

Comunicato stampa

Bolzano, 15 Settembre 2007

Cinque medaglie alle distillerie dell'Alto Adige

Assegnati i premi per il 2° Concorso internazionale per grappe e acquaviti "Acquaviti d'oro"

Oggi, nella cornice di Castel Mareccio a Bolzano sono stati assegnati i premi per il 2° Concorso internazionale per grappe e acquaviti "Acquaviti d'oro". Quest'anno al concorso, che si è tenuto a Termeno in aprile, hanno preso parte 208 grappe e acquaviti prodotti da distillerie italiane, tedesche, austriache e spagnole. La competizione è caratterizzata da criteri di premiazione estremamente rigorosi. Solo il 30% dei distillati presentati ottiene un riconoscimento. "Proprio il severo criterio di valutazione rappresenta un importante plusvalore per il nostro concorso. È soprattutto per questo motivo che all'edizione di quest'anno hanno preso parte molti concorrenti esteri, tra cui alcuni da due nuovi paesi. Nel corso dell'anno abbiamo sentito parlare molto bene del concorso. Le distillerie premiate non considerano infatti il riconoscimento come mero guadagno in termini di immagine, ma anche un'ottima opportunità per incrementare notevolmente le vendite. Inoltre, ogni prodotto premiato potrà fregiarsi di un adesivo che riproduce la medaglia conquistata. Ciò permette di richiamare l'attenzione dei consumatori sulla qualità verificata dei distillati e quindi di rendere maggiormente trasparente il confronto", afferma Günter Roner, Presidente della sezione altoatesina dell'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappa). Quest'anno la medaglia d'oro è stata assegnata a 8 distillati, 2 dei quali prodotti da distillerie altoatesine. Sono state inoltre assegnate 24 medaglie d'argento, una delle quali ad una distilleria altoatesina, e 37 di bronzo, 2 delle quali a prodotti dell'Alto Adige. Anche l'EOS della Camera di Commercio, che cura l'attività dell'Associazione produttori grappa dell'Alto Adige, appoggia l'effettuazione di questo concorso, in quanto promuove e dà impulso alla qualità e alla bontà di un prodotto in un settore dove si sentiva la mancanza di un intervento di questo tipo, senza contare che l'Alto Adige, famoso per la produzione di grappa ad alti livelli, è la sede ideale per ospitare una manifestazione di questo genere.

I distillati altoatesini premiati

Al primo posto a parità di punti, per la categoria "acquaviti di frutta giovani", si sono divise la medaglia d'oro l'acquavite di pere Williams Christ della distilleria Unterthurner e l'acquavite di pere Williams Reserv della distilleria Roner. Nella stessa categoria ha conquistato la medaglia di bronzo anche la distilleria Weberhof con la sua acquavite di mele. La Grappa Pinot Noir di Roner e la Grappa di Monovitigno Lagrein di Villa Laviosa hanno ottenuto rispettivamente l'argento e il bronzo nella categoria "grappe giovani". Così ora questi distillati possono essere annoverati tra "il meglio del meglio", visto che il 97% dei prodotti presentati ha ottenuto un giudizio ottimo indipendentemente dalle medaglie conquistate. Ciò significa che questi prodotti hanno raggiunto più di 80 punti sui 100 previsti dal sistema di valutazione dell'ANAG. Una dimostrazione ulteriore dell'alto standard qualitativo che caratterizza questo concorso.

Qualità controllata

Marchio di qualità



Latte e latticini
Specialità di pane
Verdura
Fragole e piccoli frutti
Miele
Grappa
Succo di mela
Piante officinali e aromatiche

IGP* / DOP**



Mela Alto Adige IGP



Speck Alto Adige IGP

Stelvio DOP

* Indicazione geografica protetta

**Denominazione di origine protetta

EOS.

Organizzazione export
Alto Adige della Camera di
commercio di Bolzano
Via Alto Adige 60
39100 Bolzano
Tel. 0471 945 693
Fax 0471 945 692
prodotti@suedtirol.info
stampa.prodotti@suedtirol.info
www.suedtirol.info/prodotti

Premi che pagano

Vincere una medaglia al concorso "Acquaviti d'oro" è un riconoscimento particolare. In fin dei conti, lo scopo del concorso è quello di promuovere prodotti di alta qualità e stimolare i produttori a migliorarsi costantemente. Il "guadagno" per i prodotti vincitori non si limita alla conquista di una medaglia. L'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, che ha concesso il proprio patrocinio al concorso, darà il dovuto rilievo ai prodotti migliori, secondo le proprie disposizioni. Inoltre, i vincitori saranno menzionati anche sulla homepage dell'ANAG (www.anag.it). "La stessa ANAG organizza il concorso senza scopo di lucro. Ciò che ci spinge è la passione per questi prodotti. Secondo statuto, lo scopo della nostra associazione è quello di promuovere e valorizzare le grappe e acquaviti ottenute secondo gli usi locali e tradizionali, e i risultati del concorso ci indicano che abbiamo raggiunto questo obiettivo", afferma Angelo Vezzano, segretario della sezione altoatesina dell'ANAG.

L'indipendenza dei degustatori è un principio imprescindibile

Gli 86 degustatori professionisti dell'ANAG hanno testato attentamente i prodotti. Nell'ambito delle degustazioni, gli organizzatori hanno verificato rigorosamente l'assoluta indipendenza dei degustatori. Anche la valutazione dei distillati segue criteri rigorosi. Ogni distillato dev'essere assaggiato da almeno sei degustatori. Il punteggio massimo e quello minimo vengono scartati. I quattro voti rimanenti garantiscono un giudizio obiettivo. È esclusa anche la possibilità di eventuali accordi tra degustatori. Infatti, l'ordine di valutazione dei distillati e la relativa numerazione sulla scheda di valutazione sono diversi per ogni esaminatore.

Foto da sinistra a destra:

Günter Roner (presidente sezione altoatesina ANAG), Stefan Unterthurner (distilleria Unterthurner, vincitore medaglia d'oro), Andreas Roner (distilleria Roner, vincitore medaglia d'oro e bronzo), Angelo Vezzano (segretario della sezione altoatesina dell'ANAG)

Non sulla foto gli altri vincitori dell'Alto Adige: la distilleria Villa Laviosa e Weberhof

Informazioni

Cover public relations

Dr. Silvia Schroffenegger

Addetta stampa prodotti di qualità dell'Alto Adige

Media Alto Adige

Via Kunter, 10/A

I-39053 Cardano (BZ)

Cell. 335 6672403

Tel. +39 0471 36 00 74

Fax +39 0471 36 06 89

Mail: stampa.prodotti@suedtirol.info

Internet: www.suedtirol.info/prodotti