



I distillati

TREVISO Non tutti lo sanno, ma anche in Cina esiste la «grappa». Si chiama Baijiu ed è molto apprezzata. Ed è così che parte da Treviso una nuova vita per il distillato veneto per antonomasia.

«Ci siamo resi conto che i nostri prodotti, grazie agli eccezionali processi di distillazione e di conservazione delle vinacce, sono nettamente superiori rispetto alla media di quelli cinesi», spiega Stefano Bottega, presidente del gruppo vinicolo e distillati di Confindustria Veneto Est. «Tra i prossimi obiettivi commerciali delle distillerie venete ci deve essere la Cina».

L'analisi arriva a margine della 25esima edizione di «Spirits selection del concours mondial de Bruxelles», storico evento di degustazione che per la prima volta è stata ospitato in Italia. Sono stati quattro giorni intensi al Bhr Hotel di Quinto, nel Trevigiano: 140 assaggiatori provenienti da 40 Paesi del mondo (citiamo tra gli altri Messico, Stati Uniti, Sudafrica e Giappone), si sono dati appuntamento per valutare 2.300 distillati di ogni genere,

La nuova vita della grappa «Ora portiamola in Cina»

Bottega: «Piace all'estero, il business cresce»



Presidente Stefano Bottega

dal gin al rum. «C'erano anche tre importanti importatori cinesi, l'associazione con il Baijiu a loro è sembrata molto interessante», spiega ancora Bottega. Va precisato che la Cina (come qualsiasi altra nazione) non potrà mai fare «grappa» in senso stretto, poiché può essere prodotta esclusivamente con vinaccia ottenuta da uve prodotte e vinificate in Italia e può essere imbottigliata solo sul territorio italiano. Dunque, la vera grappa potranno solo importarla.

Il 40% della grappa italiana, oggi, è prodotta in Veneto, qui operano 12 distillerie storiche tra le più importanti a livello nazionale. Ai mercati internazionali piace anche il modello di economia circolare che vivono le vinacce esauste, dalle quali si estrae un combustibile per alimentare gli alambicchi, mentre dai vinaccioli si ricava un olio dalle proprietà antiossidanti.

Il business è in crescita: in Italia, nella sola Gdo si fatturano 140 milioni di euro (a questa cifra vanno sommati i dati horeca e di vendita al privato). Stando agli ultimi report Nomisma, tra il 2021 e il 2022 l'export di grappa è cresciuto del 16% (+8% a volume), con la Germania capace di accogliere il 59% del nostro export (+24% sull'anno), seguita da Svizzera (14%) e Austria (5%). La stima è che oggi si vendano circa 4 milioni di bottiglie di grappa all'estero, una crescita del 50% dal 2017 (fatturato complessivo di export: 60 milioni di euro), e che i margini di miglioramento siano ancora alti.

Gli industriali del settore vogliono dunque investire su

questo asset. «È un distillato che viene apprezzato anche dai consumatori stranieri ed è quindi importante accrescerne la visibilità anche in chiave di mixability: in questo caso i nostri competitor sono gin e vodka - dice ancora Bottega -. Anche per questo abbiamo presentato durante l'evento il cocktail "Vento", pensato dal bar tender Samuele Ambrosi con grappa, succo di limone, cordiale di camomilla e zucchero di canna. Ma sono sempre più apprezzate anche le grappe affinate in barrique, il pubblico che le richiede è lo stesso che beve whisky o rum».

A margine dell'evento internazionale sugli spirits, da segnalare anche la presenza del mondo del Prosecco. Alla cena finale di saluto al Castello di San Salvatore, a Susegana, i degustatori internazionali hanno infatti potuto provare le bollicine di Conegliano e Valdobbiadene, degustando etichette della Cantina produttori di Valdobbiadene, La Marca e Colli del Soligo.

Ma.Pi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

