



Materiali di lavoro di Economia trentina

*Collana periodica di studi e ricerche sull'economia del Trentino della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento
Anno V n. 1, maggio 2010*

La grappa e i distillati in Trentino



anno 2008

TRENTINO

Editore e redazione

Camera di Commercio I.A.A. di Trento
via Calepina, 13 – 38122 Trento
tel. 0461-887269 – fax 0461-887285
e-mail: ufficio.stampa@tn.camcom.it
http://www.tn.camcom.it

Reg. Tribunale di Trento n. 1248
del 13 aprile 2005

Presidente: Adriano Dalpez

Direttore responsabile: Marco Zanoni

Responsabile redazionale: Mauro Marcantoni

Osservatorio delle produzioni trentine

Camera di Commercio – Palazzo Roccabruna
via SS Trinità, 24 – 38122 Trento



A cura di
Mauro Leveghi

Autori:

Maria Serena Bandini,
Michela Rizzi,
Adriano Zanotelli

In collaborazione con:

Istituto Tutela Grappa del Trentino



Revisione testi:

Rita Cappelletti, Roberto Giampiccolo

Progetto grafico e impaginazione: Artimedia

Stampa: Effe e Erre (TN)

Foto: Archivio fotografico
della Camera di Commercio I.A.A. di Trento
I.A.S.M.A. - Fondazione Edmund Mach
AGF Bernardinatti

Fototeca Trentino S.p.a.:

M. Diana, P. Geminiani, R. Magrone

In questo numero

Presentazione	pag.	3
1. La grappa	»	4
1.1 Premessa	»	4
1.2 Cenni storici	»	4
1.3 Riferimenti normativi	»	5
1.4 Le vinacce	»	6
1.5 La distillazione	»	7
1.6 Apparecchi di distillazione	»	7
1.7 Tipologie di apparecchi di distillazione	»	7
1.8 La pratica della distillazione	»	9
2. Il comparto della grappa	»	12
2.1 In Italia	»	12
2.2 In Trentino	»	14
3. Indagine sulla produzione di grappa e distillati in Trentino	»	22
3.1 Note esplicative sulla struttura dell'indagine: gli obiettivi, la metodologia e gli strumenti di rilevazione	»	23
3.1.1 <i>Obiettivi</i>	»	23
3.1.2 <i>Soggetti coinvolti</i>	»	23
3.1.3 <i>Tipologia di indagine</i>	»	24
3.1.4 <i>Strumento di rilevazione</i>	»	24
3.1.5 <i>Modalità di somministrazione</i>	»	24
3.2 Risultati dell'indagine	»	25
3.2.1 <i>Struttura del settore</i>	»	25
3.2.2 <i>Distillazione</i>	»	26
3.2.3 <i>Imbottigliamento e vendite</i>	»	29
3.2.4 <i>Istituto tutela grappa del Trentino e Trentino Grappa</i>	»	34
3.2.5 <i>Fatturato e mercati</i>	»	36
3.2.6 <i>Distillati</i>	»	38



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 nella definizione delle strategie di marketing territoriale 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.



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 concentrazione dell'alcol "attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego per svariate patologie umane"¹.

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, 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 alcol"². In questo 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 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.

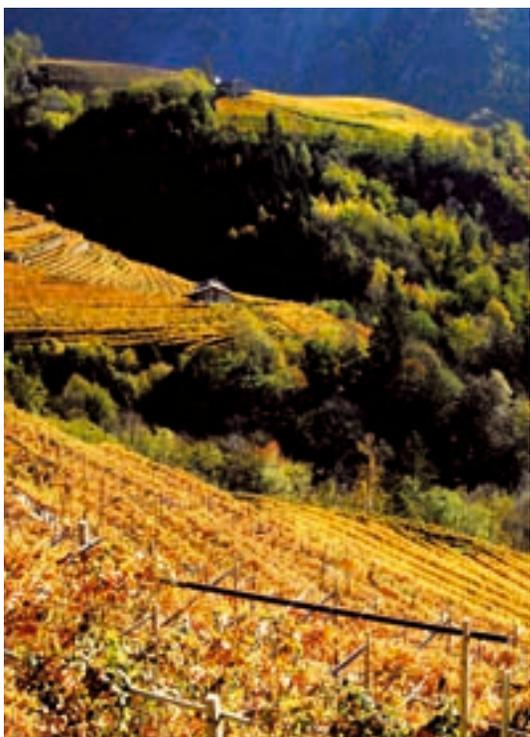
1 Confronta Istituto nazionale grappa, www.istitutograppa.org.

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



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 feccia³" 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.

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.



1.4 Le vinacce

Le vinacce impiegate per la produzione di grappa sono costituite dall'insieme delle bucce degli acini d'uva, ottenuto a seguito della separazione dal mosto. 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 innalzare 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, più facile da controllare, che ha sostituito l'acqua e che presenta una maggiore efficienza termica e garantisce 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, 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.



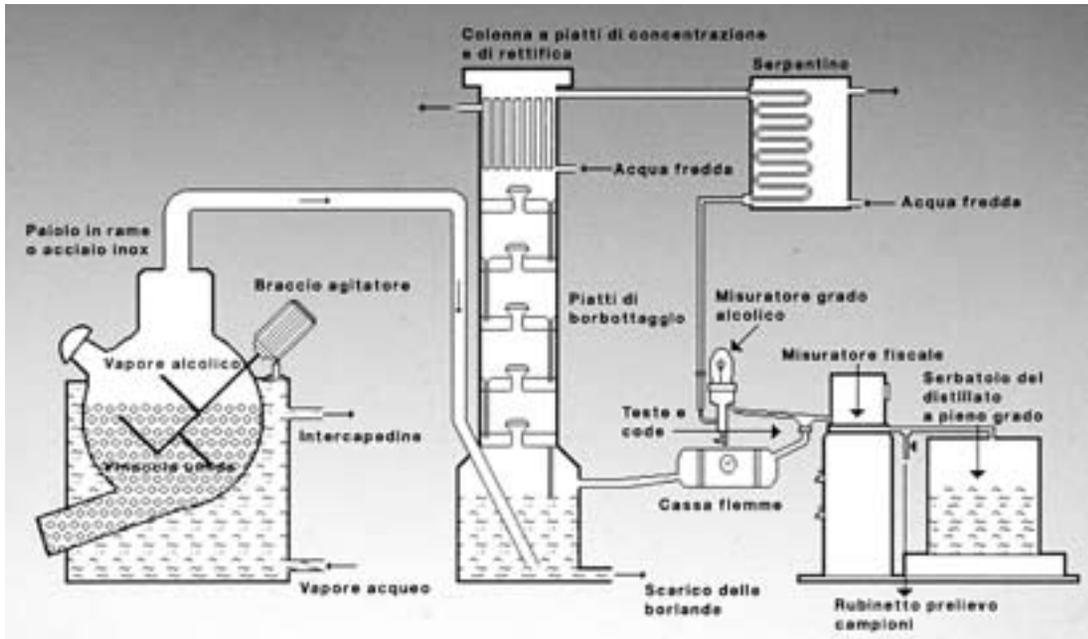


1.8 La pratica della distillazione

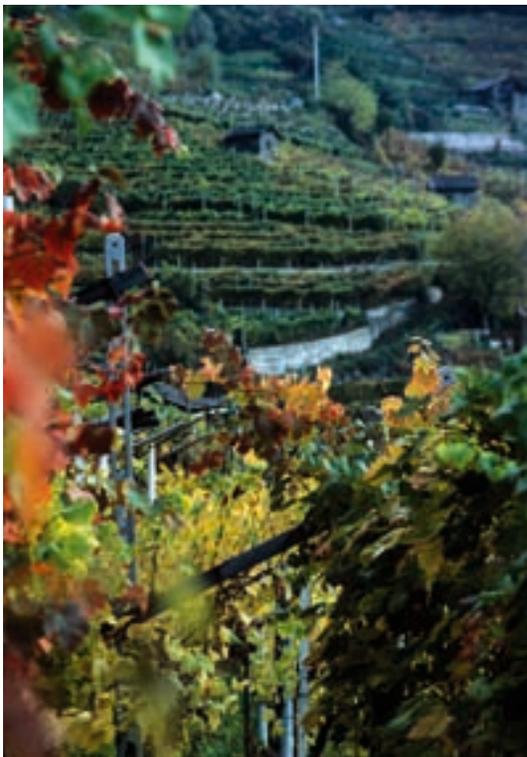
Non è semplice sintetizzare in brevi note lo svolgimento dell'attività di distillazione; si possono, tuttavia, individuare alcune fasi salienti in grado di gettare luce sulla complessità di questo processo.

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 deflemmazione (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



Schema tecnico di impianto di distillazione trentino discontinuo a bagnomaria "Tullio Zadra".



parziale condensazione, aumentandone 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 cotta⁴.

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 anidro⁵, 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.



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°. L'ettanidro 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 135 distillerie e 500 imbottiglieri, distribuiti soprattutto nel Nord del Paese, sebbene stia aumentando la loro presenza anche nel Centro e nel Sud Italia.

Nel 2007 la produzione di grappa e delle altre acquaviti (di vino, d'uva e di frutta) si è attestata sui 387.000 ettanidri, con una crescita del 18% rispetto ai 328.000 ettanidri del 2006. I livelli produttivi conseguiti nel 2007 confermano il *trend* di crescita del comparto che si era manifestato, con una certa linearità, a partire dal 2004 (280.000 edro⁶) 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 è stato del 27,6%.

