



Gli alambicchi in rame discontinui a vapore della Distilleria Nonino

Le 3 cose assolutamente da sapere per riconoscere una VERA Grappa artigianale

Data di pubblicazione: 10 maggio 2021



Francesca Bardelli Nonino | Follow

Sesta generazione della famigl...

458 54 0

Gli estimatori di grappa al momento dell'acquisto non hanno dubbi: fattore decisionale nell'acquisto del distillato italiano per eccellenza è la sua artigianalità.

Tuttavia, diciture fuorvianti in etichetta e una tutela da parte della legge italiana non abbastanza rigorosa, rendono difficile anche ai più esperti riconoscere una VERA Grappa artigianale.

Ecco allora “Le 3 cose assolutamente da sapere per riconoscere una VERA Grappa artigianale.”

1. Nell'etichetta non c'è scritto “distillata con metodo artigianale”? È il caso di insospettirsi!



Tutti i distillati Nonino presentano in etichetta la dicitura "100% distillata con metodo artigianale" per comunicare la propria artigianalità in modo diretto e trasparente con i propri estimatori.

La legge italiana consente di dichiarare sull'etichetta della propria grappa il metodo di distillazione con cui è stata ottenuta. Vista l'importanza e il valore dato dagli estimatori di grappa all'artigianalità della stessa, sarebbe assolutamente contro ogni valorizzazione del proprio distillato, omettere una informazione fondamentale come "Distillata con metodo artigianale". D'altra parte, poiché si tratta di un'informazione facoltativa e non obbligatoria, va da sé che il produttore di grappa industriale non dichiarerà mai il metodo di distillazione in etichetta. Comprometterebbe irrimediabilmente la sua immagine.

*Nel caso della grappa non conta solo quello che viene scritto in etichetta,
ma anche quello che viene omesso!*

***Se non è espresso chiaramente che la distillazione è artigianale,
vuol dire che la grappa è stata ottenuta da distillazione industriale.***

2. In etichetta c'è scritto "distilleria artigianale"? Non significa che questa venga anche utilizzata!

La differenza fra Grappa artigianale e grappa industriale è nota, ma in pochi conoscono quella fra Grappa di Alambicco e Grappa di Imbottigliatore.

La Grappa di Alambicco è la grappa distillata, imbottigliata e messa in vendita dallo stesso distillatore. **La Grappa di Imbottigliatore** invece, è la grappa a pieno grado distillata da una distilleria e imbottigliata (dopo averla diluita e miscelata per avere un profilo organolettico costante) da un'altra.

*È possibile avere una distilleria artigianale
ma imbottigliare e vendere grappa industriale!*

Questa pratica è molto diffusa:

in Italia ci sono meno di 130 distillerie e ben più di 500 imbottiglieri!

(Dati da 'Il Grande Libro della Grappa' edizione Hoepli)



"How It's Made" documentario della rete Discovery Channel sceglie Grappa Nonino come esempio e icona per spiegare al mondo come nasce la Grappa artigianale.

I motivi dietro questa scelta sono semplici: marketing e risparmio di costi di produzione.

Poter dichiarare in etichetta di avere una distilleria artigianale dà importanti benefici nella percezione del prodotto e nell'immagine della propria azienda.

Tuttavia distillare con metodo artigianale costa fino a dieci volte di più rispetto a distillare con metodo industriale.

Per molti è più conveniente usare la distilleria artigianale come semplice leva marketing e acquistare e imbottigliare grappa distillata da terzi.

3. In etichetta c'è scritto "Prodotta e imbottigliata da XYZ" o "distillata e imbottigliata da XYZ"? La differenza è tanta!

La legge dell'Unione Europea individua come produttore colui che ha effettuato l'ultima trasformazione del prodotto. Per questo, anche chi semplicemente miscela o diluisce la grappa distillata da altri per poi imbottigliarla, risulta come produttore sull'etichetta.

Prodotta e
imbottigliata da XYX
Distillatori via dei matti 0
Pampalunga 00000

Etichetta del finto brand di Grappa XYZ riportante la scritta "PRODOTTA E IMBOTTIGLIATA DA XYZ DISTILLATORI"

La scritta "Prodotta e imbottigliata da XYZ" in etichetta rivela solo l'origine dell'imbottigliatore della grappa, non di chi l'ha distillata.

Per differenziare la sua grappa da quella dell'imbottigliatore, il distillatore può scrivere in etichetta "Distillata e imbottigliata da ..."



Tutti i distillati Nonino presentano in etichetta la scritta "DISTILLATA E IMBOTTIGLIATA DA NONINO DISTILLATORI SRL"



Tutti i distillati Nonino invecchiati presentano in etichetta la scritta "DISTILLATA, INVECCHIATA E IMBOTTIGLIATA DA NONINO DISTILLATORI SRL".

Leggere l'etichetta è l'unico modo per essere sicuri della qualità di quello che si acquista!

Ancora una volta leggere l'etichetta della Grappa è fondamentale per capire la vera qualità del distillato. L'etichetta della Grappa non ha solo una funzione promozionale o attrattiva, è la parte più importante della bottiglia. Il produttore è tenuto a rispettare una complessa normativa che stabilisce le informazioni obbligatorie e facoltative che rispettivamente devono o possono apparire sull'etichetta del prodotto che vende.

Dichiarare il falso in etichetta è frode!

***Per questo l'etichetta della Grappa è la fonte di informazioni
sul prodotto più attendibile.***

***Se si parla di distillazione artigianale solo sul sito o sui post social,
ma non sull'etichetta della grappa non ci si può fidare.***

Sapere quali informazioni il produttore potrebbe comunicare in etichetta ma sceglie di non comunicare (o non può comunicare perché non corrispondenti al vero) è fondamentale per un consumo consapevole e per difendere la qualità del Made in Italy nel mondo.

#BeviResponsabilmente

Pubblicato da



Francesca Bardelli Nonino

Sesta generazione della famiglia No...

Scrivere questo articolo su “Le 3 cose assolutamente da sapere per riconoscere una VERA Grappa artigianale” mi ha riempito di orgoglio. Non tanto perché era da più di 6 mesi che cercavo di metterlo nero su bianco; ma perché mi ha fatto capire ancora di più quanto -in un settore in cui l'artigianalità è solo una parola abusata per fare marketing- la mia famiglia ha cercato in ogni angolo delle nostre etichette di dichiarare il nostro amore per la Grappa. Un amore che inizia nel ricercare la migliore vinaccia da distillare e continua nel voler farvi capire l'enorme differenza fra “avere una distilleria artigianale” e “distillare e imbottigliare” grappa artigianale. Buona lettura! NONINO DISTILLATORI S.R.L. [#grappanonino](#) [#Grappa](#) [#distillati](#) [#artigianato](#) [#madeinitaly](#) [#aziendeitaliane](#) [#italia](#) [#sommelier](#) [#ristoranti](#) [#ristorazione](#) [#marketingdigitale](#) [#marketing](#) [#brand](#) [#branding](#) [#socialmedia](#) [#qualità](#) [#eccellenze](#) [#familybusiness](#) [#azienda](#) [#italianfood](#) [#italianwine](#) [#drink](#) [#foodnews](#) [#tasting](#) [#beviresponsabilmente](#) [#distillery](#)