

Il tema centrale discusso al Convegno nazionale di Udine

Perché «Benvolentieri, grappa»



ALFREDO POZZI

Il tema «grappa» non è facile lo sanno per esperienza diretta i produttori, che devono svolgerlo quasi quotidianamente. Le difficoltà si trovano nel carattere nobile e nella tecnica produttiva di questo distillato, l'unico tra i tanti ricavato dalle vinacce, materia prima aromatica e quindi delicata (gli aromi di altri distillati invece vengono «costruiti» durante l'invecchiamento). La grappa, dunque, è figlia della vite, ma quanta strada deve percorrere prima di raggiungere il consumatore, e ad ogni svolta la professionalità e la cultura del grappista sarà messa alla prova. Gli esami cominceranno alla scelta dei vitigni e della cantina vinificatrice. Poi proseguiranno con l'insilamento - se la produzione non potrà essere immediata - e la distillazione che deve separare e togliere le componenti negative per proteggere ed esaltare la tipica carica aromatica e i caratteri organo-

letici della matena prima, cioè delle vinacce. Ciò esige non solo esperienza e passione, sensibilità e fantasia, ma scienza e tecnologia sofisticata cultura e conoscenza del mercato, cioè del mutare dei gusti e delle mode. Qui c'è il punto debole delle distillerie, del settore, si dovrebbe dire, poiché nel complesso delle singole aziende produttrici non mancano quelle che hanno saputo intuire più di altre sia il sorgere di nuove tendenze tra i consumi sia i profondi mutamenti di modelli di vita e di mentalità. Forse il mondo della grappa ha peccato d'orgoglio, poiché rappresentava non solo il tradizionale distillato d'Italia, ma il miglior prodotto del genere con caratteristiche e aromi naturali derivanti addirittura da uve pregiate si è così lasciato sorprendere da campagne denigratorie dei «promozionisti» e dal battage pubblicitario televisivo di distillati

stranieri impemato non tanto sulla qualità del prodotto quanto su valori simbolici, per non dire addirittura di rappresentanza di uno status symbol che può incantare solo gli allucinati. Dalla concomitanza di simili fattori è scaturita una immagine della grappa molto falsata, fatta di pregiudizi e di stili appartenenti al passato remoto di un'Italia povera e contadina, un'immagine che in parte ha vanificato i risultati di quella faticosa e complessa opera di aggiornamento tecnologico e qualitativo attuata dai distillatori che verso la fine degli anni '70 aveva portato i consumi a cifre record. La grappa, dunque, ha perso qualche scatto? Non è riuscita a imporsi tra le donne e i giovani perché è apparsa ancora legata a tempi remoti come bevanda-alimento rude, per soli uomini, o a causa di spregiudicate campagne pubblicitarie dei concorrenti che hanno offuscato gli aggiornamenti dell'ultimo ventennio? Non si è rinnovata a sufficienza? I produttori, o come dicono gli specialisti, i distillatori o i grappaisti, non si sono spaventati di fronte a questi quesiti, né si sono lamentati troppo delle falsità che hanno danneggiato il loro lavoro, e neppure si sono rassegnati a fare la parte dei comprimari si sono rimessi al lavoro con rinnovato impegno e voglia di conoscere meglio la situazione, i meriti degli altri, i torti e gli errori propri, se ce ne sono, per superarli e migliorare ulteriormente un prodotto che essi conoscono già come qualitativamente migliore di tanti altri. Si spiegano così - e sono una conferma della serietà e della professionalità dei grappaisti - gli studi e le ricerche nazionali e regionali affidate recentemente dalla Camera di commercio di Udine al centro «S W G» di Trieste, o dal Con-