Scendendo nel dettaglio delle singole tipologie, le grappe (acquaviti di vinaccia) hanno 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 acquaviti, nel 2007 si è 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 sono mantenute stazionarie. In termini di peso percentuale, le acquaviti di vino non solo hanno evidenziato una crescita più sostenuta rispetto alle altre tipologie di distillato citate, ma rappresentano 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)

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

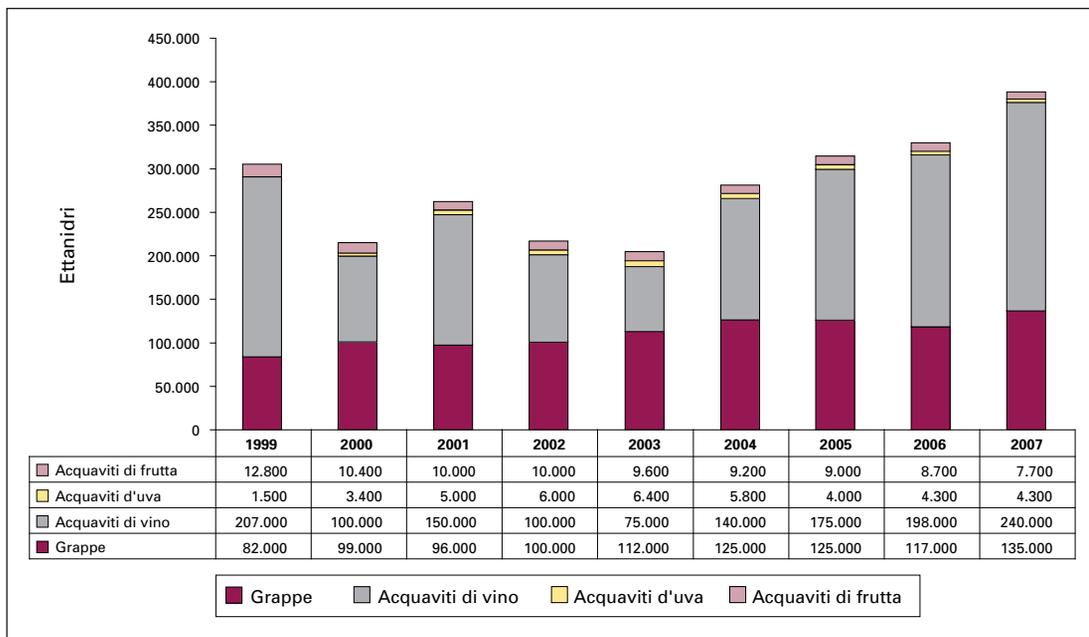
TIPOLOGIA	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Grappe	82.000	99.000	96.000	100.000	112.000	125.000	125.000	117.000	135.000
Acquaviti di vino	207.000	100.000	150.000	100.000	75.000	140.000	175.000	198.000	240.000
Acquaviti d'uva	1.500	3.400	5.000	6.000	6.400	5.800	4.000	4.300	4.300
Acquaviti di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

Fonte: Assodistil.

6 Ettanidri.



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: Assodistil.



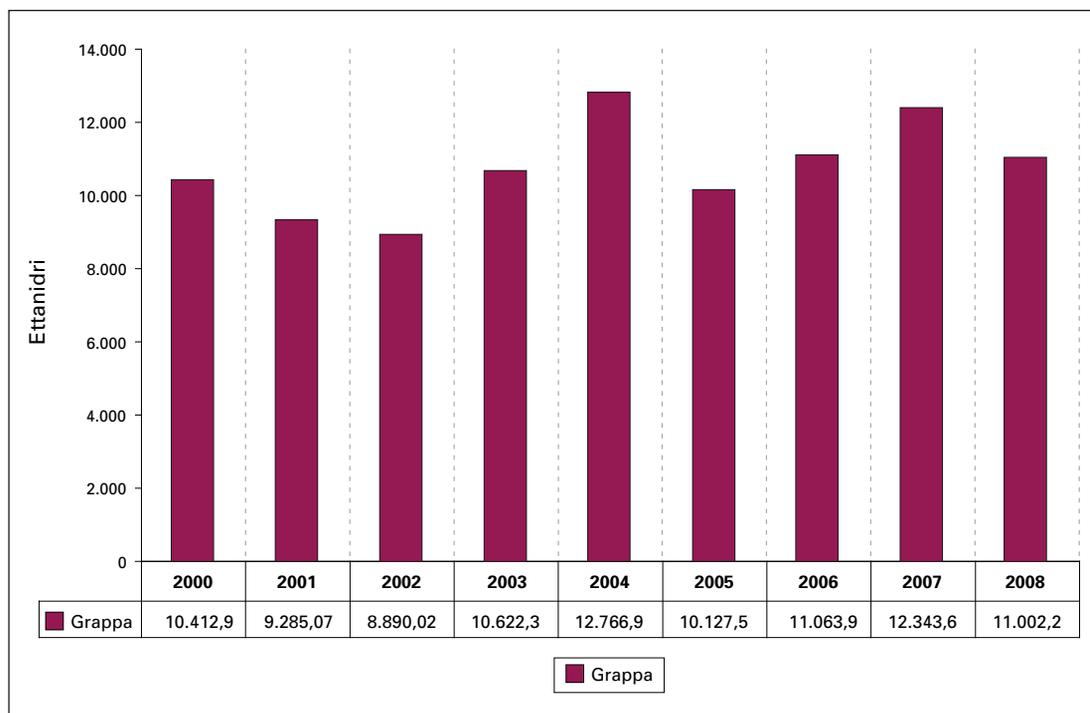
2.2 In Trentino

La produzione di grappa in Trentino nel 2008 è stata pari a 11.002,2 ettanidri⁷, in contrazione del 10,8% rispetto al 2007, ma in linea con la produzione media degli ultimi nove anni (2000-2008) pari a 10.723 ettanidri.

7. In base ai dati dell'Agenzia delle dogane di Trento – Area gestione tributi.



**Grafico 3 – Produzione trentina di grappa anni 2000-2008
(in ettanidri)**



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

Nota: Dati riferiti alle dichiarazioni sulla produzione di grappa che le distillerie devono effettuare all'Agenzia delle dogane per espresso obbligo di legge.

**Tabella 2 – Andamento della produzione trentina di grappa –
Variazioni percentuali 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.



Rispetto all'andamento della produzione nazionale, la produzione trentina si presenta comunque più lineare, quasi a evidenziare una maggiore continuità nell'attività di distillazione locale, senza fasi accentuate di

espansione, né di contrazione. Il peso della produzione di grappa in Trentino, rispetto a quella italiana, si è attestato nel 2007 (ultimo anno disponibile) sul 9,1%.

**Grafico 4 – Andamento della produzione trentina di grappa
Variazioni percentuali su anno precedente – anni 2001-2008**

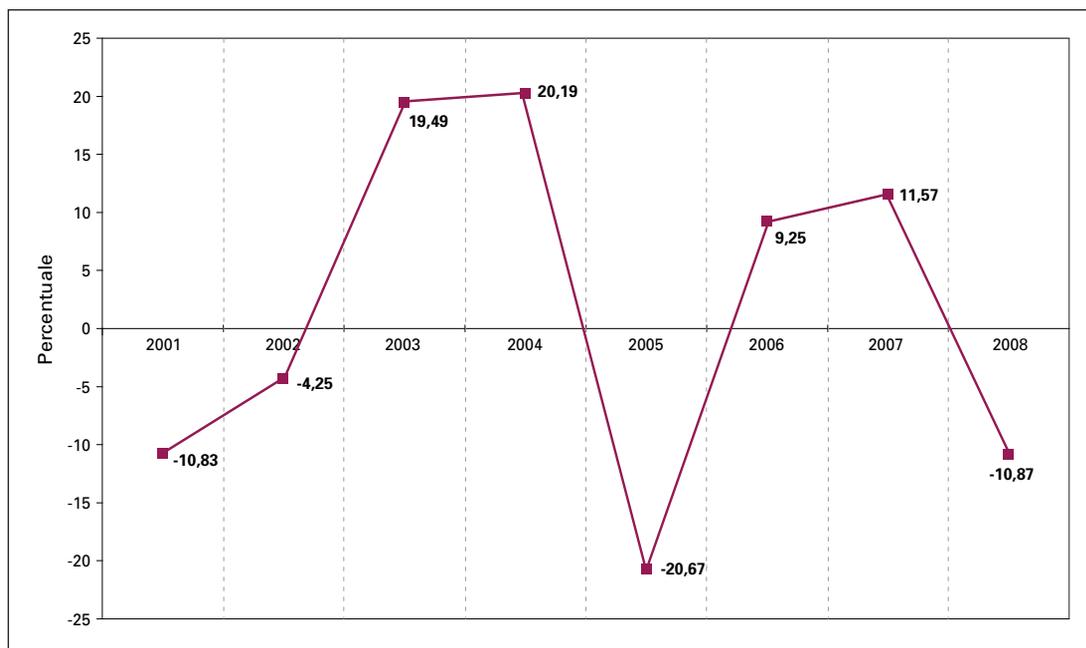
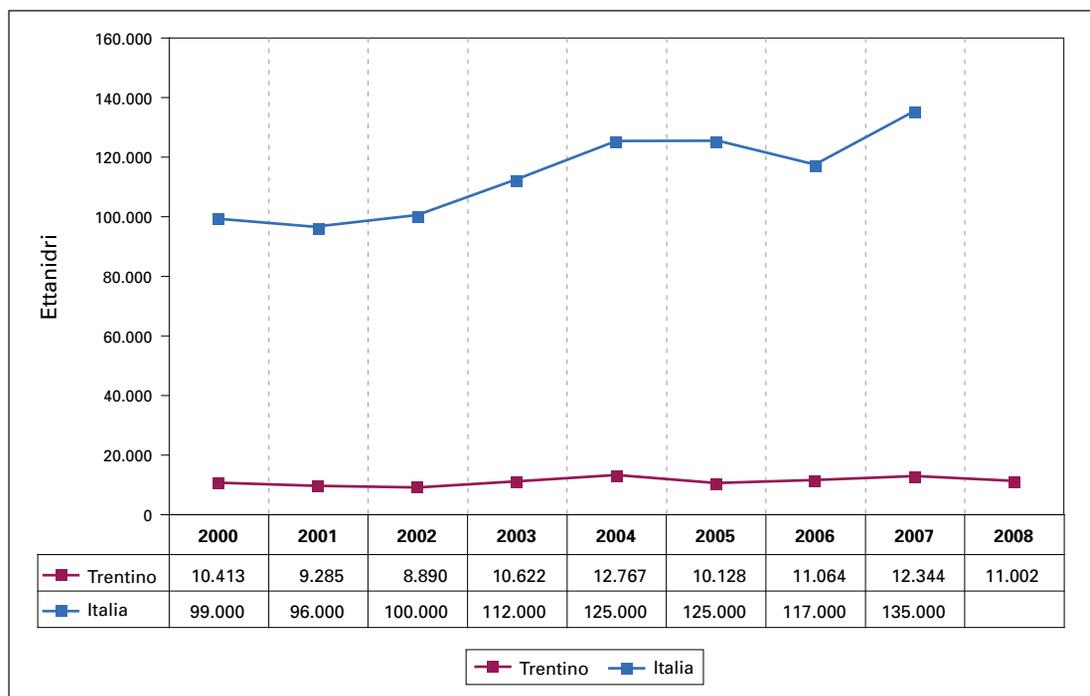




