



«Il riconoscimento dell'Unesco un bene anche per grappe e liquori»

NUOVI VERTICI

TREVISO Il primo incontro del Gruppo Vinicolo Distillati - Liquori di Assindustria Veneto-centro, presieduto da Armando Serena (Montelvini di Venegazzù), a Palazzo Giacomelli nei giorni scorsi ha visto la nomina dei vicepresidenti per i prossimi 4 anni. Per il comparto vinicolo sono Simone Vedovato (Vinicola Vedovato Mario di Trebaseleghe) e Settimo Pizzolato (La Cantina Pizzolato di Villorba) e Stefano Bottega (Bottega SpA di Bibano di Godega di Sant'Urbano), per Distillati e Liquori. «Vorrei - ha detto Serena (nella foto) - irrobustire la collaborazione col Gruppo Alimentare e col Gruppo Turismo per dar valore non solo ai prodotti ma all'intero Italian Life Style. In questo Unesco e Olimpiadi invernali di sicuro ci favoriranno. Mi piacerebbe esplorare la disponibilità dei gruppi spumantistici stranieri, che hanno investito nel mondo Prosecco, a eventuali azioni comuni a livel-

lo Ue». Guardando alle specificità dei distillati, Bottega ha rimarcato la centralità della grappa: «Quando le colline di Conegliano Valdobbiadene sono state riconosciute dall'Unesco parte del Patrimonio dell'Umanità, si è parlato molto di Prosecco. Anche la grappa ha origine dallo stesso humus ambientale e da una tradizione contadina plurisecolare». Ecco le considerazioni sulle procedure amministrative per i produttori: «La legislazione italiana sulla produzione di alcolici - ha precisato Bottega - è giustamen-

te severa. Tuttavia, il rigore fine a se stesso può essere causa di procedure farraginose e di un conseguente aggravio di costi rispetto a Paesi con normative altrettanto severe ma più agili. Vi è ad esempio l'obbligo che un funzionario dell'Agenzia delle Dogane sia presente in azienda ogni volta occorre movimentare la grappa, (per spostarla dalla distilleria al reparto di filtro e di riduzione del grado e infine all'imbottigliamento) e quando non è possibile si ritardano tutti i processi di lavorazione. Potrebbe bastare, se non l'autocertificazione, un controllo costante delle masse movimentate e delle verifiche a campione. Con l'innovazione tecnologica - ha concluso - la qualità è migliorata, rispettando la tipicità, potendo distillare a temperature più basse, che mantengono bene la carica organolettica dell'uva d'origine. E l'utilizzo della colonna demetilante permette quasi di eliminare gli eventuali residui di alcol metilico, per un prodotto di qualità da apprezzare bevendo poco ma bene».

