



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in ▾

Cerca

PUBBLICITÀ

VinoClic
concessionaria pubblicitaria wine & food

Home > Esperti > Eventi > Distillati

La Notte degli alambicchi accesi, quando la Grappa fa spettacolo

Tweet

📍 Vezzano (TN) - borgo di Santa Massenza di Valledaghi
📅 dal 08 dicembre 2017 al 10 dicembre 2017

di [Mariella Belloni](#)

🗨️ [Articolo georeferenziato](#)



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 Valledaghi, che vanta la più alta concentrazione in tutta Italia di distillerie a carattere artigianale e conduzione familiare. Ad arricchire la tre giorni, il caratteristico mercatoino *Vite di Luca*.

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 Bernardino, 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.

pubblicità online wine & food dal 2006

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

✉️ e-mail

Leggi tutto... 📄

Archivio

- » [Gennaio 2018](#)
- » [Dicembre 2017](#)
- » [Novembre 2017](#)
- » [Ottobre 2017](#)
- » [Settembre 2017](#)
- » [Agosto 2017](#)
- » [Luglio 2017](#)
- » [Giugno 2017](#)
- » [Maggio 2017](#)
- » [Aprile 2017](#)
- » [Marzo 2017](#)
- » [Febbraio 2017](#)
- » [Gennaio 2017](#)
- » [Dicembre 2016](#)

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.

Per informazioni: www.tastetrentino.it/nottealambicchi

**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 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 Comuni di Vallèlaghi.

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 comota 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.

- » Dicembre 2010
- » Novembre 2016
- » Ottobre 2016
- » Settembre 2016
- » Agosto 2016
- » Luglio 2016
- » Giugno 2016
- » Maggio 2016
- » Aprile 2016
- » Marzo 2016
- » Febbraio 2016
- » Gennaio 2016
- » Dicembre 2015
- » Novembre 2015
- » Ottobre 2015
- » Settembre 2015
- » Agosto 2015
- » Luglio 2015
- » Giugno 2015
- » Maggio 2015
- » Aprile 2015
- » Marzo 2015
- » Febbraio 2015
- » Gennaio 2015
- » Dicembre 2014
- » Novembre 2014
- » Ottobre 2014
- » Settembre 2014
- » Agosto 2014