

# 2MORROW

Marketing • Travel • Events • Lifestyle • and...



## LA "NOTTE DEGLI ALAMBICCHI": LA GRAPPA COME NON "L'AVRESTE" MAI VISTA

MASSIMO TERRACINA | DRINK | EVENTI | FEATURED | LOCAL EVENTS | RELAX | 14 DICEMBRE 2020



*In mancanza de "La Notte degli Alambicchi Accesi", spettacolare manifestazione tradizionalmente in programma nel ponte dell'Immacolata a Santa Massenza di Vallelaghi, quest'anno saltata causa Covid, gli appassionati di grappa artigianale trentina possono deliziarsi con il prezioso distillato online in attesa di tornare a visitare le distillerie del borgo o di poter partecipare alle proposte viaggio ed esperienze di gusto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.*

Un piccolo borgo, a pochi chilometri da Trento, ogni anno, in occasione del ponte dell'Immacolata, si animava per accogliere i moltissimi visitatori che vi si recavano per "La Notte degli Alambicchi Accesi", evento unico, che non aveva nulla a che fare con magia e malvage alchimie, che celebrava storia e caratteristiche della grappa artigianale trentina attraverso coinvolgenti spettacoli teatrali itineranti, organizzato con il supporto di **Trentino Marketing** e il coordinamento della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate **#trentinowinefest Quest'anno, no.**

Cerca



### ARTICOLI RECENTI

A Natale io sto con la mamma.  
I TAROCCHI COME FORMA DARTE  
E DI STUDIO  
Giappone e Italia. Due modi di  
prepararsi ad affrontare i disastri.  
I regali di Conte. Cosa avremo per  
Natale.

Privacy & Cookies Policy



Il borgo di **Santa Massenza di Vallelaghi**, paese di un centinaio di abitanti, definito la "Piccola Nizza de Trent", vanta la più alta concentrazione di distillerie artigianali a conduzione familiare: ben 5. Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio&Mauro e Maxentia sono posizionate a pochi passi l'una dall'altra e, in

tempi normali, avrebbero rappresentato per il ponte dell'Immacolata, una meta per i cultori del prezioso distillato durante *"la notte degli alambicchi accesi"* un evento alla scoperta della grappa trentina. Purtroppo, stante l'emergenza sanitaria in questo stato, quest'anno non si potrà ripetere questa bella e attesa tradizione. Il Covid ha imposto un doveroso **stop** ad una **manifestazione** che faceva della giovialità e dello stare insieme la sua arma vincente, con il pubblico che, suddiviso in gruppi, veniva condotto dalla compagnia teatrale attraverso le piccole distillerie trasformate per l'occasione in singolari palchi.

Però non tutto è perduto. **La distillazione, quella che ci offre meravigliosi prodotti, continua**, visto che il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino la consente **fino al 31 dicembre** e i produttori, forti della buona qualità dell'uva 2020 che ha fornito ottime bucce, stanno lavorando per offrire agli amanti di questo distillato le migliori esperienze per degustazione e olfatto, attraverso le monovignette dedicate ai vini testimonial, dal Teroldego al Marzemino, dal Müller Thurgau a Nosiola e Vino Santo, ma anche le acquaviti a base di frutta legate alle produzioni locali e le produzioni più curiose, come quelle fatte con olio evo, genziana o altre radici dei boschi trentini. Quest'anno sarà possibile comunque **degustarle, ma comodamente a casa propria**, scegliendo tra le tante aziende che si sono attivate nelle **spedizioni a domicilio**.



**Non appena gli spostamenti saranno consentiti**, anche i turisti provenienti da tutta Italia e non solo potranno visitare le **distillerie, aperte tutto l'anno**, che consentono di **conoscere da vicino questo particolare prodotto**, che nacque in condizioni di difficoltà, per recuperare quanto rimaneva dalla lavorazione del vino, ma diventato nel tempo, grazie anche ad un rigido protocollo, un alimento di eccellenza, che ben riesce ad esprimere gli innumerevoli profumi e aromi che le tante vinacce trentine riescono a rilasciare. Merito di una **grande qualità delle materie prime** - provenienti dalle zone più vocate di

Social network: incidono per l'80% sulle opinioni degli utenti

## COMMENTI RECENTI

## ARCHIVI

Dicembre 2020  
 Novembre 2020  
 Ottobre 2020  
 Settembre 2020  
 Agosto 2020  
 Luglio 2020  
 Giugno 2020  
 Maggio 2020  
 Aprile 2020  
 Marzo 2020  
 Febbraio 2020  
 Gennaio 2020  
 Dicembre 2019  
 Novembre 2019  
 Ottobre 2019  
 Settembre 2019

Luglio 2019  
 Giugno 2019  
 Maggio 2019  
 Aprile 2019  
 Marzo 2019  
 Febbraio 2019  
 Gennaio 2019  
 Dicembre 2018  
 Novembre 2018  
 Ottobre 2018  
 Settembre 2018  
 Aprile 2018  
 Marzo 2018

## CATEGORIE

Airlines  
 Arte  
 Convention  
 Design  
 Destinations  
 Drink  
 Eat  
 Entertainment  
 ENTI  
 Eventi  
 Exhibition  
 Featured  
 Hotel  
 Il Salmone  
 Incentive  
 Lifestyle  
 Local Events  
 Meeting  
 MICE  
 Musica  
 People  
 Press Conferences

Privacy & Cookies Policy

produzione del Trentino e lavorate quando sono ancora fresche - e del **tradizionale 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.

Tra le opportunità per conoscere le storie che si celano dietro al bicchiere, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** propone **Alambicchi e Castelli**, un'entusiasmante **proposta vacanza** di tre giorni che alterna la visita di suggestivi manieri del Trentino a quella nelle distillerie socie dell'Associazione, con programmi definiti su misura insieme all'ospite in base alle zone che vuole visitare e alle proprie preferenze, ma anche **l'esperienza Vinacce e Alambicchi**, un pomeriggio in compagnia di un produttore di grappa che racconterà all'ospite questa antica tradizione familiare tramandata per secoli di padre in figlio.

*Con l'immane degustazione guidata finale.*

Product Launch

Relax

Roadshow

Serie TV & Film

Top

Travel

Uncategorized

Video

**META**