

La notte degli alambicchi accesi, quando la grappa fa spettacolo

Appuntamenti, Ultime



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 Vallesaghi, 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.

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 e 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.



Cerca

Ricerca per Tag

- Appuntamenti Armenia
- Austria Comunicati Stampa
- Dicono di noi Francia
- Georgia Grecia
- I paesaggi vitati Italia
- I vigneti a piede franco
- Le vie del vino Le vigne in città
- Libri e Guide Macedonia
- Musei e biblioteche Portogallo
- Senza categoria Spagna
- Svizzera Tunisia Ucraina
- Ultime Ungheria
- Videogallery
- Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte
- Vino e Chiesa
- Viti e vigneti storici

Le vie del vino

Vino e Chiesa

I paesaggi vitati

I vigneti a piede franco

Le vigne in città

Viti e vigneti storici

Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

Mediateca

Photogallery

Videogallery

Libri e Guide

Vitigni

Musei e Biblioteche

Link Utili

Per informazioni: www.tastetrentino.it/nottealambicchi

**Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai maggiorenni. La partecipazione ha un costo di 9 euro. 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.



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 l'impietosa, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.