

## Grappa, nuove regole per imbottigliamento e invecchiamento

**Pubblicato:** Mercoledì 10 Febbraio 2016



**Norme più severe a tutela dell'IG grappa** riservata esclusivamente all'Italia, con indicazioni precise sulle modalità di imbottigliamento e sulle denominazioni legate all'invecchiamento, come ad esempio 'barrique'.

E' questo il contenuto del decreto 747 del 28 gennaio 2016, varato dal Ministero delle Politiche Agricole e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.31 dell'8 febbraio 2016, salutato con soddisfazione da AssoDistil, l'associazione degli imprenditori di categoria.

**“Per noi produttori, è una grande vittoria** – afferma Cesare Mazzetti, Presidente del Comitato Nazionale Acquaviti dell'associazione –. Si è trattato di un percorso molto lungo e complesso, che ha visto impegnata l'Associazione in una battaglia difficile. Ora, finalmente, possiamo contare su uno strumento normativo che tutela l'autenticità della grappa. Alle resistenze di Bruxelles all'obbligo di imbottigliamento nella zona d'origine abbiamo risposto con una soluzione condivisa con il Mipaaf, che finalmente garantisce l'Indicazione Geografica e tutela l'autenticità del prodotto contro possibili fenomeni fraudolenti”.

**Finora, operatori di altri Paesi potevano acquistare grandi quantitativi di grappa allo stato sfuso**, ad alta gradazione alcolica, che poi di fatto venivano nuovamente rielaborati nei loro stabilimenti con aggiunte di zucchero, diluizioni con acqua, separazione degli oli aromatici ed altre operazioni. Il consumatore di questi prodotti pensava di acquistare Grappa di produzione italiana, quando invece il carattere del prodotto derivava da operazioni produttive effettuate a migliaia di chilometri di distanza dalla zona d'origine.

**Dal 1° agosto 2016, invece, la grappa potrà essere imbottigliata fuori dalla zona di produzione, vale a dire l'Italia, esclusivamente se spedita all'estero** come prodotto finito. Non saranno quindi più consentite operazioni quali il taglio tra diverse partite, né edulcorazione, diluizione, refrigerazione.

**Al consumatore sarà quindi garantito che la grappa che consuma è quella originale del produttore**, e non ha subito alcuna trasformazione, nemmeno se imbottigliata fuori dalla zona di origine.

**“In questo modo – osserva Mazzetti – abbiamo posto un forte freno ad eventuali contraffazioni** e garantito l'autenticità del distillato italiano. E' una questione di salvaguardia dell'Indicazione Geografica, di tutela del distillato nazionale, oltre che una battaglia di principio perché un prodotto a IG è tale solo se assume le caratteristiche finali nella zona di produzione. Per i distillatori, sarà più facile valorizzare questo distillato, che rappresenta un pezzo importante dell'agroalimentare italiano”.

**Il decreto del Mipaaf stabilisce altre fondamentali novità per l'acquavite “Made in Italy”** per eccellenza. I distillatori potranno utilizzare la denominazione “Grappa barrique o barricata”, a condizione che la Grappa sia invecchiata in botti o tini di legno per un minimo di 12 mesi, almeno metà dei quali trascorsi nelle piccole botti tradizionalmente chiamate “barriques”. Inoltre, il provvedimento stabilisce che il periodo di invecchiamento debba essere effettuato esclusivamente nei magazzini di invecchiamento sotto controllo doganale, per una maggiore garanzia ai consumatori. Permane infine la

possibilità di designare come “riserva” la Grappa che è invecchiata in legno per almeno 18 mesi.

**“Era nostro dovere fare chiarezza e colmare alcuni vuoti normativi.** Ora i produttori potranno contare su norme chiare e precise – è il commento di Daniele Nicolini, direttore di AssoDistil -. Un risultato fondamentale per l’intero comparto, di cui ringraziamo il Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, che ha saputo ascoltare le nostre ragioni. E’ il frutto di una collaborazione proficua con gli uffici del Ministero che sono sicuro porterà altre soddisfazioni al mondo della distillazione”.

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)