

HOME PAGE

DISCOVERYTRIP 
in viaggio per conoscere...

"Il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre, ma nell'aver nuovi occhi"

home / food & drink / ci beviamo un caffè @lucianarota

- APPUNTAMENTI & NEWS
- CITTA'
- CROCIERE & VOLI
- INTERNATIONAL
- LIBRI
- MARI & MONTI
- NEL MONDO
- SPORT
- STRUTTURE RICETTIVE
- CONTATTI E NOTE LEGALI



VETRINA VINI



APPROFONDIMENTO

DISCOVERYTRIP 
in viaggio per conoscere...

"Il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre, ma nell'aver nuovi occhi"

home / food & drink / ci beviamo un caffè @lucianarota

- APPUNTAMENTI & NEWS
- CITTA'
- CROCIERE & VOLI
- INTERNATIONAL
- LIBRI
- MARI & MONTI
- NEL MONDO
- SPORT
- STRUTTURE RICETTIVE
- CONTATTI E NOTE LEGALI

VETRINA VINI



Browse: Home / LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI



LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

U.B. redazione ©2013-2017 / 16 novembre 2017 / Commenti disabilitati su LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI / APPUNTAMENTI & NEWS, FOOD & DRINK

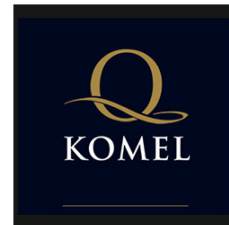
LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI QUANDO LA GRAPPA FA SPETTACOLO

Si avvicina la decima edizione dell'evento simbolo per la grappa artigianale trentina. L'appuntamento, come da tradizione, è dall'8 al 10 dicembre nel piccolo borgo di Santa Massenza di Vallelaghi, che vanta la più alta concentrazione in tutta Italia di distillerie a carattere artigianale e conduzione familiare. Ad arricchire la tre giorni, il caratteristico mercatino Vite di Luce.

SEGUI DISCOVERY TRIP SU:



VETRINA RISTORANTI E SPECIALITÀ ALIMENTARI



VETRINA VINI





VETRINA VINI



VETRINA VINI



VETRINA RISTORANTI



LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESSI PHGeminiani-(2)-fr

Un borgo avvolto nella quiete, la magia delle luminarie natalizie, il profumo di grappa tra le vie, l'aria frizzante di inizio dicembre. Questa la cornice altamente suggestiva de *La notte degli alambicchi accesi* – evento a cura dell'associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" e APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali – in programma da venerdì 8 a domenica 10 dicembre a Santa Massenza di Valledaghi, culla della grappa artigianale trentina a pochi chilometri a ovest di Trento, all'inizio della splendida e caratteristica Valle dei Laghi.

Un appuntamento giunto alla decima edizione ed entrato ormai a far parte della tradizione che, per la sua particolarità e il suo irresistibile fascino, attira ogni anno numerosi visitatori provenienti da tutta Italia, stravolgendo allegramente la quotidianità di un paese abitato abitualmente da poco più di un centinaio di persone. Evento *clou* è lo spettacolo itinerante interpretato dagli attori della compagnia teatrale Koiné, ideato per illustrare con uno stile ironico e divertente gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa. Il pubblico, guidato da una simpatica e irriverente voce narrante, visiterà le cinque distillerie del borgo – Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro, Maxentia – assistendo, di tappa in tappa, a diverse scene. Ad ogni sosta vi sarà la possibilità di scoprire, attraverso una degustazione dedicata*, le caratteristiche delle più rappresentative varietà di grappa trentina, tra cui quella di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi ed unica varietà a bacca bianca autoctona della Provincia.

VETRINA SPECIALITÀ ALIMENTARI



VETRINA SPECIALITÀ ALIMENTARI



LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESSI IMG_4384

L'esibizione mira a sottolineare 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.

Ad impreziosire il paesaggio, luci e colori studiate per offrire ai visitatori un'immersione totale nella magica atmosfera del Natale: il progetto di animazione territoriale *Vite di luce* (in programma anche nei weekend del 2 e 3 e del 16 e 18 dicembre) che proporrà un mercatino con selezionatissime eccellenze artigiane ed enogastronomiche, ma anche spettacoli in strada e intrattenimento per i più piccoli.

Per informazioni: www.tastetrentino.it/nottealambicchi



LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI RABV6610

"Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai maggiorenti. La partecipazione ha un costo di 9 euro. La prenotazione è obbligatoria al numero 0461-216000 e prevede il ritiro delle cuffie e dei bicchieri 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.

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.



LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI 2

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.



LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI GLAK3901