



indietro stampa condividi Translate VOTA! ★★★★★

Categoria: NON SOLO VINO

Trento - 16 Novembre 2009, ore 10:50
PROFUMI, SAPORI E ANTICHE LEGGENDE: ECCO "LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI". DAL 5 AL 7 NOVEMBRE, IL TRENTINO CELEBRA LA SUA GRAPPA A SANTA MASSENZA, CON SPETTACOLO ITINERANTE DEDICATO ALL'ARTE DELLA DISTILLAZIONE

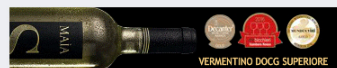
Passaggiare per un borgo di 200 anime, al tepore delle distillerie in piena attività, e scoprire in maniera divertente ed originale a tutte le fasi della lavorazione della grappa, e ascoltare le sue storie dalla viva voce dei maestri distillatori. Ecco l'atmosfera della "Notte degli alambicchi accesi", di scena a Santa Massenza (Trento) il 5, 6, 7 dicembre, spettacolo itinerante curato da Trentino Spa e dell'associazione culturale Santa Massenza, "piccola Nizza de Trent", con il patrocinio dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino e con la collaborazione dell'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, del Comune di Vezzano, della Pro Loco Valle dei Laghi, Trento e Monte Bondone.

Si potranno respirare i profumi, vedere i colori e sentire le leggende che sopravvivono in questo borgo trentino, dove, fino agli anni Ottanta, ben tredici cantine riempivano, giorno e notte, le proprie caldaie di legno di pino, ricco di resina e capace per questo di alimentare una fiamma lunga, in questo angolo di Trentino dove la cultura della grappa viene tramandata da generazioni di padre in figlio. Un piccolo borgo, dove i distillatori sono cinque e portano tutti lo stesso cognome, Poli.

Terra vocata alla viticoltura, grazie ad un'eccezionale combinazione di fattori climatici e altimetrici, il Trentino produce grappe di grande pregio e alta qualità. A riprova di ciò, basti dire che su 130 distillerie italiane ben 30 sono operanti in questa regione, una su cinque. Ciononostante questa produzione equivale solo all'8% di quella nazionale, segno inequivocabile di come sia proprio la qualità la parola d'ordine.

La grappa trentina è uno dei distillati più pregiati al mondo. Gode di una specificità che è propria della terra di montagna in cui nasce, capace di conferirle profumi esclusivi. Importante anche la qualità dell'acqua usata durante il processo di distillazione: quella utilizzata sul nostro territorio è particolarmente pura, quasi priva di calcare.

Info: www.visitrentino.it/alambicchiaccesi



WineNewsTV VIDEO AUDIO ON WINE



Natale, è tempo di regali, e quello enogastronomico, da anni, va per la maggiore. Ma come nasce un pacco, come e quali prodotti e vini si scelgono? Viaggio nel mondo della regalistica aziendale enogastronomica con l'azienda leader Longo.



LETTO PER VOI

WineMeteo

Etna:
Castiglione di
Sicilia (CT)
Temp: 8°
Precip: -

La Prima di
WineNews.it
NEWSLETTER

Sfoglia gli ultimi numeri >

