

DEGUSTAZIONI

Aperitivo ad alta quota Bollicine per brindare e assaggi per i più golosi

Alla grappa locale è dedicata la Notte degli alambicchi con le distillerie protagoniste

Fra gli eventi da non perdere, per chi ama i grandi spazi delle Dolomiti e apprezza anche i prodotti locali. Segnaliamo la degustazione del Trentodoc, quella della grappa tipica e le feste a tema.

Sono 53 le case spumantistiche trentine, che producono annualmente quasi 10 milioni di bottiglie di spumante Trentodoc, lo spumante metodo classico trentino vinificato secondo un disciplinare di produzione codificato dall'Istituto Trento Doc (www.trentodoc.com), l'associazione che, dalla sua fondazione nel 1984, tutela e promuove, in Italia e nel mondo, il marchio collettivo territoriale. Dalle più piccole alle più grandi, in ognuna di queste cantine produttrici il valore aggiunto è il medesimo: etichette diverse, ognuna con la firma della casa di appartenenza, abilità e precisione di un lavoro svolto per lo più ancora a mano.

Per chi vuole gustare il Trentodoc in compagnia, due sono gli eventi che si svolgeranno in contemporanea a Trento città, nel periodo che precede il Natale e assolutamente da non perdere.

Dal 21 novembre all'8 dicembre «Trentodoc: Bollicine sulla città» si svolge, come ogni anno, a Palazzo Roccabruna.

Organizzato dall'Istituto Trento Doc presso l'Enoteca provinciale del Trentino per rendere omaggio al mondo delle bollicine trentine metodo classico. La rassegna offre la possibilità di degustare le più significative etichette delle aziende produttrici, nel corso di tre fine-settimana. Approfondimenti, visite, eventi, percorsi didattici in cantina, ma soprattutto tante bollicine trentine.

Con «Happy Trentodoc», inve-

ce, le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Ristoranti, osterie, bar ed enoteche di Trento propongono stuzzicanti abbinamenti rigorosamente «sparkling», per rendere più frizzante l'aperitivo 100% trentino.

Ma lo «spirito» del Trentino è anche in un bicchierino di Grappa.

La grappa, per questa regione, è storia, tradizione e natura, ma anche sapere e rigore produttivo garantiti dal marchio «Trentino Grappa»; il sigillo a forma di Tridente, che è garanzia di utilizzo di vinacce esclusivamente trentine, e di un processo di distillazione soggetto ad accurati controlli chimici per il rispetto dei parametri organolettici. Si tratta di un processo complesso e accurato, unico in Italia, e per la tutela di questa produzione opera dal 1969 l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, composto da 25 soci, raggruppando la quasi totalità della produzione trentina.

Alla storia della Grappa in Trentino è indissolubilmente legata quella di Santa Massenza, un antico borgo della Valle dei Laghi, nei pressi del lago di Toblino, che vanta la più alta concentrazione di alambicchi al mondo, e che può essere considerato la culla della grappa artificiale: qui l'arte distillatoria è realmente una tradizione centenaria, tramandata da generazioni. Le prime licenze per poter distillare rilasciate agli abitanti di Santa Massenza risalgono al 1800. Ancora adesso nelle 5 distillerie del borgo, a partire da metà settembre fino alla fine di dicembre, gli abitanti del paese si dedicano all'antica arte della distillazione di qualità.

E in questo scenario che ogni anno, prima di Natale, si celebra «La notte degli alambicchi accesi», quest'anno dal 6 all'8 di dicembre 2019. Le distillerie storiche del Trentino, come ogni anno, saranno al centro di uno spettacolo itinerante lungo le vie del borgo di Santa Massenza: l'intimità dei mercatini e la tradizione degli alambicchi che si rinnova da più di un secolo. Un evento in cui si rivive il passato, si celebra la finezza della grappa di oggi e si brinda al suo futuro. Verranno raccontati i procedimenti scientifici e quelli simbolici indispensabili per ottenere, come lo fa la distillazione, la separazione della materia leggera da quella pesante e tutte le evoluzioni necessarie per arrivare all'elevazione della qualità. Essendo lo spettacolo itinerante i partecipanti, dotati di cuffie, verranno guidati lungo le vie del paese per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco, a performance video in cui si può bere perché l'alcool è virtuale, a canti lirici in cui si distilla la poesia e a sobri brindisi in cui la grappa può ancora svolgere la sua funzione sociale.

DIVERTIMENTI

La neve offre opportunità di svago per grandi e piccoli. Sopra: un momento della Notte degli Alambicchi accesi che si celebra dal 6 all'8 dicembre, protagoniste le distillerie storiche del Trentino. Qui a sinistra Bollicine su Trento (foto di Romano Magrone)

