

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio

(2022/C 429/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

«GRAPPA DELLA VALLE D'AOSTA» / «GRAPPA DE LA VALLÉE D'AOSTE»

N. UE: PGI-IT-02479 – 30 agosto 2018

1. Nome

«Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste»

2. Categoria della bevanda spiritosa

Acquavite di vinaccia (categoria 6 del regolamento (CE) n. 110/2008)

3. Descrizione della bevanda spiritosa

Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche

- È incolore, tranne nei casi di aggiunta di vegetali o caramello o di invecchiamento in contenitori in legno.
- È trasparente e brillante, con sensazioni olfattive e retronasali, che spaziano, per la caratterizzazione aromatica, dal floreale al fruttato a seconda della materia prima utilizzata. Il palato è caldo, morbido, arricchito da sensazioni speziate per i prodotti invecchiati.
- Non è aromatizzata, salvo quanto disposto dai metodi tradizionali che prevedono aggiunta di miele, piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o parte di frutti.

Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria)

- La «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» ha un titolo alcolometrico non inferiore a 38 % in volume ed un contenuto in sostanze volatili diverse da alcol etilico e metilico pari o superiore a 140 g/hl di alcole a 100 % in volume.
- Relativamente alle grappe bianche, le sensazioni aromatiche più frequenti sono quelle caratteristiche dei vitigni d'origine, per lo più autoctoni, che si estrinsecano in note floreali/balsamico/fruttate (quali ad esempio gelsomino, salvia, pesca, albicocca, frutta esotica). Per le grappe invecchiate, le sensazioni speziate sono riconducibili al carattere speziato vegetale di molti vitigni tradizionali, oltre che alle essenze legnose utilizzate per le botti, ed alla durata dell'invecchiamento stesso.
- Ha un contenuto in zucchero non superiore a 20 g/l, espresso come zucchero invertito. Tale limite include anche l'eventuale utilizzo di miele a scopo di aromatizzazione. - Se sottoposta ad invecchiamento di almeno 12 mesi può contenere caramello.

4. Zona geografica interessata

L'intero territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

⁽¹⁾ GUL 130 del 17.5.2019, pag. 1.

5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa

La «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» è ottenuta tramite la distillazione, esclusivamente con impianto discontinuo, di vinacce fermentate o semifermentate, direttamente mediante vapore acqueo oppure con l'aggiunta di acqua nell'alambicco (impianto a bagnomaria). Nella produzione della grappa è consentito l'impiego di fecce liquide naturali di vino nella misura massima di 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate. Le materie prime sono ottenute esclusivamente da vitigni di cui sia autorizzata la coltivazione in Valle d'Aosta. Le materie prime devono essere in ottimo stato di conservazione ed essere ricavate da uve prodotte e vinificate nel territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta. La quantità di alcole proveniente dalle fecce non può superare il 35 % della quantità totale di alcole nel prodotto finito. L'impiego delle fecce liquide naturali di vino può avvenire mediante aggiunta delle fecce alle vinacce prima del passaggio in distillazione. Dette operazioni devono essere effettuate nella medesima distilleria di produzione. La distillazione delle vinacce fermentate o semifermentate, in impianto esclusivamente discontinuo, deve essere effettuata a meno di 86 % in volume. Entro tale limite è consentita la ridistillazione del prodotto. L'osservanza dei limiti previsti deve risultare dalla tenuta di appositi registri in cui sono riportati giornalmente i quantitativi delle vinacce e delle fecce liquide naturali di vino avviate alla distillazione.

Nella preparazione della «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» è consentita l'aggiunta di miele, piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o parti di frutti secondo i metodi di produzione tradizionali. Le piante aromatiche tal quali o loro parti utilizzate nell'aromatizzazione della «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» sono: *Glycyrrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genipi* (Weber), *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea millefolium*, *Achillea moschata* (Wulfen), *Rosa canina* L., *Prunus persica* L., *Vanilla planifolia* J. e A., *Laurus nobilis* L., *Illicium verum* H., *Pinus cembra* L., *Thymus* L.

È ammessa l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro espresso come zucchero invertito.

Può essere utilizzato caramello come colorante per le grappe sottoposte ad invecchiamento di almeno dodici mesi, secondo le disposizioni dell'UE e nazionali vigenti.