Grafico 5 – Andamento della produzione italiana e trentina di grappa anni 2000-2008 (in ettanidri)



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



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 numera-

ti, 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

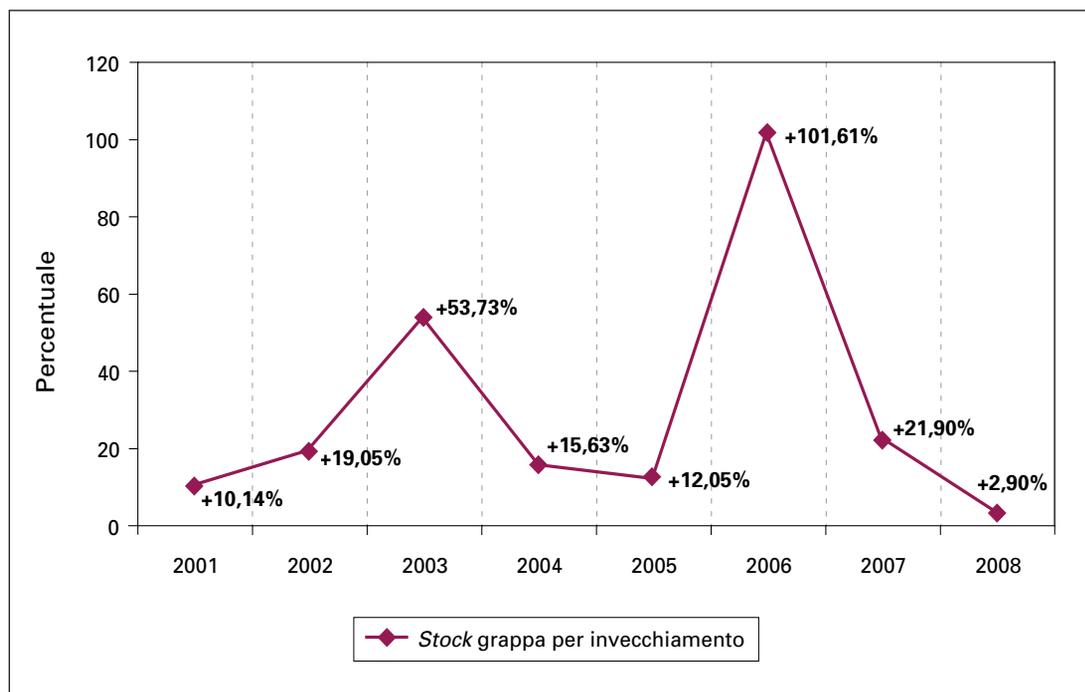
Tabella 3 – Andamento dello stock di grappa prodotta in Trentino destinata all'invecchiamento (quantità in ettanidri e valori percentuali)

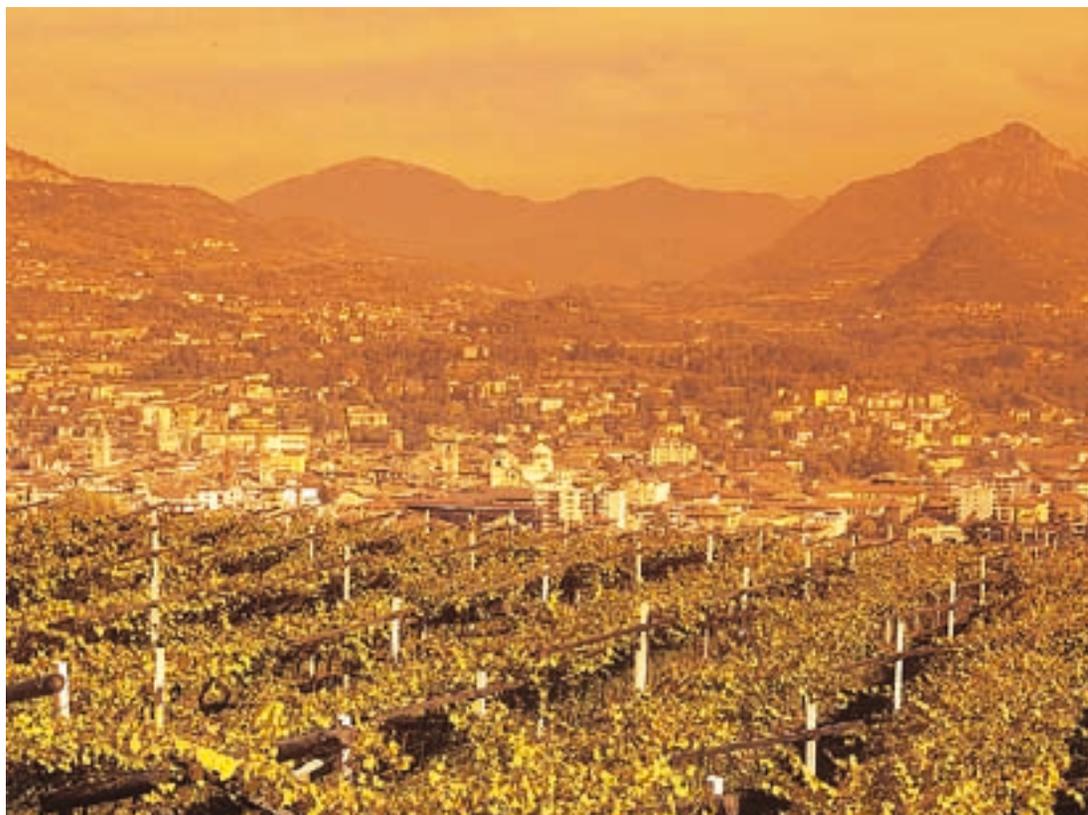
Anno	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Stock invecchiamento (ettanidri) (*)	677	745	887	1.364	1.577	1.767	3.562	4.342	4.468
Variazione % stock invecchiamento su anno precedente		10,14	19,05	53,73	15,63	12,05	101,61	21,90	2,90

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

(*) Quantitativi riferiti alle giacenze finali.

Grafico 6 – Andamento dello stock di grappa prodotta in Trentino destinata all'invecchiamento (variazione percentuale su anno precedente)





magazzini di invecchiamento in provincia di Trento ha subito una crescita costante e sostenuta, soprattutto a partire dal 2003, anno 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 sono stati destinati all'invecchiamento 4.468,36 ettanidri, pari al 40,61% della produzione (11.002,2 edro).

Lo *stock* di invecchiamento si è contraddistinto per un costante processo di rafforzamento, passando dai 677 ettanidri del 2000 ai 4.468 ettanidri dell'ultima rilevazione disponibile.

