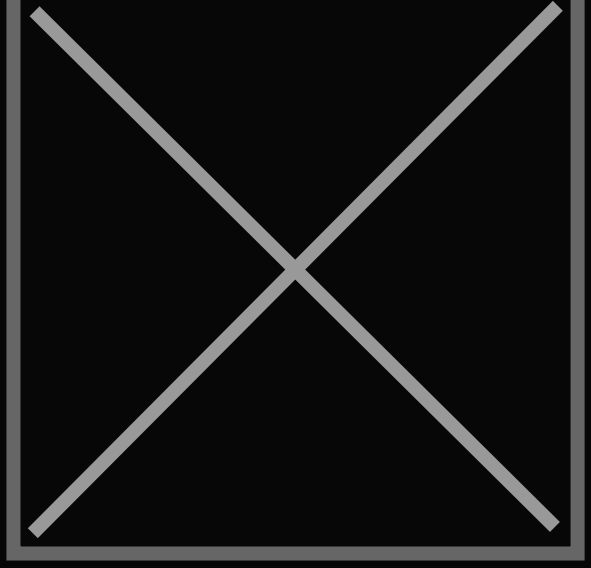
Alambicco d’Oro, al via il premio dedicato a grappe, acquaviti e brandy

premio-alambicco-doro4-fbcdf8f7

Grappe, acquaviti d’uva e brandy in arrivo da tutta Italia si danno appuntamento al **38esimo Premio Alambicco d’Oro**, il concorso nazionale promosso da **Anag**, Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti.

Pronto a valorizzare ancora una volta i distillati di qualità provenienti da zone diverse del Paese, il Premio Alambicco d’Oro 2021 si consolida come manifestazione importante per il settore della distillazione italiana con una formula che, negli anni, si è dimostrata vincente. La 38esima edizione sarà aperta, ancora una volta, a distillerie e aziende vitivinicole che producono “**grappe di fattoria**” (ottenute con le loro vinacce da distillerie esterne) e vedrà l’assegnazione di medaglie **Best Gold, Gold e Silver** e di due **premi speciali**: quello riservato alla distilleria che otterrà il miglior punteggio complessivo sommando le medaglie ricevute da prodotti propri e da quelli distillati per conto terzi e “Il vestito della grappa”, riconoscimento destinato alla bottiglia giudicata più bella per etichetta e forma da una giuria composta da giornalisti, architetti e operatori esterni al mondo della distillazione. Il Premio Alambicco d’Oro conta sul patrocinio di Camera di Commercio di Asti, AssoDistil, Associazione Donne della Grappa e Istituto Nazionale Grappa.

I prodotti in gara



Confermate anche le nove categorie del Premio Alambicco d’Oro aperte a **grappe giovani**; giovani aromatiche (provenienti da vitigni aromatici); giovani ed aromatiche che hanno subìto permanenza in legno e aromatizzate; acquaviti d’uva giovani; giovani aromatiche (provenienti da vitigni aromatici); giovani che hanno subìto permanenza in legno e aromatiche che hanno subìto permanenza in legno e brandy.

La selezione degli assaggiatori Anag

A giudicare i prodotti, come ogni anno in forma anonima, saranno assaggiatori Anag selezionati in qualità di giudici dalle diverse delegazioni regionali dell’associazione. Tutti i distillati saranno valutati utilizzando la scheda predisposta da Anag e i giudizi saranno, poi, elaborati per formare le classifiche finali e proclamare i vincitori.



“Il Premio Alambicco d’Oro - afferma **Paola Soldi**, presidente nazionale Anag - torna anche quest’anno con l’obiettivo di consolidarsi come momento importante per tutto il mondo della distillazione italiana e come passerella per grappe, acquaviti d’uva e brandy di qualità. La nostra manifestazione si è svolta regolarmente anche lo scorso anno, con una grande partecipazione di distillerie e aziende vitivinicole, che ringrazio, e una selezione svolta in

presenza, nel rispetto delle norme anti Covid-19, grazie alla disponibilità e alla professionalità degli assaggiatori e dei referenti regionali di Anag. Anche quest’anno lavoreremo per dare continuità a questo evento e far conoscere sempre di più la ricca e variegata produzione distillatoria italiana, che si porta dietro un patrimonio fatto di storia, passione e tradizione da promuovere e valorizzare attraverso l’assaggio consapevole”.

Termini di partecipazione e info

Le distillerie interessate dovranno far pervenire all’indirizzo mail concorsi@anag.it le schede di adesione entro il 15 marzo 2021 e i campioni di prodotto entro il 31 marzo 2021. Per maggiori informazioni, è possibile scrivere all’indirizzo mail concorsi@anag.it.