COMUNICATO STAMPA

**VINITALY AGGREGA IL MONDO DELLA GRAPPA**

**Bertagnolli**, **Castagner**, **Franciacorta**, **Marzadro** e **Mazzetti d’Altavilla**  
Cinque Distillerie unite in un progetto atteso da tempo.

Un maggior sforzo culturale e di comunicazione potrebbe portare ad una fama mondiale un Distillato 100% Italiano come la Grappa. Le carte vincenti non mancano affatto: elevata qualità, ingrediente per abbinamenti culinari glamour, miscelabilità, richiamo turistico.   
E dall’appena conclusa edizione 2017 del Vinitaly emerge un’ulteriore asso: l’unione fra distillatori per promuovere l’identità moderna del prodotto in Italia e nel mondo.  
Il salone veronese ha infatti ospitato l’incontro dal titolo “**Quella nuova moda della Grappa**”, nato dalla volontà di cinque distillerie di proiettare definitivamente la Grappa verso nuove frontiere.

“Il nostro paese è riuscito a proteggere la Grappa dalle imitazioni. Ora dobbiamo abbattere il limite storico del Distillato Italiano: la comunicazione.” Secondo il relatore **Massimo Billetto,** docente della Worldwide Sommelier Association e co-Autore della Guida Bibenda, è dunque giunto il momento del punto di svolta per la Grappa, eccellenza italiana di cui essere orgogliosi, che nasce in luoghi oggi equiparabili a veri e propri musei.   
“La nascita e il consolidamento dell’associazione Donne della Grappa – ha precisato **Anna Gozio** della **Distilleria Franciacorta** - è la testimonianza di un distillato oggi assai femminile, che si accompagna spesso al piacere dell’ospitalità del luogo di produzione.” “La Grappa? È uno stile di vita che – è l’opinione espressa da **Elisa Belvedere Mazzetti**, della **Distilleria Mazzetti d’Altavilla** – va promossa attraverso iniziative culturali come i corsi di avvicinamento e degustazione per rendere più consapevole il consumo.” Grappa come “rappresentante dell’eleganza nel mondo dei distillati” secondo **Martina Bosetti** della **Distilleria Bertagnolli** che vede nel distillato di bandiera “un ingrediente gourmet per ricette e cocktail che testimoniano la versatilità di questo prodotto”. “Fattore chiave che può giocare sulla promozione della Grappa – ha precisato **Giulia Castagner** della **Distilleria Castagner** - è l’unione dei distillatori che in passato non si è sviluppata. Occorre creare cultura del distillato secondo un concetto nuovo e moderno.” **Alessandro Marzadro** della **Distilleria Marzadro** vede nella Grappa “uno strumento per veicolare la complessità di territori e vitigni diversi degli angoli dell’Italia, attraverso un distillato di tradizione da far conoscere nei dettagli anche ai bartender, appassionandoli”.

La cultura del servizio (con l’uso dei bicchieri corretti) e il piacere organolettico della degustazione sono fra i punti sui quali lavorare all’insegna della sinergia.   
Non ultimo anche quello del turismo sul quale il relatore Massimo Billetto ha lanciato una proposta: creare alcune strade della Grappa che possano catalizzare l’attenzione, nei vari territori, verso “la nuova moda della Grappa”.