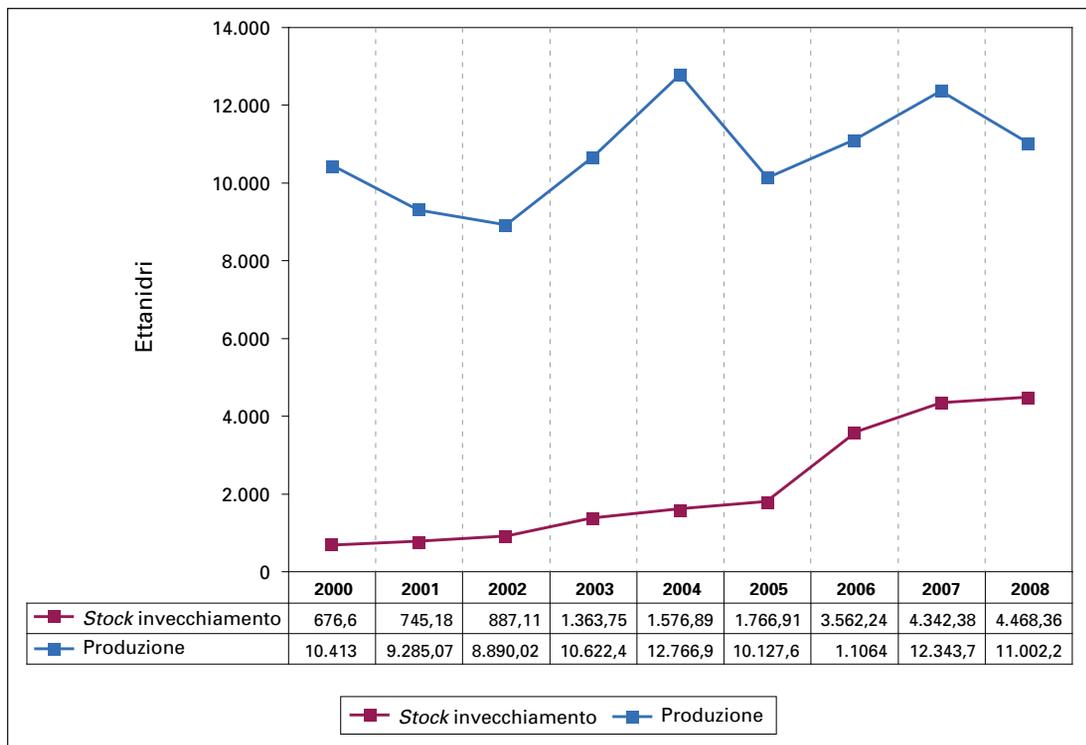
Rafforzamento attestato anche dalla variazione del rapporto tra grappa destinata all'invecchiamento e ammontare complessivo della grappa prodotta, che è passato dal 6,50% del 2000 all'attuale 40,61%.

La scelta delle aziende di investire nel prodotto invecchiato risponde sia a ad 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.



Grafico 7 – Andamento dello stock per l'invecchiamento e della produzione di grappa in Trentino (quantità in ettanidri)





In merito all'andamento dell'impresso 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 mas-

simo 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 biennio di lieve contrazione.

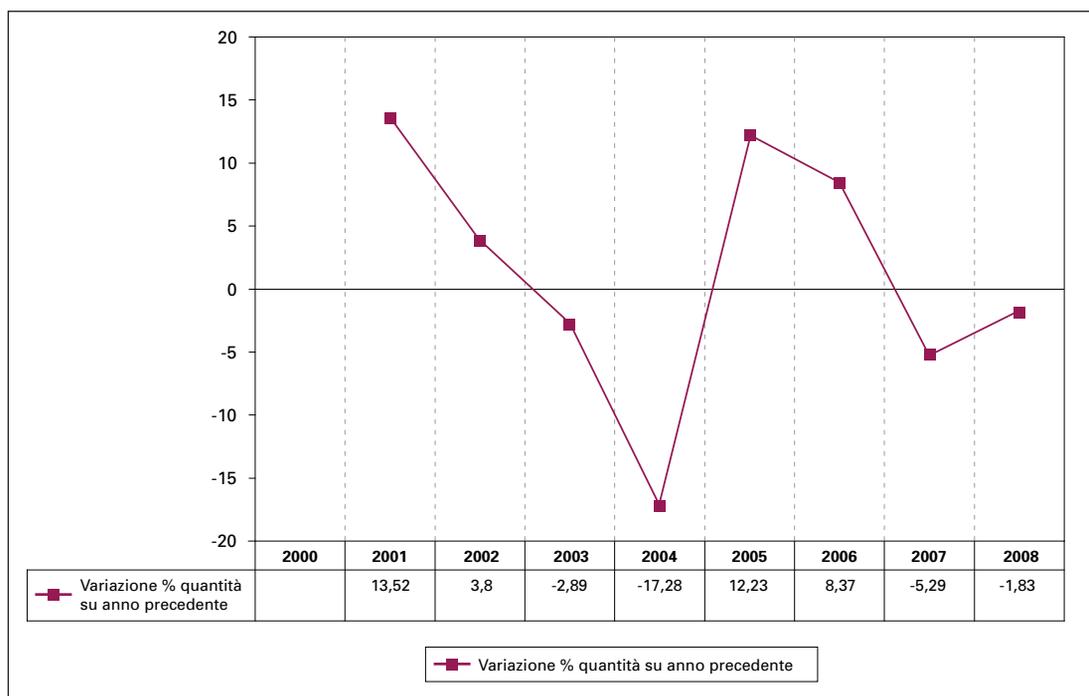
Tabella 4 – Andamento della grappa immessa al consumo in provincia di Trento (quantità in ettanidri e valori percentuali)

GRAPPA	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
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
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
Variazione % quantità su anno precedente		13,52	3,80	-2,89	-17,28	12,23	8,37	-5,29	-1,83

Fonte: UTF Ufficio tecnico di finanza - Ufficio delle dogane.

(*) Con accisa assolta.

Grafico 8 – Andamento della grappa immessa al consumo in Trentino (variazioni percentuali su anno precedente)





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.

A questo riguardo si è ritenuto opportuno riproporre una nuova edizione della ricerca sul settore della grappa in Trentino, ampliando l'oggetto d'indagine anche al comparto dei distillati, intesi come acquaviti non di vinaccia.

L'indagine si è rivolta a tutti gli operatori

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 2008 erano 41, comprese le distillerie a quota giornaliera (< 300 litri anidri/anno).

Ai fini della presente indagine, le aziende di distillazione attive interpellate (escluse le quote giornaliere) sono risultate 29 e gli imbottigliatori/trasformatori 17. Gli operatori che hanno, invece, partecipato fattivamente alla ricerca sono stati 25 tra i distillatori e 11 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.





Per tali ragioni, 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.

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. formulazione di indicazioni (sulla base delle informazioni e dei dati acquisiti con l'indagine) per la definizione degli indirizzi di promozione istituzionale del settore vitivinicolo e spumantistico e per la valorizzazione 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.

La **seconda sezione** è destinata agli imbottiglieri/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 imbottiglieri/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 posta o fax, per autocompilazione da parte dell'azienda. Successiva restituzione del medesimo a mezzo posta o fax o *e-mail*.





3.2 Risultati dell'indagine

3.2.1 Struttura del settore

Sulla base dei dati rilevati presso gli operatori del settore interpellati, nel comparto operano 266 addetti, di cui 171 direttamente impiegati nell'attività di distillazione e altri 95 nell'imbottigliamento/trasformazione del prodotto.

Nel contesto specifico delle distillerie, 21 delle aziende interpellate si collocano nella classe dimensionale da 1 a 4 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 settore⁸, 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'imbotti-

gliamento e dell'eventuale trasformazione del prodotto; per queste unità, in genere, l'attività di imbottigliamento della grappa costituisce un'attività complementare ad attività similari 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 sono 95, riferiti ad aziende con dimensioni strutturali mediamente superiori alle distillerie.

Tabella 5 – Addetti del settore – anno 2008 (valori dichiarati)

Tipologia di addetti	Distillerie	Imbottiglieri/trasformatori	Totale
Titolari	49	17	66
Famigliari collaboratori	23	10	33
Impiegati	30	96	126
Operai	50	165	215
Stagionali	19	3	22
Totale addetti	171	291(*)	462
STIMA Unità lavorative annue	171	95	266

