

I QUADERNI dell'ENOTECA

PALAZZO ROCCABRUNA

# LA GRAPPA E I DISTILLATI IN TRENTINO



PALAZZO  
ROCCABRUNA

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. TRENTO

Il vino e i prodotti come simbolo di un'identità culturale: qui sta il senso de "I Quaderni dell'Enoteca", una collana che si propone come percorso attraverso i sapori e i saperi del territorio e che idealmente prosegue l'attività dell'enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna nella diffusione di una cultura di prodotto ispirata alle tradizioni vitivinicole locali e ad un approccio consapevole ed evoluto al mondo dell'enogastronomia.



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*

**TRENTINO**



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

**I QUADERNI** dell'**ENOTECA**

P A L A Z Z O   R O C C A B R U N A

## **I Quaderni dell'Enoteca**

Collana di approfondimenti sulla viticoltura trentina della Camera di Commercio I.A.A. di Trento – Area promozione e sviluppo

### **Editore**

Camera di Commercio I.A.A. di Trento  
via Calepina, 13 – 38122 Trento  
tel. 0461/887101 – fax 0461/239853  
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it  
www.tn.camcom.it  
www.enotecadel trentino.it

**Anno 2014 – Edizione 2016**

### **Osservatorio delle produzioni trentine**

Camera di Commercio I. A. A. – Palazzo Roccabruna  
via S.S. Trinità, 24 – 38122 Trento

### **A cura di**

Mauro Leveghi

### **Autori**

Maria Serena Bandini, Adriano Zanotelli

### **Hanno collaborato**

Istituto Tutela della Grappa del Trentino

### **Progetto grafico**

Trentagradi snc

### **Impaginazione**

Artimedia sas

### **Stampa**

Grafiche Futura

### **Foto**

Archivio C.C.I.A.A. di Trento – Archivio Trentino Marketing – G. Cavulli,  
C. Cei, G. Deflorian, F. Faganello, P. Geminiani, R. Kiaulehn, R. Magrone,  
G. Zotta

In copertina: Antico alambicco

*Proprietà letteraria riservata*

*Finito di stampare nel novembre 2017*

# 6

## LA GRAPPA E I DISTILLATI IN TRENTINO



Val di Cembra

# Sommario

<b>Presentazione</b>	<b>7</b>
<b>1. La grappa</b>	<b>9</b>
1.1 Premessa	9
1.2 Cenni storici	9
1.3 Riferimenti normativi	10
1.4 Le vinacce	11
1.5 La distillazione	12
1.6 Apparecchi di distillazione	12
1.7 Tipologie di apparecchi di distillazione	12
1.8 La pratica della distillazione	14
<b>2. Il comparto della grappa</b>	<b>17</b>
2.1 In Italia	17
2.2 In Trentino	27
2.2.1 La produzione di grappa	27
2.2.2 La grappa destinata all'invecchiamento e la grappa immessa in consumo	33
<b>3. Indagine sulla produzione di grappa e distillati in Trentino</b>	<b>39</b>
3.1 Note esplicative sulla struttura dell'indagine: gli obiettivi, la metodologia e gli strumenti di rilevazione	40
3.1.1 Obiettivi	40
3.1.2 Soggetti coinvolti	40
3.1.3 Tipologia di indagine	40
3.1.4 Strumento di rilevazione	41
3.1.5 Modalità di somministrazione	41
3.2 Risultati dell'indagine	42
3.2.1 Struttura del settore	42
3.2.2 Distillazione	43
3.2.3 Imbottigliamento e vendite	45
3.2.4 Istituto tutela della grappa del Trentino e Trentino Grappa	52
3.2.5 Fatturato e mercati	54
3.2.6 Distillati	57





# Presentazione

L'Osservatorio delle produzioni trentine è una realtà che nasce per espressa previsione dell'Accordo di programma, sottoscritto dalla Provincia Autonoma di Trento e dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento per regolare in modo organico ed efficace i reciproci rapporti di cooperazione negli ambiti di attività di comune interesse.

Nel quadro più vasto delle aree di collaborazione disciplinate dall'Accordo, l'Osservatorio svolge un ruolo primario nel sostegno delle strategie di marketing territoriale, definite dagli Enti competenti in materia, e nell'instaurazione e consolidamento dei rapporti con i vari comparti del sistema economico locale. La logica dell'azione dell'Osservatorio è di creare e promuovere una cultura di prodotto – inteso in un'accezione lata che racchiude le produzioni locali, l'ambito territoriale, il turismo e l'accoglienza – in grado di veicolare un'immagine positiva e distintiva del territorio e dell'identità trentini.

Le peculiarità di un territorio, e gli elementi caratteristici che lo connotano, divengono, in uno scenario sempre più dominato dalla globalizzazione e dalla tendenza alla omogeneizzazione, un fattore strategico su cui fare leva per acquisire quei vantaggi competitivi indispensabili per poter progredire e garantire opportunità di sviluppo e crescita. A questi elementi si deve affiancare la capacità di innovare e di predisporre anche strumenti organizzativi e gestionali in linea con le nuove istanze dei sistemi economici e sociali. Solo un'azione integrata, quale quella posta in atto con la definizione dell'Accordo di programma, può risultare efficace nell'attuale frangente, a maggior ragione quando sia supportata da una conoscenza approfondita del sistema economico e produttivo locale. Ed è in questo ambito che si colloca l'attività di indagine e di studio che l'Osservatorio conduce in modo sistematico, e con continuità, presso i diversi comparti. L'obiettivo è acquisire informazioni e dati su ciascun ambito di interesse, cogliere le interazioni ed i rapporti che sussistono tra di essi, individuarne i punti di forza e di debolezza, recepirne le richieste e gli interessi. Sulla base di tale sistema consolidato di conoscenze si possono quindi progettare e predisporre interventi mirati per la valorizzazione del territorio, delle sue produzioni di qualità e della cultura locale.

La presente indagine dell'Osservatorio si colloca, appunto, in questo contesto con l'obiettivo di gettare luce su un comparto, quello della grappa, rilevante e di pregio per l'economia del territorio. Essa è stata supportata, nel suo svolgimento, dal costante e positivo confronto con l'Istituto di tutela della grappa del Trentino.

## QUARTA FORNACE.



**C**on questo altro bagno si può distillare con cinque lambicchi, quattro cioè, i cui orinali stanno sepolti nell'acqua fino al collo, & uno che si colloca nel vaso in cima, il quale distilla con il calore del vapore dell'acqua del caldato, che si dà basso sopra al Fornello, il quale se ne va salendo per la canna, che sostiene il vaso, che è in cima. Possonsi i quattro orinali, che stanno sepolti nel bagno fare così di Vetro, come di Stagno, o di Rame stagnato, mai cap-

PELLI bisogna che sieno di Vetro. L'orinale poi che serve in cima per lambicare con il vapore dell'acqua del bagno, andando saldato con il coperchio, acciò che il vapore, trovando qualche fessura non se ne fugga fuori, non può esser d'altro, che di Stagno, o di Rame stagnato, ma ben il cappello debbe esser di Vetro. Queste dunque acque fatte con il vapore dell'acqua predetta sono veramente le più eccellenti di tutte, ma non se ne può fare se non poca quantità.

QUIN-

# 1. La grappa

## 1.1 Premessa

Si è ritenuto opportuno, prima di entrare nel merito dell'analisi del settore della grappa, presentare alcune note sulla storia della grappa, sui riferimenti normativi, sulle materie prime, sulle tecniche e gli apparecchi di distillazione per fornire un quadro più completo del comparto. In questo excursus ci si è avvalsi della collaborazione e del fattivo contributo dell'Istituto di tutela della grappa del Trentino.

## 1.2 Cenni storici

Non è possibile stabilire un anno o periodo preciso al quale fare risalire la nascita della grappa come la si intende oggi.

Notizie sulle attività di distillazione si possono già datare al 4.000 a. C. presso gli Egizi, sebbene dell'acquavite sia possibile rinvenire informazioni solo intorno all'anno mille grazie agli studi della Scuola medica salernitana, che procedette alla definizione delle regole per ottenere la concentrazio-

ne dell'alcol "attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego per svariate patologie umane"<sup>1</sup>.

La tappa successiva di questo articolato processo di creazione del distillato grappa fu l'estensione delle tecniche di distillazione alle vinacce, che si fa risalire intorno al Quattrocento. Le vinacce, ovvero le bucce degli acini d'uva separate dal mosto o dal vino, che contengono in media i 2/3 in meno di alcol rispetto al vino, costituivano le materie di scarto della vinificazione ed è solo con il Seicento che si hanno notizie certe dello studio della distillazione delle vinacce a opera di alcuni Gesuiti, tra i quali Atanasio Kircher e Francesco Terzi Lana, che "si può considerare il padre tecnico della vinaccia, (e che) nel 1636 indicava la vinaccia come fonte di alcool"<sup>2</sup>.

In questa processo di affermazione del distillato di vinaccia un ruolo fondamentale è stato assunto dalle tecniche e dalle tecnologie utilizzate per la produzione. Una pietra miliare è stata sicuramente la realizzazione

**Nella pagina a fianco:** Antico alambicco

1. Confronta Istituto nazionale grappa, [www.istitutograppa.org](http://www.istitutograppa.org)

2. Odello L., Come fare la grappa, Giunti, Milano, 2007, p. 8.

e quindi la messa a punto dell'alambicco, apparecchio di distillazione che consente la trasformazione di liquidi in vapore e la loro successiva condensazione. Un contributo in questo senso fu fornito da un maestro trentino della costruzione degli alambicchi, Tullio Zadra, che negli anni Sessanta e Settanta del Novecento perfezionò quello che sarebbe successivamente divenuto lo strumento "principe" della distillazione nel territorio trentino e non solo. Per quanto riguarda nello specifico il Trentino, in questo territorio l'acquavite si conosceva sicuramente già prima del 1500, come documentano diverse testimonianze dell'epoca (editti dei Principi Vescovi), senza tuttavia menzionare esplicitamente la grappa. È soprattutto, comunque, attraverso l'evoluzione della tecnica di distillazione che si sviluppa la storia del distillato e la presenza di distillatori sul territorio.

Presenza che subisce una drastica riduzione a seguito del passaggio dal regime politico austriaco a quello italiano. Tale avvicendamento comportò mutamenti economici di rilievo, quali il venir meno di quasi duemila distillatori e di altri "mestieri" legati a quest'arte, tra cui quello basato sull'uso dell'alambicco mobile, che passava di paese in paese caricato su una carrozza trainata da cavalli e che, in cambio di qualche preziosa bottiglia, distillava le vinacce.

### 1.3 Riferimenti normativi

La grappa, secondo l'attuale normativa di riferimento, "è la bevanda spiritosa ottenuta da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure

dopo l'aggiunta di acqua e con eventuale aggiunta di feccia<sup>3</sup>" ed è una denominazione riservata esclusivamente al prodotto italiano. Il DPR n. 297 del 16 luglio 1997, inoltre, precisa ancora più chiaramente che "la denominazione grappa è riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillate in impianti ubicati sul territorio nazionale."

La disciplina fiscale è invece regolata dal Decreto legislativo n. 504 del 26 ottobre 1995, noto come Testo unico delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative.

A questi riferimenti va aggiunto il Decreto del Ministero delle finanze n. 153 del 27 marzo 2001, per le disposizioni relative ai produttori e ai detentori di apparecchi di distillazione, e il Regolamento (CE) n. 110 del 15 gennaio 2008 – relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose – che abroga il Regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio. Tale Regolamento intende per indicazione geografica "un'indicazione che identifichi una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un paese, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la rinomanza o altra caratteristica della bevanda spiritosa sia essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica." (art. 5). Al fine di conseguire la registrazione dell'indicazione geografica, è necessario presentare una domanda di registrazione all'Ente competente corredata di una scheda tecnica che illustri i requisiti che

---

3. La feccia è un deposito pregiato originato dalla decantazione delle sostanze sospese nel vino e nel mosto, che viene rimosso dal fondo delle botti nella svinatura. È un amalgama di vari elementi, tra i quali vi sono anche molte cellule di lievito, le quali, a seguito della loro degradazione, danno origine ad ottimi profumi fruttati e di pane. Per queste ragioni la feccia è utilizzata anche per vini di pregio.



la bevanda spiritosa deve soddisfare (art. 17, Regolamento (CE) N. 110/2008). A questo riguardo è stato emanato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il D.M. dell'1 agosto 2011 - Attuazione dell'articolo 17 del Regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose – Scheda tecnica della «Grappa».

#### 1.4 Le vinacce

Le vinacce impiegate per la produzione di grappa sono costituite dall'insieme delle bucce degli acini d'uva, dopo la separazione dal mosto o dal vino. In media, solo un terzo delle vinacce ottenute viene destinato alla produzione della grappa, segno che la materia prima utilizzata deve presentare un elevato livello qualitativo e quindi, come tale, viene sottoposta a un rigoroso processo di selezione.

Inoltre, in media, i rapporti di produzione si dispiegano come segue: da un quantitativo di 100 kg di uva si ottengono, in genere, 80-85 kg di mosto, 3-4 kg di raspi, 3-4 kg di vinaccioli e 9-12 kg di vinaccia. Tali proporzioni possono variare comunque a causa del tipo di pressatura usata sull'uva (minore o maggiore forza).

La composizione chimica e le quantità in cui sono presenti gli elementi che compongono le vinacce mutano, a seconda che si tratti di vinaccia fresca o insilata.

Durante l'insilamento, tecnica utilizzata per lo stoccaggio e la conservazione delle vinacce, si avviano, infatti, dei processi chimici e biologici che modificano alcuni costituenti della vinaccia.

La natura vegetale della vinaccia, e quindi la degradazione dei componenti che ne consegue, pone i distillatori di fronte al problema della conservazione della stessa. A questo riguardo, i distillatori trentini si sono autoregolamentati per limitare i tempi di stoccaggio delle vinacce, procedendo alla distillazione (per la grappa trentina) entro

un arco di tempo più circoscritto, non oltre il 25 dicembre. Inoltre, essi hanno messo a punto delle tecniche di conservazione particolari che permettono di mantenere integra la vinaccia, salvaguardandone la componente aromatica, e hanno proceduto al potenziamento dei propri alambicchi, per abbreviare il periodo della distillazione, tutto a vantaggio della qualità finale della grappa.

### 1.5 La distillazione

La distillazione è la tecnica attraverso la quale, con l'impiego di un apparecchio di distillazione (alambicco), mediante il riscaldamento di un liquido fermentato, si ottengono delle sostanze volatili che una volta ricondensate, tramite il raffreddamento dei vapori, si trasformano in sostanze liquide. La distillazione è un processo che consente, tramite l'impiego di adeguate conoscenze e l'esperienza del mastro distillatore, di ottenere prodotti dalle elevate qualità organolettiche, contraddistinti da una notevole variabilità e ricchezza di profumi e sapori, che contribuiscono a innalzarne il valore qualitativo e il pregio.

### 1.6 Apparecchi di distillazione

Il processo di distillazione si realizza tramite uno strumento, l'alambicco, in grado di trasformare sostanze allo stato liquido in sostanze volatili (vapori) e quindi di ricondensarle.

Tale strumento si compone delle seguenti parti essenziali:

- la caldaia o "cucurbita" nella quale si immettono le vinacce o la feccia da distillare;
- la fonte di calore per scaldare il contenuto della caldaia;
- il coperchio della caldaia, noto anche



come "capitello", "duomo" o "elmo" a seconda della sua foggia, che provvede alla chiusura della "cucurbita";

- il collettore, meglio noto come "collo di cigno", che serve per convogliare i vapori nel condensatore;
- il condensatore, recipiente cilindrico, che, tramite una serpentina interna immersa in acqua fredda, consente di condensare i vapori;
- la colonna di distillazione: struttura che consente la concentrazione dei vapori alcolici in essa convogliati e la separazione dei vari componenti.

### 1.7 Tipologie di apparecchi di distillazione

In linea generale si possono identificare due principali categorie di apparecchi di distillazione: gli alambicchi continui e quelli discontinui. I primi sono particolarmente indicati per le grandi produzioni, i secondi per produzioni più contenute. L'elemento distintivo più marcato consiste nel fatto

che per gli apparecchi di distillazione discontinui il lavoro si svolge in due distinti momenti: il carico delle vinacce nella caldaia e lo scarico a seguito della distillazione. Quest'ultima tipologia fornisce sì una produzione non elevata, ma risulta in grado di imprimere, grazie anche all'abilità del mastro distillatore, delle caratteristiche particolari al prodotto finale.

Gli alambicchi discontinui si possono, a loro volta, suddividere in due categorie: alambicchi a caldaiette e alambicchi a bagnomaria. Quest'ultima tipologia è quella più utilizzata e diffusa in Trentino ed è divenuta quasi un elemento distintivo della distillazione della grappa trentina. La sua adozione è stata il frutto di una lunga evoluzione nella pratica della distillazione che ha indotto i distillatori a ricercare una nuova soluzione tecnica capace di evitare che le vinacce, poste a diretto contatto della parete della caldaia, surriscaldata dalla fiamma, si scottassero. La creazione di un'intercapedine nella "cucurbita" ove veniva collocata acqua, portata poi in sovra-pressione dal calore, fungeva da elemento mitigante e fattore in grado di modulare il calore sprigionato dalla fiamma di riscaldamento.

Oggi si è affermata un'ulteriore evoluzione tecnica: in molti alambicchi nell'intercapedine si è immessa una circolazione di vapore acqueo a bassa pressione, che ha sostituito l'acqua, più facile da controllare, oltre a presentare una maggiore efficienza termica e il rispetto di standard di sicurezza maggiori. Il funzionamento dell'alambicco si basa sullo sfruttamento dell'energia termica trasmessa tramite l'acqua/il vapore alla "cucurbita".

L'alambicco discontinuo a bagnomaria, in base a studi scientifici, è l'apparecchio di distillazione che permette una graduale separazione delle componenti della materia prima, rispettandone le qualità pregiate,



**Foto:** Castello del Buonconsiglio  
Torre Aquila - Ciclo dei mesi

consentendo di ottenere grappe più delicate, equilibrate e morbide.

L'alambicco discontinuo a bagnomaria è completato da una colonna di distillazione, da un sistema refrigerante, dal sistema di controllo delle "teste", del "cuore" e delle "code", dal meccanismo fiscale di misura della produzione e dai serbatoi di raccolta. Fondamentale durante la distillazione è l'apporto del mastro distillatore, che molto influisce sulla qualità del prodotto.

La grappa ottenuta subito dopo la distillazione presenta un'alta gradazione e necessita di un periodo di affinamento in serbatoi di acciaio. Successivamente può essere diluita con acqua refrigerata e filtrata a bassa temperatura, per assumere la gradazione alcolica a cui viene normalmente commercializzata (da 37,5 a 50 gradi circa). Altrettanto importante è la purezza dell'acqua, fondamentale per ottenere un prodotto finale di qualità. A questo punto la grappa può essere imbottigliata quale prodotto giovane o invecchiata in botti di legno al pari di altre acquaviti famose.

## 1.8 La pratica della distillazione

Non è semplice sintetizzare in brevi note lo svolgimento dell'attività di distillazione; si possono, tuttavia, individuare alcune fasi salienti in grado di gettare luce sulla complessità di questo processo.

