

THE WINE TIMES **Enopress** DAILY ON LINE
INTERNATIONAL CYBER NEWS IN THE ENGLISH AND CHINESE EDITORIAL BOARDS
Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 29 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495
Enotecche Storiche | Cantine d'eccellenza | Chi siamo | Dove siamo | Case vinicole | Contatti | Cerca | LOGIN



Per inviare ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE : 1) Effettuare il [LOGIN](#) 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 2.095.377 Articoli consultabili: oltre 21.751

Seguici su Facebook

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC

ALLA SCOPERTA DELLA GRAPPA ARTIGIANALE IN TRENTINO

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso ● ● ● ● ● Ottimo Valutazione

Dettagli

Dal 6 all'8 dicembre con La notte degli alambicchi accesi di Santa Massenza

(www.enopress.it). Uno spettacolo per capire quali sono le caratteristiche distintive di questa tradizionale produzione che con i suoi 7.500 ettari l'anno rappresenta il 10% di quella nazionale.

La distillazione è un'arte complessa che necessita di grande competenza ed esperienza, come dimostra bene il tradizionale metodo di produzione della grappa artigianale trentina. Una complessità che merita però di essere raccontata e spiegata con un linguaggio accessibile a tutti, al fine di trasferire al meglio il vero valore che si nasconde all'interno di ogni sorso di questa eccellenza.

temi del giorno

Notizie per la Stampa

- Editoriale
- Prima pagina
- Il vino in Italia
- Inchieste
- Vitenologia hightech
- Il vino nel mondo
- Olivicoltura hightech
- Vino e salute

Economia

Enomarket

- Il trade
- Brindarte
- Prontovino a Roma
- La borsa delle grandi annate
- Vini senza medagliere
- Premio Fiasco d'oro

Il gotha del gusto



Media pubblicità & marketing

- Campagne pubblicitarie
- Fenomeni e tendenze
- Le aziende informano
- L'edicola
- In libreria

L'arte del bere

- Vigne e cantine
- Le terre e le città del vino
- Le grandi famiglie nel mondo
- Manifestazioni mostre fiere
- Enogastronomia
- Il vino in enoteca
- Il vino delle donne

Turismo e benessere

Tribuna Aperta

- Enospia: tutti i reitoscena
- Consorzi Associazioni Enti

Facce da Curling

Ecoballe

Eventi

Sport & Vino

- Vino alimentazione e sport
- Lo sport nelle terre del vino

Vini naturali, biologici e biodinamici

Per farlo, l'Associazione culturale "Santa Massenza Piccola Nizza de Trent" ha scelto di avvalersi della forza espressiva del teatro: da oltre 10 anni, in occasione del weekend dell'Immacolata, quest'anno dal 6 all'8 dicembre - a Santa Massenza di Vallelaghi (TN), va infatti in scena *La notte degli alambicchi accesi*, manifestazione organizzata con il supporto di Apt Montè Bondone Valle dei Laghi e di Trentino Marketing e con il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Un vero e proprio spettacolo itinerante, a cura degli attori della compagnia teatrale Koinè, che si snoda attraverso le cinque distillerie del paese - **Distilleria Casimiro**, **Distilleria Francesco**, **Distilleria Giovanni Poli**, **Distilleria Giulio & Mauro** e **Maxentia** - e che ad ogni tappa illustra gli aspetti fisici, storici e antropologici della distillazione della grappa attraverso un linguaggio divulgativo e divertente condito da un pizzico di ironia, grazie anche alla simpatia del noto conduttore televisivo Patrizio Roversi, che guiderà i partecipanti, muniti di radiocuffie, lungo tutto il percorso.

Un progetto che in dieci anni ha portato nel piccolo paese della Valle dei Laghi migliaia di curiosi, avvicinando a questo prezioso distillato nuove frotte di estimatori. Del resto, la grappa artigianale trentina è un'eccellenza del territorio amata in tutto il mondo, che con i suoi 7.500 ettanidri, ottenuti da 25 mila tonnellate di vinacce, rappresenta il 10% della produzione di grappa nazionale. Merito della grande qualità delle materie prime - solo vinacce attentamente selezionate, provenienti dalle zone più vocate di produzione vitivinicola e lavorate quando sono ancora fresche, ricche di aromi e profumi - ma anche della tradizionale distillazione con metodo "a bagnomaria" in alambicco discontinuo, che garantisce un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto al fine di ottenere la migliore estrazione degli aromi.

Nel corso delle cinque messe in scena dello spettacolo che si susseguiranno nella tre giorni - alle 17.00 e alle 21.00 venerdì 6 e sabato 7 dicembre, alle 17.00 domenica 8 dicembre - vi sarà dunque modo di assaggiare alcune tra le più interessanti espressioni territoriali del distillato: dalla grappa di Nosiola, unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia, a quella di Vino Santo, ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera, fino a quella di Rebo, incrocio tra Teroldego e Merlot nato nel 1948 dall'ingegno di **Rebo Rigotti**, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele.

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.

- **Press:** Ufficio stampa #trentinowinefest, Stefania Casagrande press@stradavinotrentino.com