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

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

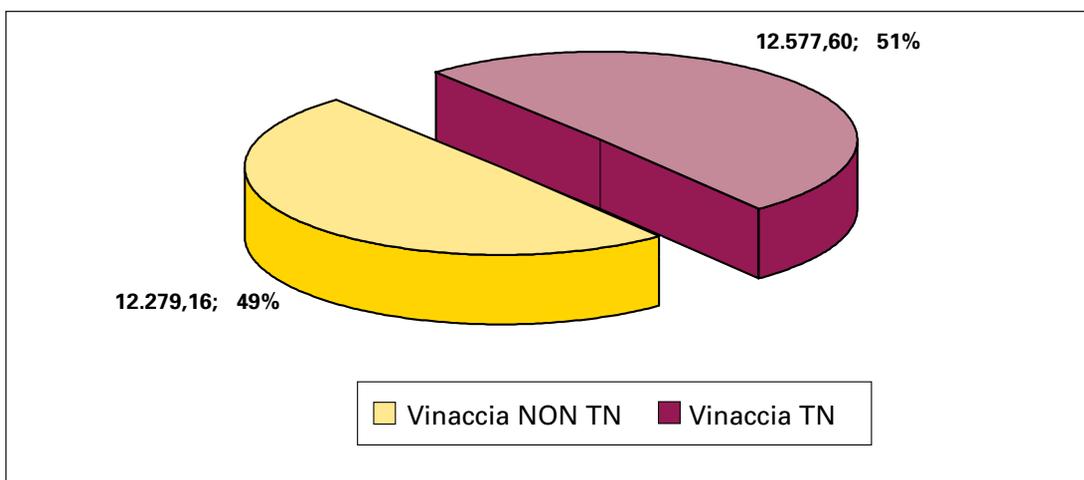


3.2.2 Distillazione

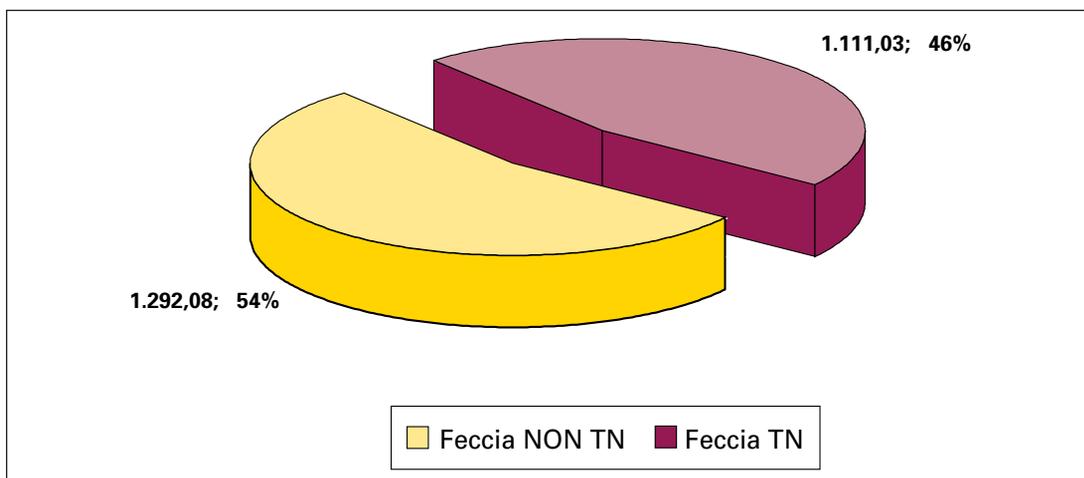
Nel 2008, sulla base delle stime effettuate, sono stati prodotti 10.935,14 ettanidri di grappa, pari a oltre il 99% del dato rilevato dall'Agenzia delle dogane (11.002,26 edro). La materia prima utilizzata (valore stimato) è stata pari, complessivamente, a 24.856,76 tonnellate di vinaccia, di cui 12.577,60 di

provenienza trentina (50,6% del totale) e 12.279,16 (49,4%) di altra provenienza. La feccia trentina utilizzata è ammontata a 1.111,03 tonnellate (46,23% del totale) contro le 1.292,08 tonnellate di quella extra-provinciale (53,77%), per un totale di 2.403,11 tonnellate.

**Grafico 9 – Le materie prime distillate – Vinaccia – anno 2008
(quantità stimate in tonnellate e valori %)**



**Grafico 10 – Le materie prime distillate – Feccia – anno 2008
(quantità stimate in tonnellate e valori %)**





La produzione di grappa da uve trentine è stata di 6.495,91 ettanidri (stima), suddivisa in tre tipologie principali: grappa monovitigno e aromatica (51,18% del totale), grappa giovane e da vinaccia mista (36,55%) e grap-

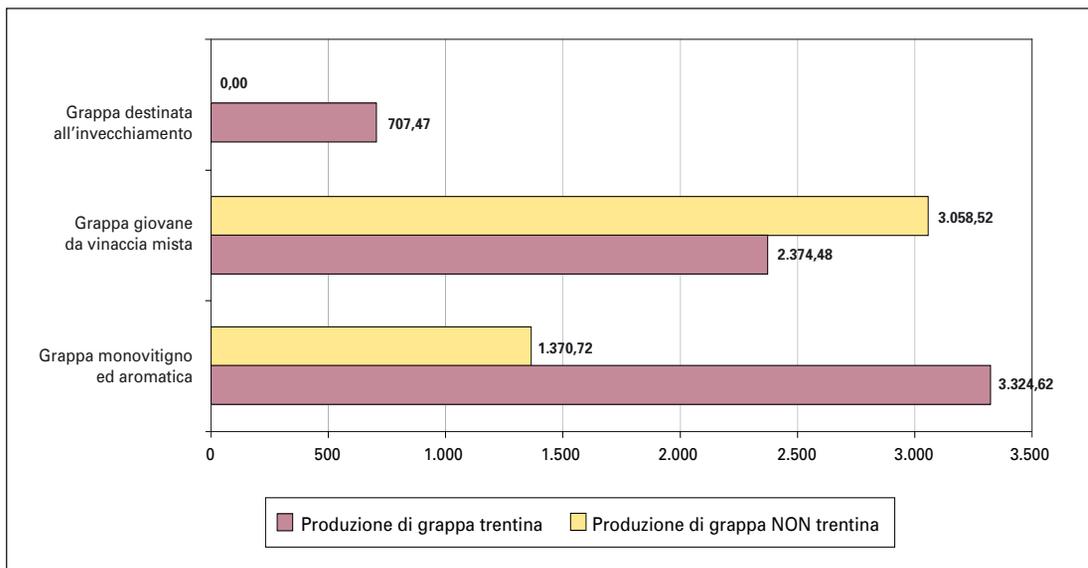
pa da destinare all'invecchiamento (10,89%). La produzione di grappa non trentina si è attestata, secondo le valutazioni effettuate, sui 4.439,23 ettanidri.

Tabella 6 – Tipologie di grappa per provenienza delle materie prime – anno 2008 (quantità stimate in ettanidri e valori percentuali)

Tipologie di grappa	Per provenienza materie prime			
	Trentino	%	Altra provenienza	%
Grappa monovitigno e aromatica	3.324,62	51,18	1.370,72	30,88
Grappa giovane da vinaccia mista	2.374,48	36,55	3.058,52	68,90
Grappa da destinare all'invecchiamento	707,47	10,89	0,00	0,00
Altra grappa distillata conto terzi	89,35	1,38	10,00	0,23
Totale	6.495,91	100,00	4.439,23	100,00

Fonte: elaborazione Osservatorio delle produzioni trentine.

Grafico 11 – Tipologie di grappa in base alla provenienza (stime in ettanidri)





Scendendo a un grado maggiore di dettaglio e considerando la dimensione delle distillerie (numero di addetti), è interessante rilevare come le micro-imprese di distillazione, ovvero quelle che impiegano da 1 a 4 addetti, e che corrispondono a oltre il 77% delle aziende considerate, producano più del 34% della grappa trentina, mentre un ulteriore 16,5% è prodotto da imprese che non superano gli 8 addetti. Si tratta delle stesse classi dimensionali per le quali la produzione di grappa non trentina ha un peso del tutto marginale, rispettivamente lo 0,88% e lo 0,15% della produzione totale di tale grappa. Indicazione evidente che le distillerie trentine di piccola e piccolissima dimensione, che costituiscono l'elemento caratterizzante e distintivo della struttura produttiva del settore grappa trentino, concentrano la loro attività sul prodotto di origine trentina, sostenendo quindi quel percorso di qualità che contraddistingue la produzione dell'acquavite di vinacce trentine e che trova concreta attuazione nella definizione e nell'osservanza di specifici disciplinari di autoregolamentazione⁹. Parte della rimanente grappa trentina è prodotta anche da unità produttive che si collocano nella classe dimensionale dagli 11 ai 20 addetti e in quella superiore alla soglia dei venti addetti. In merito alle tipologie di grappa prodotte, e focalizzando l'attenzione sulla grappa trentina, appare evidente la rilevanza assunta dalla grappa monovitigno e aromatica (51,18% della produzione totale di grappa trentina) e, a seguire, dalla giovane da vinaccia mista (36,55%), a fianco di una significativa quota di grappa destinata all'invecchiamento (10,89%). 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. Secondo alcune rilevazioni effettuate nel 2006 dalla società Infoscan Census, nella grande distribuzione le vendite delle grappe monovitigno costituiscono oltre il 25% del totale venduto, in crescita del 15,7% in termini di volume. 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.

⁹ Si consideri, a questo riguardo, l'Istituto tutela grappa del Trentino (www.grappatrentinadoc.it).



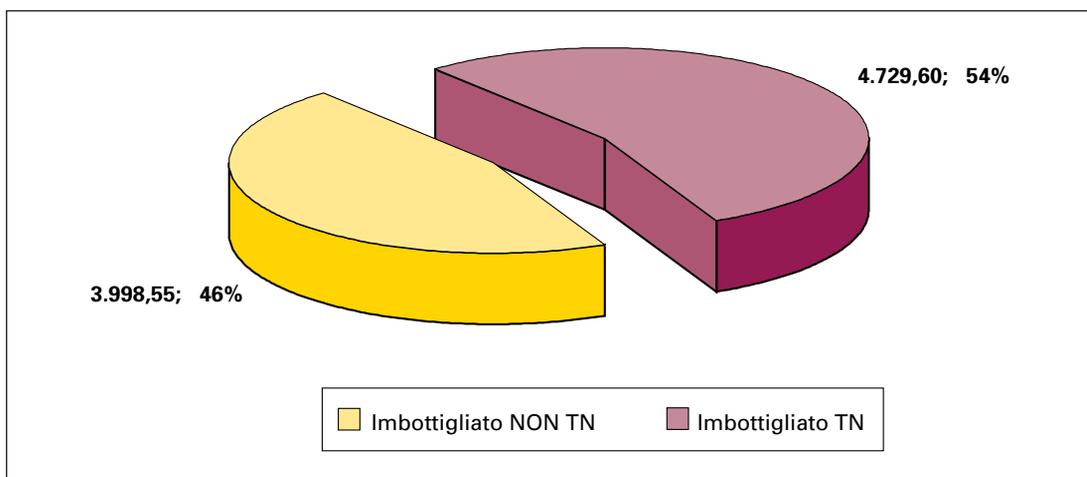
3.2.3 Imbottigliamento e vendite

Nell'indagine si sono considerate anche le attività di imbottigliamento e vendita svolte nel 2008 che, è bene precisare, non necessariamente si riferiscono esattamente alla produzione dell'anno considerato, dovendosi anche annoverare nella produzione la 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 (25 distillatori e 11 imbottiglieri/trasformatori) e non al complesso delle imprese interpellate (rispettivamente, 29 e 17).

