

HOME PAGE

info@cittadelvino.com    

Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CHI SIAMO SERVIZI AZIENDE ARTICOLI REGISTRAZIONE EDITORIA



1° Classificato
Paola Bendetti, Elisa Viviani
- Viareggio -



2° Classificato
Giuseppe Maggiora
- Rausa -



3° Classificato
Maria Teresa Accomando
- Cami -

MANIFESTO 2017 DELLE CITTÀ DEL VINO

Il bando per la presentazione del bozzetto per il manifesto 2017 dell'Associazione Città del Vino
Tutti possono partecipare: designer, studenti, studi grafici, semplici appassionati
Il tema da sviluppare è il trentennale dell'istituzione dell'Associazione
In premio al solo vincitore € 2.000,00. Scadenza 30 Novembre 2016 - [CLICCA QUI](#)

TERRE DEL VINO BERE, MANGIARE, VIVERE MEGLIO - [ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER](#)



CERVIM, premiati i vini del Mondial ...
viticoltura eroica



Siena, Mercato nel Campo con Vinart ...
Comune di Siena



Torna la notte degli alambicchi acc ...
Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, turismo enogastronomico

APPROFONDIMENTO

info@cittadelvino.com



Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CHI SIAMO SERVIZI AZIENDE ARTICOLI REGISTRAZIONE EDITORIA

TUTTI - CITTA' DEL VINO - TERRE DEL VINO - APPUNTAMENTI/EVENTI SUL TERRITORIO - GALLERY FOTO/VIDEO - COMMENTI

TORNA LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI



Da giovedì 8 a sabato 10 dicembre, il piccolo borgo di Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina con una storia indissolubilmente legata a questo prodotto e che vanta la più alta concentrazione in tutta Italia di distillerie a carattere artigianale e conduzione familiare, si anima per ospitare la nuova edizione de **La notte degli alambicchi accesi**.

Un appuntamento ormai irrinunciabile che ogni anno attrae centinaia di visitatori grazie al suo irresistibile fascino. Nel corso della tre giorni, infatti, le vie del paese si impreciosiscono di luci e colori che contribuiscono a ricreare una magica atmosfera natalizia facendo da cornice allo **spettacolo itinerante interpretato dalla compagnia teatrale Koinè per illustrare gli aspetti storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa**. L'esibizione mira a sottolineare infatti la cura artigianale della produzione di questo caratteristico prodotto, promosso e tutelato dall'Istituto Grappa del Trentino, che prevede **la lavorazione solo di vinacce locali**, data la straordinaria vocazione del territorio alla viticoltura, e **la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria"**, arte centenaria tramandata di padre in figlio e operata da mastri distillatori in modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata.

Le performance live, in programma giovedì 8 alle ore 18.00 e alle 21.00, venerdì 9 dicembre alle ore 18.00 e sabato 10 dicembre alle ore 18.00 e alle 21.00, sono riservate ad un massimo di 250 persone per turno (per questo è fortemente consigliata la prenotazione), suddivise in 5 gruppi. Il pubblico, coadiuvato da un'audioguida, sarà coinvolto in un percorso a tappe lungo le 5 distillerie del paese. Ad ogni sosta, la compagnia metterà in scena un episodio dello spettacolo, della durata di circa 20 minuti, e inviterà alla successiva degustazione*. Novità di questa edizione è la possibilità di seguire lo spettacolo sintonizzandosi col proprio smartphone alla frequenza suggerita in loco, utilizzando quindi le proprie cuffie.

Nei giorni dell'iniziativa, inoltre, i visitatori **potranno scoprire le eccellenze artigiane ed enogastronomiche, gli spettacoli in strada e l'intrattenimento per bambini proposti dal mercatino Vite di luce**, in programma anche nei weekend del 3 e 4 dicembre e del 17 e 18 dicembre, ed **esplorare la Centrale idroelettrica di Santa Massenza che, grazie al Progetto Hydrotour del Gruppo Dolomiti Energia**, aprirà le sue porte al pubblico con nuovi allestimenti per mostrare a grandi e bambini come la forza dell'acqua viene trasformata in energia pulita.

Partecipare a La notte degli alambicchi accesi può essere inoltre l'occasione per trascorrere un weekend in Trentino grazie al pacchetto vacanze "Alambicchi e Castelli", a cura della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**: tre giorni tra distillerie e degustazioni attraverso il Trentino con visite guidate in alcuni dei suoi manieri più rappresentativi.

Info e prenotazioni: tel. 0461-921863 , bit.ly/ScopertaGrappa

*Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai maggiorenni. La partecipazione ha un costo di 8 euro; 4 euro dai 3 ai 12 anni ed è gratuita sotto i 2 anni. La prenotazione è obbligatoria al numero 0461-216000 e prevede il ritiro delle cuffie e del bicchiere a S. Massenza un'ora prima della partenza. È inoltre disponibile su prenotazione un transfer dedicato da Trento al costo di 10 euro (minimo 10 iscritti e fino a esaurimento posti).

ULTIME NEWS INSERITE

Torna la notte degli alambicchi accesi

2016-11-15 12:10:21



Da giovedì 8 a sabato 10 dicembre, il piccolo borgo di Santa Massenza, culla

della grappa artigianale trentina con una stor ...

[continua >](#)

PMI DAY 2016 di Confindustria: Cielo e Terra ospita le scuole

2016-11-15 08:12:26



Si è tenuta venerdì scorso, 11 novembre, la settima edizione del PMI DAY, uno

degli eventi più significativi ...

[continua >](#)

Artusi testimonial nella Settimana della cucina italiana nel mondo

2016-11-11 09:15:54



Il Padre della

sarà il "testimonial della prima edizione della Settimana d ...

[continua >](#)

Profilo La notte degli alambicchi accesi - La notte degli alambicchi accesi è un progetto a cura dell'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, Trentino Marketing, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Vallelaghi.

Profilo grappa del Trentino - La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria che si è tramandata di padre in figlio. La sua produzione caratterizza fortemente tutto il territorio trentino: ogni zona della provincia, infatti, si contraddistingue per microclimi particolari che si prestano come habitat naturali per vari tipi di vite. E così, come il vino, anche la grappa si connota in base alla valle di provenienza: la **Valle di Cembra** è specializzata nella produzione di grappa di Müller Thurgau, la **Piana Rotaliana** in quella di Teroldego, la **Valle dei Laghi** - e, in particolare Santa Massenza - in quella di Nosiola, la Vallagarina in quella di Marzemino. Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, **lavorano esclusivamente vinaccia freschissima, in modeste quantità**, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito, e la distillano secondo **il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame**, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, al fine di garantire l'estrazione degli aromi. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, eliminando le prime due e mantenendo solo quest'ultima, che rappresenta il meglio della produzione. Per salvaguardare tali tecniche di produzione, valorizzare il prodotto e promuoverlo, nel 1969 è nato **l'Istituto Tutela Grappa del Trentino**, che impone regole di autodisciplina e controlli severi, a garanzia di una indiscutibile qualità, certificata anche da organi esterni, come la Fondazione Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che si occupa delle analisi di laboratorio, e dalla Camera di Commercio di Trento, presso la quale è operativa una Commissione per l'esame organolettico che ne controlla limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.