

EVENT PRESS

What's Happening Around You

PROSSIMI EVENTI FOOD&WINE VIAGGI LIFESTYLE

EPNEWS VIAGGI VIAGGI

TRENTINOWINEFEST, LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI, DAL 7 AL 9 DICEMBRE

REDAZIONE EVENTPRESS —



Fototeca StradaVinoSaporiTrentino

f Facebook t Twitter G+ Google+ in LinkedIn

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**.

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 Sapori del Trentino, nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali denominate **#trentinowinefest**.

EP AGENDA



Gruppo UNA sostiene UNHCR e il charity event "Christmas Lights - Concerto per la Siria"
REDAZIONE EVENTPRESS.



JAZZ-RE-FOUND. YASIN BEY aka MOS DEF al Supermarket di TORINO - 30/11



Comunicato stampa_Sfida alla cieca tra grandi vini a Bagnacavallo (RA)
REDAZIONE EVENTPRESS.



FOLCO ORSELLI | il 27 novembre presenta BLUES IN MI - VOL.1 allo SPIRIT DE MILAN
REDAZIONE EVENTPRESS.



IMMANUEL CASTO, questa sera dal vivo all'HIROSHIMA MON AMOUR di Torino
REDAZIONE EVENTPRESS.



MILAN COFFEE FESTIVAL: ASTORIA IN PRIMA LINEA NEGLI SHOW DI LATTE ART LIVE E COFFEE MIXOLOGY
REDAZIONE EVENTPRESS.



Prima del Torcolato 2019: a gennaio si celebra il nettare dorato emblema della D.O.C. **Repubblica**
REDAZIONE EVENTPRESS.



REDAZIONE EVENTPRESS.

EP HOLIDAY

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**, rigorosamente **"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".

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



Grappa Una- a ciascuno il suo Capodanno negli esclusivi hotel UNA Esperienze
REDAZIONE EVENTPRESS.



Quando il viaggio in pullman diventa spettacolare: dieci itinerari selezionati da GoEuro
REDAZIONE EVENTPRESS.



ECO WELLNESS HOTEL NOTRE MAISON E LA MAGIA DEL NATALE
REDAZIONE EVENTPRESS.



SNOW DREAM EXPERIENCE: DORMIRE NELLO CHALET DI NEVE A LIVIGNO
REDAZIONE EVENTPRESS.



Sabato 8 dicembre 2018 ad Agnone, in Alto Molise, c'è il rito del fuoco più grande del mondo: La 'Ndociata
REDAZIONE EVENTPRESS.