

HOME PAGE

The Italian Wine Journal

[HOME](#) [RICERCA VINI](#) [CHALLENGE](#) [NEWSLETTER](#) [PUBBLICITÀ](#) [CONTATTI](#) [ENGLISH](#)



DEGUSTAZIONI

Walton Brook Vineyard Pinot Gris 2013 metodo classico: la degustazione



NOVEMBRE 11, 2018

Spier e Krone, due fra le più antiche cantine del Sud Africa in gara al prossimo Challenge Euposia



NOVEMBRE 11, 2018

Malvasia Brut DOP di Michele Dragone Cento Santi: la degustazione



NOVEMBRE 11, 2018

Marchesi de' Cordano Santagiusta Vsdq Metodo Classico 2013. La degustazione

EVENTI

La notte degli alambicchi accesi, dal 7 al 9 dicembre cinque occasioni per conoscere tutti i segreti della grappa artigianale trentina

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...



L'innovativo contenitore in gres per la fermentazione e l'affinamento del vino.

CLAYVER
BOTTI IN CERAMICA

The Italian Wine Journal

LA RIVISTA DEL VINO

Settimanale di cultura, notizie e informazioni

APPROFONDIMENTO

The Italian Wine Journal

HOME RICERCA VINI CHALLENGE NEWSLETTER PUBBLICITÀ CONTATTI ENGLISH



EVENTI

13 NOVEMBRE 19, 2018

La notte degli alambicchi accesi, dal 7 al 9 dicembre cinque occasioni per conoscere tutti i segreti della grappa artigianale trentina

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 Rovorsi, 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.

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".

The Italian Wine Journal

LA RIVISTA DEL VINO

84 pagine | 10€ | 1000 copie



ALTRE NEWS

> Degustazioni

> Eventi

> Interviste

LIKE US ON FACEBOOK



LIKE US ON FACEBOOK



RICERCA

What are you lo...

Search

ULTIME NEWS

"Feudi di Romans" punta al bio ed ai vitigni resistenti: 7 nuovi ettari a Soreli, San...

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



Sevignani Nicola e Nyssa le nuove
cultivar. Ottima la vendemmia 2018

Alsazia, vendemmia terminata. E il 2018
resterà negli annali: dall'inizio terribile alla
perfetta maturità dopo un'eccezionale
estate

La notte degli alambicchi accesi, dal 7 al 9
dicembre cinque occasioni per conoscere
tutti i segreti della grappa artigianale
trentina

Walton Brook Vineyard Pinot Gris 2013
metodo classico: la degustazione



L'innovativo contenitore in