

COMUNICATO STAMPA

Molti visitatori nelle distillerie per "Piemonte Grappa"

L'edizione 2025 di "Piemonte Grappa - Alla Corte dell'Alambicco" ha riscosso nuovamente un buon successo, con un'affluenza nelle distillerie molto simile a quella dello scorso anno, sempre in qualche modo proporzionata alle dimensioni delle aziende, all'offerta e anche alla singola campagna promozionale compiuta accanto alla intensa programmazione allestita e diffusa dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. Complice la bella giornata di sole sul Piemonte, molti appassionati hanno raggiunto nei diversi territori le distillerie dei loro luoghi spingendosi anche nelle altre zone di Langa, Roero, Monferrato, alto Piemonte e Alessandrino, dove in questo periodo gli alambicchi sono pronti a ricevere grandi quantità di materia prima - la vinaccia - proveniente dalla vendemmia delle diverse uve coltivate nella regione.

Turisti e appassionati del distillato italiano di bandiera hanno potuto fare una visita approfondita nelle aziende: accompagnati da personale qualificato si sono inoltrati tra le colonne di distillazione degli impianti, nelle cantine di invecchiamento e nelle aree di stoccaggio dove la vinaccia con il suo profumo diviene protagonista, terminando sempre con una degustazione di ogni prodotto dell'azienda spesso condotta insieme agli assaggiatori di ANAG Piemonte. Anche quest'anno non sono mancati gruppi di giovani interessati alla produzione della grappa, e così anche i visitatori stranieri. Diversi gli allestimenti creativi e anche legati alla tradizione che hanno offerto un valore aggiunto alla giornata, raccogliendo la curiosità del pubblico. Insomma, la storia di "Piemonte Grappa", che ogni anno segna la prima domenica di ottobre come un appuntamento fisso in distilleria, continua a scrivere nuove pagine e anche a includere nuove aziende che si aggiungono a quelle "storiche": è successo già quest'anno e succederà ancora con le nuove distillerie che sono entrate a far parte del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo.