



NOTIZIARIO

[torna alla lista](#)

9 dicembre 2019 - 17:21

A Santa Massenza Alambicchi accesi alla scoperta della grappa d'eccellenza



Trentino 9 dic. (L'abitalia) L'abitalia) - La distillazione è un'arte complessa che necessita di grande competenza ed esperienza, come dimostra il tradizionale metodo di produzione della grappa artigianale trentina. Una complessità che merita 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. Per farlo, l'Associazione culturale "Santa Massenza Piccola Nizza de Trent" ha scelto di avvalorare della forza espressiva del teatro. Da oltre 10 anni, infatti, durante il

weekend dell'Immacolata, a Santa Massenza di Vallelaghi (**Trentino**) va in scena 'La notte degli alambicchi accesi', manifestazione organizzata con il supporto di Agt. **Monte Bondone** Valle dei Laghi e di **Trentino** Marketing e con il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori de **Trentino** nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest. Un vero e proprio spettacolo itinerante, a cura degli attori della compagnia teatrale Koiné, 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 con un pizzico di ironia, grazie anche alla simpatia del conduttore televisivo Patrizio Roversi, che guida 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. Sono state cinque le messe in scena dello spettacolo che si sono susseguite nella tre giorni - alle 17 e alle 21 di venerdì 6 e sabato 7 dicembre, e alle 17 domenica 8 dicembre - dando modo ai partecipanti 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. "Quello che si è svolto a Santa Massenza, un piccolo borgo del **Trentino** nei giorni scorsi, è un evento - spiega il presidente dell'Istituto di Tutela Grappa del **Trentino**, Mirko Scarabello - di una particolarità incredibile: gli alambicchi di questo paesino si sono accesi tutti assieme e hanno ospitato i visitatori con la possibilità di distillare insieme ai mastri distillatori. Un paesino dove in cinque case ci sono cinque distillerie, tutte piccole, artigianali, dove la pratica della distillazione viene tramandata da generazioni di padre in figlio". A testimoniare questa antica arte che accomuna le famiglie di Santa Massenza è Bernardino Poli, maestro distillatore, titolare della distilleria Casimiro: "Siamo qui da due generazioni, prima ci sono stati mio nonno e mio padre, di cui l'azienda prende il nome; ora noi la stiamo portando avanti e io ho una figlia enologa. Santa Massenza è un borgo di 150 anime; una volta c'erano molte più distillerie, ora siamo rimasti in cinque, facciamo una grappa molto artigianale con il vitigno autoctono della nostra zona, il Nosiola, ma anche con altri, dal Lagrein allo Chardonnay". "Questo evento della Notte degli Alambicchi accesi che facciamo da 11 anni - sottolinea con orgoglio - ha preso veramente piede e siamo contenti di questa riuscita, che contribuisce a far conoscere il nome di Santa Massenza in tutta Italia, grazie a uno spettacolo itinerante in ognuna delle cinque distillerie, che finisce con un grande 'blend' e un 'evviva' in piazza".