



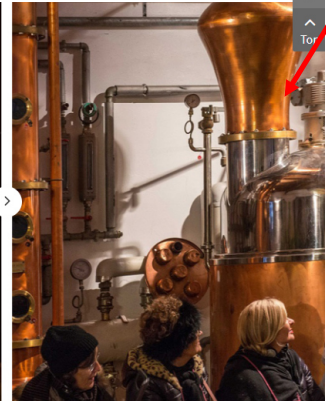
Testata: **TurismoItaliaNews.it**
Data: **14 dicembre 2020**

HOME PAGE



- HOME
- CHI SIAMO
- REDAZIONE
- IL PIACERE DI MANGIARE
- TOUR OPERATOR
- LE RICETTE DI CASA SPINETO
- CONTATTI

Ultim'ora: GIFT CARD | Perle Alpine: per tornare a viaggiare in modo sostenibile in oltre 20 località di montagna in Italia, Austria, Slovenia,



APPROFONDIMENTO



HOME CHI SIAMO REDAZIONE IL PIACERE DI MANGIARE TOUR OPERATOR LE RICETTE DI CASA SPINETO CONTATTI

Ultim'ora: TURISMO | Al via la campagna "Let's go back to Ireland": investimento su scala globale, oltre all'Italia sono 11 i mercati interessati

ALLA SCOPERTA DELLA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA: GLI ALAMBICCHI "SI SPENGO" IL 31 DICEMBRE MA LE DISTILLERIE SONO APERTE TUTTO L'ANNO

Categoria: Tradizioni | Pubblicato: 14 Dicembre 2020

Stampa



C'è un piccolo borgo, a pochi chilometri da Trento, dove si celebrano storia e caratteristiche della grappa artigianale trentina. 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.

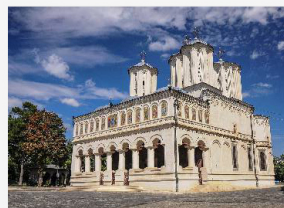
(TurismoItaliaNews) Nonostante le difficoltà causate dal Covid-19, la distillazione continua - visto che il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino la consente fino al 31 dicembre - e i produttori, forti della buona qualità dell'uva 2020 che ha fornito ottime bucce, stanno lavorando per 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. 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.

DA SCOPRIRE

- Benessere & Salute
- Enogastronomia
- Pubblicazioni
- Muoversi bene
- Viaggi & Personaggi
- Per saperne di più
- Tradizioni**
- Arte & Architettura

CATEGORIE

- Notizie
- Luoghi
- Da non perdere
- Da scoprire
- Collezionismo
- Le ultimissime
- Focus



SIAMO SPECIALISTI

**NEL CREARE
VACANZE SU MISURA,
TOURS INDIVIDUALI
O DI GRUPPO IN
ROMANIA
METTETEVI ALLA PROVA:
SCOPRIRETE UN PAESE
STRAORDINARIO**
www.socatour.ro/it

STAY CONNECTED

TWITTER 8327 Followers
INSTAGRAM 0 Follower
YOUTUBE -1 Subscriber



© Strada Vino Sapori Trentino



© Strada Vino Saperi Trentino

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 Saperi 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.

FOOTBALL STAVEL



Touriseum, a Merano il primo museo dell'arco alpino dedicato interamente al turismo

Guarda il video...



Il "Progetto Ventotene" per il recupero del carcere di Santo Stefano

Guarda il video...



Lumagica, a Innsbruck un magico parco di luci: la magia del Natale nell'Hofigarten

Guarda il video...

Oggi ore 18



La grappa del Trentino

La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria che si è tramandata di padre in figlio. La sua produzione caratterizza fortemente tutto il territorio trentino: ogni zona della provincia, infatti, si contraddistingue per microclimi particolari che si prestano come habitat naturali per vari tipi di vite. E così, come il vino, anche la grappa si connota in base alla valle di provenienza: la Valle di Cembra è specializzata nella produzione di grappa di Müller Thurgau, la Piana Rotaliana in quella di Teroldego, la Valle dei Laghi - e, in particolare Santa Massenza - in quella di Nosiola, la Vallagarina in quella di Marzemino. Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinaccia freschissima, in modeste quantità, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito, e la distillano secondo il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, al fine di garantire l'estrazione degli aromi. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, eliminando le prime due e mantenendo solo quest'ultima, che rappresenta il meglio della produzione.



© Strada Vino Saperi Trentino

Per salvaguardare tali tecniche di produzione, valorizzare il prodotto e promuoverlo, nel 1969 è nato l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che impone regole di autodisciplina e controlli severi, a garanzia di una indiscutibile qualità, certificata anche da organi esterni, come la Fondazione Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che si occupa delle analisi di laboratorio, e dalla Camera di Commercio di Trento, presso la quale è operativa una Commissione per l'esame organolettico che ne controlla l'impurezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.



A cura del Servizio Meteorologico dell'Aeronautica Militare

NOVITÀ IN LIBRERIA



"MUSEO PALATINO. ACCAREZZARE LA STORIA DI ROMA" E LA PRIMA GUIDA TATTILE DEL PARCO ARCHEOLOGICO DEL COLOSSEO