

ALLA SCOPERTA DELLA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA



In mancanza di "La Notte degli Alambicchi Accesi", spettacolare manifestazione tradizionalmente in programma nel ponte dell'Immacolata a Santa Massenza di Vallelaghi ma quest'anno saltata causa Covid, gli appassionati di grappa artigianale trentina possono acquistare il prezioso distillato online in attesa di tornare a visitare le distillerie del borgo o di poter partecipare alle proposte viaggio ed esperienze di gusto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

C'è un piccolo borgo, a pochi chilometri da Trento, che ogni anno, in occasione del ponte dell'Immacolata, si anima per accogliere i moltissimi visitatori che vi si recano per "La Notte degli Alambicchi Accesi", evento unico che celebra storia e caratteristiche della grappa artigianale trentina attraverso coinvolgenti spettacoli teatrali itineranti, organizzato con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Il borgo è **Santa Massenza di Vallelaghi**, paese di un centinaio di abitanti, definito la "Piccola Nizza de Trent", che vanta la più alta concentrazione di distillerie artigianali a conduzione familiare: ben 5 – Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio&Mauro e Maxentia – posizionate a pochi passi l'una dall'altra.

Quest'anno non si potrà ripetere questa bella e attesa tradizione (qui un videomessaggio degli organizzatori). Il Covid ha imposto un doveroso **stop** ad una **manifestazione** che faceva della giovialità e dello stare insieme la sua arma vincente, con il pubblico che, suddiviso in gruppi, veniva condotto dalla compagnia teatrale attraverso le piccole distillerie trasformate per l'occasione in singolari palchi teatrali.

Ma la **distillazione continua** – visto che il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino la consente **fino al 31 dicembre** – e i produttori, forti della buona qualità dell'uva 2020 che ha fornito ottime bucce, stanno lavorando per offrire agli amanti di questo distillato le migliori esperienze degustative e olfattive, attraverso le monovigno dedicate ai vini testimonial – dal Teroldego al Marzemino, dal Müller Thurgau a Nosiola e Vino Santo – ma anche le acquaviti di frutta legate alle produzioni locali e le produzioni più curiose, come quelle fatte con olio evo, genziana o altre radici dei boschi trentini. Per **degustarle, comodamente a casa propria**, basta scegliere tra le tante aziende che si sono attivate nelle **spedizioni a domicilio** (qui una selezione).

Inoltre, **non appena gli spostamenti saranno consentiti**, anche i turisti provenienti da tutta Italia e non solo potranno visitare le **distillerie** che rimangono **aperte tutto l'anno** per accogliere in **totale sicurezza** visite riservate a **piccoli gruppi** che consentono di **conoscere da vicino questo particolare prodotto**, nato in condizioni di difficoltà, per recuperare quanto rimaneva dalla lavorazione del vino, ma diventato nel tempo, grazie anche ad un rigido protocollo, un alimento di eccellenza, che ben riesce ad esprimere gli innumerevoli profumi e aromi che le tante vinacce trentine riescono a rilasciare.

ULTIME NEWS INSERITE

Donne del Vino del mondo unite per rilanciare enoturismo e wine business post Covid

2020-12-22 09:00:49



A un anno di distanza dalla Convention Mondiale di SIMEI 2019 a Milano,

undici Associazioni al femminile si sono incontrate ...

[continua »](#)

Cordoglio per la morte dell'Architetto Leopoldo Saccon

2020-12-18 09:13:35



L'Associazione Nazionale Città del Vino esprime profondo cordoglio per la morte

avvenuta ieri 18 dicembre, dell'rsquo ...

[continua »](#)

Duino&Book: storie di vino, di angeli e di pietra

2020-12-18 10:04:28



festival. Il Gruppo Ermada Flavio Vidonis, attraverso

la collaborazione con una ...

[continua »](#)

Merito di una **grande qualità delle materie prime** – provenienti dalle zone più vocate di produzione del Trentino e lavorate quando sono ancora fresche – e del **tradizionale metodo a bagnomaria in alambicco discontinuo**, che garantisce un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto al fine di ottenere la migliore estrazione degli aromi.

Tra le opportunità per conoscere le storie che si celano dietro al bicchiere, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** propone **Alambicchi e Castelli** ([link](#)), un'entusiasmante **proposta vacanza** di tre giorni che alterna la visita di suggestivi manieri del Trentino a quella nelle distillerie socie dell'Associazione, con programmi definiti su misura insieme all'ospite in base alle zone che vuole visitare e alle proprie preferenze, ma anche l'**esperienza Vinacce e Alambicchi** ([link](#)), un pomeriggio in compagnia di un produttore di grappa che racconterà all'ospite questa antica tradizione familiare tramandata per secoli di padre in figlio, con immancabile degustazione guidata finale.

Idee regalo che **possono essere acquistate ora per essere fruite tutto l'anno**, quando la situazione sanitaria lo permetterà, anche se sicuramente il periodo ideale è da **settembre in poi**, quando le vinacce arrivano fresche dalle aziende vinicole pronte per essere lavorate ed è dunque possibile ammirare gli affascinanti **alambicchi in funzione**, in attesa della Notte degli Alambicchi Accessi 2021.

Trento, 14 dicembre 2020

La notte degli alambicchi accessi

La notte degli alambicchi accessi è un progetto a cura dell'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Istituto Tutela Grappa del Trentino, organizzato con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Vallelaghi.
www.tastetrentino.it/nottealambicchi e [Pagina Facebook La notte degli alambicchi accessi](#)

La 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.