Considerando un apparecchio di distillazione discontinuo a bagnomaria, si opera come segue:

1. si procede al lavaggio della caldaia, o "cucurbita", in cui verrà caricata la vinaccia;
2. si carica la caldaia con la vinaccia e l'acqua, in quanto la materia prima deve essere immersa nel suddetto liquido per procedere alla distillazione;
3. si chiude la caldaia con "l'elmo", si procede al riscaldamento dell'acqua nell'intercapedine, con l'accensione della fonte di calore, o all'immissione di vapore nella cavità. Dopo circa 40 minuti, quando la vinaccia raggiunge la temperatura di ebollizione, si sprigionano nella caldaia vapori ricchi di alcol e di altre sostanze volatili;
4. i vapori sono convogliati attraverso il "duomo" ed il collettore, anche noto come "collo di cigno", alla base della colonna di distillazione;
5. nella colonna di distillazione i vapori subiscono i processi di disalcolazione (concentrazione dell'alcol) e di deflessione (rettifica dei vapori alcolici). Si spingono, in questo modo, verso la sommità della colonna vapori molto ricchi di alcol e di sostanze fini e delicate, che contraddistinguono il prodotto finito. Questa fase della distillazione è particolarmente delicata ed è fondamentale l'apporto dell'esperienza e delle conoscenze del mastro distillatore per la riuscita dell'operazione;

6. i vapori ricchi di alcol, ma con una concentrazione alcolica non ancora appropriata, vengono convogliati in un condensatore. Il contatto dei vapori caldi, all'interno dei condotti, con l'acqua fredda provoca la loro parziale condensazione, aumentando in questo modo la concentrazione alcolica;

7. il distillato così ottenuto viene convogliato in una serie di "specule" di controllo della gradazione alcolica. La prima frazione di acquavite, comunemente nota come "testa", ricca di sostanze poco gradevoli, viene eliminata (gradazione alcolica tra 0 e 80°). La successiva, seconda frazione – il "cuore" – parte più pregiata, viene convogliata nel serbatoio di raccolta (gradazione indicativa tra 80 e 50°). Infine la terza e ultima frazione della distillazione – la "coda" – carica di composti non pregiati viene anch'essa allontanata dal "cuore";
8. terminata la distillazione, si spegne la caldaia e dopo alcuni minuti si procede allo scarico delle vinacce esauste. Si può quindi procedere con una nuova cotta<sup>4</sup>.



4. Termine utilizzato nella distillazione discontinua per indicare l'arco di tempo che intercorre dal carico della vinaccia, sua trasformazione e scarico della materia prima esausta.

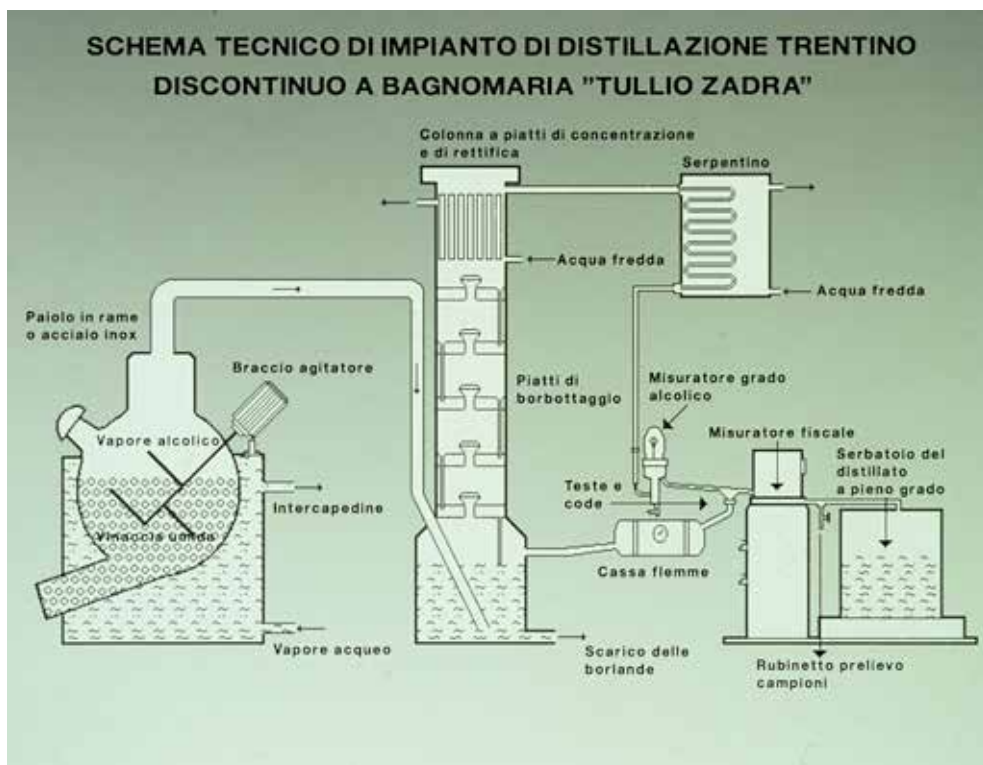


Se il processo di distillazione è svolto correttamente, e in presenza di condizioni adeguate, si può ipotizzare che da 100 kg di vinaccia, ad esempio di uve Chardonnay trentine, con un contenuto alcolico di circa 4-5 litri di alcol anidro<sup>5</sup>, si possano ottenere con la distillazione discontinua a bagnomaria circa 3,8 litri di alcol anidro, pari a circa 9,5 litri di grappa a 40°.

Risulta quindi evidente quanto la grappa sia frutto di un processo complesso di distillazione, che richiede quantitativi ingenti di materia prima, di qualità elevata, utilizzo di

energia e soprattutto conoscenze tecniche e maestria nello svolgimento delle operazioni.

E sono proprio le mani e gli occhi del distillatore a decretare il successo della distillazione e l'ottenimento di un prodotto di elevata qualità, accresciuta anche dalla scelta dei distillatori trentini di dotarsi di strumenti supplementari in grado di ridurre ulteriormente la già minima presenza di sostanze ritenute non salutari, spingendosi al di sotto dei limiti stessi imposti dalla normativa vigente.



**Foto:** Schema impianto di distillazione Tullio Zadra

5. Il litro anidro è un'unità di misura convenzionale che si riferisce al regime delle imposte di fabbricazione (accise) sugli spiriti e corrisponde a un litro di alcol anidro, cioè puro, a 100°. Lettanidro corrisponde, invece, a 100 litri di alcol anidro.



## 2. Il comparto della grappa

### 2.1 In Italia

Il comparto della grappa e degli altri distillati si compone, secondo gli ultimi dati disponibili, di circa 100 distillerie e tra i 400 e 500 imbottiglieri (stima), distribuiti soprattutto nel Nord del Paese, sebbene stia aumentando la loro presenza anche nel Centro e nel Sud Italia. Al momento della realizzazione della precedente indagine (2009), i dati più aggiornati sul comparto acquaviti in Italia risalivano al 2007. In quell'anno la produzione di grappa e delle altre acquaviti

(di vino, d'uva e di frutta) si era attestata sui 387.000 ettanidri, con una crescita del 18% rispetto ai 328.000 ettanidri del 2006. I livelli produttivi conseguiti nel 2007 confermavano il trend di crescita del comparto che si era manifestato, con una certa linearità, a partire dal 2004 (280.000 edro<sup>1</sup>) dopo fasi alterne di espansione e contrazione dell'attività produttiva del settore. Dal 1999, anno di riferimento della serie storica considerata, l'incremento della produzione complessiva era stato del 27,6%.



**Foto:** Valle di Cembra

**Nella pagina a fianco:** Santa Massenza, lavorazione della grappa

1. Ettanidri

Tabella 1 – Produzione italiana di grappe ed acquaviti anni 1999-2007 (in ettanidri)

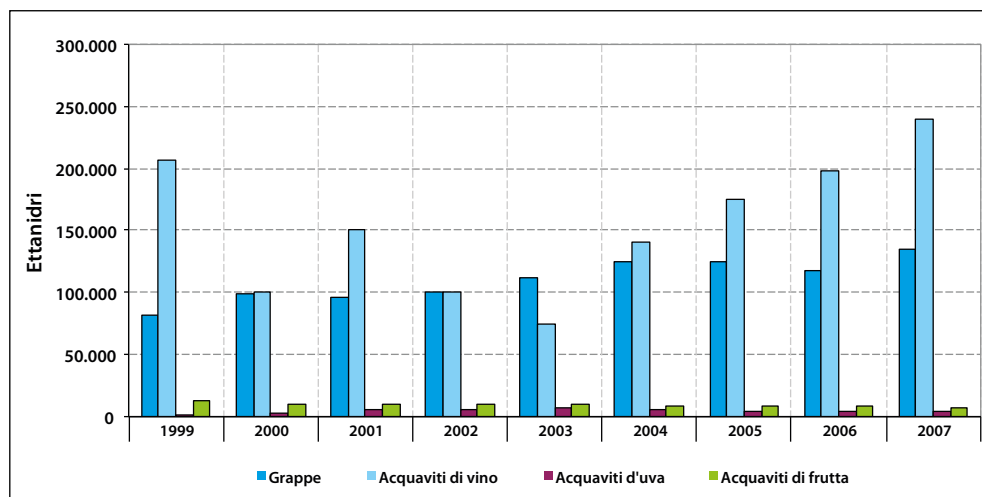
TIPOLOGIA	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Grappe	82.000	99.000	96.000	100.000	112.000	125.000	125.000	117.000	135.000
Acquaviti di vino	207.000	100.000	150.000	100.000	75.000	140.000	175.000	198.000	240.000
Acquaviti d'uva	1.500	3.400	5.000	6.000	6.400	5.800	4.000	4.300	4.300
Acquaviti di frutta	12.800	10.400	10.000	10.000	9.600	9.200	9.000	8.700	7.700
<b>TOTALE</b>	<b>303.300</b>	<b>212.800</b>	<b>261.000</b>	<b>216.000</b>	<b>203.000</b>	<b>280.000</b>	<b>313.000</b>	<b>328.000</b>	<b>387.000</b>

Fonte: Assodistil

Scendendo nel dettaglio delle singole tipologie, le grappe (acquaviti di vinaccia) avevano registrato nel 2007 un incremento di circa il 15,4% rispetto al 2006, dando nuovo vigore a quel processo di rafforzamento del comparto avviato nel 1999 (82.000 edro) che aveva subito una battuta d'arresto nel 2005, con la stazionarietà della produzione rispetto al 2004 (125.000 edro), e, l'anno successivo, una contrazione del 6,4% (sul 2005) attestandosi sui 117.000 ettanidri. Per quanto riguarda le altre acquaviti, nel 2007 si era evidenziata una crescita del

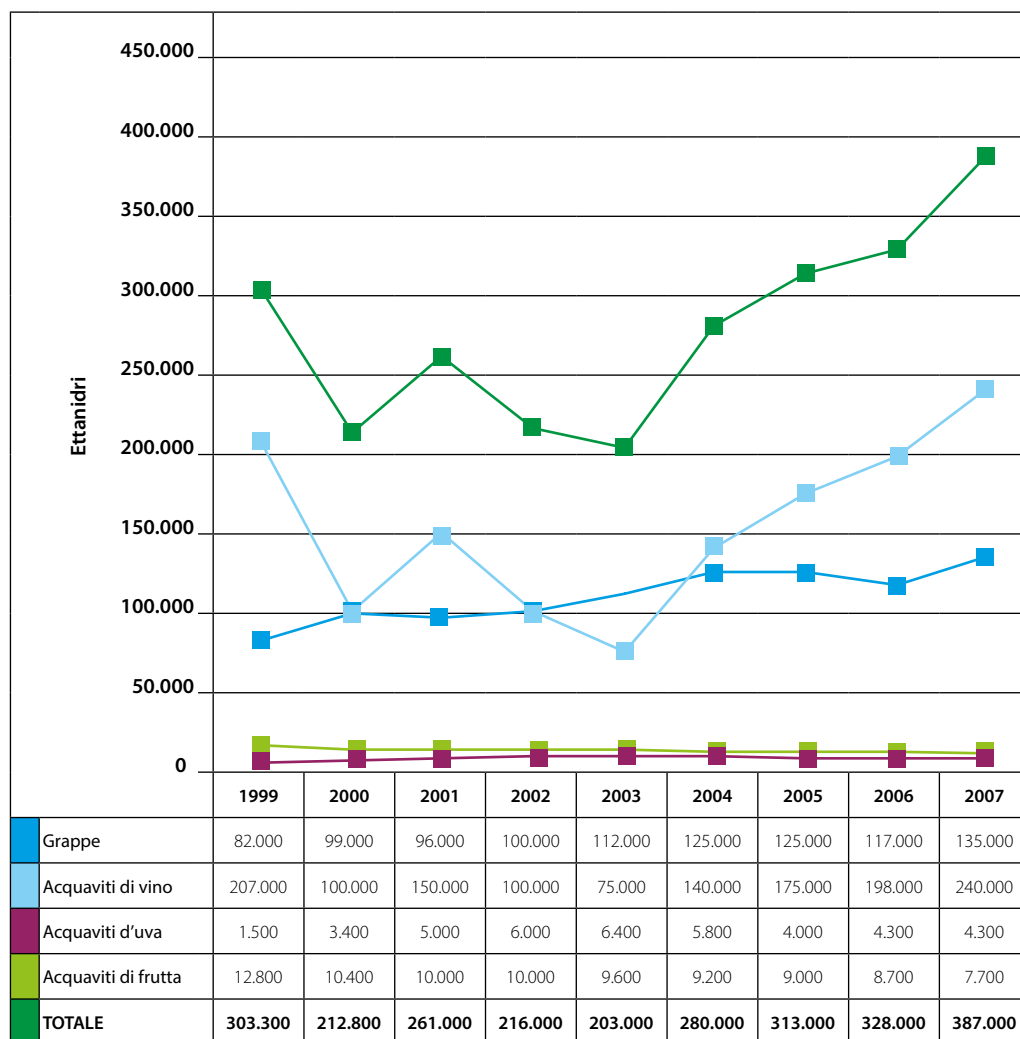
21,2% sul 2006 di quelle di vino e una contrazione di circa l'11,5% delle acquaviti di frutta, mentre le acquaviti d'uva si erano mantenute stazionarie. In termini di peso percentuale, le acquaviti di vino non solo avevano evidenziato una crescita più sostenuta rispetto alle altre tipologie di distillato citate, ma rappresentavano la quota più cospicua della produzione italiana con 240.000 ettanidri, pari al 62% del totale, rispetto al 35% delle grappe (135.000 edro), al 2% delle acquaviti di frutta (7.700 edro) e all'1% delle acquaviti di uva (4.300 edro).

Grafico 1 – Produzione italiana di grappe e acquaviti – anni 1999-2007 (in ettanidri)



Fonte: Assodistil

Grafico 2 – Andamento della produzione italiana di grappe e acquaviti  
anni 1999-2007 (in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil

Se quello sopra era un quadro sostanzialmente positivo del settore delle acquaviti, quanto si è delineato a partire dal 2008 offre una fotografia diversa del comparto tanto da ritenere opportuno mantenere distinte le analisi, utilizzando come "spartiacque" il 2008, considerato "l'anno zero" della crisi economica che ha investito il Paese.

Nel 2008 la produzione complessiva di grappe e acquaviti si è attestata sui 213.200 ettanidri, evidenziando una diminuzione del 44,9% rispetto al 2007 (387.000 ettanidri). Su tale risultato ha inciso il calo massiccio delle acquaviti di vino (-65,4%) passate dai 240.000 ettanidri del 2007 agli 83.000 del 2008. Una diminuzione cospicua (-30,2%) ha ca-

Tabella 2 – Produzione italiana di grappe e acquaviti anni 2008-2014 (in ettanidri)

TIPOLOGIA	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Grappe	120.000	110.000	90.000	80.000	70.000	83.000	85.000
Acquaviti di vino	83.000	200.000	125.000	91.000	104.000	25.000	36.000
Acquaviti d'uva	3.000	1.900	1.600	1.800	2.000	1.500	1.000
Acquaviti di frutta	7.200	8.500	12.000	20.000	16.900	16.500	17.000
<b>TOTALE</b>	<b>213.200</b>	<b>320.400</b>	<b>228.600</b>	<b>192.800</b>	<b>192.900</b>	<b>126.000</b>	<b>139.000</b>

Fonte: Assodistil

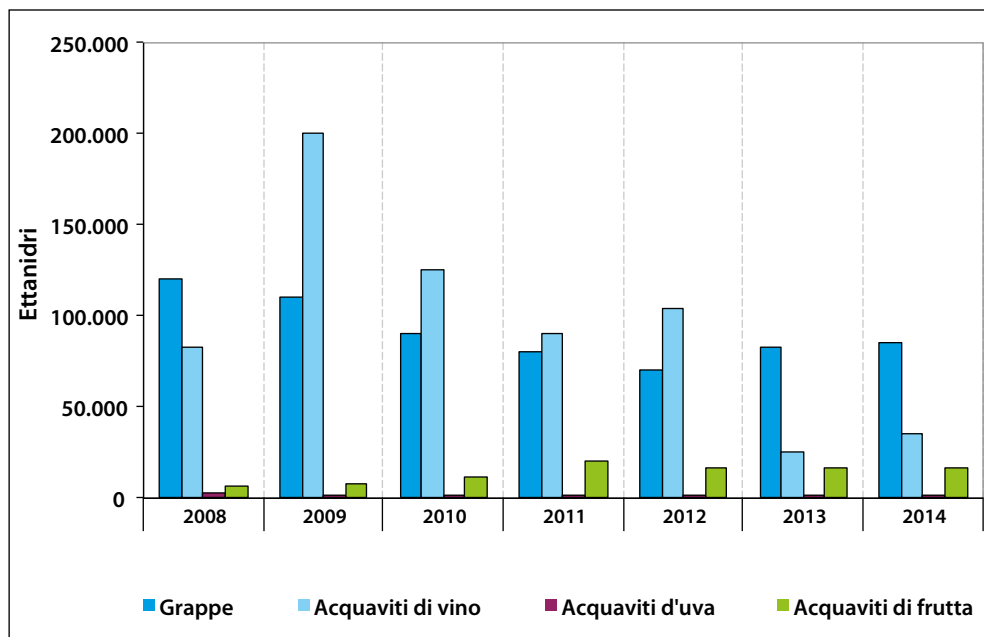


ratterizzato anche le acquaviti d'uva, ma con valori in termini assoluti "contenuti" rispetto alle acquaviti di vino: 3.000 ettanidri nel 2008 contro 4.300 nel 2007.

Per le grappe la contrazione della produzione è stata dell'11,1%, mentre per le acquaviti di frutta del 6,5%.

