

SCHEDA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“GENZIANA TRENTINA” O “GENZIANA DEL TRENTINO”

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica: “*Genziana trentina*” o “*Genziana del Trentino*”

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: *Genziana*

La denominazione “*Genziana trentina*” o “*Genziana del Trentino*” è esclusivamente riservata alla bevanda spiritosa ottenuta distillando il fermentato di radici di genziana prodotte e lavorate nella Provincia Autonoma di Trento, distillata e 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

- la distillazione è effettuata a meno di 86 % vol. in modo che il prodotto della distillazione abbia un aroma e un gusto provenienti dalle materie prime distillate;
- il titolo alcolometrico volumico minimo è di 40% vol;
- la “*Genziana trentina*” o “*Genziana del Trentino*” presenta un aroma caratteristico intenso ma delicato, erbaceo da erba secca e fieno, speziata da bacche di ginepro con note di muschio e terra umida. Il sapore è deciso e persistente, non bruciante, leggermente amarognolo con note leggere di liquirizia. Al palato risulta sostanziosa perdurante e molto gradevole. Il colore è trasparente e cristallino.

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

- tenore di alcole metilico non superiore a 1000 g/hl di alcole a 100 % vol.;
- tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico non inferiore a 50 g/hl di alcole a 100 % vol.;
- tenore di acetato di etile inferiore a 100 g/hl di alcole a 100 % vol.;
- tenore di aldeidi totali inferiore a 200 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

Le radici di genziana raccolte nei boschi e pascoli della Provincia Autonoma di Trento, adeguatamente conservate devono essere lavorate in maniera da preservarne le caratteristiche organolettiche. La fermentazione delle radici fresche o essiccate deve avvenire seguendo modalità tali da evitare la degradazione delle proprietà organolettiche.

La “*Genziana trentina*” o “*Genziana del Trentino*” è ottenuta dalla distillazione del fermentato alcolico delle radici di genziana, con impianto discontinuo, anche dopo l'aggiunta di acqua nell'alambicco e separazione delle teste e delle code. È possibile eventualmente aggiungere dopo la fermentazione e prima della distillazione alcole etilico di origine agricola.

La distillazione del fermentato alcolico deve essere effettuata a meno di 86 per cento in volume cosicché il prodotto abbia un aroma e un gusto provenienti dalla materia prima. 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 alcole metilico.

Nella produzione della “*Genziana trentina*” o “*Genziana del Trentino*” si impiegano almeno 10 kg di radici essiccate o la quantità equivalente di radici fresche di *Gentiana lutea* L. per hl di alcole a 100 % vol.;

Possono essere aggiunti 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 eventualmente addolcita, ma non demineralizzata. La “*Genziana trentina*” o “*Genziana del Trentino*” può essere sottoposta 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 del distillato di genziana è per tradizione effettuata mediante distillazione discontinua a bagnomaria del fermentato alcolico delle radici di genziana, metodo legato strettamente al territorio trentino (metodo tradizionale Tullio Zadra), consentendo di mantenere nel prodotto le molteplici componenti che conferiscono le tipiche caratteristiche organolettiche al distillato “*Genziana trentina*” o “*Genziana 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 del distillato di genziana.

L’origine delle materie prime risulta dai documenti di accompagnamento e dai registri dei distillatori.

La produzione della genziana, così come documentato in numerose testimonianze storiche, ha in Trentino una lunga tradizione (si veda “Le valli del Trentino” di Aldo Gorfer – Manfrini Editori, 1975; “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).

Il procedimento per ottenere questo distillato è stato inventato più di 150 anni fa, attraverso pazienti e laboriosi accorgimenti, da una famiglia di Borzago (Spiazzo Rendena), un’azienda iscritta alla Camera di Commercio di Trento fin dal 1849 e citata nella pubblicazione “Le valli del Trentino” di Aldo Gorfer edita da Manfrini Editore del 1975 “..... la più antica distilleria d’Italia di radici di Genziana (G.Boroni), fondata nel 1849 e che funzionava da oltre 4 generazioni”. Altri documenti ritrovati presso il Comune di Pelugo testimoniano l’attività fin dal 1832, quando fu concesso il rilascio dell’autorizzazione alla raccolta di radici di genziana alla medesima famiglia, che da quella data a tutt’oggi continua a produrre questo distillato.

Nel testo “Acquavite e Grappa nell’uso e nel costume del Trentino” di Umberto Raffaelli, 1976 è richiamato il distillato di genziana “....nel Perginese l’acquavite di genziana e quella di ginepro, fabbricate in Palù” ed inoltre è riportata la statistica degli esercizi trentini per la distillazione dell’acquavite nel periodo di produzione 1879-80 tra i quali quelli per la distillazione di genziana in Trentino.

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 3 38121 TRENTO