

## HOME PAGE

**IterVitis.eu**  
LES CHEMINS DE LA VIGNE

Home | Il Progetto | Gli Itinerari | Chi siamo | Contatti

  

[Crediti](#) | [Mappa del sito](#)



### AREA STAMPA

[Notizie](#)

[Appuntamenti](#)

[Rassegna Stampa](#)

[Comunicati Stampa](#)

[Dicono di noi](#)

### APPROFONDIMENTI

#### 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.

[LEGGI TUTTO...](#)



# APPROFONDIMENTO

IterVitis.eu

LES CHEMINS DE LA VIGNE

II <> << >> A A A

Home Il Progetto Gli Itinerari Chi siamo Contatti



|| Crediti || Mappa del sito ||



## AREA STAMPA

### Notizie

Appuntamenti

Rassegna Stampa

Comunicati Stampa

Dicono di noi

## APPROFONDIMENTI

Le vie del vino

Vino e Chiesa

I paesaggi vitati

I vigneti a piede franco

Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

Le vigne in città

Le viti ultracentenarie

## MEDIATECA

Libri e guide

Fotogallery

Videogallery

Risorse online

Link

## 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 impreziosiscono 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.



## NOTIZIE FLASH

NEW

Da giovedì 8 a sabato 10 dicembre, il piccolo borgo di Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina con una

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.

[LEGGI TUTTO](#)

## COMMUNITY

[facebook](#)

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).*

**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.

**AREA RISERVATA** ▲

Nome utente

Password

Ricordami

**LOGIN**

- [Password dimenticata?](#)
- [Nome utente dimenticato?](#)

**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.