Nel 2009 la produzione del comparto "ri-prende quota" grazie al rinnovato contributo delle acquaviti di vino che raggiungono i 200.000 ettanidri, mentre le grappe pro-

Grafico 3 – Produzione italiana di grappe e acquaviti anni 2008-2014 (in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil

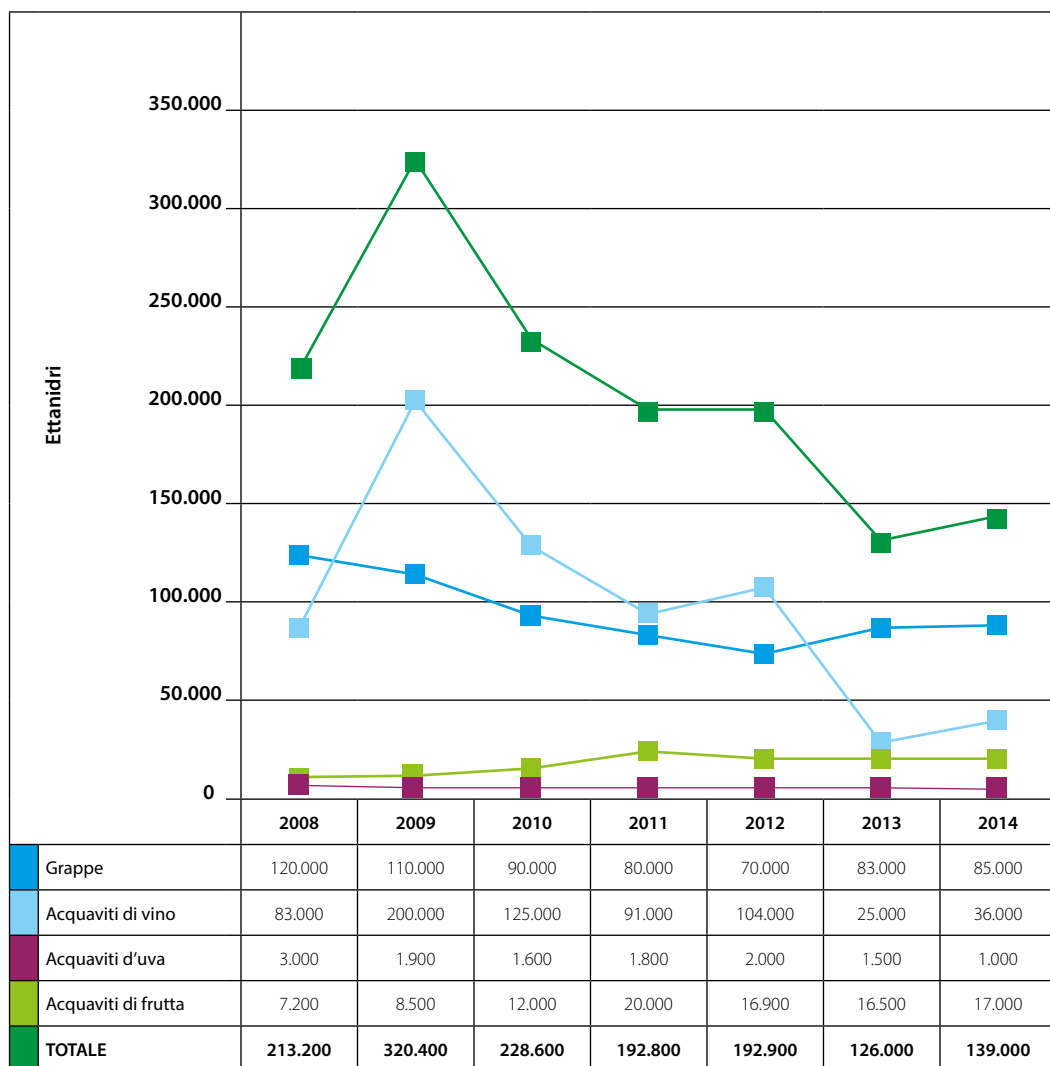
seguono la fase discendente registrando un'ulteriore diminuzione della produzione (-8,3% rispetto al 2008).

Le acquaviti di frutta sembrano avviate verso un processo di ripresa (+18%), al contrario delle acquaviti d'uva che registrano un ulteriore arretramento (-36,7%).

Gli anni successivi (2010-2012) come evidenziato nei grafici 4, 5 (A, B, C, D) e 6, si connotano per un andamento sostanzialmente decrescente della produzione di acquaviti, pur con alcune differenze per specifica tipologia produttiva.

Le acquaviti di vino presentano la decrescita

Grafico 4 – Andamento della produzione italiana di grappe e acquaviti anni 2008-2014 (in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil



**Foto:** Rovereto (Trento)

maggiore, sia in termini relativi che assoluti, raggiungendo il “minimo storico” nel 2013 (25.000 edro), a cui ha fatto però seguito nel 2014 una ripresa della produzione (36.000 edro pari a un +44% sul 2013). Le acquaviti di frutta registrano un andamento stazionario mantenendo la produzione negli ultimi quattro anni intorno ai 18.000 ettanidri. Le acquaviti d’uva presentano un andamento simile ai distillati di frutta, sebbene riferito a quantitativi inferiori.

Le grappe, invece, registrano nel triennio 2010-2012 un’ulteriore diminuzione che le conduce al “minimo storico” di 70.000 ettanidri distillati nel 2012. Il 2013, tuttavia, porta con sé una ripresa dell’attività produttiva innalzando la produzione a 83.000 ettanidri (+18,6% rispetto al 2012), seguiti dagli 85.000 del 2014 (+2,4% rispetto al 2013).

La serie storica dei dati sulle acquaviti non

solo fornisce indicazioni sull’evoluzione del comparto nell’intervallo di tempo considerato, ma offre l’opportunità di cogliere eventuali cambiamenti intervenuti nella struttura del settore ovvero nella composizione in termini di tipologie di prodotto. Nel 2007 il settore delle acquaviti era “dominato” dalle acquaviti di vino con una quota del 62% (240.000 edro) alle quali seguivano per rilevanza le grappe (acquaviti di vinaccia) con una quota del 35% (135.000 edro). Le acquaviti di frutta (7.700 edro) e le acquaviti di uva (4.300 edro), invece, occupavano una posizione marginale con, rispettivamente, il 2% e l’1%. Nel 2014 la situazione appare completamente mutata: le grappe (85.000 edro) diventano “leader” con il 61,2% della quota del comparto, mentre le acquaviti di vino (36.000 edro) accumulano un 25,9%. Rafforzano il proprio ruolo le acquaviti di





**Foto:** Valle di Cembra

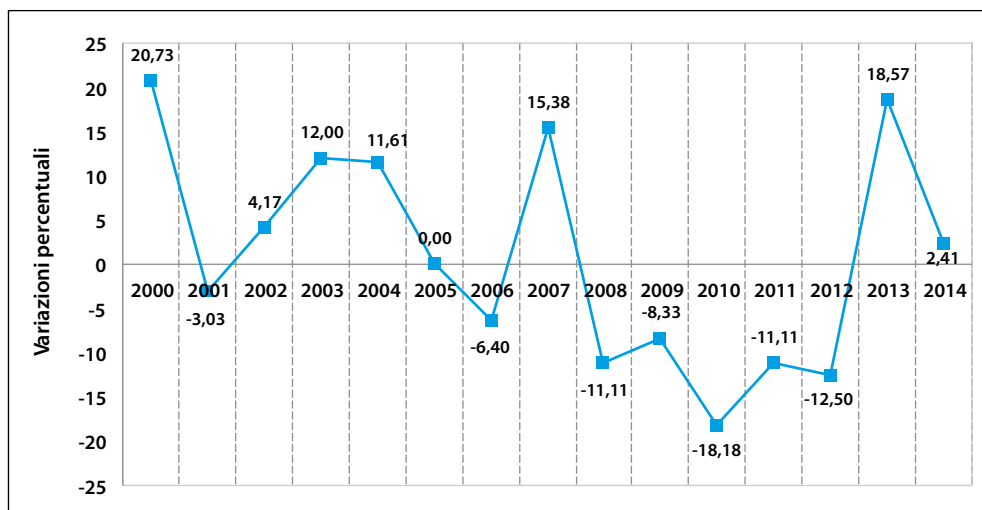
frutta (17.000 edro) con il 12,2%, mentre arretrano ulteriormente le acquaviti di uva (1.000 edro) con uno 0,7%.

In sintesi, nell'arco temporale tra il 2007-2014 oltre alla marcata diminuzione della produzione del comparto delle acquaviti in Italia, si è manifestato anche un mutamento nel peso delle diverse tipologie di prodotto. Sul forte ridimensionamento del comparto delle acquaviti di vino hanno inciso più fattori. Le eccedenze produttive di vino da tavola che si sono registrate in diversi Paesi e la relativa immissione sul mercato a prezzi bassissimi hanno creato distorsioni della concorrenza, danneggiando soprattutto i produttori italiani.

La disponibilità di materia prima a prezzi stracciati ha favorito i produttori degli altri Stati consentendo loro di immettere sul mercato acquaviti di vino a prezzi non re-

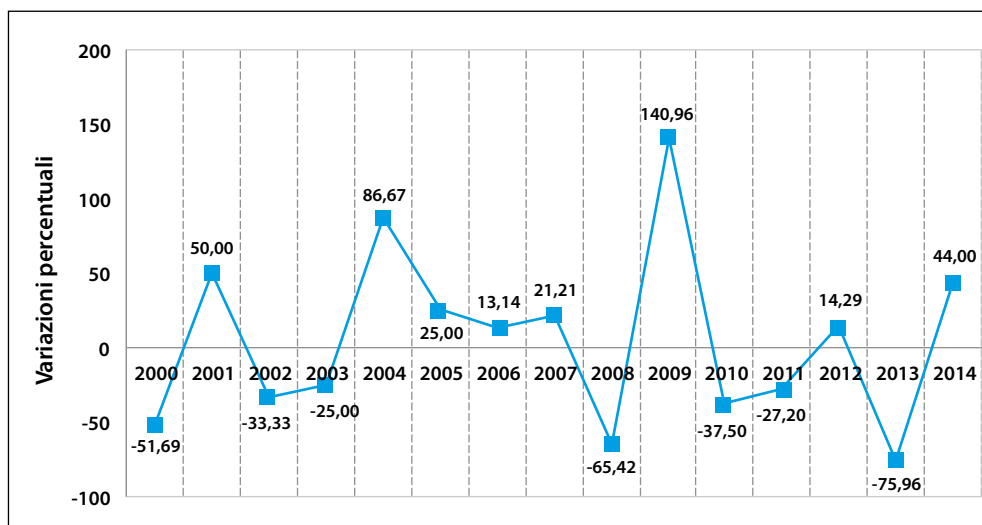
munerativi e non sostenibili per i distillatori italiani. Inoltre, l'assenza o la violazione delle norme e delle prescrizioni di legge in materia di invecchiamento delle acquaviti hanno permesso di commercializzare prodotti il cui periodo di invecchiamento è di gran lunga inferiore a quello dichiarato. Tali comportamenti stanno provocando danni non solo economici ma anche di immagine agli stessi produttori italiani, a scapito dei rigorosi controlli ai quali è sottoposta l'attività di invecchiamento in Italia. Se a questi fattori si aggiunge anche il fatto che il consumo dei superalcolici in Italia continua a diminuire e che una delle strategie praticabili dai produttori di acquaviti è di proporre prodotti di sempre maggiore qualità, è chiaro che senza opportune contromisure il settore è potenzialmente destinato a subire ulteriori contrazioni e arretramenti.

Grafico 5a – Andamento della produzione italiana di grappe.  
 Variazioni percentuali su anno precedente – anni 2000-2014



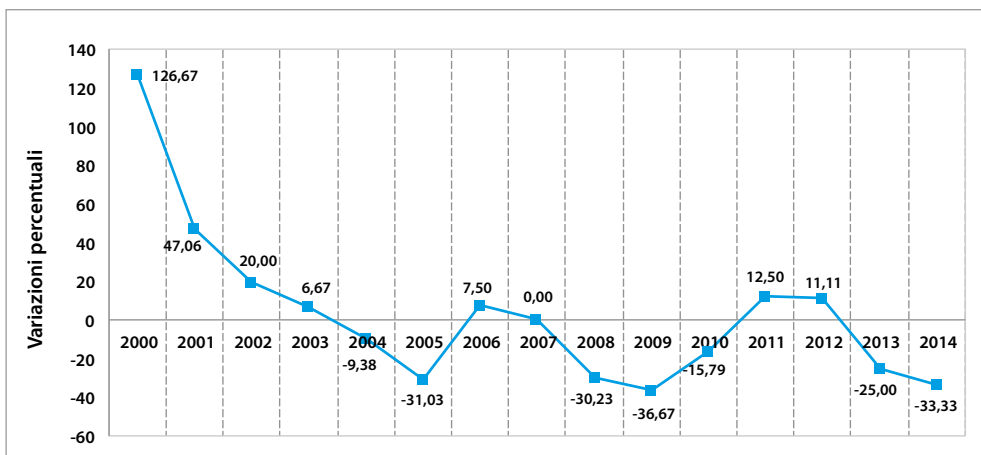
Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil

Grafico 5b – Andamento della produzione italiana di acquaviti di vino.  
 Variazione percentuale su anno precedente – anni 2000-2014



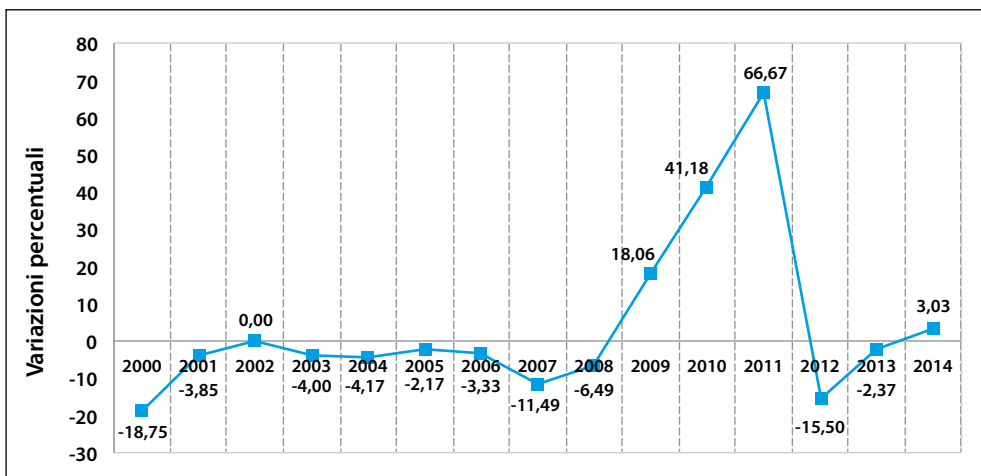
Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil

Grafico 5c – Andamento della produzione italiana di acquaviti d'uva.  
 Variazioni percentuali su anno precedente – anni 2000-2014



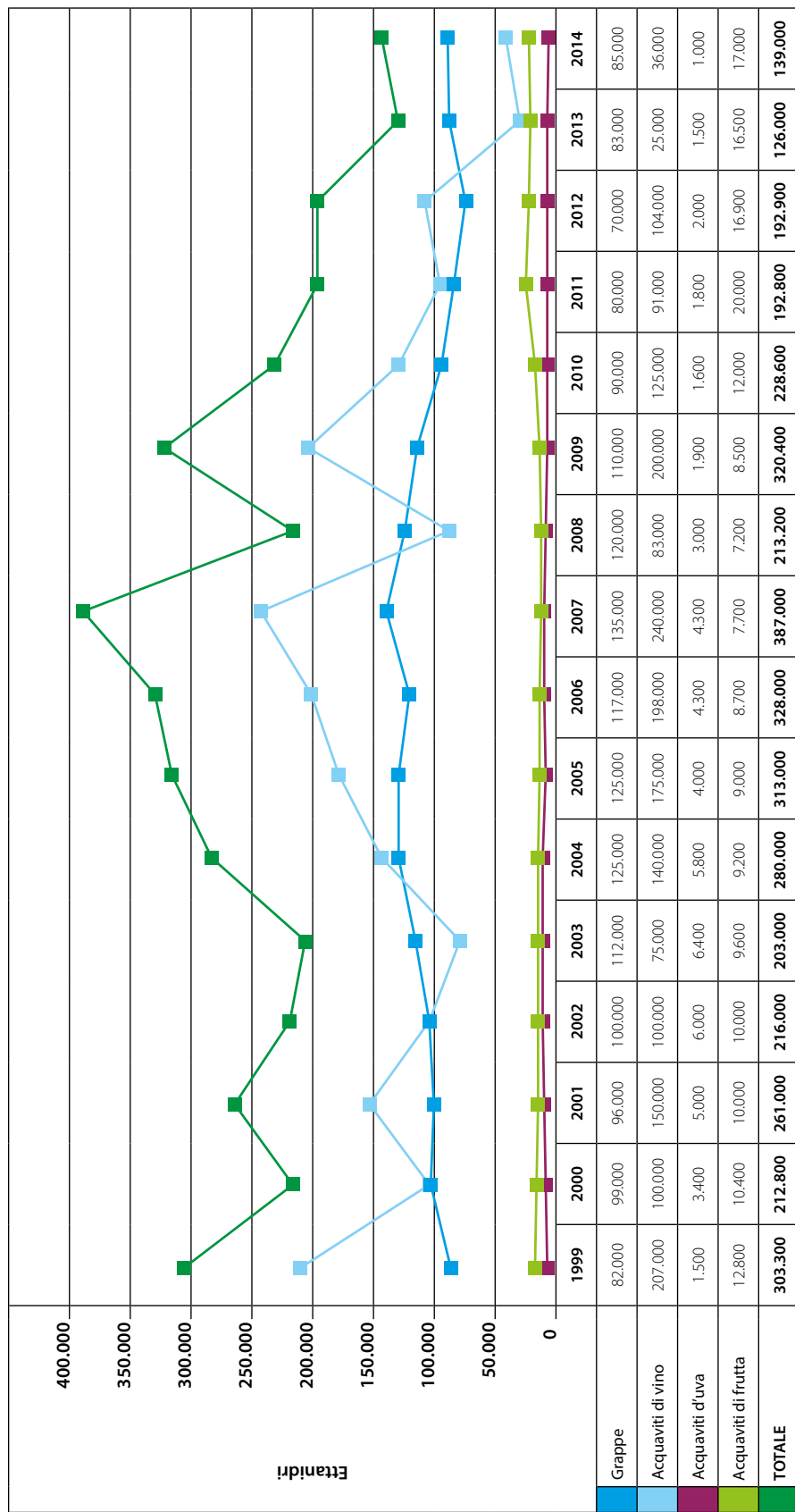
Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil

Grafico 5d – Andamento della produzione italiana di acquaviti di frutta.  
 Variazioni percentuali su anno precedente – anni 2000-2014



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil

Grafico 6 – Andamento della produzione italiana di grappe e acquaviti – anni 1999-2014 (in ettandri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil

## 2.2 In Trentino

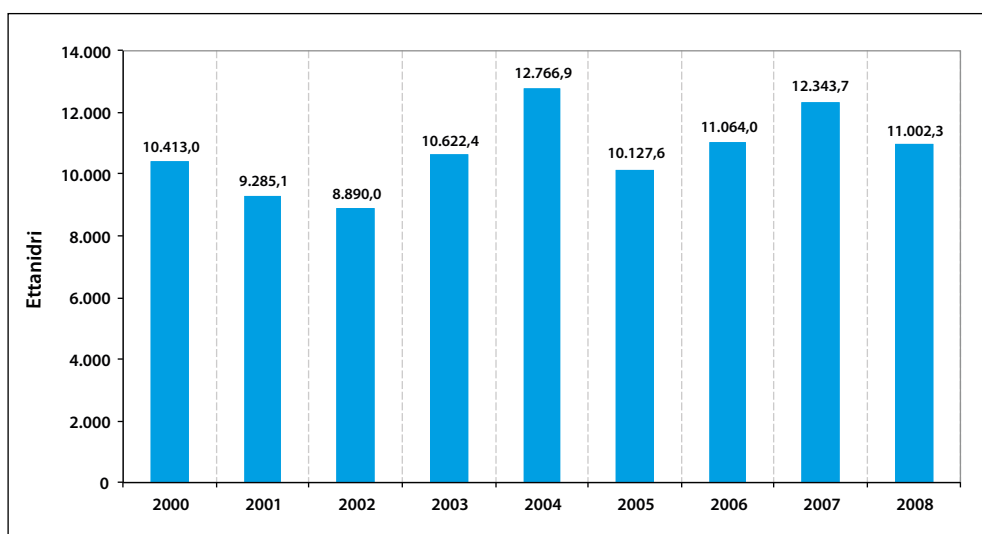
### 2.2.1 La produzione di grappa

La produzione di grappa in Trentino negli anni 2000-2008 ha avuto un andamento non difforme da quello della produzione nazionale. Le eccezioni si riferiscono al 2002 e al 2006, anni nei quali si è registrata una contrazione della produzione trentina contro un'espansione di quella nazionale e per il 2005 in cui alla stazionarietà (rispetto al 2004) della produzione nazionale si è con-

trapposta una diminuzione della produzione locale.

