

**SCHEDA TECNICA**  
**INDICAZIONE GEOGRAFICA**  
**“ DISTILLATO DI MELE TRENTINO” O “DISTILLATO DI MELE DEL TRENTINO”**

**1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica:**

*“Distillato di mele trentino” o “Distillato di mele del Trentino”*

**Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica:** *Acquavite di Frutta*

La denominazione *“Distillato di mele trentino” o “Distillato di mele del Trentino”* è esclusivamente riservata all’acquavite di mele ottenuta da mele prodotte e lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata ed imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della Provincia Autonoma di Trento.

**2. Descrizione della bevanda spiritosa:**

**a) Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche della categoria:**

- è ottenuta esclusivamente mediante fermentazione alcolica e distillazione di mele (*Malus communis*).
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol.;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 40 % vol. e non superiore a 50 % vol.;
- il *“Distillato di mele trentino” o “Distillato di mele del Trentino”* presenta un aroma tipico che ricorda quello del frutto fresco e gusto caratteristico. Il *“Distillato di mele trentino” o “Distillato di mele del Trentino”* si presenta limpido.

**b) Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene:**

- tenore di acetato di etile inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 % vol.;
- tenore di aldeidi totali inferiore a 250 g/hl di alcole a 100 % vol.;
- tenore di acidi volatili (espressi in acido acetico) non superiori a 50 g/hl di alcole a 100% vol.;
- tenore di rame non superiore a 5 mg/l.

**c) Zona geografica interessata:**

L’intero territorio della Provincia Autonoma di Trento.

**d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa:**

La frutta fresca o adeguatamente conservata deve essere lavorata in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione deve avvenire seguendo appropriate modalità e tali da evitare la degradazione delle proprietà organolettiche. Le puree fermentate devono essere condizionate in maniera da preservare le caratteristiche aromatiche derivanti dalla materia prima e dalle operazioni di ottenimento della stessa.

Il *“Distillato di mele trentino” o “Distillato di mele del Trentino”* è ottenuto per distillazione della purea fermentata con impianto discontinuo anche dopo l’aggiunta di acqua nell’alambicco. La distillazione è effettuata a meno di 86 per cento in volume cosicché il prodotto abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate. È ammessa la possibilità di migliorare le

caratteristiche qualitative del prodotto attraverso l'impiego di opportuni apparecchi di distillazione in grado di ridurre specificamente il contenuto di alcol metilico.

Nella preparazione del "*Distillato di mele trentino*" o "*Distillato di mele del Trentino*" è consentita l'aggiunta del frutto intero e l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro, espresso in zucchero invertito in conformità alle definizioni di cui al punto 3, lettere a) b) c) dell'Allegato I del Regolamento CE n.110/2008.

Nella riduzione a grado è consentito esclusivamente l'uso di acqua potabile della Provincia Autonoma di Trento di qualità certificata. Il "*Distillato di mele trentino*" o "*Distillato di mele del Trentino*" può essere sottoposto ad invecchiamento in botti, tini ed altri recipienti di legno in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Provincia Autonoma di Trento.

**e) Elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica:**

La produzione dell'Acquavite "*Distillato di mele trentino*" o "*Distillato di mele del Trentino*", così come documentato in numerose testimonianze storiche, è per tradizione effettuata mediante distillazione diretta delle puree fermentate ed è legata strettamente al territorio di origine.

I sistemi di distillazione adottati, in particolare la larga diffusione di impianti discontinui a bagnomaria con caldaia e colonna di distillazione separate (metodo tradizionale Tullio Zadra), consentono la rettifica delle flemme in discontinuo e il taglio delle teste e delle code. Tale tipologia d'impianti e la conduzione degli stessi permette di trasferire al distillato le molteplici componenti aromatiche che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche al "*Distillato di mele trentino*" o "*Distillato di mele del Trentino*". La diluizione a grado avviene tradizionalmente con acqua potabile della Provincia Autonoma di Trento la cui composizione in sali minerali è caratterizzata dalla particolare formazione geologica delle montagne e delle rocce (porfido e dolomia) attraverso le quali l'acqua scorre, tali sali minerali influiscono sull'aroma e sul gusto dell'acquavite di frutta.

L'origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori. La produzione delle acquaviti di frutta, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda "*Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino - Museo degli usi e costumi della gente trentina*" di Umberto Raffaelli, 1976; "*Le grappe del Trentino*" di Menapace, Margheri, Avancini, Versini, Morelli, Betti, Tonon, Cocchi, Raffaelli - Manfrini Editori, 1979; "*Atlante dei prodotti tradizionali trentini (grappa giovane trentina, distillati di frutta, acquavite di Genziana)*" di Bazzanella, Gilli - Provincia Autonoma di Trento, 2004; "*La grappa e i distillati in Trentino*" di Bandini, Rizzi, Zanotelli - CCIAA di Trento, 2008). La distillazione in Trentino ha un'origine assai antica e da secoli ha assunto importanza tale da essere oggetto di proclami e regolamenti da parte della pubblica autorità, come testimoniato, ad esempio, dal "Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri", del 7 agosto 1697, emanato dal Magistrato Consolare di Trento al fine di combattere il contrabbando, o dal Regolamento del 1757 relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra.

Al pari della distillazione della vinaccia da cui si ottiene la grappa, in Trentino l'arte del distillare i frutti si perde nella notte dei tempi. Questo avveniva in particolare per quei frutti (mele e pere) dai quali si otteneva il sidro, che sostituiva il vino nelle valli dove non si coltivava la vite. Per quanto riguarda invece l'abitudine di distillare i frutti a nocciolo e a bacca, si tratta di una pratica più recente, ma comunque vecchia di oltre due secoli e legata a tradizioni apprese con l'entrata del Trentino nell'impero austro-ungarico dove invece tale lavorazione era già diffusa e costituiva, anzi, la primaria fonte di produzione di bevande alcoliche. Anticamente si distillavano prevalentemente i frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna. Nel testo di Umberto

Raffaelli "Acquavite e Grappa nell'uso e nel costume del Trentino" vi sono citazioni storiche di documenti conservati in archivi trentini riferiti ai secoli XVIII e XIX che richiamano distillati di frutti "Acqavita di birra, d'Anziana, di grano e di frutti....." ed inoltre sono riportati gli esercizi trentini per la distillazione dell'acquavite nel periodo di produzione 1879-80 con citazione di distillazione di frutta a nocciolo in Trentino. Dal secondo dopo guerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata ed il nuovo metodo di distillazione Tullio Zadra hanno fatto sì che la pratica di distillazione della frutta potesse decollare con una produzione di altissima qualità.

***f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali:***

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

***g) Nome e indirizzo del richiedente:***

Provincia Autonoma di Trento, via Trener n. 3, 38121, Trento.