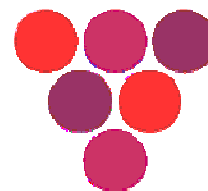




PALERMO 2010



Struttura e competitività dell'industria grappicola siciliana

Alberto FORTE, Giulia NICOLETTI

Università di Palermo (Italy)

alberto.forte@unipa.it, giunipa@libero.it

Nell'ambito della produzione vitivinicola, va assumendo un ruolo sempre più rilevante la produzione di distillati dei sottoprodotti del vino ed, in particolare, di grappe di qualità, favorita dall'eliminazione delle forme di distillazione obbligatorie e di crisi. I dati disponibili, infatti, evidenziano, nonostante il calo dei consumi pro capite di alcol, un progressivo aumento di forme di distillazione di prodotti di pregio quale, appunto, quella relativa alla distillazione di grappe (si è passati da 82.000 Hn di grappa, nel 1999 a 135.000 Hn, nel 2007). Secondo le più recenti stime¹, la produzione nazionale annuale media di grappa è pari a 122.800 Hn, corrispondenti a circa 41 milioni di bottiglie da 700 ml, che rappresenta il 40,6% della produzione nazionale di grappe ed acquaviti, con fatturato che supera i 600 mln. di euro, pari a circa 15 euro a bottiglia. In tale contesto. Le 355 aziende imbottigliatrici che operano nel settore vitivinicolo siciliano, nella campagna 2008/2009, hanno, infatti, prodotto 1.029.115 q.li di vinaccia² e 55.420 q.li di feccia. Di questi, allo stato, solo una piccola parte viene impiegata dalle otto aziende distillatrici per la produzione di grappa di qualità. La produzione di qualità è stata fortemente favorita dal recente riconoscimento, da parte del Parlamento Europeo dell'IGT "Grappa Sicilia" e "Grappa Marsala". Il presente progetto di ricerca, si prefigge l'obiettivo di studiare la struttura e la competitività dell'industria della grappa siciliana; a tal fine, si analizzeranno i relativi processi di produzione, analizzando in particolare i più recenti percorsi di innovazione tecnologica connessi al sistema di stoccaggio delle materie prime ed alla distillazione del prodotto. Si analizzeranno, poi, i dati di produzione e i mercati di destinazione finale della grappa, rilevando ed elaborando dai siti di informazione statistica i dati relativi alla produzione e al commercio internazionale delle grappe. Utile sarà, al fine di individuare nuovi potenziali mercati di sbocco, confrontare i dati disponibili per la Regione Sicilia con i dati del commercio italiano disaggregati per paese di destinazione. Infine, saranno valutati e monitorati i prezzi medi dell'imbottigliato per tipologia, le etichette prodotte ed i premi conseguiti.

Structure and competitiveness of Sicilian Grappa industry

Alberto FORTE, Giulia NICOLETTI

University of Palermo (Italy)

alberto.forte@unipa.it, giunipa@libero.it

¹ Fonte Assodistil, produzione media 2003/07.

² Dati U.O.B. n.29, campagna 2008/09.

Within the wine sector, the production of spirits and wine by-products distillates, and in particular of high quality grappa, is undertaking an increasingly considerable role, favoured both by the reduction of the wine production potential pursued by the EU, as well as by the abolition of forms of compulsory and crisis distillation.

Despite the lower per capita alcohol consumption, the available data show a progressive increase in the amount of distillation of valuable products as, indeed, it is the distillation of grappa (from 82,000 Hn of grappa in 1999, to 135,000 Hn, in 2007).

According to the latest assessments, the average domestic annual output³ of grappa is equal to 122,800 Hn, approximately corresponding to 41 million bottles of 700 ml, representing the 40,6% of national production of grappa and other spirits, with sales proceeds exceeding 600 million euros, and an average price of 15 euros per bottle.

Within this context, the 355 wineries and wine bottling companies operating in Sicily, produced in 2008/2009, 1,029,115 quintals of grape pomaces and 55,420 quintals of lees, (only used in a small amount for the production of grappa by eight companies).

The production of high quality grappa has, indeed, been strongly encouraged by the recent award of the Geographical Indication (GIs) to the "Grappa di Sicilia" and the "Grappa di Marsala", by the European Parliament in 2007.

This research project is aimed at studying the structure and competitiveness of the Sicilian grappa within the wine sector.

Therefore, moving from the origins of the grappa production in Sicily, we will first study the production processes, analysing both the most recent technological innovations related to the storage systems for raw materials as well as the different distillation methods.

Secondly, the production data as well as the information about international trade and final markets, will be evaluated throughout statistical and economic data, which will be collected and processed from referential statistical sources.

Moreover, in order to identify potential new export markets, the available data concerning Sicilian trade of grappa will be compared with the Italian ones, considered by country of destination.

Finally, the average prices per bottle, classified by typology, as well as the labels produced and the national and international awards achieved, will be also recorded and analysed.

References

AA.VV, La grappa. Il trattato moderno delle grappe e delle acquaviti, Ed. Bibenda, 2009.

AA.VV Grappa e Consumatore, Ed. Agra, 2007.

AA.VV, Grappa e Mercato, Ed. Agra, 2005.

AA.VV, [La disciplina della grappa. Leggi, regolamenti, accordi](#), Ed. Agra, 2003.

I.R.V.V., Osservatorio della filiera vitivinicola, 2009.

Odello, Grappa 2000: Profilo di un successo, L'Assaggiatore, n. 77, 2000.

Percivale, Vite, vino e grappa nella storia sociale ed economica del Piemonte, L'Assaggiatore, n. 64, Brescia, 1998.

www.istat.it

www.ice.it

³ From 2003-2007