Il 2008 segna comunque l'avvio di quel processo di ridimensionamento della produzione che accomuna il Trentino e l'intero Paese. In quell'anno, in provincia la distillazione si attesta sugli 11.002,3 ettanidri<sup>2</sup>, in contrazione del 10,8% rispetto al 2007, ma in linea, tuttavia, con la produzione media degli ultimi nove anni (2000-2008) pari a 10.723 ettanidri.

Grafico 7 – Produzione trentina di grappa anni 2000-2008 (in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento

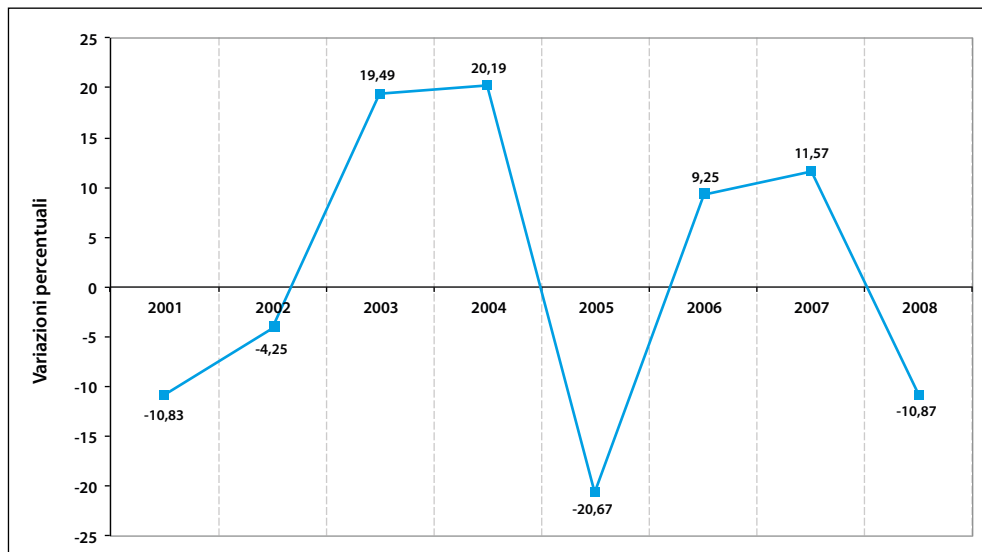
Tabella 3 – Andamento della produzione trentina di grappa.  
Variazioni percentuali calcolate su anno precedente – anni 2001-2008

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Variazione percentuale (su anno precedente)	-10,83	-4,25	19,49	20,19	-20,67	9,25	11,57	-10,87

Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento

2 In base ai dati dell'Agenzia delle dogane di Trento – Area gestione tributi. I dati si riferiscono alle dichiarazioni sulla produzione di grappa che le distillerie devono effettuare all'Agenzia delle dogane per espresso obbligo di legge.

**Grafico 8 – Andamento della produzione trentina di grappa.  
Variazioni percentuali su anno precedente – anni 2001-2008**



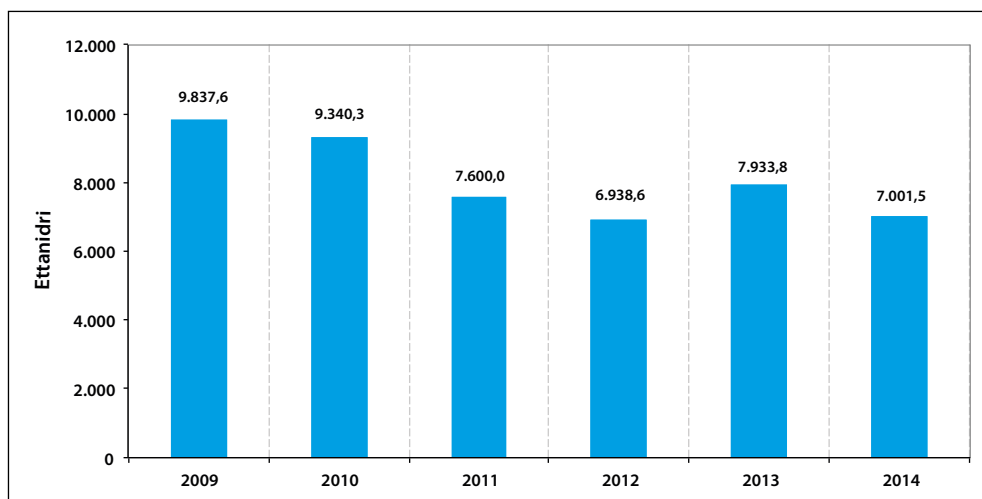
Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento

Negli anni successivi, dal 2009 sino al 2012, la produzione trentina manifesta una contrazione sempre più accentuata sino a raggiungere nel 2012 i 6.938,6 ettanidri, minimo storico della serie di dati 2000-2014. Nel 2013, in linea con l'andamento della produzione nazionale, si registra una ripresa (+

14,34%), seguita, tuttavia, nel 2014 da una contrazione dell'11,75%, verso una crescita del 2,41% della produzione complessiva italiana.

Il peso della produzione di grappa in Trentino, rispetto a quella italiana, si è attestato nel 2014 sull'8,24% contro il 9,1% del 2007.

**Grafico 9 – Produzione trentina di grappa anni 2009-2014 (in ettanidri)**



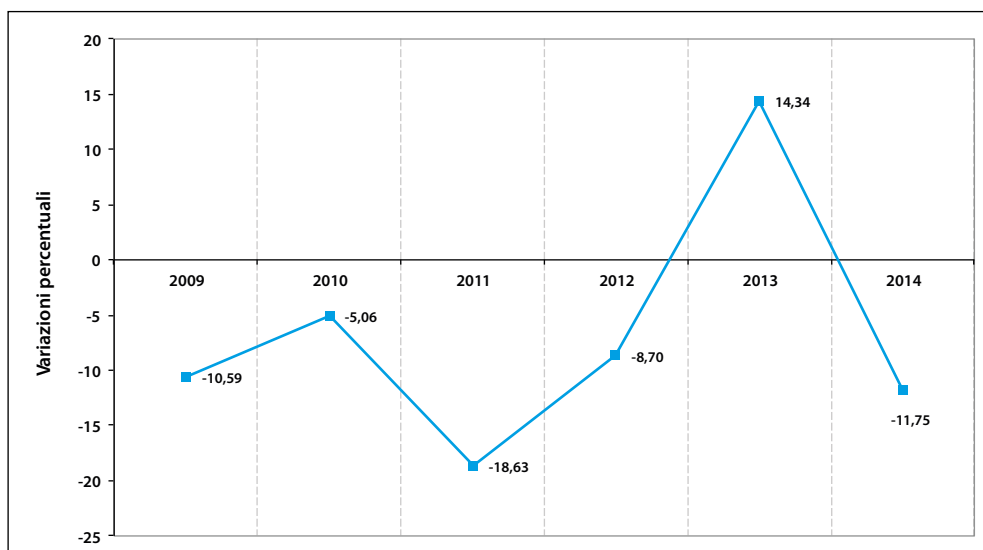
Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento

Tabella 4 – Andamento della produzione trentina di grappa.  
 Variazioni percentuali calcolate su anno precedente – anni 2009-2014

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Variazione percentuale (su anno precedente)	-10,59	-5,06	-18,63	-8,70	14,34	-11,75

Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento

Grafico 10 – Andamento della produzione trentina di grappa.  
 Variazioni percentuali su anno precedente – anni 2009-2014

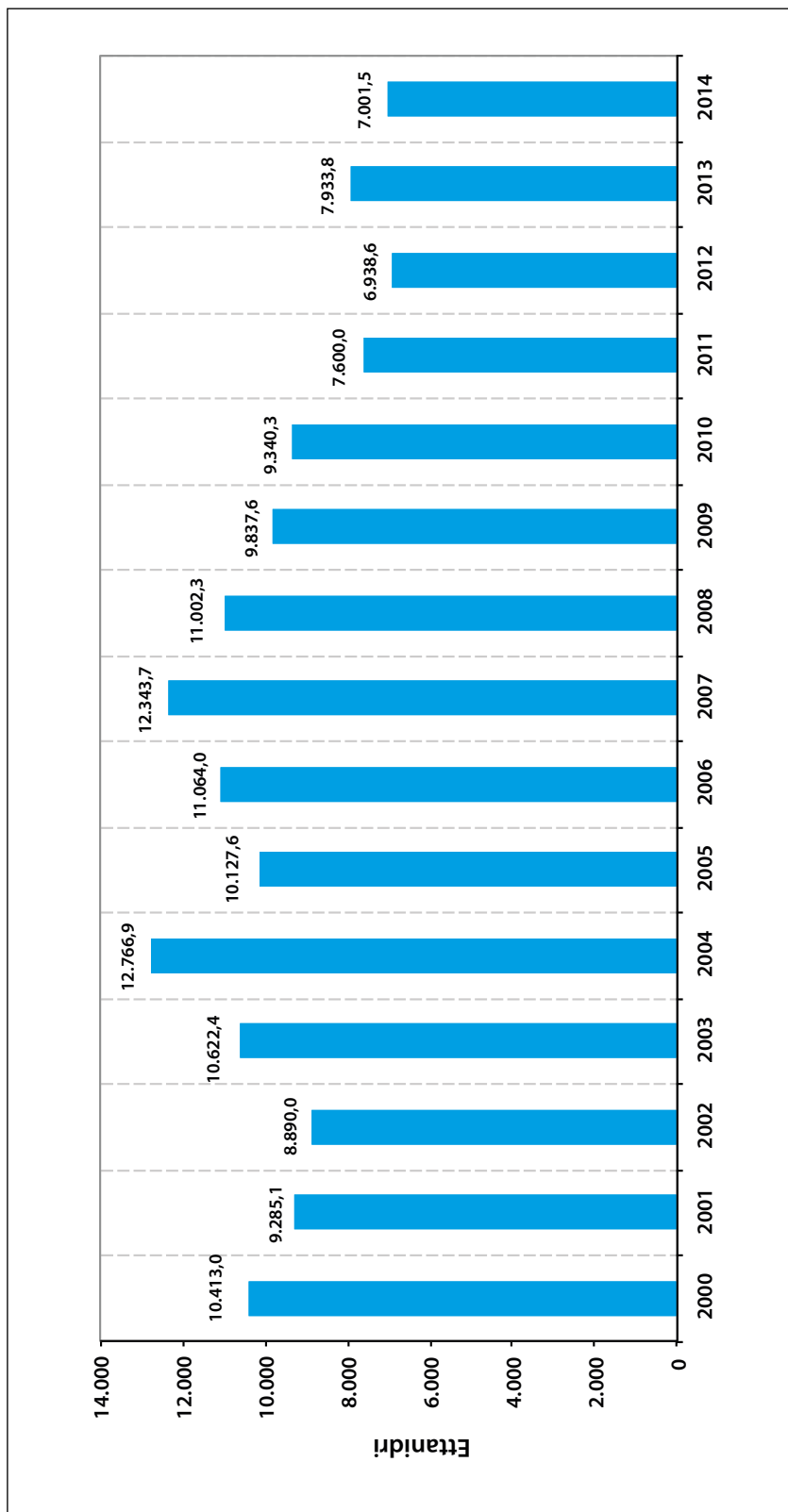


Fonte: elaborazione dell'Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento



Foto: Castel Beseno Valle dell'Adige (Trento)

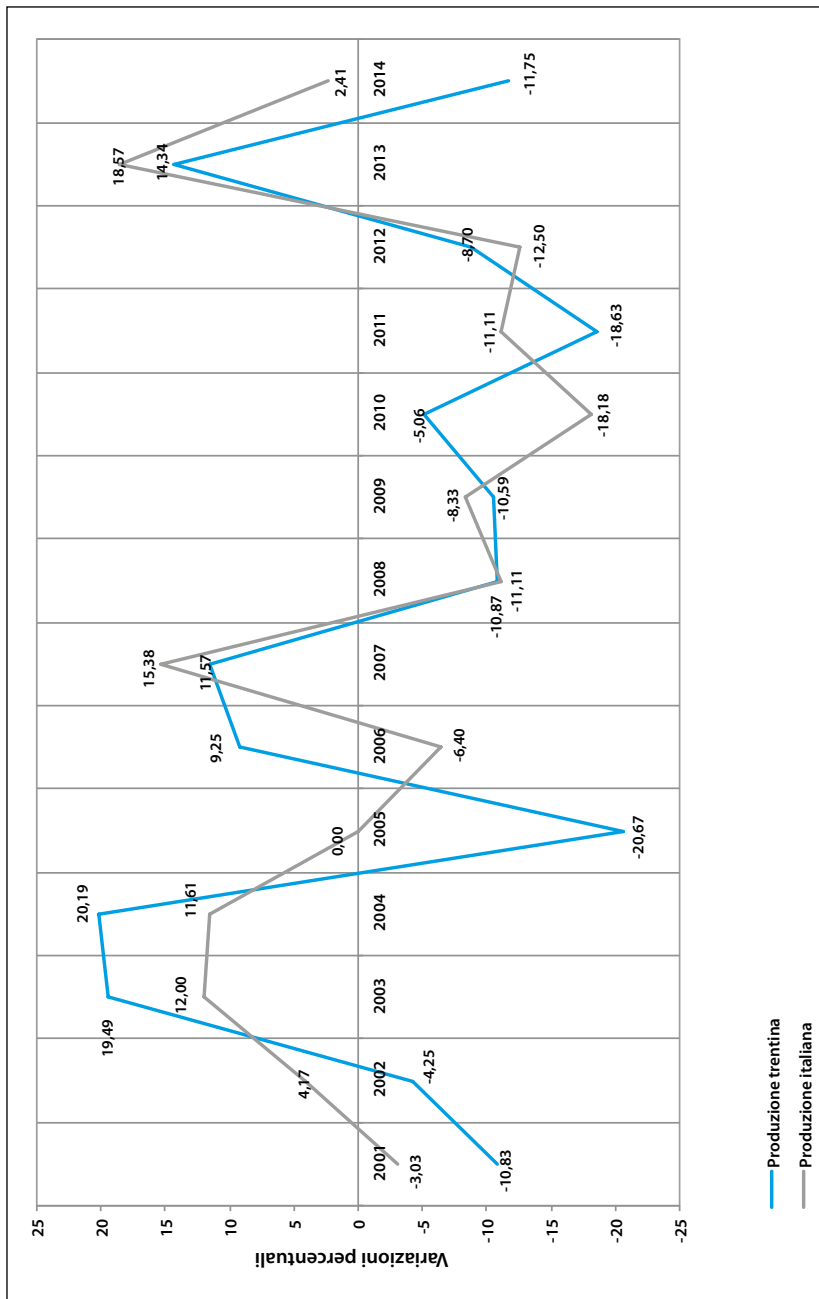
Grafico 11 – Produzione trentina di grappa – serie storica 2000-2014 (in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento

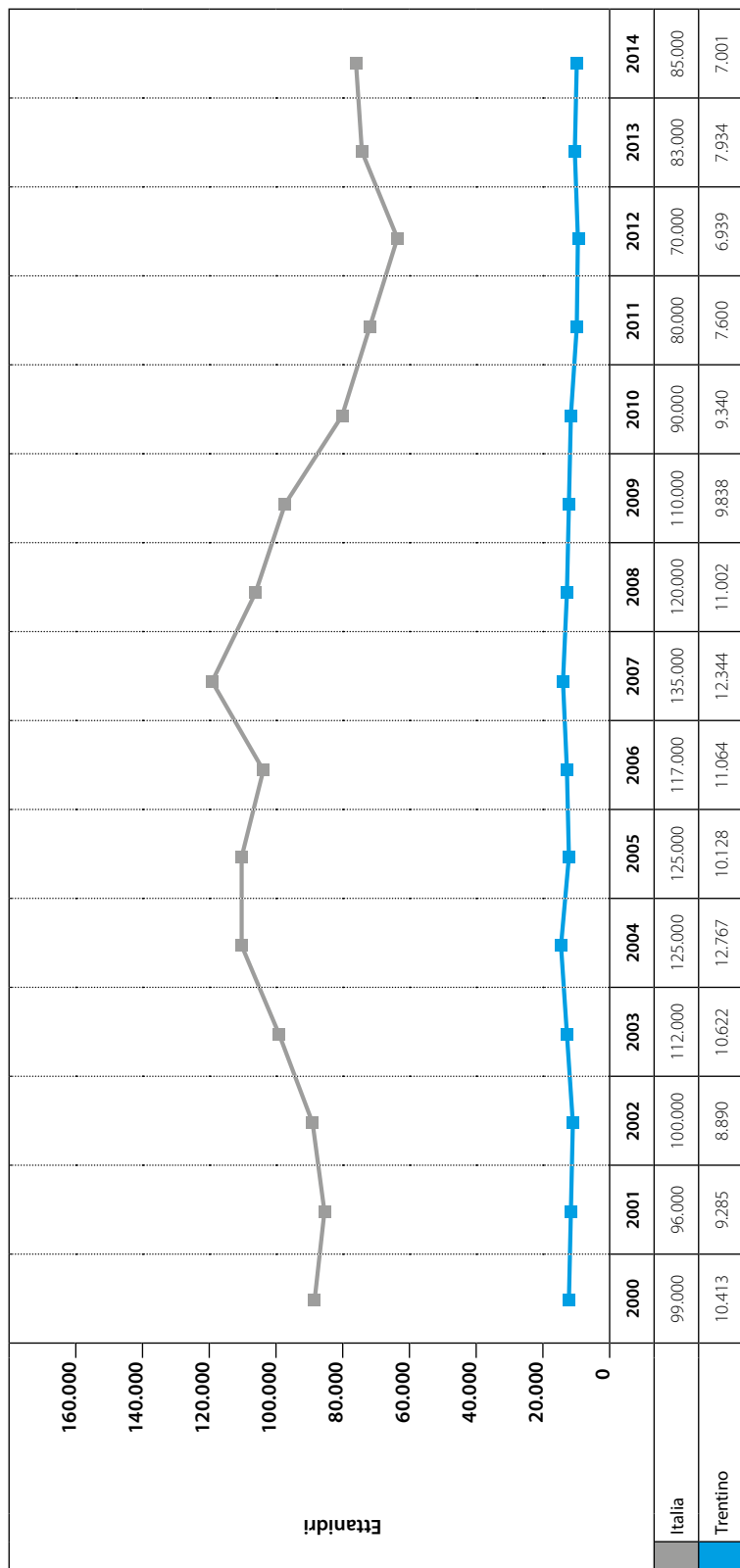


Grafico 12 – Andamento delle produzioni italiana e trentina di grappa.  
 Variazioni percentuali calcolate su anno precedente – anni 2001-2014



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento e dati Assodistil

Grafico 13 – Andamento della produzione italiana e trentina di grappa anni 2000-2014 (in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento e dati Assodistil

### 2.2.2 La grappa destinata all'invecchiamento e la grappa immessa in consumo

Parte della grappa prodotta viene in genere destinata all'invecchiamento, ovvero collocata, secondo le vigenti disposizioni legislative, in regime di deposito fiscale. Il regime di deposito fiscale consiste nello stoccare la grappa in appositi magazzini, in contenitori numerati, sottoposti al controllo delle autorità competenti. In base alle dichiarazioni effettuate dai distillatori e trasformatori all'Ufficio delle dogane è possibile risalire ai quantitativi di grappa destinati all'invecchiamento.