Nel 2008 risultano imbottigliati e venduti 8.728,15¹⁰ ettanidri di grappa, di cui 4.729,60 di grappa trentina (proveniente da materia prima trentina), pari al 54,19%, e 3.998,55 ettanidri di grappa di altra provenienza (45,81%).



**Grafico 12 – Grappa venduta imbottigliata per origine – anno 2008
(quantità dichiarata in ettanidri e valori percentuali)**



¹⁰ Comprensivi sia del venduto immesso sul mercato finale con pagamento di accisa che del venduto ad altri operatori del settore o all'estero che avviene in sospensione di accisa.



Nello specifico della grappa di origine locale sono stati dichiarati 3.058,14 ettanidri di “Trentino Grappa” (64,6% del totale di origine trentina) e 1.671,46 di grappa trentina (35,4%). Nel primo ambito presentano circa lo stesso peso percentuale le tipologie grappa invecchiata (38,10% del totale) e monovigtigno aromatica (34,90%), mentre nel secondo è molto rilevante il peso della grappa giovane da vinaccia mista (63,14%).

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 2008 ne sono state confezionate complessivamente 2.932.658, di cui 1.589.145 di grappa trentina e 1.343.513 di grappa non trentina.



Grafico 13 – Vendite grappa trentina anno 2008 – sfuso e imbottigliato (quantità dichiarate in ettanidri)

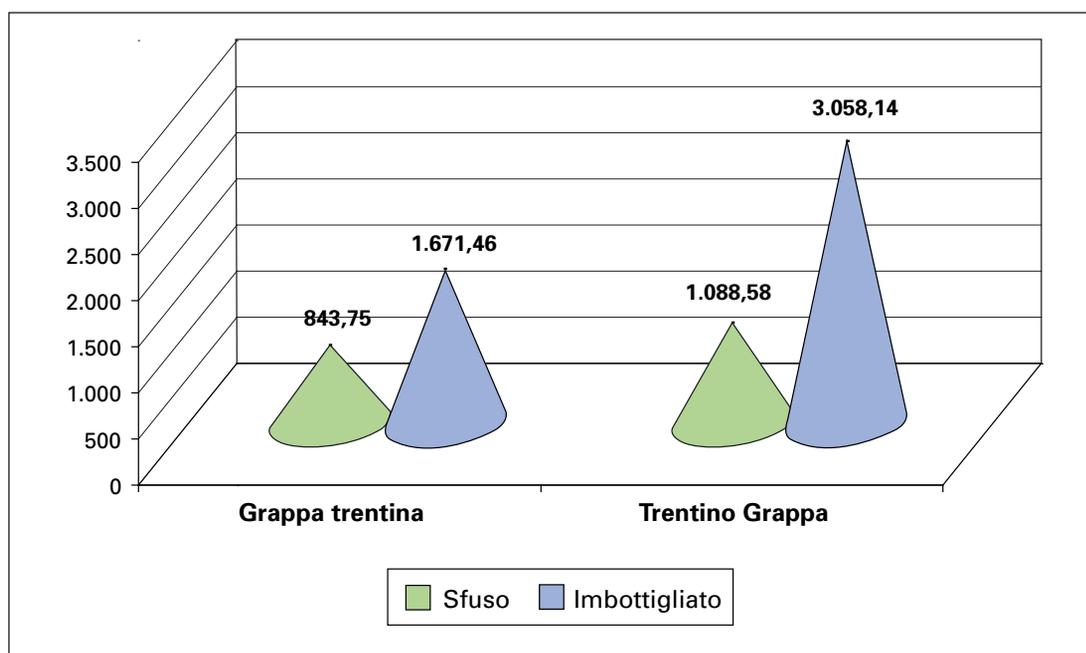
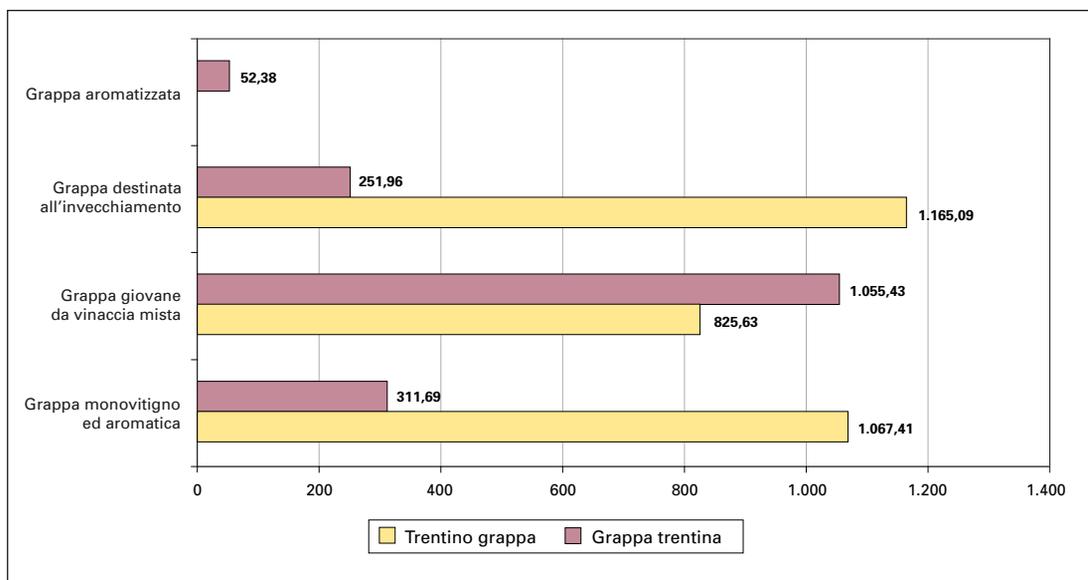




Grafico 14 – Vendite grappa trentina anno 2008 – sfuso e imbottigliato (quantità dichiarate in ettanidri)



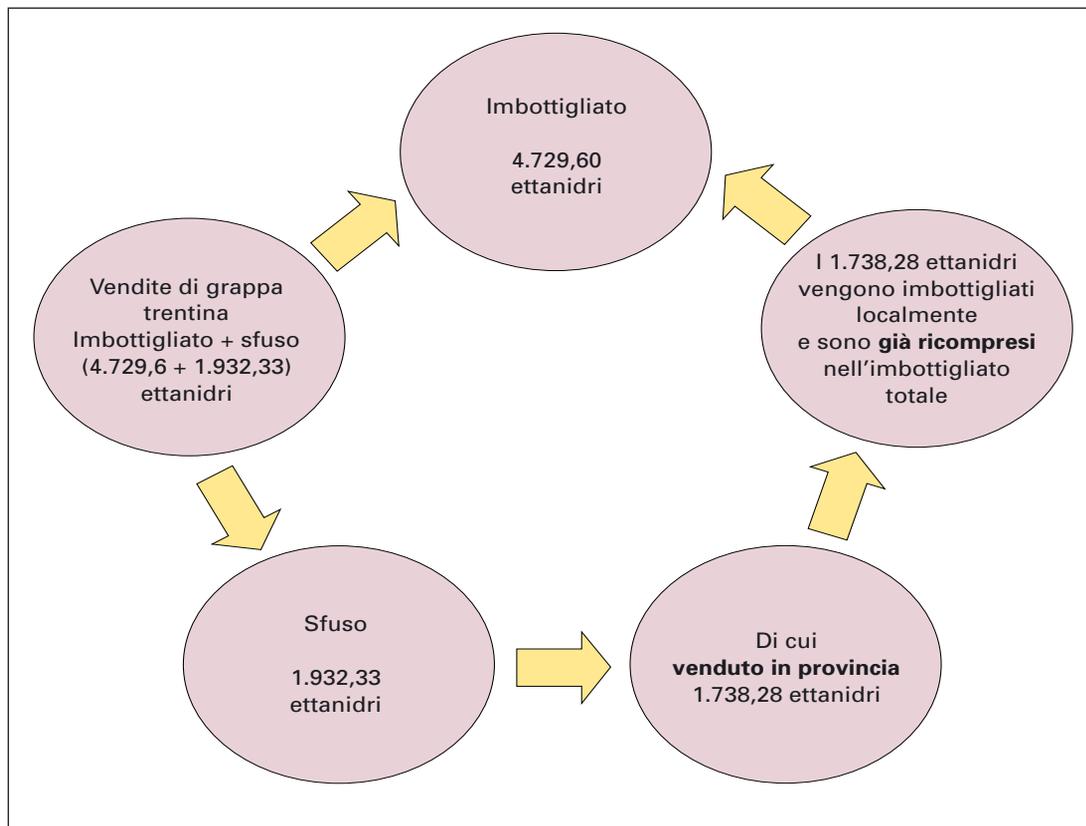
Oltre all'imbottigliato, nel 2008, sono stati venduti sfusi 2.062,33 ettanidri, di cui 1.932,33 trentini e 130 non trentini. Va precisato che lo sfuso va tenuto distinto nel conteggio del volume complessivo di prodotto venduto, in quanto presumibilmente viene acquistato da imbottiglieri/trasformatori locali che lo immettono a loro volta sul mercato. In questo senso, sempre in base alle dichiarazioni delle aziende distillatrici interpellate, oltre il 90% 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 2008, le tipologie più diffuse sono il Moscato, lo Chardonnay e il Teroldego.



