

Pressemitteilung

Bozen, 15. September 2007

Fünf Medaillen für Südtiroler Brennereien

Preise für 2. internationalen Grappawettbewerb „Acquaviti d'oro“ verliehen

Heute wurden in Schloss Maretsch in Bozen die Preise zum 2. Internationalen Grappawettbewerb „Acquaviti d'oro“ verliehen. Bei dem Wettbewerb, der bereits im April in Tramin stattgefunden hat, traten heuer 208 Grappe und Brände aus Italien, Deutschland, Österreich und Spanien an. Dem Wettbewerb liegt ein äußerst enger Prämierungsrahmen zu Grunde. Lediglich 30% der teilnehmenden Destillate erhalten eine Auszeichnung. „Gerade diese strenge Bewertung ist ein großer Pluspunkt für unseren Wettbewerb. In diesem Jahr haben sich auch deshalb vor allem viele Teilnehmer aus dem Ausland – darunter auch aus zwei neuen Ländern - gemeldet. Wir haben im Lauf des Jahres viel Positives über den Wettbewerb gehört. Die Siegerbrennereien sehen die Auszeichnung nicht nur als Imagegewinn, sondern auch als gute Chance für eine deutliche Umsatzsteigerung des Produkts. Außerdem darf jedes Siegerprodukt mit einem Aufkleber der erzielten Medaille versehen werden. Dies macht den Konsumenten auf die getestete Güte der Brände aufmerksam und somit den Qualitätsvergleich transparenter“, weiß Günter Roner, Präsident der Vereinigung der Grappa- und Brändeverkoster Italiens der Sektion Südtirol (ANAG). Heuer erhielten 8 Destillate eine Goldmedaille von denen 2 an Südtiroler Brennereien gingen. Des Weiteren wurde 24-mal Silber und 37-mal Bronze vergeben, einmal erhielten Südtiroler Brennereien Silber und zweimal Bronze. Auch die EOS der Handelskammer, welche die Südtiroler Grappavereinigung betreut, begrüßt die Durchführung eines solchen Wettbewerbs. Denn wo man die Qualität und Güte eines Produktes misst, wird jene auch gefördert und angestrebt. Südtirol, das für die Herstellung hochqualitativer Grappa bekannt ist, ist wie geschaffen als Austragungsort einer solchen Veranstaltung.

Die Südtiroler Preisträger

In der Kategorie „junge Obstbrände“ teilten sich die Williams Christ Birne der Brennerei Unterthurner und die Williams Reserv der Brennerei Roner wegen Punktgleichheit Platz eins und damit Gold. In der gleichen Kategorie erlangte die Weberhof Hofbrennerei mit ihrem Apfelbrand eine Bronzemedaille. Die Grappa Pinot Noir von Roner und die Grappa di Monovitigno Lagrein von Villa Laviosa erhielten Silber bzw. Bronze in der Kategorie „junge Grappa“. Damit gehören diese Destillate zum Besten vom Besten, denn 97% der angetretenen Produkte erhielt unabhängig von den Medaillen die Note sehr gut. Das heißt sie erfüllen mehr als 80 von 100 Punkten nach dem Bewertungssystem der ANAG. Ein weiterer Beleg für den hohen Qualitätsmaßstab, der dem Wettbewerb zugrunde liegt.

Preise die sich auszahlen

Eine Medaille beim Internationalen Grappawettbewerb „Acquaviti d'oro“ zu erhalten, ist eine besondere Auszeichnung. Ziel des Wettbewerbs ist schließlich, Produkte besonderer Qualität zu fördern und den Produzenten einen Ansporn zu geben, sich stetig zu verbessern. Der Lohn für die Siegerprodukte geht weit über

Geprüfte Qualität

Qualitätszeichen



Milch und Milchprodukte
Brotspesialitäten
Gemüse
Beeren
Honig
Grappa
Apfelsaft
Heil- und Gewürzpflanzen

g.g.A.* / g.U.**



Südtiroler Apfel g.g.A.



Südtiroler Speck g.g.A.

Stilfser g.U.

* geschützte geographische Angabe

**geschützter Ursprung

EOS.

Export Organisation Südtirol
der Handelskammer Bozen
Südtiroler Straße 60
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 945 693
Fax +39 0471 945 692
produkte@suedtirol.info
presse.produkte@suedtirol.info
www.suedtirol.info/produkte

die gewonnenen Medaillen hinaus. Die internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV), die Schirmherrin des Wettbewerbs, wird die besten Produkte gemäß ihrer Bestimmungen gebührend hervorheben. Außerdem werden die Sieger auch auf der Website der ANAG (www.anag.it) angeführt, „Die ANAG selbst organisiert den Wettbewerb ohne Gewinnabsichten. Unser Antrieb ist vielmehr die Passion für ein außergewöhnliches Destillat. Im Sinne unseres Statuts ist es unser Ziel, das Image von Qualitätsbränden zu optimieren und die Qualität lokaler Produkte bekannter zu machen“, so Angelo Vezaro, Sekretär der ANAG Sektion Südtirol.

Unabhängigkeit der Verkoster ist oberstes Gebot

Die 86 professionellen Verkoster der ANAG haben die Produkte genau geprüft. Bei den durchgeführten Verkostungen achteten die Organisatoren streng auf die Unabhängigkeit der urteilenden Verkoster. Auch die Bewertung der Destillate folgt strengen Richtlinien. Jedes Destillat wird von mindestens sechs Testern verkostet. Die höchste und die niedrigste der sechs vergebenen Punktwertungen werden aus der Wertung genommen. So garantieren die verbleibenden vier Werte ein objektives Urteil. Absprachen unter den Testern sind ebenfalls ausgeschlossen. Die Reihenfolge der zu bewertenden Destillate und ihre Nummerierung auf dem Bewertungsbogen sind bei jedem Tester unterschiedlich.

Im Bild von links nach rechts:

Günter Roner (Präsident der ANAG Sektion Südtirol), Stefan Unterthurner (Brennerei Unterthurner/Marling und Gewinner einer Goldmedaille), Andreas Roner (Brennerei Roner/Tramin und Gewinner einer Gold- und Silbermedaille), Angelo Vezaro (Sekretär der ANAG Südtirol).

Nicht im Bild die Vertreter zwei weiterer Unternehmen, welche eine Medaille erhalten haben: die Brennerei Villa Laviosa in Branzoll und die Weberhof Hofbrennerei in Kastelbell

Informationen

Cover public relations

Dr. Silvia Schroffenegger

Pressebeauftragte Südtiroler Qualitätsprodukte

Medien Südtirol

Kuntersweg 10/A

I-39053 Kardaun

mobil 335 6672403

Tel. +39 0471 36 00 74

Fax +39 0471 36 06 89

Mail: presse.produkte@suedtirol.info

Internet: www.suedtirol.info/produkte