Nel corso degli anni, la grappa collocata nei magazzini di invecchiamento in provincia di Trento ha subito una crescita costante e sostenuta, soprattutto a partire dal 2003 in cui sono stati stoccati 1.363,75 ettanidri rispetto agli 887,11 ettanidri del 2002, con un incremento del 53,73% sul suddetto anno. Un incremento ancora più cospicuo si è registrato nel 2006, quando gli ettanidri di grappa per "invecchiamento" sono stati 3.562,24 contro i 1.766,91 del 2005 (+ 101,60%).

In termini assoluti, nel 2008, ultimo anno monitorato nella precedente indagine, sono stati destinati all'invecchiamento 4.468,36 ettanidri, pari al 40,61% della produzione di allora (11.002,2 edro).

Negli anni successivi, la tendenza alla crescita degli stock di invecchiamento non si è mai arrestata evidenziando variazioni positive continue sebbene di entità, in media, più contenuta rispetto a quanto avvenuto prima del 2008.

La portata del fenomeno si può cogliere, tuttavia, con maggiore immediatezza considerando i valori assoluti. Dal 2009 in poi si è superata la soglia dei cinquemila ettanidri giungendo ai 6.116 ettanidri del 2014. Rispetto quindi al 2000, in cui gli ettanidri



risultavano 677, si è registrato un incremento dell'803,39%.

Il rafforzamento è attestato anche dalla variazione del rapporto tra grappa destinata all'invecchiamento e ammontare complessivo della grappa prodotta, che è passato dal 6,50% del 2000 all'attuale 87,35%.

La scelta delle aziende di investire nel prodotto invecchiato risponde sia a una richiesta dei mercati, conseguente ai cambiamenti intervenuti nei gusti dei consumatori sempre più orientati verso prodotti di maggiore qualità, dagli aromi e dai sentori più pregiati, che a motivazioni di pura convenienza economica o a scelte gestionali.

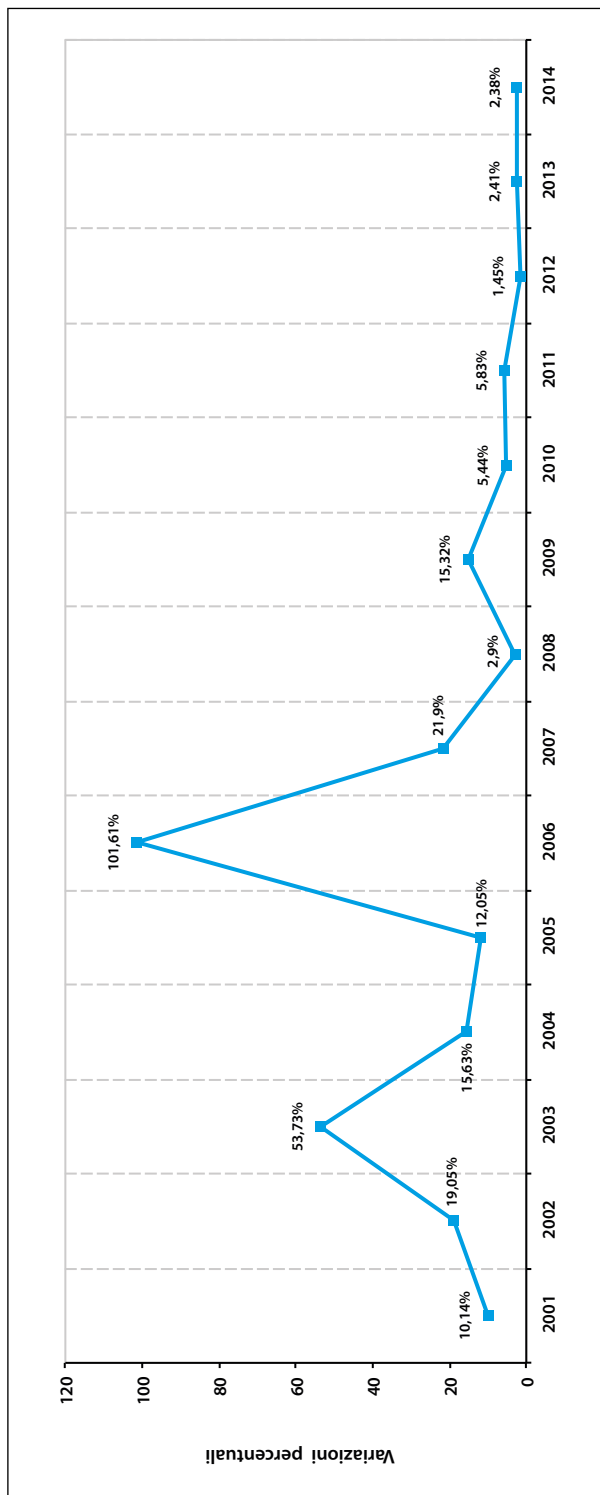
Il raffronto tra l'andamento della produzione e quello dello stock di magazzino per invecchiamento evidenzia un andamento più lineare e omogeneo per quest'ultimo, a fronte di una dinamica più articolata per la produzione.

Tabella 5 – Andamento dello stock di grappa prodotta in Trentino destinata all'invecchiamento (quantità in ettanidri e valori percentuali).  
Variazioni percentuali su anno precedente – anni 2001-2014

Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Stock invecchiamento (ettanidri) (*)	677	745	887	1.364	1.577	1.767	3.562	4.342	4.468	5.153	5.433	5.750	5.834	5.974	6.116
Variazione % stock invecchiamento		10,14	19,05	53,73	15,63	12,05	101,61	21,9	2,9	15,32	5,44	5,83	1,45	2,41	2,38

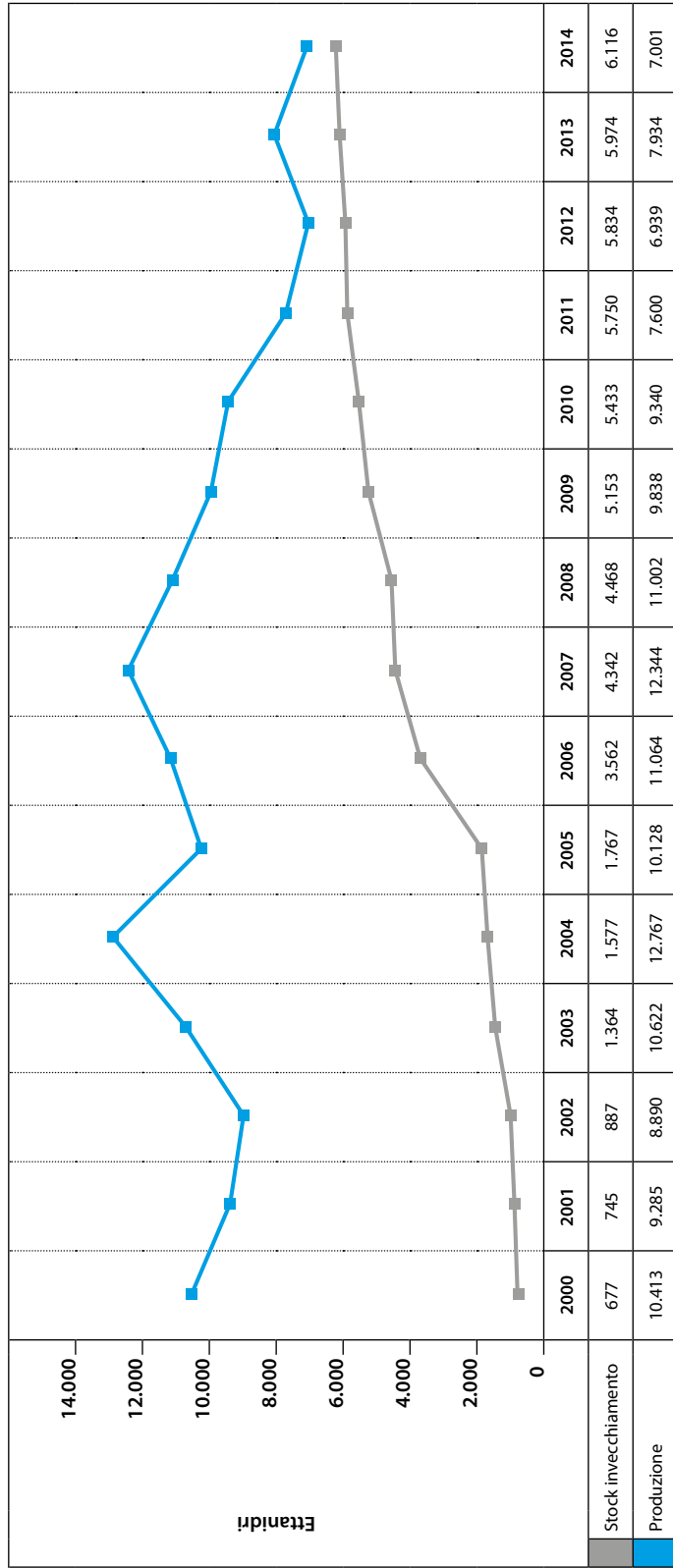
(\*) Quantitativi riferiti alle giacenze finali.

Grafico 14 – Andamento dello stock di grappa prodotta in Trentino destinata all'invecchiamento (variazione percentuale su anno precedente) anni 2001-2014



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati UTF Agenzia delle dogane di Trento

Grafico 15 – Andamento dello stock per l'invecchiamento e della produzione di grappa in Trentino (quantità in ettanidri)



Fonte: elaborazione dell'Osservatorio delle produzioni trentine su dati Agenzia delle dogane di Trento

In merito alla grappa immessa al consumo, tra il 2000 ed il 2008 sono stati collocati sul mercato, in media, oltre 6.800 ettanidri di grappa, con un range che varia dai 5.962 ettanidri del 2004 sino a un massimo di 7.422 ettanidri nel 2002.

Dal 2005 la quantità di grappa venduta ha superato costantemente i 6.600 ettanidri, alternando a un biennio di crescita un bien-

nio di lieve contrazione. Negli anni successivi, dal 2009 al 2014, i quantitativi di grappa immessi al consumo si sono aggirati mediamente sui 6.000 ettanidri, fatta eccezione per il 2012 in cui gli ettanidri sono risultati 5.236.

L'andamento dell'immesso in consumo appare quindi abbastanza variabile, alternante tra fasi di espansione e fasi di contrazione.

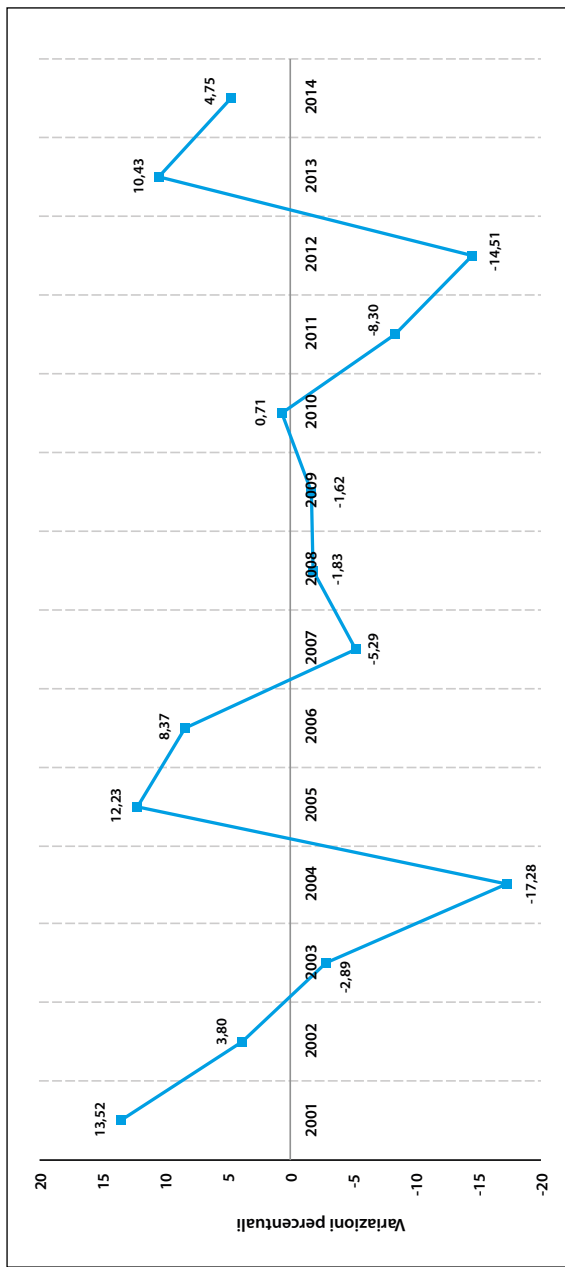


**Tabella 6 – Andamento della grappa immessa al consumo in provincia di Trento (quantità in ettanidri e valori percentuali)**

GRAPPA	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Quantità (edro) (*)	6.299,59	7.151,06	7.422,63	7.207,78	5.962,44	6.691,62	7.251,94	6.868,65	6.742,99	6.633,54	6.680,50	6.125,81	5.236,81	5.782,84	6.057,40
Bottiglie (0,7 l)	2.116.662	2.402.756	2.494.004	2.421.814	2.003.380	2.248.384	2.436.652	2.307.866	2.265.645	2.228.869	2.244.648	2.058.272	1.759.568	1.943.034	2.035.286
Variazione % quantità su anno precedente		13,52	3,80	-2,89	-17,28	12,23	8,37	-5,29	-1,83	-1,62	0,71	-8,30	-14,51	10,43	4,75

Fonte: elaborazione dell'Osservatorio delle produzioni trentine su dati UTF - Ufficio tecnico di finanza - Ufficio delle dogane. (\*) Con accisa assolta.

**Grafico 16 – Andamento della grappa immessa al consumo in Trentino (variazioni percentuali su anno precedente)**



Fonte: elaborazione dell'Osservatorio delle produzioni trentine su dati UTF - Ufficio tecnico di finanza - Ufficio delle dogane





### 3. Indagine sulla produzione di grappa e distillati in Trentino

Il settore della grappa costituisce, nel panorama delle produzioni trentine rappresentative del territorio, un comparto di notevole rilievo, soprattutto per la qualità dei processi produttivi e dei distillati e per la rinomanza dei prodotti stessi. Già da tempo la Camera di Commercio, tramite l'Osservatorio delle produzioni trentine, ha dedicato alla grappa programmi e azioni mirate di intervento per la sua valorizzazione, anche in concomitanza con gli interventi di promozione dei comparti vitivinicolo e spumantistico al fine di sfruttare sinergie e vantaggi dell'agire secondo una logica di sistema.

Tra il 2009 e il 2010 si è ritenuto opportuno proporre una nuova edizione della ricerca sul settore della grappa in Trentino svolta alcuni anni prima, ampliando l'oggetto d'indagine anche al comparto dei distillati, intesi come acquaviti non di vinaccia.

A distanza di alcuni anni, tra il 2015 e il 2016, si è sottoposto il settore nuovamente a indagine a fine di raccogliere dati e aggiornare il quadro precedentemente delineato, scegliendo come anno di riferimento il 2014.

L'indagine si è rivolta a tutti i soggetti che a vario titolo operano nel comparto della grappa e altre acquaviti, in possesso delle codifiche ATECORI 2007 relative alla produzione di bevande alcoliche e distillati. Tale universo si riferisce sia alle distillerie propriamente dette che alle distillerie/imbottigliatori e agli imbottigliatori/trasformatori.

Sulla base dei dati forniti dall'Agenzia delle dogane e riferiti alle denunce di inizio attività, le distillerie operanti in provincia nel 2014 erano 40, comprese le distillerie a quota giornaliera (< 300 litri anidri/anno).

Ai fini della presente indagine, le aziende di distillazione attive interpellate (escluse le quote giornaliera) sono risultate 27 e gli imbottigliatori/trasformatori 15. Gli operatori che hanno, invece, partecipato fattivamente alla ricerca sono stati 21 tra i distillatori e 8 tra gli imbottigliatori/trasformatori. Lo scarto tra aziende interpellate e rispondenti si è manifestato per diverse ragioni: oggettiva difficoltà nel reperimento dei dati richiesti, mancata disponibilità a collaborare alla realizzazione della rilevazione, scelte aziendali e gestionali.

In alcuni casi (5 unità), la mancata partecipazione all'indagine è da imputarsi al fatto che nel 2014, anno di riferimento della rilevazione, alcune imprese, pur risultando attive, si sono limitate alla produzione di prodotti diversi dalla grappa e altre acquaviti. Questo fattore ha quindi decretato l'esclusione di tali soggetti dalla rilevazione.

Per le ragioni cui sopra, nella quantificazione delle variabili economiche si è fatto riferimento ai valori dichiarati dalle imprese rispondenti e, ove tecnicamente fattibile, a stime effettuate sulla base delle evidenze delle indagini svolte negli anni precedenti.

In ogni caso, come attestato dai dati che verranno di seguito presentati e commentati, le aziende incluse nella rilevazione rappresentano la quota più rilevante del settore sia per quanto riguarda l'attività di distillazione che per le attività di imbottigliamento/trasformazione.



