

Grappa tutelata dal marchio Ig Pronte le regole, avviato l'iter

Vietata l'aromatizzazione, ammessa l'aggiunta di piante o frutti

il caso

DANIELE MAMMOLITI
AOSTA

Acquavite di vinaccia non aromatizzata ottenuta da uve prodotte e vinificate in Valle, distillata e imbottigliata in impianti situati sul territorio regionale. E' la carta di identità della «Grappa della Valle d'Aosta» che ha avviato ufficialmente il suo cammino per ottenere l'«indicazione geografica protetta» (Ig). Dopo la domanda di registrazione dell'Ig - bilingue, e dunque anche nella denominazione «Grappa de la Vallée d'Aoste» - presentata lo scorso 7 settembre dall'Istituto Tutela della Grappa VdA, ieri la giunta regionale ha dato il via libera alla trasmissione della pratica al ministero delle Politiche agricole.

Una storia importante

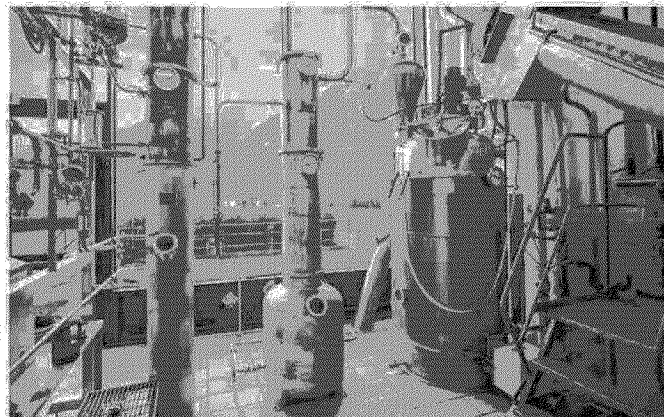
Le prime citazioni scritte della produzione di grappa valdostana si possono far risalire alla metà del 1800. «Il prodotto ottenuto - si legge nella scheda tecnica inviata al ministero - ha sempre rivestito una notevole importanza perché contribuiva ad estrarre la ricchezza alcolica dalla materia povera quali i residui del vino, al termine della fermentazione, e della vinaccia». Il risultato aveva ampi utilizzi: attraverso l'infusione del distillato con erbe, radici e bacche si ottenevano rimedi galenici presenti tanto nella farmacologia ufficiale quanto in quella popolare. A caratterizzare la grappa della Valle d'Aosta è lo stesso territorio: «Le cantine

ove si ottengono le vinacce fresche e fermentate si trovano nelle vicinanze delle distillerie, ciò consente di condizionare le vinacce in breve tempo prima che avvengano fenomeni di degradazione qualitativa e di mantenere quindi le caratteristiche sensoriali delle uve. Tale elemento - continua la scheda tecnica - è di fondamentale importanza per l'estrazione dei profumi e dei composti che conferiscono il carattere della

38

per cento

La gradazione minima che dovrà avere la Grappa Valle d'Aosta a indicazione geografica protetta



Dal 1800
Alambicchi
per distillare
la grappa
Le prime
citazioni
scritte
sulla produ-
zione di grap-
pa valdostana
risalgono alla
metà del XIX
secolo

grappa valdostana». Senza dimenticare «il rigido inverno alpino che contribuisce in maniera determinante all'ottenimento di questo risultato».

Le caratteristiche

La «Grappa della Valle d'Aosta», per avere l'Ig, dovrà avere una gradazione alcolica non inferiore al 38 per cento e, pur non ammettendo aromatizzazioni, potrà avere aggiunte di piante aromatiche o frutta, da indicare in etichetta. Ammesso anche l'uso del caramello, ma solo per la grappa sottoposta a invecchiamento di almeno 12 mesi. Per i prodotti invecchiati - esclusivamente in botti, tini e altri recipienti di legno - scatterà la distinzione in «vecchia - vieillie» o «invecchiata - affinée». In caso di invecchiamento superiore ai 18 mesi si potranno usare i termini «riserva - réserve» o «stravecchia - très affinée».

