

il Bollettino

Sai davvero che grappa acquisti?

Di [Edoardo Lisi](#)



La mancanza di trasparenza delle etichette minaccia i consumatori e le eccellenze italiane della grappa. Infatti, alcune aziende utilizzano nomi fantasiosi per ingannare gli estimatori sull'invecchiamento. È l'allarme lanciato da Francesca Bardelli **Nonino**, Digital Communication Manager di **Nonino** Distillatori, nel corso dell'“Innovation Made in Italy Conference”, organizzata dall'Associazione Nazionale Giovani Innovatori (ANGI) nella cornice del Salone degli Arazzi del Ministero delle [Imprese](#) e del Made in Italy. Lo spirit italiano va a ruba sui mercati internazionali, come dimostra il boom dell'export: + 23 % tra gennaio e ottobre 2022 rispetto allo stesso periodo del 2021. Tuttavia, sui nostri scaffali non è sempre semplice distinguere un distillato industriale da uno artigianale e individuare il tempo di invecchiamento.

Grappa, attenzione al trucco del caramello

Vietare alcuni prodotti non risolve alla radice il problema della concorrenza sleale e della contraffazione. Le etichette sono il primo strumento per difendere il Made in Italy e i diritti dei consumatori. La grappa è uno dei prodotti alimentari che paga maggiormente le conseguenze di regole troppo blande che prestano il fianco a un'etichettatura ingannevole.

«Dobbiamo affrontare grandissimi problemi riguardo l'invecchiamento. La legge italiana permette l'aggiunta di caramello fino al 2% in un distillato che è stato fatto invecchiare 12 mesi senza doverlo dichiarare in etichetta», [ha spiegato Francesca Bardelli Nonino](#). «L'aggiunta fa sì che il prodotto diventi più dolce, simulando un invecchiamento per più tempo. Questo di per sé non sarebbe un problema, ma lo diventa nel momento in cui la legge italiana dice che puoi indicare l'invecchiamento in etichetta, espresso con un numero seguito da mesi o anni», ha affermato l'influencer della grappa.

«Succede in moltissimi casi che i produttori utilizzino il caramello per nascondere la vera età e inventino nomi di fantasia fuorvianti. Un esempio è *Grappa 5*. Quel numero non indica l'invecchiamento, ma il consumatore finale non è a conoscenza di questo fatto. Il colore scuro e i numeri evidenziati potrebbero far pensare che siano un'indicazione dell'anno di produzione, ma non è così», ha aggiunto **Nonino**.

Diventare distillatore? Facile come bere un bicchier d'acqua

L'industria italiana della grappa deve far fronte anche a un altro problema di non poco conto: la confusione tra imbottigliatore e distillatore. Una mancanza di chiarezza che si ripercuote sull'ignaro consumatore, che pensa di acquistare un distillato puro, di prima mano, ma spesso non è così.

«Quello che vorremmo che diventasse obbligatorio indicare nell'etichetta è il nome del distillatore oltre quello dell'imbottigliatore. Oggi si è considerati produttori anche se si aggiunge acqua demineralizzata a una grappa distillata da qualcun altro. Questo secondo noi è una completa mancanza di trasparenza per il consumatore finale», ha spiegato **Nonino**.

I numeri della grappa

Nel 2022, [la grappa è il superalcolico più richiesto in Germania](#), in aumento del 33% rispetto al 2021, stando all'ultima analisi realizzata da Nomisma per AssoDistil. L'aumento maggiore di flussi però si registra negli Stati Uniti, dove la categoria dei liquori cresce del 33% rispetto all'anno precedente. Il distillato si conferma il re dei superalcolici anche nel mercato fuori casa, con pranzo e cena che contribuiscono per il 75% alle buone performance. I distillati guidano la classifica delle bevande, con un +88% sul 2021.