**Foto:** Valle di Cembra

### **3.1 Note esplicative sulla struttura dell'indagine: gli obiettivi, la metodologia e gli strumenti di rilevazione**

#### **3.1.1 Obiettivi**

Come premesso, in continuità con le attività di indagine già svolte negli anni precedenti, il progetto di ricerca sul settore della grappa si pone i seguenti obiettivi:

1. rilevazione del volume complessivo della produzione di grappa in provincia di Trento e identificazione delle materie prime impiegate nei processi di distillazione;
2. individuazione delle principali tipologie di grappa;
3. individuazione dei principali canali di distribuzione e mercati di riferimento;
4. rilevazione di dati economici relativi al volume di affari complessivo del settore;

5. individuazione delle principali tipologie di distillati, oltre alla grappa, prodotti dalle aziende oggetto di indagine;

6. eventuale formulazione di indicazioni (sulla base delle informazioni e dei dati acquisiti con l'indagine) per la valorizzazione del prodotto grappa e del territorio.

#### **3.1.2 Soggetti coinvolti**

Istituto tutela grappa del Trentino.

#### **3.1.3 Tipologia di indagine**

Indagine quantitativa svolta tramite la somministrazione di un questionario alle imprese del comparto.

La struttura delle griglie di rilevazione, che compongono il questionario, è stata in parte ridefinita per renderne più agevole la compilazione e la lettura.

### 3.1.4 Strumento di rilevazione

Lo strumento di rilevazione consiste in un questionario, suddiviso in tre sezioni autonome, ciascuna delle quali, a sua volta, articolata in sottosezioni.

La prima sezione è rivolta nello specifico ai produttori di grappa e distillati e si compone delle seguenti sottosezioni:

- dati anagrafici e addetti;
- materie prime impiegate e volume di produzione della grappa;
- principali tipologie di grappa;
- indicazione e quantificazione dei distillati (di frutta, di erbe e altri distillati, diversi dalle prime due categorie e dalla grappa);
- fatturato e sua eventuale ripartizione per tipologia di prodotto (grappa e altre acquaviti).

La seconda sezione è destinata agli imbottigliatori/trasformatori di grappa e distillati e

si articola nelle sottosezioni di seguito elencate:

- dati anagrafici e addetti;
- volume dell'imbottigliato complessivo e per tipologie di grappa;
- volume dell'imbottigliato per i distillati;
- vendite di grappa e degli altri distillati.

La terza sezione è indirizzata ai produttori e/o imbottigliatori/trasformatori e si articola in due sottosezioni:

- mercati e canali distributivi della grappa;
- mercati e canali distributivi dei distillati.

### 3.1.5 Modalità di somministrazione

Invio di questionario cartaceo, tramite e-mail, per auto-compilazione da parte dell'azienda. Successiva restituzione del medesimo a mezzo e-mail, posta o fax.



**Foto:** Valle di Cembra

## 3.2 Risultati dell'indagine

### 3.2.1 Struttura del settore

Sulla base dei dati rilevati presso gli operatori del settore interpellati, nel comparto opererebbero 225 addetti, di cui 162 direttamente impiegati nell'attività di distillazione e altri 63 nell'imbottigliamento/trasformazione del prodotto.

Nel contesto specifico delle distillerie, 15 delle aziende consultate si collocano nella classe dimensionale da 1 a 5 addetti, a sottolineare la dimensione contenuta delle stesse e la natura prevalentemente artigianale dell'attività ivi svolta. Le dimensioni strutturali delle unità trentine non si discostano dal dato medio nazionale (5 addetti per unità locale) secondo le risultanze di uno studio di settore<sup>1</sup>, condotto nel 2007,

che individua nella piccola dimensione l'elemento caratterizzante delle imprese che distillano grappa.

Considerazioni diverse valgono, invece, per quelle aziende che si occupano dell'imbottigliamento e dell'eventuale trasformazione del prodotto; per queste unità, in genere, l'attività di imbottigliamento della grappa costituisce un'attività complementare ad attività simili riferite a prodotti enologici diversi (vino, liquori, altri alcolici) ed è quindi non agevole pervenire all'esatto dimensionamento di questo secondo "anello" della "catena del valore" della grappa. In Trentino, sempre sulla base del dichiarato degli operatori oggetto di indagine, gli addetti impegnati nel comparto sarebbero 63, riferiti ad aziende con dimensioni strutturali mediamente superiori alle distillerie.

Tabella 7 – Addetti del settore – anno 2014 (dati dichiarati)

Tipologia di addetti	Distillerie	Imbottigiatori/trasformatori	Totale
Titolari	37	11	48
Famigliari collaboratori	14	5	19
Impiegati	44	92	136
Operai	48	146	194
Stagionali	19	1	20
Totale addetti	162	255(*)	417
<b>STIMA Unità Lavorative Annue</b>	<b>162</b>	<b>63</b>	<b>225</b>

(\*) Compresi gli addetti che si occupano dell'imbottigliamento anche di altri prodotti enologici diversi dalla grappa.

1. Studio di settore "La grappa – 2007", Dasa – Rägister Spa – Divisione ricerca, 2008.



Foto: Val d'Adige

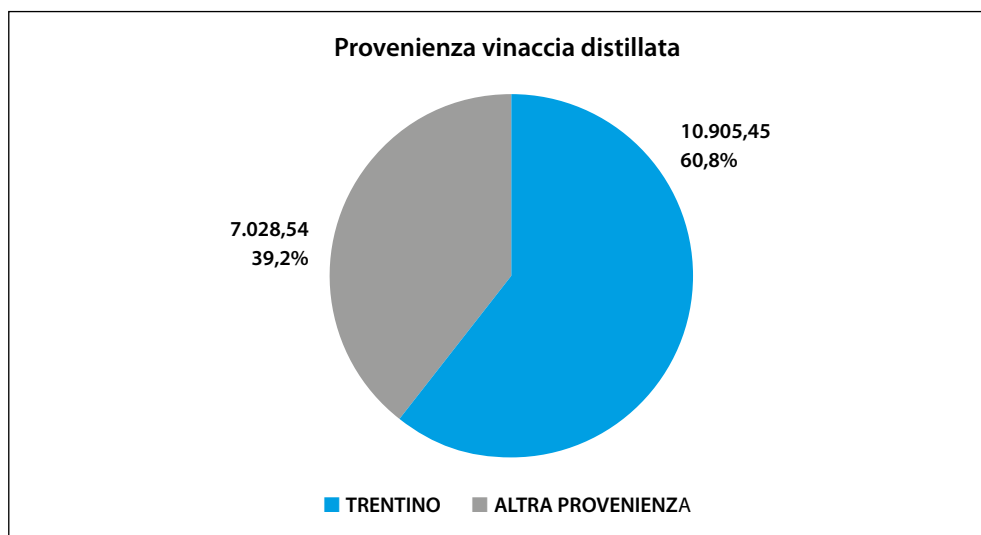
### 3.2.2 Distillazione

Nel 2014, sulla base del dichiarato delle distillerie interpellate, sono stati prodotti 6.919,78 ettanidri di grappa, pari al 98,83% del dato rilevato dall'Agenzia delle dogane (7.001,48 edro). La materia prima utilizzata (valore dichiarato) è stata pari, complessivamente, a 17.933,99 tonnellate di vinaccia, di

cui 10.905,45 di provenienza trentina (60,8% del totale) e 7.028,54 (39,2%) di altra provenienza.

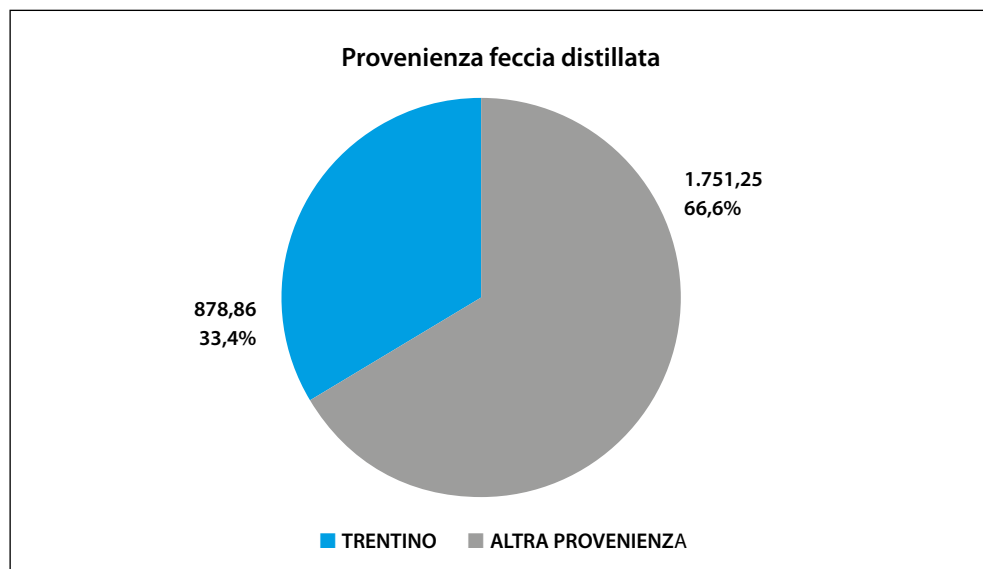
La feccia trentina utilizzata è ammontata a 878,86 tonnellate (33,4% del totale) contro le 1.751,25 tonnellate di quella extra-provinciale (66,6%), per un totale di 2.630,11 tonnellate.

Grafico 17 – Le materie prime distillate – Vinaccia – anno 2014  
(quantità dichiarate in tonnellate e valori %)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

Grafico 18 – Le materie prime distillate – Feccia – anno 2014  
(quantità dichiarate in tonnellate e valori %)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

La produzione di grappa da uve trentine è stata di 4.754,94 ettanidri (dichiarato), suddivisa in tre tipologie principali: grappa monovitigno e aromatica (799,64 edro), grappa giovane e da vinaccia mista (2.073,60 edro)

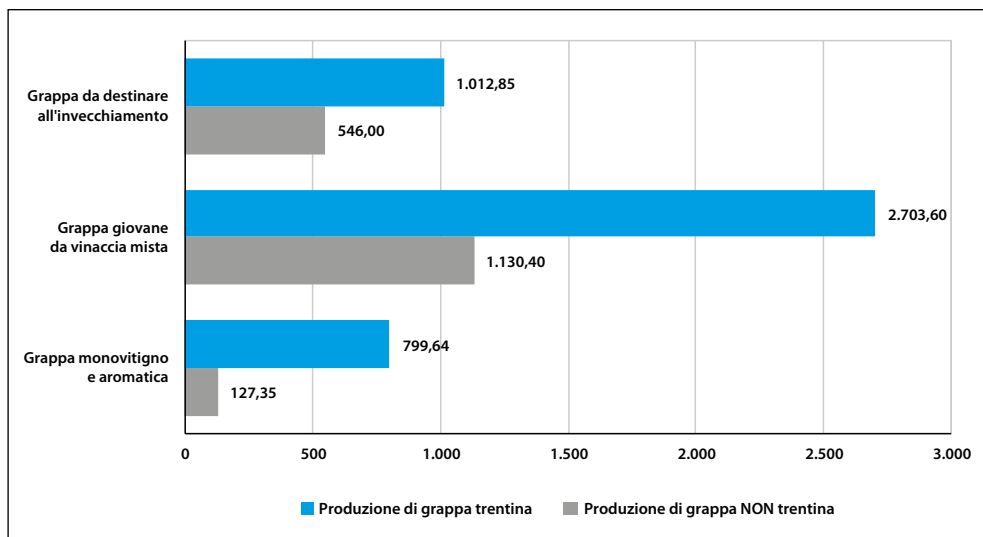
e grappa da destinare all'invecchiamento (1.012,85 edro). La produzione di grappa non trentina si è attestata, secondo le dichiarazioni delle aziende, sui 2.164,84 ettanidri.

Tabella 8 – Tipologie di grappa per provenienza delle materie prime – anno 2014  
(quantità dichiarate in ettanidri e valori percentuali)

Tipologie di grappa	Per provenienza materie prime			
	Trentino		Altra provenienza	
	Ettanidri	%	Ettanidri	%
Grappa monovitigno e aromatica	799,64	16,82	127,35	5,88
Grappa giovane da vinaccia mista	2.703,60	56,86	1.130,40	52,22
Grappa da destinare all'invecchiamento	1.012,85	21,30	546,00	25,22
Altra grappa distillata conto terzi	238,85	5,02	361,09	16,68
<b>Totale</b>	<b>4.754,94</b>	<b>100,00</b>	<b>2.164,84</b>	<b>100,00</b>

Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

Grafico 19 – Tipologie di grappa in base alla provenienza  
(quantità dichiarate in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

La parte più cospicua della grappa di origine trentina (68,2%) è prodotta da micro-imprese di distillazione, ovvero da imprese con un numero di addetti compreso tra 1 e 8. Si tratta di soggetti che orientano la loro attività prevalentemente, se non in alcuni casi esclusivamente, sul prodotto di origine trentina e che sono tra i sostenitori di quella "filosofia" della qualità che si traduce operativamente nella definizione e nell'osservanza di specifici disciplinari di autoregolamentazione.

La restante produzione di grappa trentina è riconducibile ad unità che si collocano nella classe dimensionale superiore ai 10 addetti, le quali presentano, in genere, una struttura produttiva più prettamente industriale e indirizzano la loro attività anche sulla produzione di grappa non trentina.

In merito alle tipologie di grappa, e focalizzando l'attenzione sulla grappa trentina, appare evidente la rilevanza della grappa giovane da vinaccia mista (56,86% della produzione totale di grappa trentina) e, a

seguire, dalla grappa destinata all'invecchiamento (21,30%), a fianco di una significativa quota di grappa monovitigno e aromatica (16,82%). Tale suddivisione rispecchia quasi fedelmente l'andamento del mercato della grappa e la capacità dei soggetti economici di modulare la propria offerta merceologica in base alle esigenze della domanda. Inoltre, si va manifestando sempre più a chiare lettere una crescente richiesta di grappe morbide e aromatiche, gradite, in particolare, a un consumatore non esperto e più sensibile ai trend della moda, che trovano espressione nelle grappe destinate all'invecchiamento.

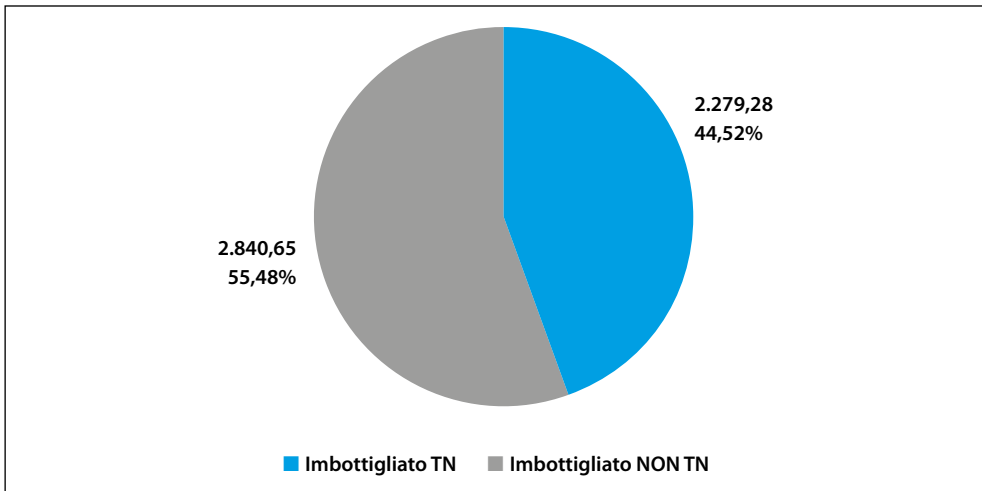
### 3.2.3 Imbottigliamento e vendite

Nell'indagine si sono considerate anche le attività di imbottigliamento e vendita svolte nel 2014 che, è bene precisare, non necessariamente si riferiscono esattamente alla produzione dell'anno considerato, dovendosi anche annoverare nel calcolo grappa ottenuta in anni precedenti e destinata

all'invecchiamento. Prima di procedere alla disamina dei dati va tenuto presente che i valori riportati si riferiscono al dichiarato delle imprese che hanno partecipato alla rilevazione (21 distillatori e 8 imbottigliatori/trasformatori) e non al complesso delle imprese interpellate (rispettivamente, 27 e 15).

Nel 2014 risultano imbottigliati e venduti 5.119,93 ettanidri di grappa, di cui 2.279,28 di grappa trentina (proveniente da materia prima trentina), pari al 44,52%, e 2.840,65 ettanidri di grappa di altra provenienza (55,48%).

**Grafico 20 – Grappa venduta imbottigliata per origine – anno 2014**  
(quantità dichiarate in ettanidri e valori percentuali)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

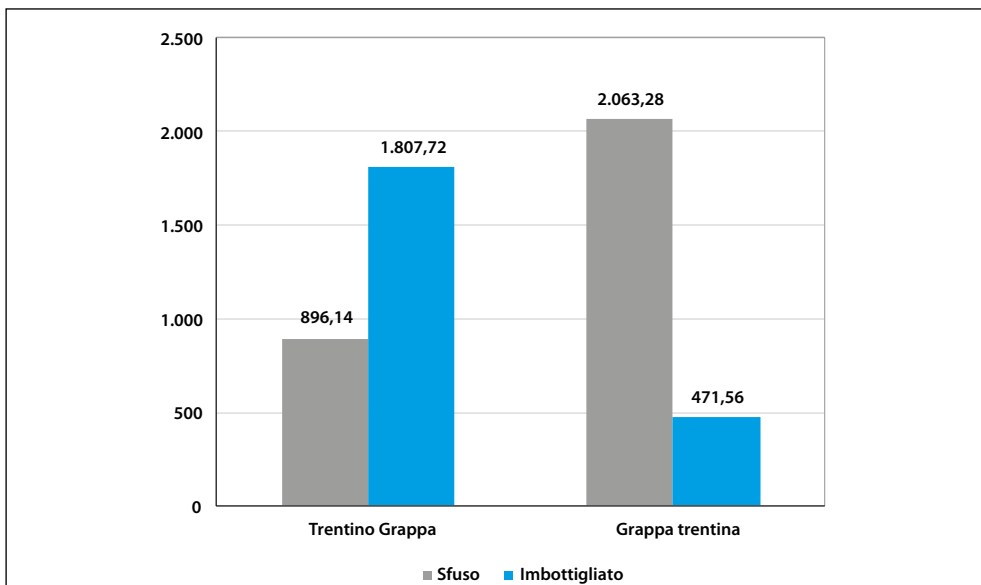


Nello specifico della grappa di origine locale sono stati dichiarati 1.807,72 ettanidri di "Trentino Grappa" (79,3% del totale di origine trentina) e 471,56 di grappa trentina (20,7%). Nel primo ambito è molto rilevante il peso della grappa invecchiata (58,16%), seguita dalla grappa giovane da vinaccia mista (22,76%) e dalla monovitigno aromatica (19,08%).