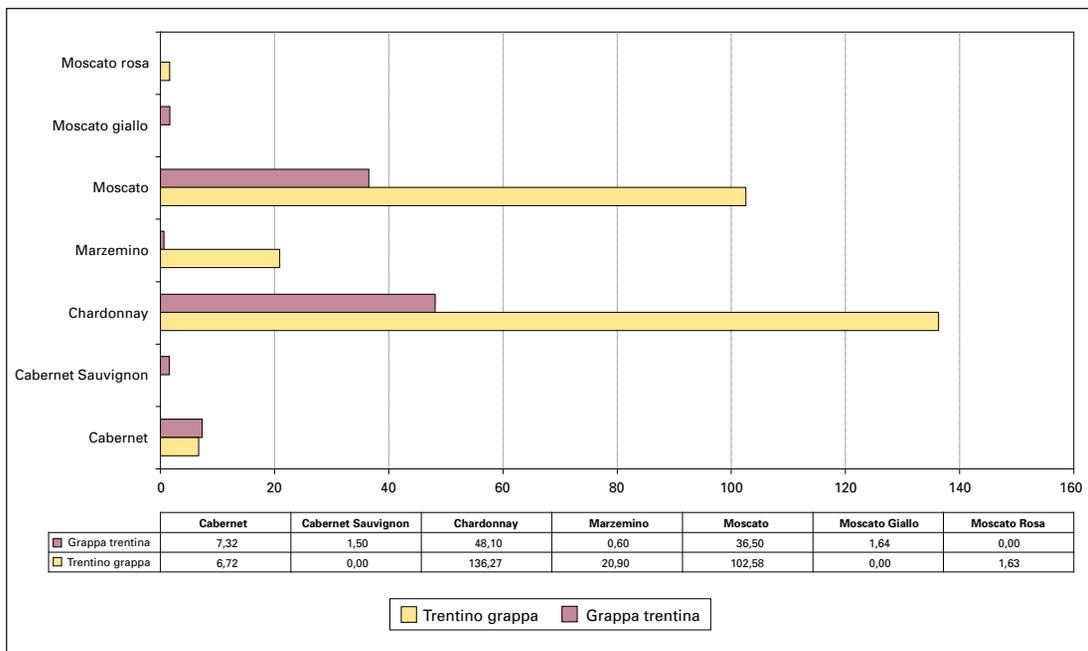


Grafico 15 – Grappa trentina – ciclo del venduto imbottigliato e sfuso

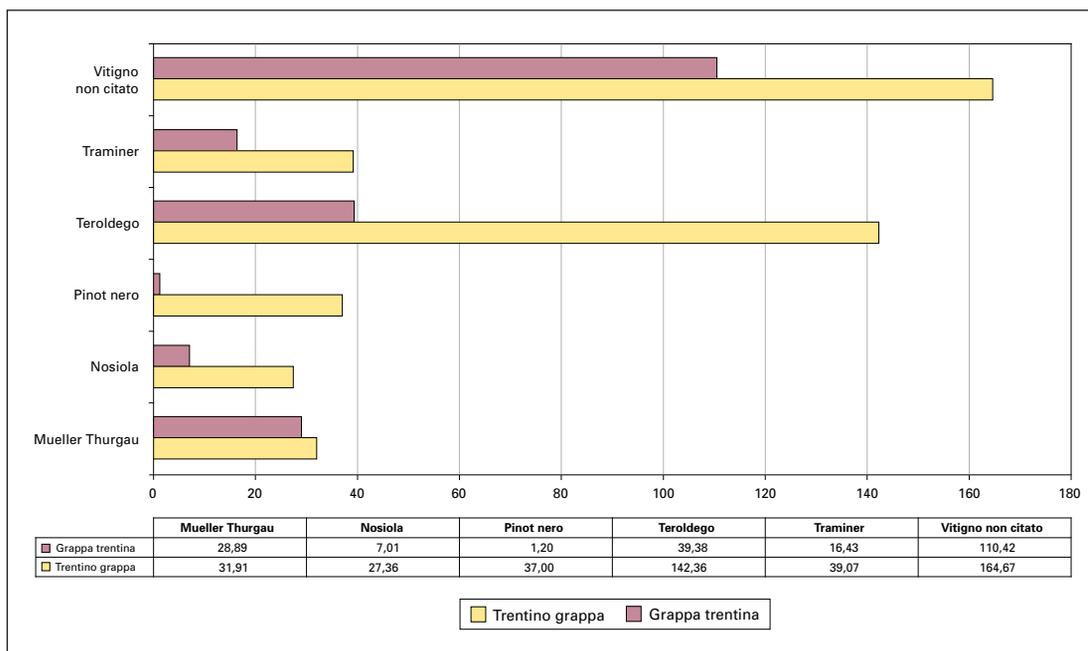




**Grafico 16 – Vendite tipologia grappa trentina monovitigno - 1
anno 2008 (quantità dichiarata in ettanidri)**



**Grafico 17 – Vendite tipologia grappa trentina monovitigno - 2
anno 2008 (quantità dichiarata in ettanidri)**





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 tutela grappa del Trentino – nato nel 1960, su iniziativa di alcuni distillatori trentini e che conta oggi 29 soci, di cui 20 distillatori e 9 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 rilevante tra la grappa di origine locale commercializzata nel 2008 (64,6%). 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 2008, sull'1,2 milioni di esemplari.

Tabella 7 – Numero marchi “Trentino Grappa” – anni 2002-2008

2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
1.240.000	757.000	1.335.000	1.395.000	1.144.000	1.210.000	1.359.000

Fonte: Istituto tutela grappa del Trentino.



Nel 2008 il numero di marchi rilasciati è stato superiore al dato medio e in crescita del 12,3% rispetto al 2007, segno di una richiesta crescente 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”.

Analizzando i dati in serie storica è possibile infatti cogliere un *trend* discendente in termini di quantità di ettolitri 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 8 – Commissioni di degustazione Trentino Grappa (anni 2005-2008 – dati espressi in ettolitri)

Trentino Grappa	2005	2006	2007	2008
Idonea	6.627	2.708	5.782	5.707
Rivedibile	1.297	272	969	112
Non idonea	65	44	30	30
Totali hl presentati alle Commissioni	7.988	3.023	6.781	5.849

Fonte: Ufficio agricoltura ambiente della Camera di Commercio di Trento.





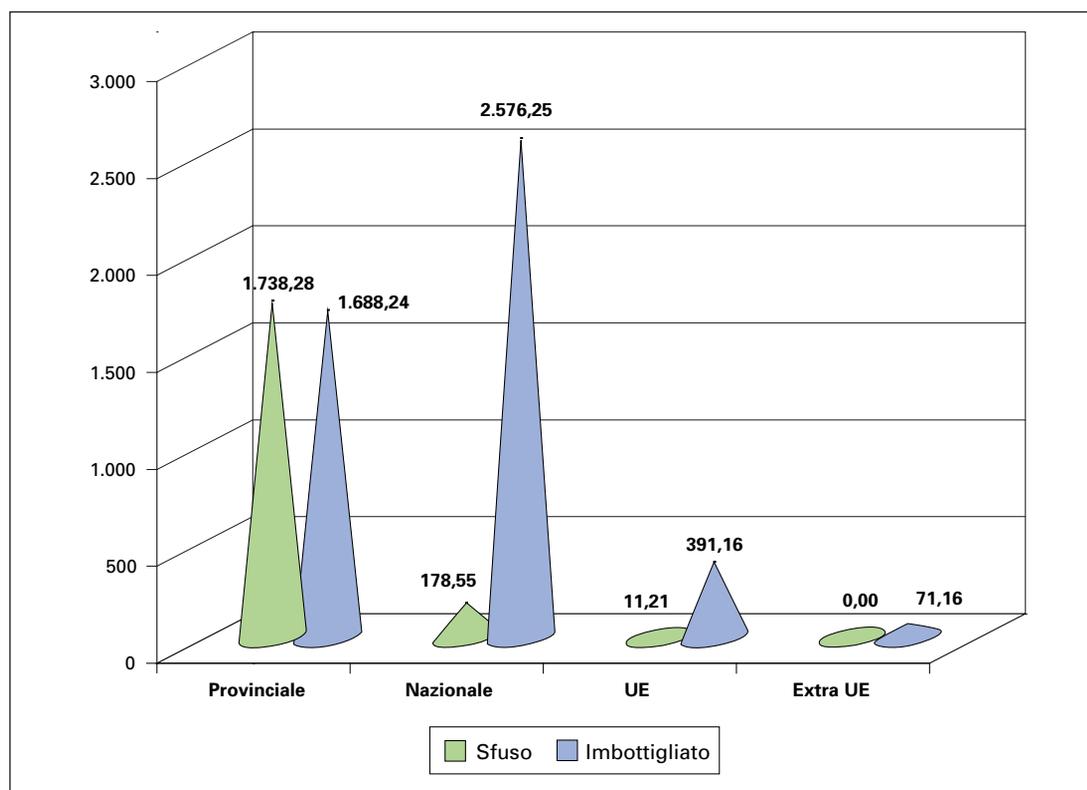
3.2.5 Fatturato e mercati

La mancata partecipazione all'indagine di alcune aziende del settore, come premesso, non ha consentito di rilevare il volume complessivo delle vendite del 2008; indicatore economico che, a causa di alcuni fattori che possono influenzare l'andamento del mercato (reddito disponibile, prezzo, presenza di prodotti concorrenti), non può essere stimato con ragionevole grado di attendibilità.