La «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» può essere sottoposta ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, per un periodo non inferiore a 12 mesi in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati sul territorio regionale. Sono consentiti i normali trattamenti di pulizia e conservazione del legno.

La «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» deve essere distillata all'interno del territorio regionale.

6. Legame con l'ambiente geografico o con l'origine

Le materie prime devono essere ottenute esclusivamente da uve prodotte e vinificate nel territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta. Come in tutto l'arco alpino, di cui la grappa è da sempre il distillato simbolo, le condizioni climatiche dei vigneti in quota, favoriscono la sintesi e l'accumulo degli aromi varietali nelle bucce dell'uva. Le basse temperature del rigido inverno alpino, che segue la vendemmia, evitano o riducono il pericolo di contaminazioni batteriche o fungine sulla vinaccia stoccata. Infine, la limitata quantità di materia prima e la prossimità tra aziende vinificatrici e distillatori permettono di distillare solo vinacce fresche o con minimo stoccaggio. Questo insieme di fattori, sicuramente limitante per i volumi produttivi, è però in grado di esaltarne le caratteristiche qualitative. Il coscienzioso utilizzo di piccoli impianti di distillazione discontinui, permette la corretta estrazione del patrimonio di profumi caratteristici delle grappe della Valle d'Aosta, e risulta indispensabile per ottenere distillati di monovitigno in purezza, pratica impossibile con impianti industriali continui.

La produzione della «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste», tradizionalmente effettuata mediante distillazione diretta delle vinacce in piccoli impianti artigianali discontinui, è legata strettamente al territorio di origine. La produzione della «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» risponde alla vocazione vitivinicola del territorio regionale in relazione anche alla grande variabilità ambientale e varietale.

Le sensazioni aromatiche più frequenti delle grappe sono quelle caratteristiche dei vitigni d'origine, per lo più autoctoni, che si estrinsecano in note floreali/balsamico/fruttate (quali ad esempio gelsomino, salvia, pesca, albicocca, frutta esotica). Per le grappe invecchiate, le sensazioni speziate sono riconducibili al carattere speziato vegetale di molti vitigni tradizionali, oltre che alle essenze legnose utilizzate per le botti, ed alla durata dell'invecchiamento stesso.

Le cantine ove si ottengono le vinacce fresche e fermentate si trovano nelle vicinanze delle distillerie; ciò consente di distillare le vinacce in breve tempo prima che a carico delle stesse avvengano fenomeni di degradazione qualitativa e di mantenere quindi le caratteristiche sensoriali delle uve. Tale elemento è di fondamentale importanza per l'estrazione dei profumi e dei composti che conferiscono il carattere organolettico della «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste». Anche il rigido inverno alpino contribuisce in maniera determinante all'ottenimento di questo risultato.

Le materie prime devono essere ottenute esclusivamente da vitigni di cui sia autorizzata la coltivazione in Valle d'Aosta, come previsto dal disciplinare di produzione dei vini DOC «Valle d'Aosta».

L'origine delle materie prime deve risultare dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

Inoltre, i requisiti particolarmente restrittivi per la vinaccia (determinati dalla legislazione nazionale) determinano una maggiore ricchezza in composti delle vinacce e, di conseguenza, dei relativi prodotti di estrazione e distillazione, con sensazioni olfattive e retronasali, che spaziano, per la caratterizzazione aromatica, dal floreale al fruttato a seconda della materia prima utilizzata. Il palato è caldo, morbido, arricchito da sensazioni speziate per i prodotti invecchiati.