**Foto:** Valle di Cembra



Grafico 21 – Vendite grappa trentina anno 2014 – sfuso e imbottigliato (quantità dichiarate in ettanidri)



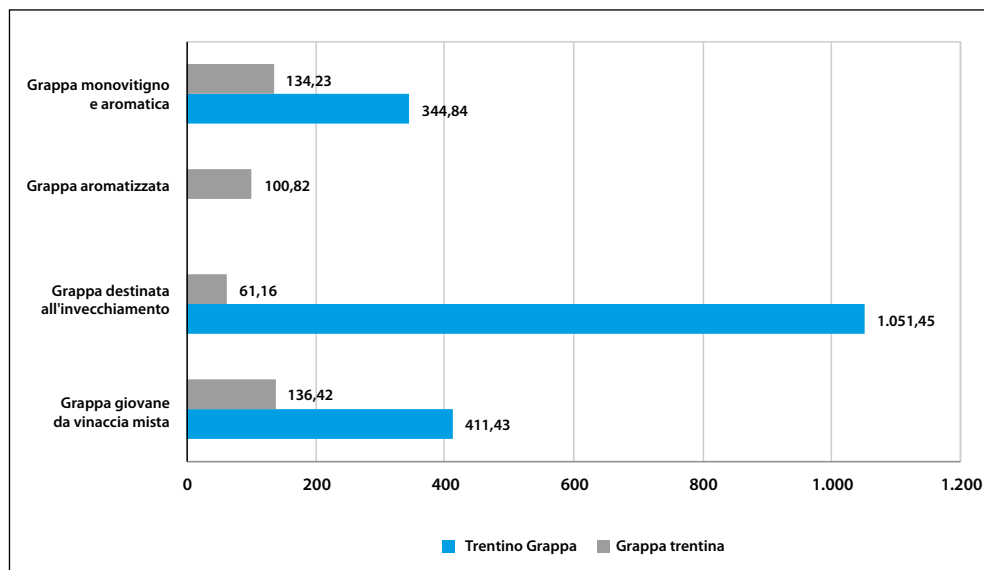
Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

Per quanto riguarda l'altra grappa trentina (intesa come prodotto non contrassegnato dal marchio Trentino grappa) le vendite delle tipologie grappa giovane da vinaccia mista e grappa monovitigno e aromatica presentano circa lo stesso peso percentuale, rispettivamente il 31,53% e il 31,03%. Seguono quindi la grappa aromatizzata (23,30%) e la grappa

invecchiata (14,14%). In termini di bottiglie ottenute, considerato che si utilizzano prevalentemente recipienti con capienza di 0,7 litri e che un ettanidro di grappa corrisponde mediamente a 336 bottiglie, nel 2014 ne sono state confezionate complessivamente 1.720.296, di cui 765.838 di grappa trentina e 954.458 di grappa non trentina.



Grafico 22 – Vendite grappa trentina imbottigliata per tipologia anno 2014  
(quantità dichiarate in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

Nota: nel grafico 22 la somma delle quantità delle diverse tipologie di Grappa trentina risulta pari a 432,62 ettanidri anziché 471,56, in quanto un'azienda non ha potuto fornire i dati sulla ripartizione fra diverse tipologie.



Foto: Villa Bortolazzi all'Acquaviva (Trento)

Oltre all'imbottigliato, nel 2014, sono stati venduti sfusi 4.031,15 ettanidri, di cui 2.959,42 trentini e 1.071,73 non trentini. Va precisato che lo sfuso va tenuto distinto nel conteggio del volume complessivo di prodotto venduto, in quanto viene acquistato anche da imbottiglieri/trasformatori locali che lo immettono a loro volta sul mercato. In questo senso, sempre in base alle dichiarazioni delle aziende distillatrici interpellate, oltre il 40% della grappa trentina sfusa prodotta viene venduta sul territorio provinciale a imbottiglieri/trasformatori che la ricollocano sul mercato in forma di prodotto imbottigliato.

Tra le grappe monovitigno di origine trentina collocate sul mercato nel 2014, le tipologie più diffuse sono il Moscato, lo Chardonnay e il Teroldego.

Grafico 23 – Grappa trentina – ciclo del venduto imbottigliato e sfuso

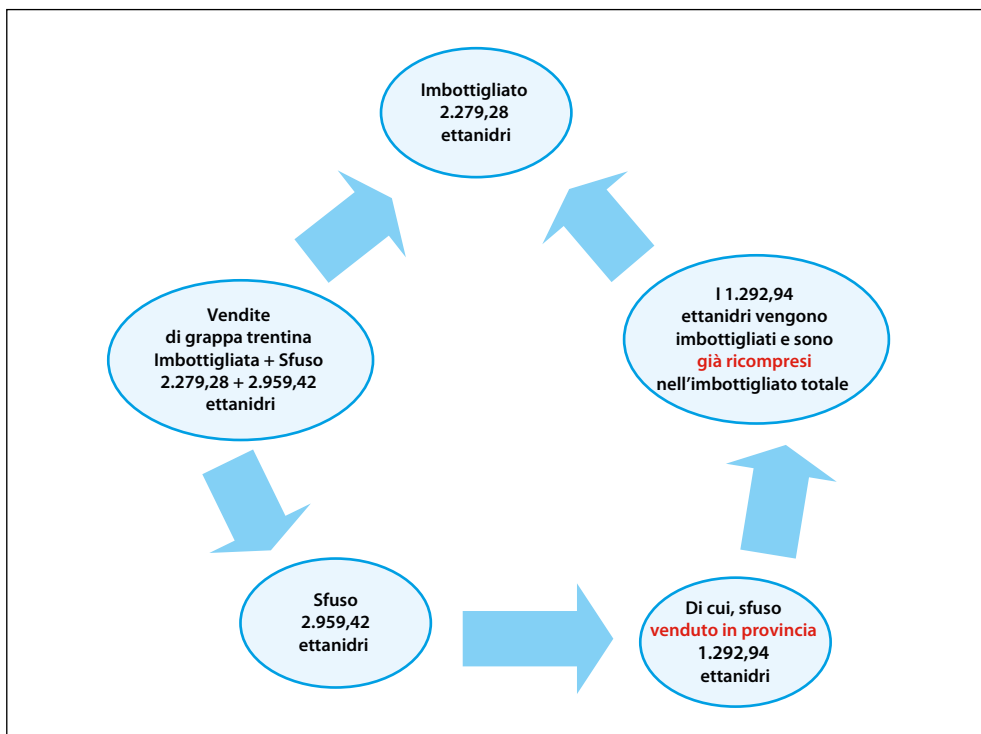
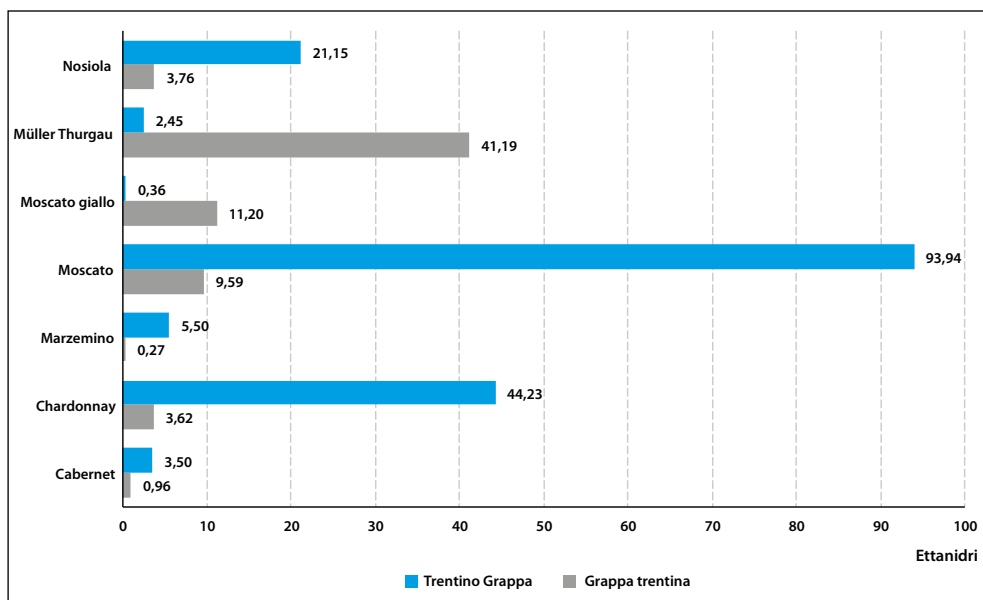
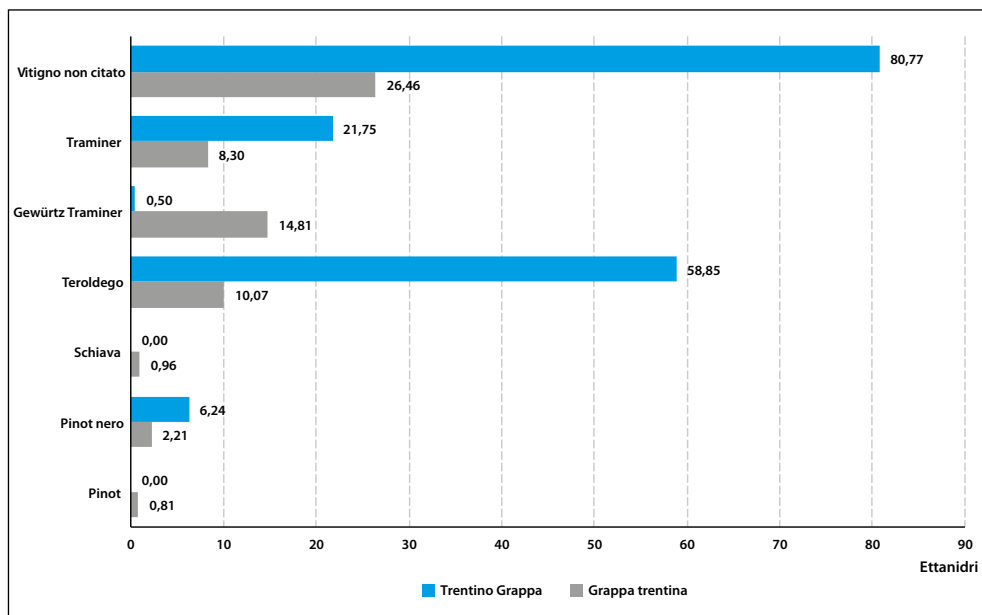


Grafico 24 – Vendite tipologia grappa trentina monovitigno - 1 anno 2014 (quantità dichiarata in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

Grafico 25 – Vendite tipologia grappa trentina monovitigno - 2  
anno 2014 (quantità dichiarata in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

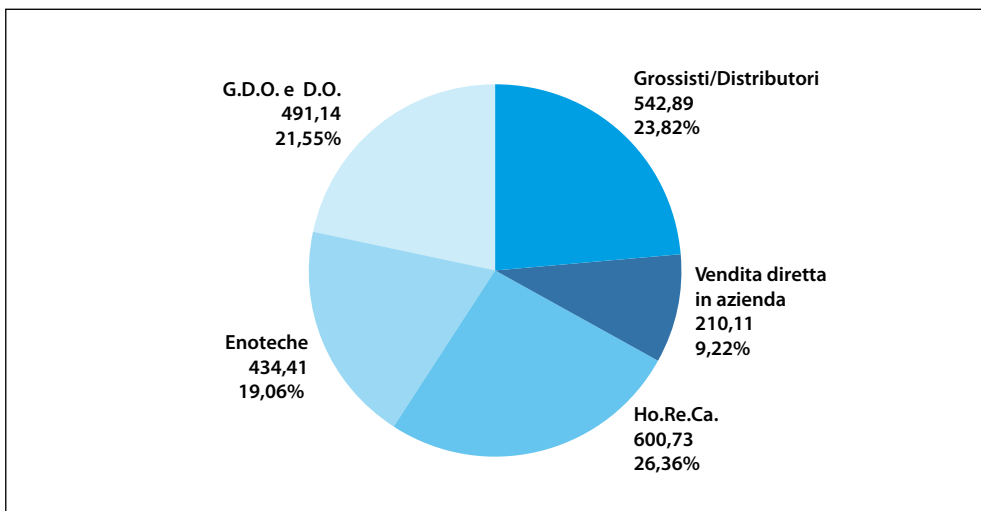
Per quanto riguarda i canali di vendita, le grappe di origine trentina (Trentino grappa e grappa trentina) vengono distribuite sui mercati prevalentemente tramite il canale Ho.Re.Ca. (Hotel, Ristoranti, Caffè e bar, 26,36%), i grossisti/distributori (23,82%) e la G.D.O./D.O. (Grande Distribuzione Organizzata e Distribuzione Organizzata, 21,55%).

Gli altri due canali sono le enoteche (19,06%) e la vendita diretta in azienda (9,22%).

Per le grappe di origine non trentina, il principale canale di vendita è la G.D.O./D.O. (40,75%), seguito da grossisti/distributori (23,53%) e Ho.Re.Ca. (21,28%). Le enoteche (10,43%) e la vendita diretta (4,01%) presentano, invece, un ruolo secondario.

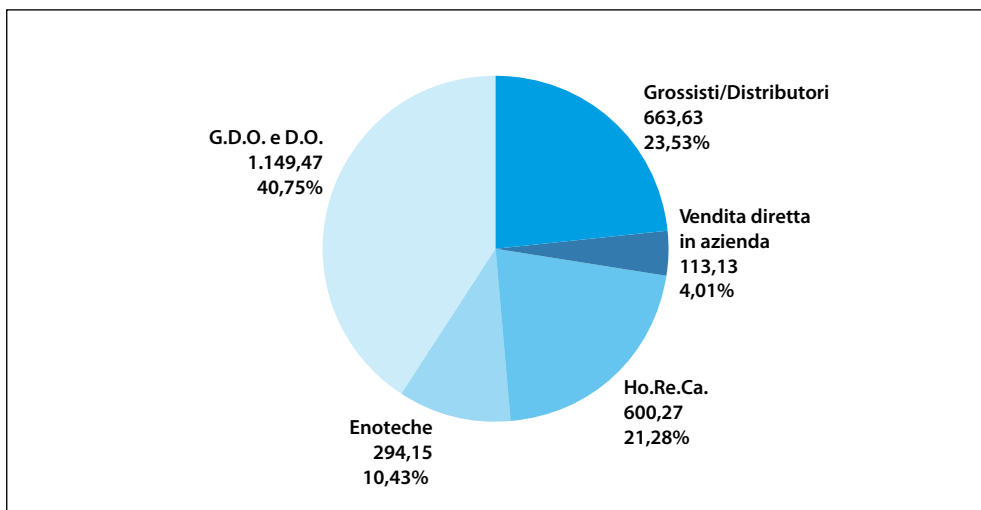


Grafico 26 – Vendite di grappa di origine trentina per canale di vendita anno 2014 (quantità dichiarate in ettanidri e valori percentuali)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

Grafico 27 – Vendite di grappa non trentina per canale di vendita anno 2014 (quantità dichiarate in ettanidri e valori percentuali)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

### 3.2.4 Istituto Tutela Grappa del Trentino e Trentino Grappa

Qualità, tradizione, maestria, cultura e arte della distillazione sono attributi che da tempo vengono associati alla grappa trentina e sono anche tra i fattori da utilizzare per la valorizzazione della stessa e per accrescerne la visibilità presso il pubblico, non solo dei "cultori", ma anche di chi si avvicina come neofita a un mondo che presenta una sua unicità, oltretutto una grande eterogeneità in termini di offerta.

L'Istituto di tutela della grappa trentina – nato nel 1960, su iniziativa di alcuni distillatori trentini e che conta oggi 27 soci, di cui 24 distillatori e 3 imbottigliatori/trasformatori – si è fatto promotore di iniziative mirate a garantire e accrescere la qualità della grappa trentina.



Tra i primi a livello nazionale, l'Ente si è infatti attivato con l'adozione di un disciplinare di autoregolamentazione e la previsione di rigorosi controlli di qualità riferiti all'intero ciclo di produzione: dalla materia prima sino all'immissione sul mercato.

Al fine di favorire la riconoscibilità del prodotto così ottenuto si è provveduto all'adozione di un marchio, e della denominazione "Trentino Grappa", da apporre sui prodotti che sottostanno alle prescrizioni del disciplinare.

Come risulta dai dati esposti, la "Trentino Grappa" assume un peso significativo tra la grappa di origine locale commercializzata nel 2014. Tale peso trova conferma anche utilizzando come parametro di valutazione il numero di marchi rilasciati dall'Istituto di tutela (non è possibile effettuare confronti sui volumi di vendita, data la non disponibilità di dati per gli anni pregressi), che è andato rafforzandosi nel tempo, o comunque si è mantenuto in media, tra il 2002 e 2014, sull'1,3 milioni di esemplari.

Nel 2014 il numero di marchi rilasciati è stato superiore al dato medio, ma in diminuzione del 7,9% rispetto al 2013. In ogni

Tabella 9 – Numero marchi "Trentino Grappa" - anni 2002-2014

Anno	Numero contrassegni
2002	1.240.000
2003	757.000
2004	1.335.000
2005	1.395.000
2006	1.144.000
2007	1.210.000
2008	1.359.000
2009	1.043.000
2010	1.800.000
2011	1.301.500
2012	1.230.000
2013	1.661.000
2014	1.528.500

Fonte: Istituto di tutela della grappa trentina

caso, la serie storica indica la presenza di una richiesta costante di contrassegni che attestano la qualità, con i quali collocare sul mercato i prodotti. Un impegno crescente in termini di qualità, e la diffusione di una cultura della stessa presso i distillatori, si può ravvisare, a detta di alcuni operatori del settore, nei risultati degli esami effettuati dalle Commissioni di degustazione della "Trentino Grappa". Esaminando i dati in serie storica è possibile infatti cogliere un trend discendente in termini di quantità di ettoltri di grappa rivedibile, segno che i produttori prestano più attenzione che nel passato a presentare prodotti di qualità, in grado di superare con successo il vaglio della Commissione.



**Tabella 10 – Commissioni di degustazione Trentino Grappa  
(anni 2005-2014 – dati espressi in ettoltri)**

Anno	Trentino Grappa			Totale complessivo
	Idonea	Non idonea	Rivedibile	
2005	6.627	65	1.297	7.989
2006	2.708	44	272	3.024
2007	5.782	30	969	6.781
2008	5.707	30	112	5.849
2009	19.931	–	–	19.931
2010	4.675	1.200	283	6.159
2011	6.262	6	79	6.347
2012	4.849	72	85	5.006
2013	8.495	625	199	9.319
2014	4.294	–	113	4.408

Fonte: Ufficio Agricoltura – Ambiente della Camera di Commercio di Trento

### 3.2.5 Fatturato e mercati

La mancata partecipazione all'indagine di alcune aziende del settore, come premesso, non ha consentito di rilevare il volume complessivo puntuale delle vendite del 2014. Tale indicatore economico, in genere, a causa di alcuni fattori che possono influenzare l'andamento del mercato (reddito disponibile, prezzo, presenza di prodotti concorrenti), è di difficile stima. Il fatto, tuttavia, che le unità non incluse nella rilevazione siano, quasi esclusivamente, soggetti di piccolissima dimensione e secondo le evidenze emerse nella precedente rilevazione con un volume di vendite assai limitato, fa ritenere che il dato riportato si discosti di poco dal valore reale. Per quanto riguarda invece il fatturato, eventuali integrazioni di dati si possono conseguire avvalendosi di alcune statistiche ufficiali (bilanci)<sup>2</sup>.