sorto friulano all'Università, dal Consorzio trentino all'Istituto agrario di San Michele all'Adige, o dai piemontesi all'Istituto di enologia di Asti, che hanno costituito la base per il Convegno nazionale svolto dal 15 al 17 ottobre a Udine all'insegna dello slogan «Benvolentieri, grappa». Tre giorni di dibattito e di venchie su una lunga serie di «perché». Alla fine è risultato che i distillatori avevano già fatto un buon lavoro a livello produttivo creando un'ampia varietà di grappe - grappe qualificate, piacevoli, asciutte e morbide, di gusto raffinato, profumate, aromatiche, aromatizzate, sempre armoniose, garantite sotto ogni aspetto da costanti analisi di laboratorio. Le ultime novità erano rappresentate dalla distillazione del Piccolo (un vitigno raro friulano particolarmente pregevole) dell'uva, che è una variante della grappa tradizionale, e dall'apprezzamento del «monovittigno». Insomma, il «Benvolentieri, grappa» era pienamente giustificato. Ma dal confronto di Udine, che è una capitale della grappa, sono pure emersi altri insegnamenti e altri impegni per affinare ancor più i distillati cercando di aderire pienamente ai nuovi gusti del pubblico. In sostanza, al Convegno nazionale i grappaisti hanno potuto constatare con soddisfazione che il loro prodotto non solo ha raggiunto l'alta qualità, ma non teme confronti. Hanno scoperto, infine, che il problema vero sta nell'immagine e nella capacità - soprattutto finanziaria - di polarizzarla con l'informazione e l'iniziativa promozionale. Ma non si sono spaventati, perché il prodotto c'è, può reggere bene sia gli elogi pubblicitari che la spinta promozionale suggerita dal messaggio di Udine, «Benvolentieri, grappa».



Analisi di un campione di grappa al Laboratorio di ricerca di S. Michele all'Adige. Nella foto Franco Studio (Udine) a sinistra, Gianni Bravo, presidente della Camera di commercio di Udine, apre il Convegno nazionale della grappa

Fantasia, idee e scienza per distillare le vinacce

Venti relatori di razza, tecnici, scienziati, scrittori, pubblicitari, cento produttori e altri addetti ai lavori, 50 giornalisti, tre giorni di dibattito è questa la scheda finale del Convegno nazionale della grappa, che è stato «guidato» con perizia da Is Benini, direttore della rivista «Il Vino», all'insegna di un messaggio particolarmente significativo, «Benvolentieri, grappa». È il caso di citare qualche titolo e qualche nome per dare un'idea dei temi e dei valori in campo a Udine dove si sono svolti i lavori, segnaliamo «La ricerca scientifica sulla grappa al servizio del consumatore» di Sensidoni, dell'Università di Udine e Di Grazia, ricercatore, «Filtrazione e refrigerazione nella riduzione a grado dei distillati di vinaccia e di pere» di Versini, Dell'Eva e Inama dell'Istituto agrario di S. Michele all'Adige; «Collaborazione tra cantine e distillere per una grappa migliore» di Piero Pit-

taro, presidente dell'Associazione enotecniche, «Rapporti tra matena prima e qualità della grappa. Vinaccia fermentata o no» di Luciano Ussello Tomassini, direttore dell'Istituto sperimentale di enologia di Asti, «La grappa dall'hard al soft» di Folco Portinan scrittore, «Le referenze dei consumatori sulle grappe aromatiche, aromatizzate, giovane, secca e invecchiata» di Solci e Trimani, «L'italiano al bar e il digestivo» di Mauro Lotti, barman del Grand Hotel di Roma.

Al termine di un convegno così impegnativo non poteva mancare la «mozione conclusiva» che, dopo aver ribadito l'esigenza della «definizione di grappa» nei termini approvati all'unanimità al Convegno di Treviso, segnala che i distillatori «non concordano, con qualsivoglia riserva della denominazione di grappa al solo distillato soggetto a un periodo di invecchiamento, es-

Gianni Bravo, presidente della CdC, dice:

«Chiara riscossa dei produttori»

Il Convegno nazionale della grappa, promosso dalla Camera di commercio di Udine con la collaborazione delle Camere di commercio di Asti, Treviso, Trento e Vicenza e dei Consorzi di tutela delle grappe friulana, veneta e trentina, aveva come punto di riferimento, oltre a studi e ricerche regionali, una indagine nazionale sull'immagine e il consumo. Inoltre tra i 20 relatori figuravano non pochi studiosi di varie discipline. Insomma, il raduno nel capoluogo friulano non è stato una vacanza, ma un vero seminario di studio per valutare la situazione e dare nuove chances alla grappa. Il Convegno è stato utile? Chiamo la domanda al presidente della Camera di

