

## HOME PAGE

**newsfood.com**  
Nutrimento e Nutri-Mente

AGROALIMENTARE ATTUALITÀ IMPRESA INTERNATIONAL PRIMA PAGINA REGIONI RUBRICHE CONTATTI

Q Segui

Breaking News **AGRICOLTURA: MISURE PER 400 MILIONI DI EURO DALLA LEGGE DI**



<https://www.newsfood.com/notizie/notizie-attualita/normal>



14 DICEMBRE 2020



14 DICEMBRE 2020



//gruppomorellato.commander1.com/v3/?

Alla scoperta della grappa artigianale trentina

14 DICEMBRE 2020



11 DICEMBRE 2020



# APPROFONDIMENTO

newsfood.com

Nutrimento e Nutri-Mente



AGROALIMENTARE ATTUALITÀ IMPRESA INTERNATIONAL PRIMA PAGINA REGIONI RUBRICHE CONTATTI

Seguici



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

## ALLA SCOPERTA DELLA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTEINA

14 DICEMBRE 2020

0 COMMENTI

IN EVIDENZA, NEWS DALLE AZIENDE, PRIMA PAGINA

0

In mancanza de "La Notte degli Alambicchi Accesi", spettacolare manifestazione tradizionalmente in programma nel ponte dell'Immacolata a Santa Massenza di Vallelaghi ma quest'anno saltata causa Covid, gli appassionati di grappa artigianale trentina possono acquistare 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.

C'è un piccolo borgo, a pochi chilometri da Trento, che ogni anno, in occasione del ponte dell'Immacolata, si anima per accogliere i moltissimi visitatori che vi si recano per "La Notte degli Alambicchi Accesi", evento unico che celebra 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.

Il borgo è Santa Massenza di Vallelaghi, paese di un centinaio di abitanti, definito la "Piccola Nizza de Trent", che 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 – posizionate a pochi passi l'una dall'altra.

Quest'anno non si potrà ripetere questa bella e attesa tradizione (qui un videomessaggio degli organizzatori). Il Covid ha imposto un doveroso stop ad una manifestazione che faceva della gioialità 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 teatrali.

Ma la distillazione 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 degustative e olfattive, attraverso le monovignette dedicate ai vini testimonial – dal

Teroldego al Marzemino, dal Müller Thurgau a Nosiola e Vino Santo – ma anche le acquaviti di frutta legate alle produzioni locali e le produzioni più curiose, come quelle fatte con olio evo, genziana o 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 (qui una selezione).

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, nato 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 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 (link), 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 (link), 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 immane degustazione guidata finale.

Idee regalo che possono essere acquistate ora per essere fruito 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 2021.

CERCA