In base al dichiarato delle aziende, il fatturato realizzato dalle distillerie per la grappa venduta sfusa è stato di poco più di 2,3 milioni di euro e quello per la grappa imbottigliata di oltre 23,4 milioni di euro. A questi si affiancano gli oltre 2,9 milioni di euro del fatturato degli imbottiglieri/trasformatori, la cui contabilizzazione va tenuta distinta in quanto in essi si convoglia gran parte del venduto sfuso delle distillerie.

In merito ai mercati di sbocco, sulla base di quanto dichiarato dalle aziende interpellate e con riferimento al venduto imbottigliato, il 28,79% della produzione di grappa trentina viene collocata sul mercato provinciale, il 57,87% sul mercato italiano, l'11,56% sul mercato europeo e l'1,78% oltre i confini europei.

Il mercato locale riveste comunque per gli

operatori notevole rilevanza, in quanto si tratta di un contesto in cui la storia dell'azienda, la tradizione, il marchio e la notorietà del prodotto costituiscono le "leve strategiche" sulle quali agire primariamente per favorire la diffusione del proprio prodotto.

Per quanto riguarda la grappa non trentina, il primo mercato di sbocco è quello nazionale (68,63% del venduto), seguito dal mercato europeo (19,90%) e dal mercato trentino (10,31%). Il resto del prodotto (1,16%) confluisce infine sul mercato extra europeo<sup>3</sup>. Il mercato provinciale nel caso della grappa non trentina è un mercato marginale.

In ambito europeo i mercati di riferimento sono la Germania, l'Olanda, il Belgio, l'Austria, l'Inghilterra, la Francia, e la Repubblica Ceca, mentre, in ambito extra Unione Europea, le aree geografiche più interessate sono Svizzera, Stati Uniti, Giappone, Canada, Australia, Malesia e Israele.

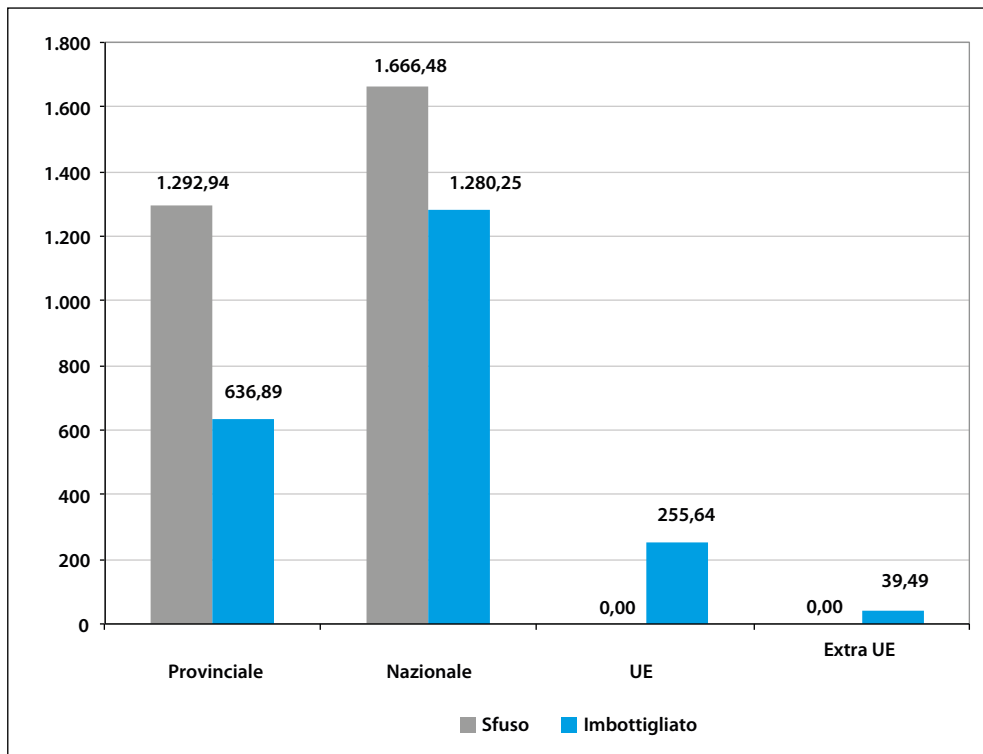


<sup>2</sup> In ogni caso i dati economici (fatturato e volume delle vendite) ottenuti sono stati sottoposti al vaglio di alcuni operatori del settore che hanno definito i valori così determinati coerenti con le risultanze in loro possesso e con quanto a loro noto, in base anche alla conoscenza approfondita del comparto e del relativo mercato.

<sup>3</sup> Per quanto riguarda la distribuzione delle vendite di grappa non trentina per mercati di sbocco, la somma delle quantità risulta pari a 2.323,65 ettanidri anziché a 2.840,65 in quanto un'azienda non ha potuto fornire i dati sulla ripartizione geografica delle proprie vendite.



Grafico 28 – Ripartizione geografica delle vendite di grappa trentina – anno 2014  
sfuso e imbottigliato (quantità dichiarate in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

Secondo le rilevazioni effettuate dall'Istat<sup>4</sup>, l'esportazione complessiva nazionale di grappa imbottigliata nel 2014 si è assestata su 8.980 ettanidri, di cui il 74,75% (6.712 edro) destinato al mercato europeo (Unione europea a 28) e il restante 25,25% (2.267 edro) a quello extra UE.

In area europea (UE a 28), un peso rilevante riveste il mercato tedesco con 5.144 ettanidri (57,29%), seguito dall'austriaco (416 edro, 4,64%) e da quelli del Belgio (206, 2,29%), della Francia (187 edro, 2,08%), della Spagna (170 edro, 1,89%) e della Repubbli-

ca Ceca (125 edro, 1,40%).

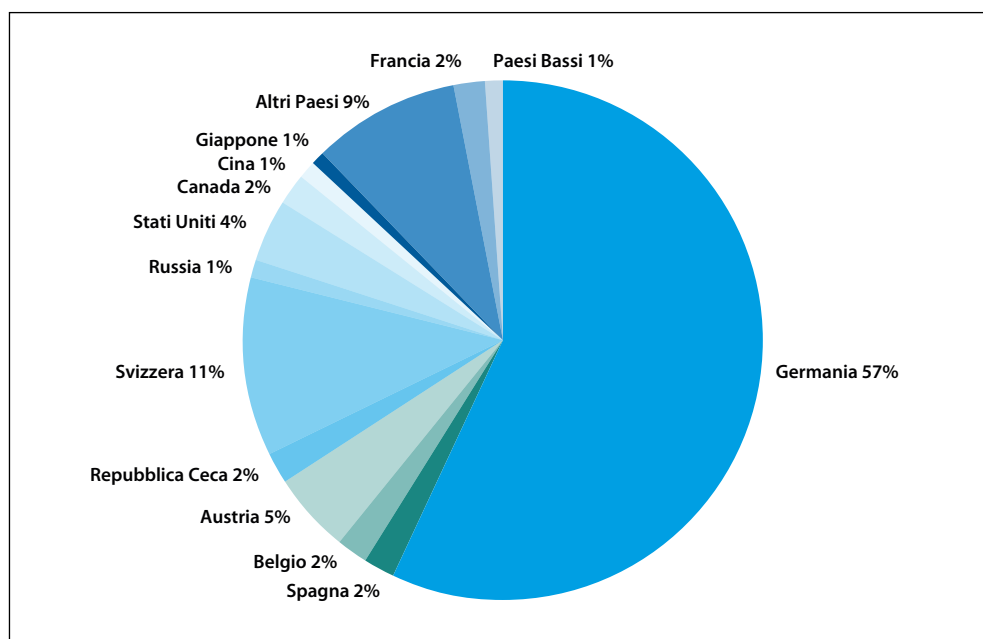
Al di fuori dei confini dell'Unione Europea, spicca la Svizzera con 1.011 ettanidri (11,26%), mentre tra i Paesi non europei, e più nello specifico dell'America settentrionale, appaiono interessanti, soprattutto nella prospettiva di un futuro sviluppo, sia gli Stati Uniti (360 edro, 4,01%) che il Canada (212 edro, 2,36%). Altri territori comunque da menzionare in termini di potenziale di crescita sono la Cina (102 edro, 1,13%), la Russia (92 edro, 1,02%) e il Giappone (90 edro, 1,01%).

<sup>4</sup> Fonte: elaborazione Assodistil su dati ISTAT 2014.



**Foto:** Castel Toblino - Lago di Toblino - Valle dei Laghi (Trento)

**Grafico 29 – Ripartizione delle esportazioni italiane di grappa imbottigliata per Paese di destinazione – anno 2014 (valori percentuali)**

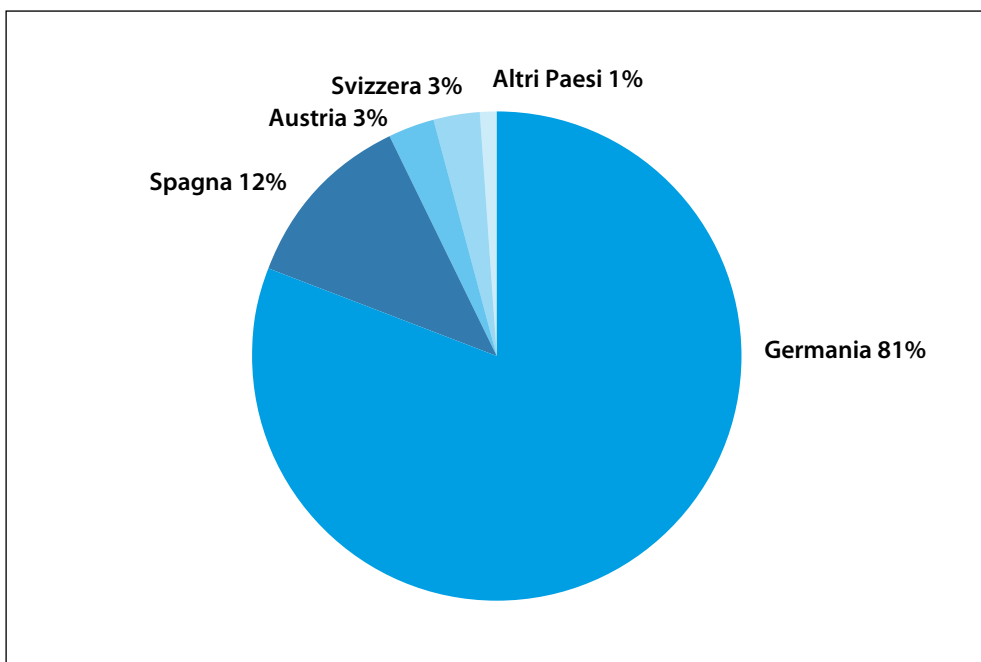


Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil (ISTAT 2014)

Per quanto riguarda le esportazioni di grappa sfusa, sempre nel 2014 sono usciti dai confini nazionali 3.098,18 ettanidri, destinati per il 96,96% (3.004,05 edro) ai mercati dell'Unione Europea e per il 3,04% all'area extra UE. Anche in questo caso i principali

Paesi importatori di grappa italiana risultano la Germania con 2.508,69 edro (80,97%), la Spagna (378,42 edro, 12,21%), l'Austria (98,81 edro, 3,19%) e la Svizzera (75,42 edro, 2,43%).

Grafico 30 – Ripartizione delle esportazioni italiane di grappa sfusa per Paese di destinazione – anno 2014 (valori percentuali)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine su dati Assodistil (ISTAT 2014)



### 3.2.6 Distillati

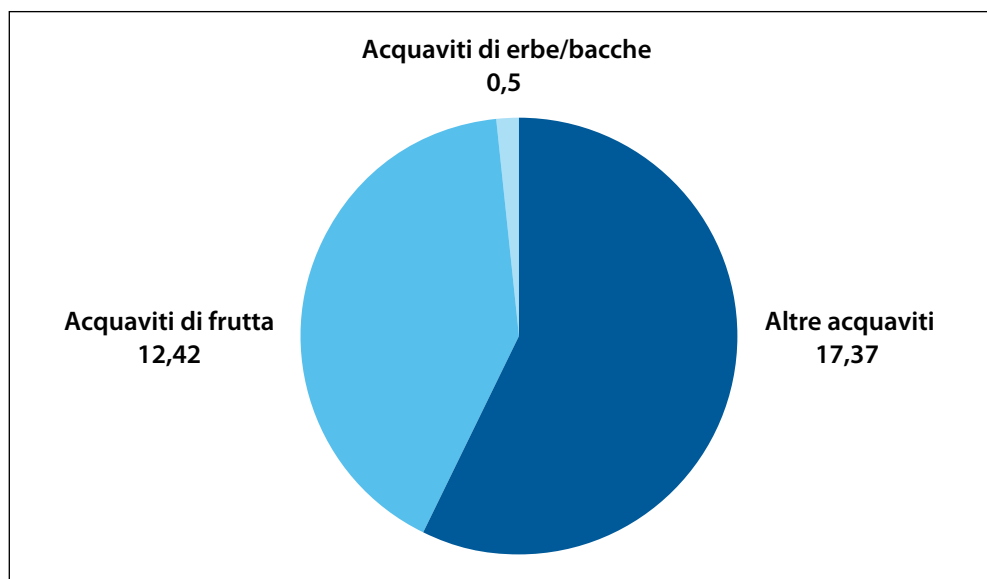
L'indagine si è rivolta anche al comparto delle acquaviti di frutta, erbe/bacche e altre acquaviti (vino). Si è voluto, in questo modo, indirizzare l'attenzione a quegli altri prodotti, ottenuti sempre tramite processi di distillazione, che utilizzano materie prime diverse dalla vinaccia.

In base al dichiarato delle aziende, nel 2014 sono stati prodotti 12,42 ettanidri di acquaviti di frutta, 0,5 ettanidri di acquaviti di erbe e bacche e 17,37 ettanidri di altre acquaviti (essenzialmente di vino), per un totale di 30,29 ettanidri.



Foto: Dolomiti di Brenta

Grafico 31 –Tipologie di acquaviti prodotte nel 2014  
(quantità dichiarate in ettanidri)



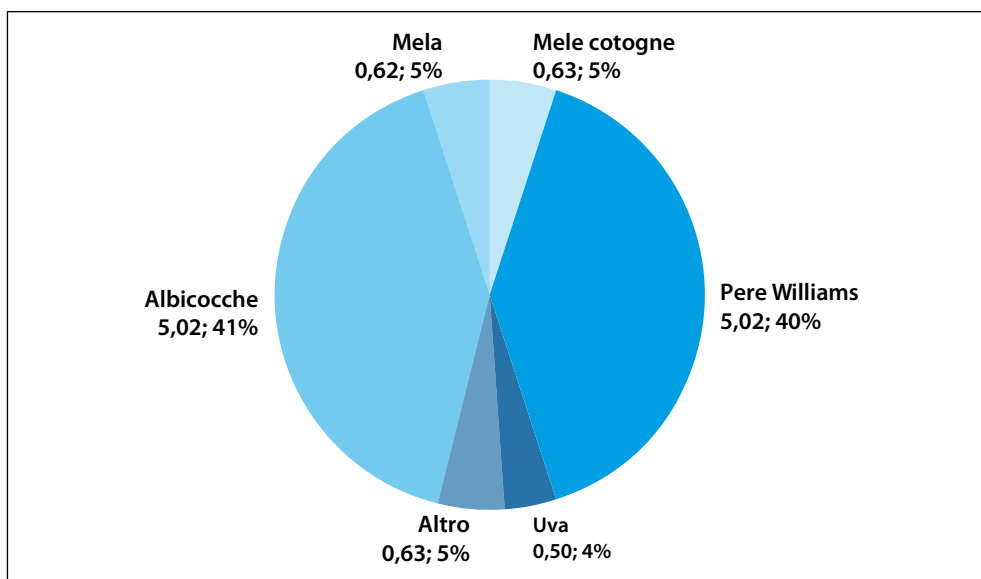
Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

Tra le acquaviti di frutta, il peso più rilevante lo assumono le acquaviti di pere Williams e di albicocche (5,02 edro ciascuna), che sembrano particolarmente apprezzate dal mercato. Lo stesso appeal non sembrano

presentare, invece, i prodotti a base di mela (0,62 edro), nonostante l'elevatissima qualità della materia prima trentina e le acquaviti di mela cotogna (0,63 edro) e di uva (0,50 edro).



Grafico 32 – Tipologie di acquaviti di frutta prodotte nel 2014  
(quantità dichiarate in ettanidri e valori %)

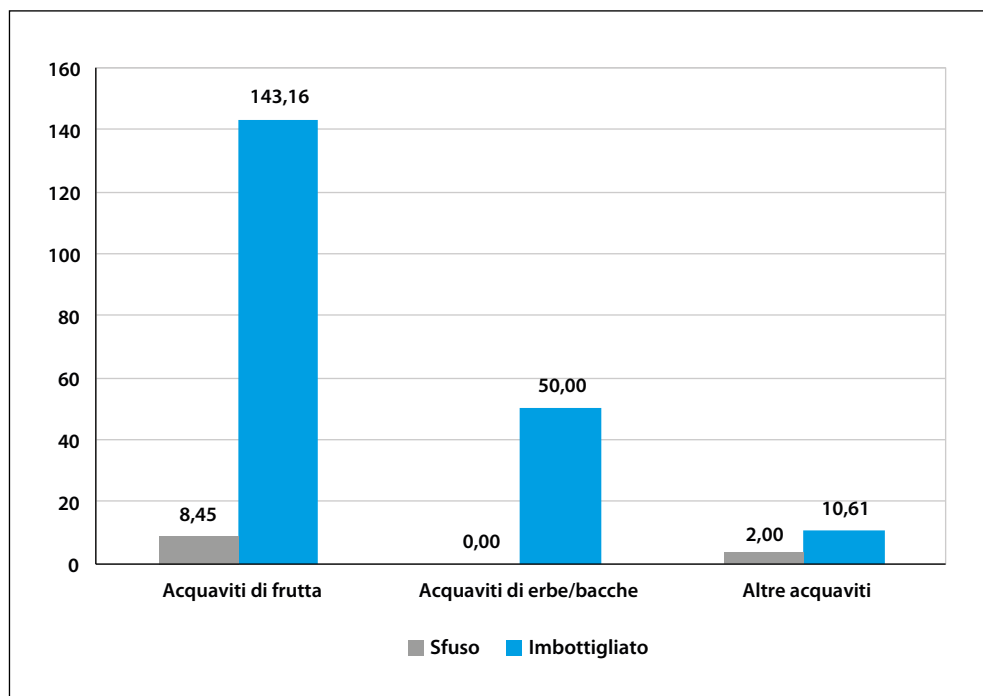


Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine

In termini di volumi di vendita di prodotto imbottigliato, le acquaviti di frutta (secondo quanto dichiarato) presentano un peso

significativo (143,16 edro), seguite dalle acquaviti di erbe e bacche (50 edro) e, a distanza, dalle altre acquaviti (10,61 edro).

Grafico 33 – Tipologie di acquaviti vendute nel 2014  
(quantità dichiarate in ettanidri)



Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine



Foto: Basso Sarca (Trento)



**Foto:** Villa Margon (Ravina – Trento) – Ciclo dei 12 mesi – Vendemmia













Enoteca provinciale del Trentino  
Palazzo Roccabruna  
via SS. Trinità, 24 - Trento  
Tel. 0461/887101  
[www.enotecadel trentino.it](http://www.enotecadel trentino.it)