

SCHEMA TECNICA
INDICAZIONE GEOGRAFICA
“GENEPÌ DELLA VALLE D’AOSTA”

- 1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica:** *Genepi della Valle d’Aosta*.

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica: liquore

- Allegato 2 – categoria 32 del Reg CE n 110 del 2008.

2. Descrizione della bevanda spiritosa

a) Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto.

Il “*Genepi della Valle d’Aosta*” deve presentare le seguenti caratteristiche:

a1) Caratteristiche chimiche.

Il titolo alcolometrico volumico minimo è del 25%. Il prodotto è caratterizzato dall’assenza di coloranti.

Nel “*Genepi della Valle d’Aosta*” si possono riscontrare, anche se non contemporaneamente presenti, i seguenti principi attivi estratti dalle piante: sostanze volatili (α/β tuione, α/β pinene, 1,8 cineolo, borneolo, e sabinene,) e principi amari (lattoni terpenici) in proporzione variabile secondo la specie di *Artemisia* e il metodo di preparazione utilizzati. Il contenuto minimo in zucchero è di 100g per litro di prodotto espresso come zucchero invertito; può essere utilizzato saccarosio o sciroppo di glucosio.

a2) Caratteristiche fisiche.

Il liquore si presenta da trasparente a traslucido, incolore o con colore che può variare dal verde chiaro al giallo ambrato.

a3) Caratteristiche organolettiche.

A livello olfattivo è intenso e persistente con note floreali e sentori fruttati. Si possono riscontrare note erbacee e speziate di fieno e agrumate. Al gusto risulta caldo, morbido e può essere amabile o secco. Emergono componenti amare tipiche della pianta. Nel caso di un liquore prodotto per sospensione il colore è assente e il gusto risulta meno morbido.

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

Il liquore “*Genepi della Valle d’Aosta*” si ottiene tramite l’estrazione dei principi attivi delle piante appartenenti alle specie *Artemisia genipi* Weber (= *A. spicata* Wulfen), *A. umbelliformis* Lam.(=A.

mutellina Vill.), *A. glacialis* L., *A. nivalis* Br.-Bl., *A. petrosa* (Baumg) Jan. per macerazione o sospensione delle piante stesse in soluzione idroalcolica, o a partire da preparazioni aromatiche ottenute comunque per estrazione dalle specie vegetali indicate. La produzione deve avvenire interamente nel territorio della Valle d'Aosta.

Il genepi impiegato deve provenire da luoghi di raccolta di piante spontanee e/o da coltivazioni, situate in entrambi i casi dall'area geografica delimitata di cui al successivo punto c). L'acqua per la produzione deve provenire da fonti idriche site nel territorio della Valle d'Aosta.

c) Zona geografica interessata

La quota ottimale di coltivazione, grazie alle condizioni morfologiche e climatiche specifiche delle vallate alpine valdostane, è stata individuata al di sopra dei 1400 m s.l.m., su terreni esposti e soleggiati dell'Adret (termine con il quale in Valle d'Aosta si intende il versante solatio) e al di sopra dei 1350 m s.l.m. su terreni con minore esposizione all'irraggiamento solare dell'Envers (termine con il quale, in Valle d'Aosta si intende il versante ombreggiato. La raccolta di piante spontanee e/o coltivate è ammessa unicamente entro i confini territoriali della Regione Valle d'Aosta.

Il liquore "*Genepi della Valle d'Aosta*" deve essere prodotto nei comuni siti nel territorio della Regione Valle d'Aosta

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

Il liquore ottenuto per *macerazione* è preparato a partire da piante fresche o essiccate, lasciate a macerare in una soluzione idroalcolica con grado alcolico minimo di 55% vol. per un tempo minimo di 8 giorni. I tempi di estrazione possono essere differenti se si utilizzano tecniche di estrazione diverse dalla macerazione.

Il liquore può anche essere ottenuto per *sospensione*, preparato a partire da piante collocate su apposite griglie sospese sulla *soluzione idroalcolica*, in contenitori chiusi ermeticamente dove lo spazio di testa, saturo di alcol, estrae le componenti più volatili delle piante.

Dopo il ciclo estrattivo il macerato viene *addizionato ad una miscela di acqua e zucchero* per completare la preparazione del liquore.

È possibile *distillare una parte del macerato in alambicchi* e aggiungere il distillato al momento della preparazione del liquore.

Alla fine della preparazione, se necessario, si corregge il grado alcolico del liquore con aggiunta di alcol etilico agricolo o acqua.

Nella preparazione del "*Genepi della Valle d'Aosta*" possono essere impiegate anche le seguenti piante: *Angelica archangelica* L., *Anthyllis vulneraria* L., *Artemisia vulgaris* L., *Cinnamomum verum* J.Presl, sin. *C. zeylanicum* Blume, *Eugenia caryophyllata* Thunb., *Hyssopus officinalis* L., *Juniperus communis* L., *Matricaria* spp, *Melilotus officinalis* L. , *Melissa officinalis* L., *Mentha* spp., *Hypericum perforatum* L., *Lamium album* L., *Origanum vulgare* L., *Pinus sylvestris* L., *Sambucus nigra* L., *Satureja* spp, *Thymus* spp, *Verbena officinalis* L.. La quantità di piante aromatiche utilizzate per l'ottenimento della preparazione aromatica non deve essere superiore al 10% della quantità totale di *Artemisia* utilizzata.

