Grappa in passerella al Premio Alambicco d'Oro, fra qualità e bottiglia più bella

written by Rivista di Agraria.org | 15 febbraio 2016

Il concorso promosso da Anag è aperto a distillerie e aziende vitivinicole con 'grappe di fattoria'. Scadenza 31 marzo

Grappa in passerella al Premio Alambicco d'Oro, fra qualità e bottiglia più bella

Insieme al Premio Speciale introdotto lo scorso anno, sarà premiata la bottiglia più bella, per etichetta e forma

Un premio speciale per **'Il vestito della grappa'**, dedicato alla bottiglia più bella per etichetta e forma. E' questa la novità della 33esima edizione del concorso Premio Alambicco d'Oro, promosso ogni anno da Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti per premiare grappe e acquaviti di uva prodotte in tutta Italia e valorizzare l'eccellenza 100 per cento 'made in Italy'. Per il secondo anno, l'iniziativa sarà aperta non solo alle distillerie, ma anche alle aziende vitivinicole, con le cosiddette "grappe di fattoria" ottenute con le loro vinacce da distillerie esterne. Confermato anche il **premio speciale** introdotto lo scorso anno e riservato alla distilleria che otterrà il miglior punteggio complessivo sommando le medaglie assegnate a prodotti propri e a quelli distillati per conto terzi. Il concorso conta sul patrocinio di Camera di Commercio di Asti, Istituto Nazionale Grappa e Associazione Donne della Grappa. I campioni dei prodotti partecipanti per le categorie previste dal concorso devono pervenire **entro il 31 marzo** secondo le modalità contenute del bando, che è possibile richiedere all'indirizzo e-mail concorsi@anag.it.

Il concorso. Il Premio Alambicco d'Oro prevede **nove categorie di grappe**: grappe giovani, grappe aromatiche (provenienti da vitigni aromatici), grappe che hanno subìto permanenza in legno, grappe aromatiche che hanno subìto permanenza in legno, grappe aromatizzate, acquaviti d'uva giovani, acquaviti d'uva giovani aromatiche (provenienti da vitigni aromatici), acquaviti d'uva giovani che hanno subìto permanenza in legno e acquaviti d'uva aromatiche che hanno subìto permanenza in legno.

La selezione e le medaglie. I campioni di distillati in gara saranno sottoposti a commissioni di assaggio in forma anonima e valutati da soci Anag che hanno superato con successo i corsi di primo e secondo livello, scelti sulla base di specifiche prove nei mesi precedenti la selezione per garantire uniformità di giudizio di fronte a prodotti in arrivo da regioni diverse e con specificità legate alla materia prima, la vinaccia, e al vitigno di provenienza. La scheda di valutazione sarà quella Anag, che contiene parametri di analisi sensoriale appositamente studiati per valutare al meglio le qualità del distillato. La graduatoria finale del concorso sarà articolata con i punteggi stabiliti nel bando e sono previste tre tipologie di medaglie: Best Gold, Gold e Silver.

I premi speciali, tra conferme e novità. L'edizione 2016 del Premio Alambicco d'Oro prevede, inoltre, due premi speciali. Il primo, novità dell'edizione 2015, sarà assegnato alla distilleria che otterrà il miglior punteggio complessivo sommando le medaglie assegnate a prodotti propri e a quelli distillati per conto terzi. Il secondo, intitolato 'Il vestito della grappa', novità 2016, andrà alla bottiglia giudicata esteticamente più bella per etichetta e forma da una giuria composta da giornalisti, architetti e designer esterni al mondo della distillazione.

La presidente Anag. "Fin dalla prima edizione – afferma la presidente di Anag, **Paola Soldi** – il Premio Alambicco d'Oro si è posto l'obiettivo di valorizzare grappe e acquaviti d'uva di qualità e di far conoscere in maniera crescente le specificità legate alle diverse zone di produzione. Al tempo stesso, questa iniziativa punta a stimolare un miglioramento continuo del prodotto. Per questo motivo, lo scorso anno abbiamo aperto il concorso alle aziende vitivinicole con le loro 'grappe di fattoria' e quest'anno abbiamo introdotto il premio speciale dedicato alla bottiglia, aspetto assolutamente non secondario nella promozione di un prodotto".

“Il Premio Alambicco d’Oro – aggiunge Soldi – vuole crescere ancora, per valorizzare in maniera crescente l’eccellenza interamente italiana della grappa e continuare a essere un punto di riferimento per distillatori e consumatori. L’edizione 2015 ha visto partecipare 44 distillerie e 11 aziende vitivinicole, con 135 grappe e acquaviti in gara. La selezione è stata impegnativa e ha portato i nostri soci-giudici a premiare 43 prodotti con 4 medaglie d’oro e 39 d’argento. Al di là dei numeri, che sono comunque significativi, il nostro concorso ha offerto l’occasione di trarre, ancora una volta, indicazioni sul settore dei distillati e sull’andamento dei mercati, fornendo elementi utili anche sulle preferenze dei consumatori, a cui si rivolge l’azione quotidiana di Anag per promuovere una ‘cultura del buon bere consapevole’ attenta alla qualità piuttosto che alla quantità”.

Informazioni. Per richiedere il bando e informazioni sul Premio Alambicco d’Oro, è possibile scrivere all’indirizzo e-mail concorsi@anag.it. I risultati del concorso saranno resi noti entro il mese di giugno e i vincitori saranno premiati in occasione del concorso enologico nazionale Douja d’Or, in programma ad Asti nel mese di settembre.