



Per inviare ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE: 1) Effettuare il [LOGIN](#) 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 1.989.999 Articoli consultabili: oltre 21.055

Seguici su Facebook

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa

LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso ○ ○ ○ ○ ○ Ottimo ● Valutazione

[Dettagli](#)

DAL 7 AL 9 DICEMBRE CINQUE OCCASIONI PER CONOSCERE TUTTI I SEGRETI DELLA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA

(www.enopress.it). Dopo aver attraversato tutto il territorio provinciale valorizzando, di volta in volta, i suoi prodotti enologici di riferimento, le Trentinowinefest fanno tappa in Valle dei Laghi per celebrare la grappa artigianale trentina. Un'esperienza che può essere abbinata ad Alambicchi e Castelli, proposta viaggi firmata dalla Strada del Vino e dei Saperi del Trentino che prevede due o più giorni tra distillerie e castelli.

Santa Massenza di Vallelaghi (TN) - **Perché la grappa artigianale trentina è conosciuta e amata in tutto il mondo?** Cos'è che la rende così speciale? Quali sono i segreti della sua produzione? A questi e molti altri quesiti risponderà la compagnia teatrale Koinè, con la straordinaria partecipazione del noto conduttore **Patrizio Roversi**, nel corso della prossima edizione de La notte degli alambicchi accesi, in programma a Santa Massenza di Vallelaghi (TN) dal 7 al 9 dicembre.

- Editoriale
- Prima pagina
- Il vino in Italia
- Inchieste
- Vitienologia hightech
- Il vino nel mondo
- Olivicoltura hightech
- Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing



Tre giornate, per un totale di cinque spettacoli (venerdì 7 dicembre alle ore 17.00 e alle ore 21.00, sabato 8 dicembre alle 17.00 e alle 21.00 o domenica 9 dicembre alle 17.00*), volute e organizzate dall'associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", con la collaborazione dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Istituto Tutela Grappa del Trentino e il supporto della Strada del Vino e dei Saperi del Trentino, nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

	◦ Campagne pubblicitarie
	◦ Fenomeni e tendenze
	◦ Le aziende informano
	◦ L'edicola
	◦ In libreria
• L'arte del bere	
	◦ Vigne e cantine
	◦ Le terre e le città del vino
	◦ le grandi famiglie nel mondo
	◦ Manifestazioni mostre fiere
	◦ Enogastronomia
	◦ Il vino in enoteca
	◦ Il vino delle donne
• Turismo e benessere	
• Tribuna Aperta	
	◦ Enospia: tutti i reteoscena...
	◦ Consorzi Associazioni Enti
• Facce da Curling	
• Ecoballe	
• Eventi	
• Sport & Vino	

Una tradizione che si ripete da oltre dieci anni, fortemente attesa e partecipata sia dalla popolazione locale sia dagli appassionati e curiosi provenienti da fuori regione, che prevede uno spettacolo itinerante dinamico e coinvolgente in cui, tappa dopo tappa, gli ospiti saranno accompagnati a visitare le distillerie di questo piccolo e suggestivo borgo posto all'inizio della Valle dei Laghi, ovvero **Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia**. Ad ogni sosta, gli attori metteranno in scena un episodio volto a sottolineare la storia e gli aspetti di questo prodotto realizzato solo con vinacce locali e la cui distillazione, ngorosamente "a bagnomaria", è stata tramandata negli anni dai genitori ai figli.

Un'esperienza che, oltre a far conoscere e valorizzare la grappa artigianale trentina, consentirà di farne apprezzare le straordinarie caratteristiche organolettiche, in grado di conquistare sempre più estimatori ed estimatrici in tutto il mondo. Basti pensare che in Trentino si produce il 10% del totale nazionale e che sono sempre più le contaminazioni che la vedono protagonista: nel mondo della mixology, impiegata all'interno di inediti cocktail, o come inaspettato ingrediente di preparazioni culinarie, per fare solo qualche esempio.

Da prodotto locale relegato al consumo casalingo, dunque, a specialità di grande appeal da esplorare a 360°. Per questo, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, suggerisce di abbinare la partecipazione a La notte degli alambicchi accesi alla proposta vacanza "Alambicchi e castelli"**, due o più giorni da trascorrere tra distillerie e degustazioni attraverso il Trentino con visite guidate in alcuni dei suoi manieri più rappresentativi.

* Prenotazione fortemente consigliata chiamando il numero 0461 216000.

- Per informazioni: www.tastetrentino.it/nottealambicchi e Pagina Facebook "La notte degli alambicchi accesi".

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'impietezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.