La quantità minima di piante essiccate, intese come somma di tutte le specie vegetali utilizzate (*Artemisia* + altre erbe) o il corrispondente contenuto nella preparazione aromatica impiegata è di 4 g/l nel liquore finito.

Non è comunque ammesso l'utilizzo di aromi natural-identici o artificiali. Il liquore può essere sottoposto ad un periodo di affinamento in legno.

Il liquore "*Genepi della Valle d'Aosta*" è caratterizzato da un elevato contenuto in terpeni ed oli essenziali, composti chimici odorosi estremamente labili e volatili e quindi suscettibili di ossidazione in particolare nel caso di movimentazioni del prodotto sfuso, pertanto il confezionamento del liquore "*Genepi della Valle d'Aosta*" deve avvenire nello stesso stabilimento di produzione al fine di garantire il mantenimento del livello qualitativo e delle proprietà organolettiche.

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

La Valle d'Aosta che si trova al centro dei più alti massicci delle Alpi ha un clima di tipo continentale, assai rigido e secco, tipico delle valli alpine interne. Dal punto di vista minerario la Valle d'Aosta è una delle regioni più ricche e varie d'Italia e sicuramente dell'arco Alpino. Vi si trovano: graniti, gneiss, calcari, dolomiti, gessi, calcescisti, micascisti, serpentini, nonché minerali rari, rarissimi e, unico al mondo, il violano. La presenza di questi minerali fa sì che ci sia un'ampia gamma di substrati, con caratteristiche fisiche e chimiche proprie. Questa variegata composizione litologica ha come conseguenza la diversificazione degli ambienti e quindi la presenza di un numero molto elevato di specie vegetali tra le quali artemisie da genepi. La Valle d'Aosta è caratterizzata da un territorio interamente montuoso e dalla presenza di molte montagne alte più di 3000 m, distribuite su tutte le vallate principali della regione. Ciò ha favorito la diffusione delle specie di artemisia da genepi in un'area relativamente vasta rispetto alla superficie totale della regione. L'abbondanza e ubiquità delle artemisie da genepi come piante spontanee, e la conseguente conoscenza della pianta da parte di gran parte della popolazione, favorita anche dalla pratica della transumanza, sono caratteristiche peculiari della Valle d'Aosta. In Valle d'Aosta è presente anche una grande variabilità inter-specie ed infra-specie delle piante interessate, come documentato già tra il 1904 e il 1911 dall'allora direttore del giardino botanico Chanousia Prof. Lino Vaccari, che in Valle d'Aosta ha identificato diversi ibridi fra le tre specie e per *Artemisia genipi* ed *Artemisia glacialis* ha identificato diverse varietà. I suoli preferiti dall'*Artemisia* che spontaneamente si sviluppa su morene glaciali e pietraie sono: leggeri, ben drenati, ricchi di struttura, poveri di sostanza organica e poco fertili, situati a quote altimetriche superiori ai 1300 metri. A quote altimetriche inferiori, i suoli, di norma più fertili, favoriscono la presenza di funghi e quindi la mortalità delle piante.

Nel corso dei secoli le genti delle Alpi valdostane hanno utilizzato il genepi come diffuso metodo terapeutico per molte patologie infiammatorie e digestive e si usava anche bere l'infuso in acqua o latte, per le proprietà toniche, digestive, antisettiche, sudorifere ed espettoranti. Il genepi veniva dunque utilizzato in queste zone per la cura di alcune malattie, tanto da attribuirsi la denominazione di "aspirine des montagnards"⁽³⁾ per combattere raffreddore ed influenza, ma anche per alleviare il "mal di montagna", un rallentamento della digestione causato dalle elevate altitudini e dal freddo. Ancora oggi, il liquore, ottenuto per infusione o sospensione, viene utilizzato come digestivo a fine

pasto. Vista la grande ricchezza delle proprietà di questa pianta, sostenuta in vari articoli divulgati a partire dal 1881 con il numero uno dell'*Almanach de l'agriculteur valdôtain* (dove c'è un'inserzione a piena pagina, sormontata dallo stemma del Club Alpino Italiano, con cui la ditta *Paul Lanier d'Aoste* vanta le virtù della sua *Artemisia glacialis*, presentata all'*Exposition Universelle de Paris* del 1878), si sono sviluppate attività artigianali di liquoristeria a partire dal XIX secolo, fino ad una crescente richiesta legata all'incremento dell'attività turistica degli anni '60 del novecento.

Intorno alla fine del 1800, inizi del 1900, cominciarono a diffondersi gli opifici di trasformazione dell'erba in liquore, utilizzando i metodi tradizionali di macerazione, conosciuti ed applicati da tempo immemorabile dagli abitanti delle alte valli valdostane.

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

La raccolta di piante spontanee deve avvenire attenendosi alle relative disposizioni contenute nelle normative regionali (Legge Regionale 7 dicembre 2009, n. 45 - Disposizioni per la tutela e la conservazione della flora alpina) e con modalità di tracciabilità che garantiscono l'origine delle piante.

g) Nome e indirizzo del richiedente

Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta. Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta.