



HOME > PARLIAMO DI VINO > VINO E DISTILLATI > TUTTO ESAURITO PER LA DECIMA EDIZIONE DE LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI



TUTTO ESAURITO PER LA DECIMA EDIZIONE DE LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Non solo trentini, ma visitatori da tutta Italia per l'evento che anche quest'anno, a Santa Massenza di Vallelaghi (TN), ha celebrato la storia e le caratteristiche della grappa artigianale trentina attraverso un coinvolgente spettacolo teatrale itinerante. Applausi per il celebre presentatore Patrizio Roversi, che ha debuttato alla conduzione dello spettacolo, e per il compianto regista e fondatore della compagnia Koinè, Silvio Panini.

Un appuntamento fisso che non finisce mai di stupire.

Archiviata con successo anche la *decima edizione de La notte degli alambicchi accesi* - evento a cura dell'associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", con la collaborazione di APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali - che, **dall'8 al 10 dicembre**, ha raccontato ai tanti visitatori accorsi a Santa Massenza di Vallelaghi (TN) l'affascinante storia della distillazione della grappa artigianale, registrando un tutto esaurito ad ognuno dei cinque spettacoli in programma.

Alla **conduzione**, dopo la prematura scomparsa del regista e fondatore della compagnia Koinè Silvio Panini - ricordato da un sentito applauso di pubblico e organizzatori - l'istrionico Patrizio Roversi, che nel corso della tre giorni ha accompagnato gli oltre mille spettatori dotati di radiocuffie in un viaggio tra le cinque distillerie del paese - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro, Maxentia - , teatro di altrettante scene

interpretate dai coinvolgenti attori della compagnia Koinè che, al termine di ogni episodio, hanno invitato il pubblico alla **degustazione delle diverse tipologie di grappa**, da quella di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi ed unica varietà a bacca bianca autoctona della Provincia a quella di **Vino Santo**, particolarmente preziosa perché ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera, fino a quelle di Müller Thurgau e di Rebo.

E così, il **piccolo borgo** che vanta la più alta concentrazione in Italia di distillerie a carattere artigianale e a conduzione familiare, solitamente abitato da poco più di un centinaio di persone, è stato allegramente invaso da turisti provenienti da ogni parte d'Italia, dalla Puglia alla Lombardia. Tra le piccole vie del centro, non solo gli affezionati che di anno in anno presenziano all'appuntamento, ma anche tanti nuovi curiosi, attirati dalla particolarità dell'evento e premiati, nella giornata di domenica, da una suggestiva nevicata che ha contribuito a donare allo spettacolo un'atmosfera ancora più magica.

Condividi:
TUTTO ESAURITO PER LA
DECIMA EDIZIONE DE LA NOTTE
DEGLI ALAMBICCHI ACCESI



Tags

NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI 2017

COMMENTI

Stampa

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, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Trentino Marketing con la collaborazione di Comunità della Valle dei Laghi e Comune di Valfelaghi.

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 limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

In allegato alcune immagini dell'evento. Per ricevere ulteriori informazioni, contattare:

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Stefania Casagrande | 393 9994515
press@stradavinotrentino.com

12/12/2017

© RIPRODUZIONE RISERVATA