Migliori capacità predittive si possono, invece, attribuire alla stima del fatturato, per la

quale ci si può avvalere di alcune statistiche ufficiali (bilanci)¹¹. A questo riguardo, si stima che il fatturato realizzato dalle distillerie per la grappa venduta sfusa sia stato di poco più di 2 milioni di euro e quello per la grappa imbottigliata di oltre 18 milioni di euro. A questi si affiancano gli 8,7 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

Grafico 18 – Ripartizione geografica delle vendite di grappa trentina – anno 2008 – sfuso e imbottigliato (quantità dichiarate in ettanidri)



¹¹ I dati ottenuti con le stime 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.



quanto dichiarato dalle aziende interpellate e con riferimento al venduto imbottigliato, circa il 37% della produzione viene collocata sul mercato provinciale, oltre il 54,5% sul mercato italiano, l'8% sul mercato europeo e l'1,5% oltre i confini europei. Il mercato locale riveste 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. In ambito europeo i mercati di riferimento sono la Germania, l'Olanda, l'Inghilterra, la Francia, la Polonia, l'Austria, la Svezia e la Spagna, mentre, in ambito extra Unione europea, le aree geografiche più interessate sono Svizzera, Stati Uniti, Canada, Australia, Giappone e Sud Africa.

Secondo le rilevazioni effettuate dall'ICE-Istituto nazionale per il commercio estero

– con l'ausilio del Sistema informativo nazionale per il commercio estero¹² – l'esportazione complessiva nazionale di grappa nel 2008 si è assestata complessivamente su poco più di 3 milioni di litri, di cui la maggior parte, 2 milioni e 392mila litri, destinata al mercato europeo (Unione europea a 27). In questa area geografica, un peso rilevante riveste il mercato tedesco con oltre 1,9 milioni di litri, seguito dall'austriaco (oltre 99mila l) e da quelli del Belgio (circa 63mila l), della Spagna (oltre 40mila l) e della Francia (oltre 31mila litri). Tra gli altri Paesi europei, il cui volume delle esportazioni ammonta ad oltre 359mila litri, spicca la Svizzera con circa 350mila litri, mentre tra i Paesi extraeuropei, e più nello specifico dell'America settentrionale (circa 123mila litri di *export*), appaiono interessanti, soprattutto nella prospettiva di un futuro sviluppo, sia gli Stati Uniti (oltre 60mila l) che il Canada (oltre 62mila l).



¹² Per un'analisi approfondita dei mercati esteri della grappa si consiglia la consultazione del sito www.ice.it



3.2.6 Distillati

L'indagine effettuata nel corso del 2009 si è rivolta anche al comparto delle acquaviti di frutta, erbe/bacche e altre acquaviti (vino). Si è voluto, in questo modo, rivolgere l'attenzione a quegli altri prodotti, ottenuti sempre tramite processi di distillazione, che utilizzano materie prime diverse dalla vinaccia.

In base alle stime effettuate, nel 2008 sono stati prodotti 26,01 ettanidri di acquaviti di frutta, 3,30 ettanidri di acquaviti di erbe e

bacche e 45,60 ettanidri di altre acquaviti (essenzialmente di vino), per un totale di 74,91 ettanidri (0,68% rispetto alla produzione complessiva di acquaviti). Tra le acquaviti di frutta, un peso rilevante assumono le acquaviti di pere, che sembrano particolarmente apprezzate dal mercato. Lo stesso *appeal* non sembrano presentare, invece, i prodotti a base di mela (0,81 edro), nonostante l'elevatissima qualità della materia prima trentina.

Grafico 19 - Tipologie di acquaviti prodotte nel 2008
(quantità stimate in ettanidri sul totale delle distillerie interpellate)

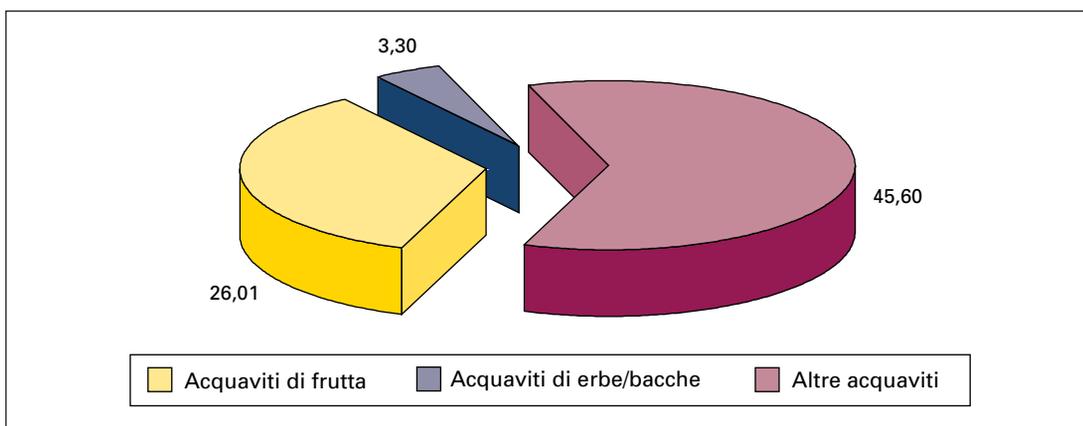
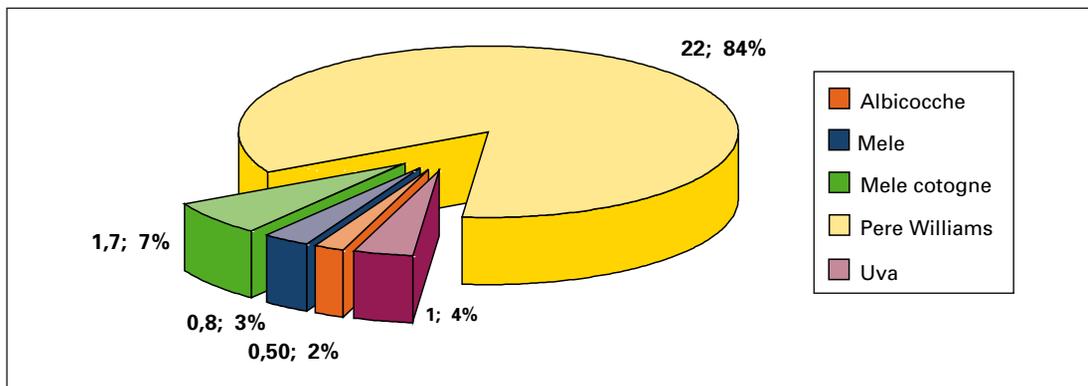


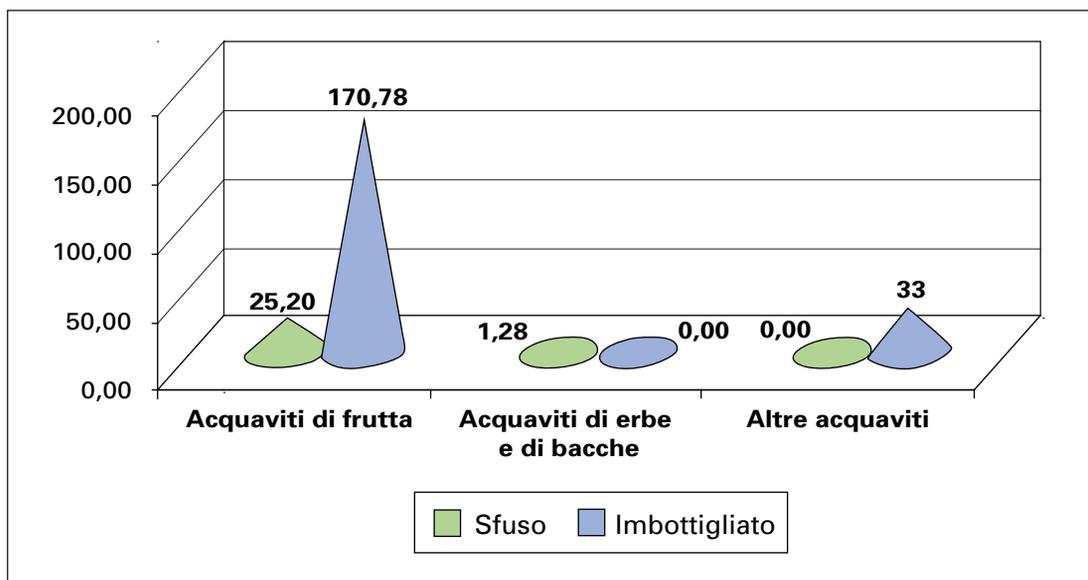


Grafico 20 - Tipologie di acquaviti di frutta prodotte nel 2008
 (quantità stimata in ettanidri sul totale delle distillerie interpellate e valori %)



In termini di volumi di vendita di prodotto imbottigliato, le acquaviti di frutta (secondo quanto dichiarato) presentano un peso significativo (170,78 edro), seguite dalle altre acquaviti (33 edro) e, a distanza, dalle acquaviti di erbe e bacche (1,28 edro, sfuso).

Grafico 21 - Tipologie di acquaviti vendute nel 2008
 (quantità dichiarate in ettanidri dalle aziende rispondenti)



L'arte del distillare data in Trentino a tempi remoti e si è consolidata nel tempo grazie alle conoscenze e all'esperienza dei mastri distillatori, che si sono tradotte in tempi più recenti anche in innovazione, sempre nel solco della tradizione, ed in un costante percorso di miglioramento della qualità.

Proprio per la rilevanza che la grappa riveste per il territorio trentino, l'Osservatorio delle produzioni trentine, in collaborazione con l'Istituto tutela grappa del Trentino, ripropone l'indagine sul comparto ampliando l'ambito della ricerca anche ai distillati, intesi quali acquaviti non di vinaccia. L'obiettivo è fornire un quadro quanto più completo di questo universo produttivo tramite uno strumento di facile lettura, corredato da grafici e tabelle esplicative che ne agevolano la comprensione.