

L'indagine. Sono i risultati della ricerca dell'Università di Udine finanziata dalla Camera di Commercio

Grappa e distillazione c'è la prima mappatura

■ La prima mappatura aggiornata delle tecnologie di distillazione della grappa in Friuli. È questo il risultato del progetto "Grappa friulana: influenza dei sistemi di distillazione e gestione del processo sui costituenti volatili", realizzato da Carla Da Porto, docente di Tecnologie dei distillati di origine viticola alla facoltà di Agraria dell'Università di

Udine, e finanziato dalla Camera di Commercio di Udine.

I RISULTATI saranno presentati mercoledì 25 marzo alle 16 nella sede dell'ateneo di Udine e Cormons (Gorizia) in via San Giovanni 79, ma i primi dettagli sono già emersi. «L'impianto di distillazione e il modo di condurlo da parte del singolo produttore - anticipa Da Porto - in-

cide non meno della materia prima sulla qualità del prodotto finito». In Friuli «la presenza di impianti tradizionali sta progressivamente diminuendo - continua la docente - sia per la difficile e impegnativa manutenzione richiesta, sia perché si sta riducendo il numero di distillatori eredi e "custodi" di una lunga tradizione familiare». Il progetto condotto dall'ateneo di Udine «ha per la prima volta posto la dovuta attenzione - precisa Da Porto - sulle scienze complesse e affascinanti della teoria e tecnologia della distillazione». Finora, infatti, le indagini si sono so-



► Degustazione di grappa

prattutto concentrate sulla materia prima o sul prodotto finale. Il progetto "Grappa friulana" è stato realizzato dall'università di Udine con la collaborazione dell'Azienda speciale ambiente della Camera di Commercio di Udine e dell'Ufficio dogane di Udine. Durante il processo di distillazione delle grappe sono stati prelevati più di 500 campioni poi sottoposti ad analisi e l'elaborazione statistica dei dati ha evidenziato l'effettiva e interessante possibilità di discriminare i distillatori sulla base del metodo di produzione e del processo aziendale. ■