Invecchiamento distillati: la grappa del Trentino fa scuola in Europa

written by Marco Salvaterra | 14 giugno 2021
Dal 25 maggio scorso l'Unione europea ha uniformato le procedure per i controlli sui distillati

Bruno Pilzer (presidente Istituto Tutela Grappa del Trentino): «In Italia siamo avanti sul controllo e sulle procedure di invecchiamento dei distillati, bene che ora sia un regolamento Ue».



Bruno Pilzer

Non è una novità per il Trentino, ma bene che ci sia un regolamento uniformato a livello europeo sulla questione. Il mondo della Grappa del Trentino accoglie così l'entrata in vigore, dallo scorso 25 maggio, del nuovo regolamento europeo che disciplina regole e controlli sull'invecchiamento dei distillati, quindi anche per la grappa. Che in realtà tuttavia in Italia, e in Trentino nello specifico, già aveva regole ferree e funzionali rispetto al resto d'Europa. «Da sempre la collaborazione tra produttori e organi di controllo è stato un binomio certo impegnativo, ma ben funzionante in Italia – spiega il presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, **Bruno Pilzer** – l'intelligenza del controllore e la disponibilità del controllato a seguire determinate regole ha di fatto creato dei magazzini di invecchiamento funzionali e nel pieno rispetto delle regole indotte dai sigilli di questi locali».

In effetti è sufficiente visitare alcune distillerie trentine per capire questo concetto e pur vedendo le botti di legno dove invecchia la grappa se ne può inspirare il delicato profumo ma senza poterle toccare perché separate dalle reti fissate e sigillate dall'ente Doganale preposto al controllo. Qui l'accesso è solo in presenza del funzionario della Dogana, ma solitamente con una giusta tempistica tale da garantire al produttore la sostituzione di barriques e altre attività necessarie per il raggiungimento della più alta qualità possibile. «Rispetto al passato il locale o i locali destinati all'invecchiamento non sono più luoghi nascosti e forse messi nel posto più nascosto della distilleria, ma

anzi sono locali studiati soprattutto per la giusta aerazione disposizione delle barriques o delle botti più grandi – continua Pilzer – in pratica delle vere cantine dedicate solo all' invecchiamento, certo sono costi, ma solo in questo modo si riesce a creare una Grappa Trentina invecchiata Riserva molto interessante, è un vero mondo da scoprire e per dirla in termini moderno è un mondo maturo e certificato».

Il nuovo regolamento europeo. Nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 5 maggio u.s. sono stati pubblicati rispettivamente il regolamento delegato (UE n.2021/723) e il regolamento di esecuzione (UE n. 2021/724). Nel primo, la Commissione ha istituito il registro pubblico in cui saranno iscritti gli organismi deputati al controllo di invecchiamento delle bevande spiritose che deve avvenire sotto il controllo fiscale di uno Stato membro. Il secondo regolamento disciplina le comunicazioni che gli Stati membri devono utilizzare per trasmettere alla Commissione i riferimenti dei predetti organismi deputati al controllo dei processi di invecchiamento. A decorrere quindi dal 25 maggio, finalmente anche l'Europa stabilisce per gli Stati membri quanto in Italia già sancito da tempo, ovvero che i magazzini di invecchiamento debbano essere sotto il controllo dello Stato a totale tutela del consumatore. Lo Stato italiano controlla in modo attento i produttori di distillati ed in particolare di Grappa e Brandy Italiano, infatti i magazzini di invecchiamento hanno l'obbligo di essere sigillati da un funzionario dell'ex UTF (ora Ufficio Dogane) ed il prodotto può essere estratto solo in presenza del funzionario che attesta con apposito verbale la durata effettiva dell'invecchiamento.

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.