commercio di Udine, Gianni Bravo, che ci risponde senza esitazione: «Non solo è stato utile, ma ha pure suggerito nuove idee per la produzione e le iniziative promozionali. Inoltre, qui si è deciso di dar vita a un comitato promotore che ha il compito di operare per la valorizzazione e la tutela della grappa». Insomma, i distillatori di vinacce sono alla riscossa. Ma in quale direzione? «C'è un'esigenza di aggiornamento che riguarda non solo le nuove tecniche di comunicazione, l'immagine e le attività promozionali, ma anche gli apporti della scienza e le difficoltà normative e fiscali. Infine, c'è la politica comunitaria che non deve penalizzare, come accade

ora, ma sostenere la grappa, che è il distillato d'Italia. I grappaisti hanno già le carte in regola, hanno rinnovato gli impianti, istituito laboratori di analisi, aggiornato le graduazioni alcoliche, qualificato il prodotto e creato un numero notevole di varianti per tutti i gusti, e sono disposti a produrre nuove grappe, ancora più pregiate, ma è chiaro, specialmente dopo il convegno di Udine, che essi si troveranno in svantaggio nella sfida della concorrenza se lo Stato e la Comunità europea non faranno una politica rispettosa delle esigenze di questo settore tipicamente italiano. Per l'immagine e la promozione invece c'è solo - e in parte - il problema finanziario, che comunque non è irrisolvibile».

Nel cuore delle DOLOMITI... tra la jent ladina.

Con l'Unità sulla neve. Una vacanza nuova e completa. Svago, sport, cultura, divertimenti, politica e spettacoli per grandi e piccoli.

Manifestazioni sportive, sci alpino e sci nordico, pattinaggio e giochi sulla neve, gite organizzate.

Sistemazione in confortevoli alberghi o in appartamento.

Una grande ospitalità in una delle più belle zone delle Dolomiti.



FESTA NAZIONALE DE L'UNITA' SULLA NEVE

14 - 24 gennaio 1988 - Moena

Val di Fassa - Trentino

PREZZI ALBERGHI MOENA - SORAGA - S.PELLEGRINO

	Gruppo A	Gruppo B	Gruppo C	Gruppo D
3 gg (dal 14 al 17)	152.000 -	136.500 -	125.000 -	117.000 -
7 gg (dal 17 al 24)	310.000 -	277.000 -	255.000 -	238.000 -
10 gg (dal 14 al 24)	420.000 -	375.000 -	346.000 -	323.000 -

PREZZI CONVENZIONATI DEGLI APPARTAMENTI

Tutto compreso esclusa la biancheria (L. 5.000 - a posto letto per lenzuola)

	4 letti (+1)	6 letti (+1)	8 letti (+1)
7 gg	320.000 -	370.000 -	400.000 -
10 gg	400.000 -	450.000 -	480.000 -

OFFERTA TURISTICO-SPORTIVA

Prezzi particolari, sconti e facilitazioni per gli ospiti della festa con i maestri di sci e con i noleggiatori delle attrezzature da sci SKIPASS TRE VALLI prezzi convenzionali L. 116.800 per 9 giorni, L. 90.400 per 6 giorni, L. 78.900 per 5 giorni, L. 51.900 per 3 giorni e L. 20.000 per un giorno, 20% di sconto sullo SKIPASS SUPERSKI

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: Comitato Organizzatore Festa de L'Unità sulla Neve Via Suffraggio 21 - Trento - Tel. 0461/37113

SCHEDE DI PRENOTAZIONE

La prenotazione viene richiesta telefonando allo 0461/37113 e compilando integralmente la presente scheda

Il sottoscritto _____ residente a _____ prov _____

Via _____ n _____ Telefono _____ L. 14 24/1

prenota dal _____ gruppo _____ MOENA SORAGA _____ S. PELLEGRINO _____

presso l'albergo _____

pensione completa mezza pensione

N _____ stanze con N _____ posti letto _____ N _____ stanze con N _____ posti letto _____

N _____ stanze con N _____ posti letto _____ N _____ stanze con N _____ posti letto _____

prenota dal _____ gruppo _____

presso l'appartamento da N _____

Verba l'importo anticipato di L. _____ mezzo assegno o rimborsare _____

Intestato alla Festa Nazionale de L'Unità sulla Neve allegando ricevuta _____

Data _____ Firma _____