

Itinerari
e sapori

Grappa regina delle valli Nella notte degli alambicchi si accendono le distillerie

di
Francesca
Negri

La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria 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.

La manifestazione
Dal 6 all'8 dicembre
a Santa Massenza
visite itineranti
nei centri di produzione

porta alla scoperta della magia della distillazione.

Sono cinque gli spettacoli previsti: due venerdì 6 e sabato 7 dicembre - alle 17 e alle 21 - e uno domenica 8 dicembre, alle 17. Gli spettatori verranno divisi in gruppi, dotati di radiocuffie e guidati dall'inconfondibile voce narrante del conduttore televisivo Patrizio Roversi all'interno delle cinque distillerie del paese: Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia.

Ognuna si trasformerà così nel palcoscenico dove saranno messi in scena i cinque episodi che compongono lo spettacolo, per una full immersion in un'arte antica quale quella del tradizionale metodo «a bagnomaria», una delle tecniche di distillazione più lente attualmente utilizzate a livello artigianale: ci vuole infatti più di un'ora e mezza per ogni «cotta», ovvero per esaurire il potenziale alcolico delle vinacce.

Questo significa tempi lunghi, ma estrazioni aromatiche superiori. Il bagnomaria, inoltre, non espone le vinacce alla fiamma diretta e neppure le fa attraversare da un getto di vapore, con un rispetto assoluto della materia prima le cui caratteristiche di partenza possono essere valorizzate e mantenute anche attraverso la distillazione.

Ogni tappa dello spettacolo sarà anche l'occasione di partecipare a interessanti degustazioni di varie tipologie di grappe, come quella di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e una varietà a bacca bianca autoctona della provincia di Trento, e quella di Vino Santo, vera chicca ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera. A corollario della «Notte degli alambicchi accesi» ci sarà anche il progetto di animazione territoriale «Vite di luce», che proporrà non solo un mercatino impreziosito da selezionate eccellenze artigiane ed enogastronomiche, ma anche spettacoli in strada e intrattenimento per i più piccoli.



Ampolle
Due immagini
delle passate
edizioni della
notte in cui si
possono
scoprire i
segreti della
grappa in uno
dei centri di
produzione

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.

Ed è proprio a Santa Massenza, affascinante borgo all'inizio della pittoresca Valle dei Laghi, che dal 6 all'8 dicembre andrà in scena «La notte degli alambicchi accesi», spettacolo itinerante in notturna dove il pubblico è parte attiva di una rappresentazione che mette al centro le antiche distillerie del paese e

