

GRAPPA E FRUTTA, DOMENICA 1 OTTOBRE DISTILLERIE APERTE IN SEI REGIONI

26 Settembre 2017



ROMA - Degustazioni e abbinamenti con la frutta e con altri prodotti tipici dei territori di appartenenza, visite guidate, selfies e tanta voglia di divertirsi e allo stesso tempo informarsi su come e dove nasce il distillato italiano di bandiera: domenica 1 ottobre in 17 distillerie di sei regioni italiane - Valle d'Aosta, Lombardia, Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna e Toscana - è tempo di Grapperie Aperte, l'evento organizzato dall'Istituto nazionale Grappa per promuovere e valorizzare una delle eccellenze più apprezzate nel mondo dell'Italian Style.

Tema conduttore della giornata sarà Grappa&Frutta, interpretato in ciascuna delle 17 distillerie in modo originale e soprattutto invitante, che aiuterà i presenti ad abbinare il prezioso distillato con frutti di stagione e indicativi di un preciso territorio, affinché le caratteristiche organolettiche di entrambi possano essere enfatizzate ed apprezzate.

Una occasione da non perdere per chi ama la grappa in tutte le sue declinazioni, unica nel suo genere grazie al tocco personale che in ogni goccia riesce a conferire l'esperienza del maestro distillatore e le vinacce utilizzate, il bouquet che racconta un terroir e l'etichetta che rappresenta sempre più spesso il tratto immediatamente riconoscibile a cui ci affidiamo al momento della scelta, che rimane pur sempre ragionata e orientata a un prodotto di alto livello.

Ciascuna grapperia avrà poi un proprio calendario delle attività da svolgersi durante la giornata e orari diversificati, da scoprire al sito www.istitutograppa.org nell'apposita sezione dedicata alla manifestazione. Da segnalare tuttavia alcune delle varie iniziative suggerite dalle aziende: dalle visite guidate al Museo della Distillazione a quelle ai masi storici dell'Alto Adige con strutture in alcuni casi risalenti a molti secoli fa e divenute poi distillerie, presentazioni di libri, anteprime su nuovi prodotti in uscita o ancora mostre di utensili antichi e moderni utilizzati per la lavorazione delle vinacce, esempio per eccellenza della sostenibilità del prodotto grappa, sia dal punto di vista ambientale - si va a estrarre la parte rimanente delle bucce d'uva riducendo al minimo lo scarto - sia economico, poiché da una materia prima di recupero si ottiene un pregiato distillato dalle caratteristiche sensoriali uniche.

Una produzione quella della grappa, equivalente a venti milioni di bottiglie da litro a 40% vol (82.000 ettanidri nel 2016), portata avanti da circa 140 distillerie distribuite su tutto il territorio nazionale per un valore - senza contare l'indotto - di oltre 300 milioni di euro e un bacino occupazionale di oltre mille persone impiegate direttamente a cui si aggiungono altri 20.000 lavoratori considerando anche l'indotto.

Per chi ama i social e i selfies, torna il contest fotografico di Grapperie Aperte su *Facebook* e *Instagram* dedicato quest'anno a "Grappa e frutta, tentazione perfetta". Il miglior scatto valutato da una giuria di qualità, sarà premiato con la pubblicazione della foto a supporto della comunicazione dell'Istituto nazionale Grappa - con citazione dei credits dell'autore - facendo così diventare i protagonisti della giornata in grapperia, veri e propri testimonial del distillato di bandiera, con ritratti di personaggi significativi per il mondo della distillazione, strumenti di lavoro, impianti di produzione o barricaie, abbinamenti o semplicemente occasioni di consumo, richiami al legame tra distilleria e territorio ed emozioni. Per partecipare è sufficiente pubblicare la foto sui già citati Social Network utilizzando l'hashtag #nomegrapperia accanto a #grapperieaperte2017.

Questo l'elenco delle distillerie che hanno aderito a Grapperie Aperte 2017: Roberto Castagner Acquaviti, Fratelli Brunello, Distilleria Li.di.A. e Poli Grappa in Veneto; Montù Beccaria, Peroni Maddalena, Rossi D'Angera e Borgo Antico San Vitale in Lombardia; Saint

Roch e La Valdotaïne in Valle d'Aosta, Kellerei Algund, Lahnerhof, Roner e Fischerhof in Alto Adige, Bonollo e Nannoni in Toscana, Faled in Emilia Romagna.