

HOME PAGE

martedì, 22 Dicembre 2020 In evidenza Alla scoperta della grappa artigianale trentina

CHI SIAMO PUBBLICITÀ CONTATTI

3 giorni fa

Pipolà a Natale porta in tavola l'autentico gusto della Ciociaria sostenendo le piccole produzioni locali e il territorio

Giovani imprese impegnate nel realizzare alimenti genuini e di alta qualità, nel rispetto della biodiversità locale e delle tradizioni. Una...

3 giorni fa

Pubblici esercizi: cronaca di una morte annunciata

4 giorni fa

Alla scoperta della grappa artigianale trentina

5 giorni fa

I prossimi appuntamenti fieristici del mondo del vino in Italia e in Europa

Punti di Vista di Vista a Cura di Maura Sacher

Gli Italiani la sanno più lunga e si faranno il Natale in barba a Conte e compari

Maura Sacher 2 giorni fa 242

- 1 settimana fa
Non basta il Covid a rovinare il Natale
- 2 settimane fa
Urla pure, nessuno ti ascolta
- 3 settimane fa
Gesù non nasce a Mezzanotte e loro non vogliono perdere la faccia/ta
- 18 Novembre 2020
Natale senza abbracci e baci, fino a quando sarà troppo?
- 5 Novembre 2020
Chiedono i ristoranti ma è tutto l'indotto che paga le conseguenze

[Notizie Italiane](#)

[Vini e ristorazione](#)

Seguici

1.630 Subscribers 5.255 Fans
 0 Followers 0 Subscribers

ilvino per tutti 2020

Assaggiati dai team di:
Piero Rotolo e Francesco Turri

Recenti I più visti

- GLI AUGURI DI BUONE FESTE DI VINITALY**
42 minuti fa
- UN PIATTO SOSPESO PER NATALE: L'INIZIATIVA DI JUST EAT**
1 giorno fa
- Gli Italiani la sanno più lunga e si faranno il Natale in barba a Conte e compari**
2 giorni fa

APPROFONDIMENTO



Alta scoperta della grappa artigianale trentina

Gli alambicchi si spengono il 31 dicembre, ma le distillerie rimangono aperte tutto l'anno.

Giuseppe Casagrande · 4 giorni fa · 290 · 2 Minuti di lettura



Quest'anno non ci sarà il tradizionale appuntamento con "La Notte degli Alambicchi Accesi".

Spettacolare manifestazione in programma a Santa Massenza, saltata per colpa del Covid.

Comunque niente paura: gli appassionati di grappa artigianale trentina potranno acquistare il prezioso distillato online in attesa di tornare a visitare le distillerie. Del grazioso borgo della Valle dei Laghi e di poter partecipare alle ghiotte proposte enogastronomiche programmate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Seguici su

1.630 Subscribers
5.255 Fan
0 Followers
0 Subscribers

Recenti

I più visti



UN PIATTO SOSPESO PER NATALE: L'INIZIATIVA DI JUST EAT
19 ore fa



Gli Italiani la sanno più lunga e si faranno il Natale in barba a Conte e compari
1 giorno fa



I Fagioli di Cortale tra i Presidi Slow Food calabresi
2 giorni fa



Pipolà a Natale porta in tavola l'autentico gusto della Ciocciarìa sostenendo le piccole produzioni locali e il territorio
3 giorni fa



Pubblici esercizi: cronaca di una morte annunciata

Santa Massenza, un paesino di un centinaio di abitanti, conosciuto come la "Piccola Nizza del Trentino" per il clima, dolce e mite anche d'inverno.

Vanta la più alta concentrazione di distillerie artigianali a conduzione familiare. Ben cinque: la Distilleria Casimiro, la Distilleria Francesco Poli, la Distilleria Giovanni Poli, la Distilleria Giulio & Mauro, la Distilleria Maxentia. Sono ubicate a pochi passi l'una dall'altra.

Quest'anno – dicevamo – non ci sarà la tradizionale "Notte degli alambicchi accesi" che faceva della giovialità e dello stare insieme la sua attrazione con il pubblico. Suddiviso in gruppi, veniva condotto da una compagnia teatrale attraverso le piccole distillerie trasformate per l'occasione in singolari palcoscenici.

Ma la **distillazione continua** – visto che il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino la consente fino al 31 dicembre –.

I produttori, forti della buona qualità della vendemmia 2020 che ha fornito ottime bucce, stanno lavorando per offrire agli amanti di questo distillato le migliori esperienze degustative e olfattive.

Grappe di monovitigno dedicate ai vini testimonial – dal Teroldego al Marzemino, dal Müller Thurgau alla Nosiola, dal Moscato al Vino Santo – e acquaviti di frutta. Alla genziana e ad altre radici dei boschi trentini. Per **degustarle**, comodamente a casa propria, basta scegliere tra le tante aziende che si sono attivate nelle spedizioni a domicilio.

Inoltre, non appena gli spostamenti saranno consentiti, anche i turisti provenienti da tutta Italia e non solo potranno visitare le distillerie che rimangono aperte tutto l'anno.

Per accogliere in totale sicurezza visite riservate a piccoli gruppi, che consentono di conoscere da vicino questo particolare prodotto.

Prodotto che nasce 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 esprime gli innumerevoli profumi e aromi che le tante vinacce trentine riescono a rilasciare.

Grilletto



Merito di una **grande qualità delle materie prime** – provenienti dalle zone più vocate di produzione del Trentino e lavorate ancora fresche –.

Il **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 immancabile degustazione guidata finale.

Idee regalo che possono essere acquistate ora per essere fruite tutto l'anno. Quando la situazione sanitaria lo permetterà, anche se sicuramente il periodo ideale è da **settembre** in poi. Quando le vinacce arrivano fresche dalle aziende vinicole pronte per essere lavorate ed è dunque possibile ammirare gli affascinanti alambicchi in funzione, in attesa della "Notte degli Alambicchi Accesi" del prossimo anno. (GIUSEPPE CASAGRANDE)



PAGAMENTI E DONAZIONI

Amount: EUR

[Procedi su PAYPAL](#)

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Accento al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR)



PAGAMENTI E DONAZIONI

Amount: EUR

[Procedi su PAYPAL](#)

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Accento al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR)



PAGAMENTI E DONAZIONI

Amount: EUR

[Procedi su PAYPAL](#)

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *