

HOME PAGE


ITINERARINELGUSTO
IL SAPORE SI FA STRADA

[HOME](#)
[CONOSCERE I PRODOTTI +](#)
[EVENTI E FESTE +](#)
[GIRA L'ITALIA +](#)
[CERCA +](#)



La notte degli alambicchi accesi
Tutti i segreti della grappa artigianale trentina



CESTI DI NATALE
IDEE REGALO
IN ELEGANTI CONFEZIONI
A PARTIRE DA € 29,00
SCEGLI ORA



EVENTI ENOGASTRONOMICI
Enologica 2018
Vino, cibo, ambiente e cultura dell'Emilia Romagna s'incontrano a Enologica 2018. Il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna si terrà dal 6 all'8 ottobre presso...



VENDEMMIA 2018
Colli Berici e Vicenza DOC
Vendemmia Colli Berici e Vicenza Doc: la produzione torna a crescere. Una stagione favorita dall'alternanza caldo e pioggia, i temporali non hanno fatto danni. Previsioni di vendemmia: + 15% rispetto...



MOVIMENTO TURISMO DEL VINO
Cantine aperte in Vendemmia 2018
A Settembre e Ottobre 2018 torna Cantine Aperte in Vendemmia, evento organizzato dal Movimento del Turismo del Vino. Enoappassionati di tutta Italia sono invitati a visitare le Aziende Agricole di tutta...



PRODOTTI TIPICI DE.CO
Dalla Norvegia al Veneto: la storia del Bacalà alla Vicentina
Dal 21 settembre al 1 ottobre 2018 torna a Sandrigo (VI) la festa dedicata al Bacalà alla vicentina. Una sede più ampia con area relax e un nuovo sito per le prenotazioni online. Il Bacalà...

APPROFONDIMENTO



ITINERARINELGUSTO
IL SAPORE SI FA STRADA

HOME

CONOSCERE I PRODOTTI +

EVENTI E FESTE +

GIRA L'ITALIA +

CERCA +

HOME / NOTIZIE E APPROFONDIMENTI

Inserisci termine di ricerca...



La notte degli alambicchi accesi

Tutti i segreti della grappa artigianale trentina

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 Sapori del Trentino che prevede due o più giorni tra distillerie e castelli.



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 di **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**.

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.



ItinerariNelGusto

Ti piace

Vino Italiano

Prodotti tipici Dop e Igp

- VINI DEL VENETO
- VINI DELLA TOSCANA
- VINI DEL PIEMONTE
- VINI DELLA LOMBARDIA
- VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
- VINI DELLA SICILIA
- VINI DELLA CAMPANIA
- VINI DELLA SARDEGNA
- VINI D'ABRUZZO

- CEREALI
- ORTOFRUTTA

[vedi tutte >](#)

Eventi per categoria

- VINI DEL VENETO
- VINI DELLA TOSCANA
- VINI DELLA LOMBARDIA
- VINI DEL PIEMONTE
- VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
- VINI DELLA SICILIA
- VINI DELLA SARDEGNA
- VINI D'ABRUZZO
- VINI DELL'EMILIA ROMAGNA
- VINI DELLA CAMPANIA
- VINI DELL'UMBRIA
- VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE
- VINI DEL LAZIO
- VINI DELLE MARCHE

- CEREALI
- ORTOFRUTTA

[vedi tutte >](#)

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.

[Leggi anche La Notte degli Alambicchi accesi 2018](#)