscita nelle vendite, il blocco di marzo e aprile e maggio ha sicuramente fermato tutto ma non ha tolto la speranza nella ripresa. «Ai distillatori del Trentino il coraggio non manca, sono abituati a vivere "alambiccando" (termine che nel dialetto trentino significa sopravvivere arrangiandosi) e hanno "scommesso" in questa annata – aggiunge Bruno Pilzer – del resto il Trentino è la regione ideale per la produzione della grappa, avendo in sé tutte le caratteristiche per conservare e lavorare al meglio la materia prima». Coraggio che si è tradotto in una produzione che non ha visto cali condizionati dalle aspettative dei mercati futuri. «D'altro canto le preoccupazioni non possiamo nasconderle perché siamo una regione altamente turistica e gran parte della nostra produzione finisce in vendita diretta, ma proprio questa sarà la sfida che ci aspetta», conclude il presidente Pilzer.

L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è stato fondato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 25 soci dei quali 22 sono distillatori e rappresentano la quasi totalità della produzione trentina ed ha il compito di valorizzare la produzione tipica della Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine: il tridente con la scritta "Trentino Grappa". Quello della grappa in Trentino è un settore di non piccolo conto, soprattutto se calato nell'economia locale. Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 7.500 ettanidri di grappa (il 10% del totale nazionale in bottiglie da 70 cl) vale a dire circa 2,5 milioni di bottiglie equivalenti, distillando 13000 tonnellate di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve bianche e aromatiche (60% del totale) e il restante 40% uve a bacca rossa.


1682

Italy -Trentino Alto Adige