La reputazione della «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» affonda le sue radici in un'antica tradizione di produzione di grappa artigianale. I primi documenti storici che attestano la produzione di grappa in Valle d'Aosta risalgono al 1843, quando un viaggiatore inglese di nome Arthur Thomas cita la produzione della grappa in Valle d'Aosta (P. Malvezzi, 1972, «*Viaggiatori inglesi in Valle d'Aosta*»). Successivamente a questa data vi sono numerose fonti storiche che documentano la distillazione di vinacce in regione, dapprima effettuata prevalentemente da gruppi di viticoltori artigianalmente, ma via via sempre più affidata alle distillerie locali nate in quel periodo. In tal senso si citano un'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola del 1878 (P. Careggio, 2004, «*L'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola. 1885.*», ed. Le Château), un manoscritto del 1887 sull'agricoltura valdostana (L. Argentier, 2004, «*Leçons sur l'agriculture valdôtaine*», ed. Le Château), un'ampia relazione storica contenuta nel libro «*Vini e distillati della Valle d'Aosta*» (Vola e Sanguinetti, 1971, ed. Musumeci) ed infine una raccolta di interviste ai viticoltori valdostani («*Vini, vigneti e vigneroni della Valle d'Aosta*», P. Cossavella, 2012, Tipografia Valdostana). Esistono inoltre numerose documentazioni pubblicitarie sugli annali degli agricoltori valdostani risalenti agli inizi del XX secolo («*Almanach de l'agriculteur valdôtain*», 1911, Imprimerie Joseph Marguerettaz; «*Messenger valdôtain*» anni 1912, 1931. Imprimerie Catholique).

7. Disposizioni dell'Unione europea o disposizioni nazionali/regionali

Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali n. 5396 del 27 novembre 2008 con il quale, tra l'altro, sono fissati per le vinacce requisiti più restrittivi di quelli previsti dalla regolamentazione dell'UE.

Statuto speciale della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

8. Richiedente

Nome: Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta.

Indirizzo: Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta.

9. Aggiunte all'indicazione geografica e norme specifiche in materia di etichettatura

A fianco della denominazione in italiano «Grappa della Valle d'Aosta», si usa anche la denominazione francese «Grappa de la Vallée d'Aoste», contemporaneamente o alternativamente, in forza dell'articolo 38 dello Statuto speciale della Regione Autonoma Valle d'Aosta, che prevede la parificazione della lingua francese a quella italiana.

La denominazione «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» può essere accompagnata dal riferimento:

- a) al nome di un vitigno, qualora sia stata ottenuta in distillazione da materie prime provenienti dalla vinificazione di uve di tale vitigno: è ammessa una tolleranza di altri vitigni, escludendo tutti quelli non ammessi alla coltivazione in Valle d'Aosta, fino ad un massimo del 15 % in peso;

- b) ai nomi di non più di due vitigni, qualora sia stata ottenuta dalla distillazione di materie prime interamente provenienti dalla vinificazione di uve ottenute dalla coltivazione di tali vitigni. I vitigni devono essere menzionati in etichetta in ordine ponderale decrescente. Non è consentita l'indicazione di vitigni utilizzati in misura inferiore al 15 % in peso;
- c) nell'ambito delle informazioni aggiuntive al consumatore è ammesso il riferimento ad una delle sette sottozone geografiche previste dal vigente disciplinare di produzione del vino «Valle d'Aosta» DOC soltanto se le materie prime provengono dalla vinificazione di uve conformi al disciplinare di cui sopra nei casi in cui possa essere riportata una delle sottozone in questione;
- d) al metodo di distillazione, esclusivamente discontinuo, e al tipo di alambicco.

Per le grappe che rispondono contemporaneamente a più riferimenti di cui ai precedenti punti a) e b), il nome deve essere accompagnato da uno solo di quei riferimenti.

Il termine «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» deve essere accompagnato dal riferimento al nome di piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o parti di frutti, eventualmente aggiunti secondo i metodi di produzione tradizionali riportati al paragrafo d) della presente scheda tecnica.

Se sottoposta ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 12 mesi in botti, tini o altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, nei magazzini di invecchiamento sotto controllo fiscale, per la «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» è consentito l'uso dei termini «vecchia» o «invecchiata» nella presentazione e nella promozione. È consentito, altresì, l'uso dei termini «riserva» o «stravecchia» per la «Grappa della Valle d'Aosta» / «Grappa de la Vallée d'Aoste» invecchiata almeno 18 mesi. Può essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.

Ferme restando le disposizioni sull'invecchiamento sopra riportate, al fine di una corretta informazione al consumatore è possibile, inoltre, specificare la tipologia del contenitore in legno impiegato (es. barrique, caratello, tonneau, ecc.), anche mediante aggettivazioni, solo quando la grappa abbia soggiornato in tale tipologia di contenitore per almeno la metà del periodo minimo di invecchiamento previsto per la categoria (invecchiata, riserva).
