

## La notte degli alambicchi accesi, un'altra edizione da record

Ultime


 Cerca

### Ricerca per Tag

- Appuntamenti Armenia
- Austria Comunicati Stampa
- Dicono di noi
- Former Yugoslav Republic of Macedonia
- Francia Georgia Grecia
- I paesaggi vitati Italia
- I vigneti a piede franco
- Le vie del vino Le vigne in città
- Libri e Guide
- Musei e biblioteche Portogallo
- Senza categoria Spagna
- Svizzera Tunisia Ucraina
- Ultime Ungheria
- Videogallery
- Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte
- Vino e Chiesa
- Viti e vigneti storici

Ancora una volta tutto esaurito per **La notte degli alambicchi accesi**, evento dedicato alla **grappa artigianale trentina** ideato e organizzato 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**.

**Oltre 1.200 persone**, dal 7 al 9 dicembre, hanno attraversato il piccolo borgo di **Santa Massenza**, che ospita solo poche centinaia di abitanti, **alla scoperta delle sue cinque distillerie a conduzione familiare**– Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio E Mauro e Maxentia – accompagnati dagli attori della **compagnia teatrale Koiné** che, attraverso la messa in scena di curiosi e divertenti episodi, hanno raccontato gli **aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa**, invitando poi il pubblico alla degustazione delle diverse tipologie di questo affascinante distillato.

**ospite d'onore, nel corso di tutti e cinque gli spettacoli in programma**, il noto conduttore **Patrizio Roversi** – coinvolto dalla compagnia teatrale nel 2017 dopo la prematura scomparsa del regista Silvio Panini – che ha intrattenuto e coinvolto il pubblico presente. Interessante anche la **partecipazione delle nuove generazioni delle famiglie delle distillerie** che, dopo alcuni anni tra le fila organizzative, sono "usciti allo scoperto" prendendo attivamente parte allo spettacolo.

*"Abbiamo registrato ospiti dal Veneto, dall'Emilia Romagna, dalla Lombardia e non solo – ha commentato Paola Aldrighetti, Presidente dell'Associazione Santa Massenza piccola Nizza de Trent –. Merito non solo di una grande attenzione mediatica ma anche di un naturale passaparola visto che molti tornano ad assistere allo spettacolo, che si rinnova di anno in anno, accompagnati da nuovi gruppi di amici".*

Non a caso, pur registrandosi un **turnover del 50% da un anno all'altro**, vi sono alcune presenze fisse che amano tornare e rivivere la magia che si sprigiona nel "borgo della grappa" in questi giorni, complice anche la sognante atmosfera natalizia che vi si respira. **Ottimo**, di conseguenza, **l'indotto creato dall'appuntamento**, tra prenotazioni negli alberghi della zona e visite in distilleria sia prima che dopo lo spettacolo.

#### 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.*

### Approfondimenti

- Le vie del vino
- Vino e Chiesa
- I paesaggi vitati
- I vigneti a piede franco
- Le vigne in città
- Viti e vigneti storici
- Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

### Mediateca

- Photogallery
- Videogallery
- Libri e Guide
- Vitigni
- Musei e Biblioteche
- Link Utili

### 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 l'impietosa, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.



LaNotteDegliAlambicchiAccesi\_PH  
MarcoMiori



LaNotteDegliAlambicchiAccesi2\_ArchivioAssSantaMas  
senzaPiccolaNizzaDeTrent



LaNotteDegliAlambicchiAccesi3\_ArchivioAssSantaMas  
senzaPiccolaNizzaDeTrent