

AZIENDA SPECIALE AMBIENTE

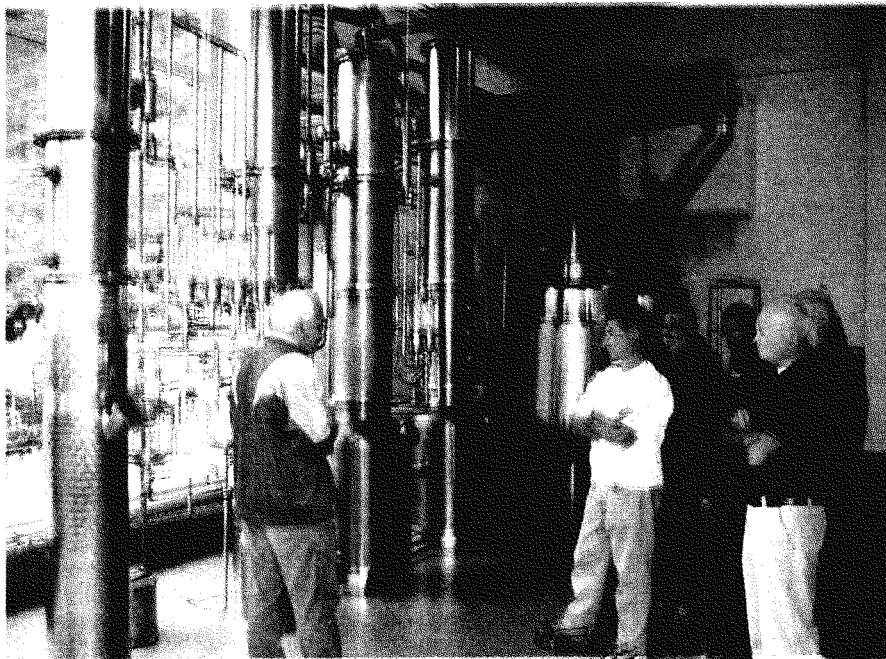
# L'alambiccico Friuli

I risultati hanno permesso di 'fotografare' la realtà aziendale del modo di 'fare grappa'

Il 25 marzo, presso la sede Universitaria di Cormons (GO) si è tenuto un incontro tecnico-scientifico, in cui Carla Da Porto, docente di Tecnologia dei Distillati di Origine Viticola dell'Università di Udine, ha presentato i risultati del progetto 'Grappa friulana: influenza dei sistemi di distillazione e della gestione del processo sui costituenti volatili.

Il progetto, finanziato dalla Camera di Commercio di Udine, ha vi-

**I campioni sono stati sottoposti ad analisi gascromatografica delle impurezze volatili**



Visitatori in una distilleria

sto la collaborazione dell'Azienda Speciale Ambiente della stessa C.C.I.A.A., dell'Università e dell'Ufficio delle Dogane di Udine. Hanno aderito al progetto l'Azienda Agricola Tenuta Villanova S.r.L., la Distilleria Aquileia S.N.C, la Distilleria Remo Buiese, la Distilleria F.lli Caffo S.r.L., la Distilleria Camel S.p.A, la Distilleria Domenis S.r.L, la Distilleria Pagura Domenico S.N.C e la Distilleria

Pali Wines S.r.L.

Nelle diverse Aziende, durante il processo di distillazione della grappa, in presenza dei funzionari dell'Ufficio delle Dogane che hanno rimosso gli specifici suggelli apposti agli impianti, sono stati prelevati più di 500 campioni, poi sottoposti ad analisi gascromatografica delle impurezze volatili presso il Laboratorio dell'Azienda Speciale Ambiente della C.C.I.A.A. di Udine, di-

retto dal dott. Flaviano Collavini.

I risultati ottenuti hanno permesso sia di 'fotografare' la realtà aziendale del modo di 'fare grappa' di ogni singola distilleria sia di disporre di una panoramica aggiornata della tecnologia di distillazione della grappa in Friuli.

Grazie all'indagine condotta è stato possibile studiare gli effetti di tradizionali procedure di distillazione come

il 'riciclo di teste e code', valutare l'incidenza di diverse condizioni di ri-flusso nella distillazione con colonna, evidenziare le differenze più significative che si hanno distillando con colonna a riempimento e con colonna a piatti, verificare su quali composti volatili, oltre al metanolo, agisce la colonna demetilante, analizzare la composizione di prodotti ottenuti con l'applicazione di innovative varianti

tecnologiche e di processo, valutare l'efficienze degli impianti. Quindi, per la prima volta, teoria e tecnologia della distillazione, scienze complesse, ma affascinanti, hanno avuto la meritata attenzione.

Infine, i risultati dell'elaborazione statica dei dati hanno permesso di evidenziare l'effettiva possibilità di discriminare i distillati sulla base del metodo di distillazione e della gestione del processo di produzio-

**I risultati sono stati presentati nel corso di un incontro tecnico scientifico a Cormons il 25 marzo**

ne aziendale. Dal punto di vista qualitativo le frazioni 'cuore' ottenute da distillazione con caldaiette e colonna sono risultate più omogenee e, nel complesso, a tenore maggiore in esteri etilici medio-alto bollenti responsabili di note fruttate tipo mela ed ananas, e minore in esteri alto-bollenti, responsabili di nota 'grassa', mentre le frazioni 'cuore' da disalcolatore e colonna sono risultate generalmente

sottili e rigorose, ma di notevole pulizia.

Concludendo, i distillatori friulani, in relazione all'impianto di cui dispongono, operano il processo di rettifica dei distillati di vinaccia, vale a dire il 'taglio' di teste e code, indispensabile per eliminare i composti indesiderati, in modo corretto e similare. Ciò dimostra l'acquisizione di un'ottima conoscenza della gestione del processo in grado di garantire l'ottenimento di prodotti di qualità.

La tipicità della grappa friulana - dice Da Porto - può essere salvaguardata mantenendo gli impianti ed i metodi di conduzione tradizionali, evitando pericolose 'contaminazioni' tecnologiche provenienti da altre Regioni italiane o da oltre confine'.

