

Home | Storie | Luoghi

Trentino, la terra delle grappe artigianali

04/12/2016 *Cristina Gambarini*

SHARE



Sono 33 le distillerie nella regione, tutte a conduzione familiare, dove si produce il 15% della migliore grappa italiana. Perché la materia prima è di ottima qualità e la lavorazione artigianale.

Esistono luoghi dove le tradizioni non sono mai morte, dove il lavoro si tramanda di padre in figlio come in un rituale sacro. E' il caso del Trentino, dove **l'arte della distillazione** ha origini antichissime e il mestiere di ricavare grappa dalle vinacce si trasmette di generazione in generazione, da anni. Un impiego che non si impara sui manuali ma che si respira da bambini, imparando a scegliere le vinacce migliori, a riconoscere gli aromi giusti, e a tagliare via quelli che guasterebbero il risultato finale. Esperienza e pratica sono i fondamenti su cui si basa il lavoro del distillatore, che viene perpetuato dalle nuove leve nelle famiglie **Cappelletti, Pisoni, Poli, Bertagnolli, Marzadro, Zeni**, soltanto per citare alcuni nomi. Famiglie che hanno fatto la storia di quest'arte, e che ancora oggi, sono punti di riferimento per le Grappe Trentine.



CRISTINA GAMBARINI



STORIE
Caldaroste,
dolciumi, artigianato:
è questa la magia
della fiera degli Oh
bej! Oh bej!



STORIE
Come riconoscere un

La grappa, una sinfonia perfetta

Vinaccia, alambicco e distillatore sono il tritico del gusto di ogni grappa, la firma d'autore che fa sì che ognuna sia diversa da un'altra. Come un direttore d'orchestra il mastro distillatore crea la giusta sinfonia tra la tipologia di vinaccia e la sua lavorazione, per ottenere un prodotto artigianale dai profumi e aromi perfetti, equilibrati, intensi e persistenti, morbidi o secchi, secondo il proprio gusto.



buon panettone? Ce lo dice Iginio Massari

Il Tridente come simbolo di garanzia

Nel 1960 cinque distillatori capirono l'importanza di stabilire un disciplinare per tutelare le grappe trentine, e fondarono l'**Istituto Tutela della Grappa del Trentino**, che oggi raduna 27 soci, la quasi totalità della produzione della regione. Il regolamento che si diedero, stabilì che le grappe, per possedere il Tridente, il simbolo dell'Istituto, dovessero essere fatte soltanto di vinacce provenienti da uve trentine, e dovessero essere sottoposte alle analisi dell'Istituto Agrario di San Michele dell'Adige. Attualmente sono più di **2 milioni** i litri di grappa che ogni anno si possono fregiare del Tridente, con le vinacce lavorate negli oltre 75 alambicchi sparsi per tutta la regione, fatti a immagine e somiglianza di quello forgiato da **Tullio Zadra**, un artigiano che per primo ne costruì uno lavorando il rame.

Santa Massenza, il paese degli alambicchi

Nella metà dell'800 esisteva un luogo dove si contavano più alambicchi che persone: era Santa Massenza, piccolo comune che vide la sua prima distilleria crescere all'interno del Palazzo Vescovile. Lì i contadini conferivano le loro vinacce per ottenere qualche litro di grappa. Negli anni continuarono a fiorire molte distillerie a conduzione familiare, e, **alla fine del 1960**, quando in paese si contavano 100 abitanti, **ve ne erano 13**. Ora sono 5, e il lavoro da mastro distillatore si tramanda di padre in figlio. Tra pochi giorni il paese di Santa Massenza sarà teatro di uno spettacolo davvero suggestivo, la **"notte degli alambicchi accesi"**. Nei giorni 8, 9 e 10 dicembre, le distillerie storiche accenderanno tutti i loro alambicchi e attori metteranno in scena per le vie del paese la storia della distillazione della grappa. Un'atmosfera unica fatta di luci e colori inonderà le strade di Santa Massenza, dove tutti potranno degustare gratuitamente il meglio delle grappe artigianali trentine, vedendo gli alambicchi in funzione, in un'aura natalizia.

TOPICS: ARTIGIANALE, GRAPPA, TRENINO ALTO ADIGE





3/6 IL LOGO DELLA DISTILLERIA MARZADRO



4/6 LE BOTTI DI GRAPPA AD AFFINARE



5/6 LA DISTILLERIA CASIMIRO



6/6 LA GRAPPA DI MOSCATO CASIMIRO