



HOME LA STORIA IN UN CALICE STORYTELLING TASTING NEWS WINE ASSISTANT



La magica notte degli alambicchi accesi

di *ilvinodanza* il 24/11/2021 in *Eventi*

Il Trentino è terra di tradizioni antiche, che si tramandano da generazioni e spesso fioriscono in piccole comunità. Proprio come quella di **Santa Massenza di Vallelaghi**, suggestivo paesino con un centinaio di abitanti, conosciuto anche come la "piccola Nizza de Trent". In questo incantevole borgo a un quarto d'ora di auto dal capoluogo, lungo la strada che collega la bellissima Valle dei Laghi al Garda, operano da generazioni, a pochi passi una dall'altra, ben cinque distillerie di grappa a carattere artigianale e a conduzione familiare.

È la più grande concentrazione di distillerie in tutta la provincia, ma soprattutto l'espressione di un patrimonio storico e culturale davvero unico. Tanto da meritare di essere celebrato con una festa che in poco più di un decennio è diventata un "must" ben oltre i confini trentini. E così, nei giorni dell'immacolata il piccolo borgo si anima con **La notte degli alambicchi accesi**, speciale iniziativa organizzata

dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate **#trentinowinefest** e la collaborazione di APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Istituto Tutela Grappa del Trentino.



social



Articoli recenti



18 ORE FA

Etna Doc: meno uva, ma qualità eccellente per la vendemmia 2021



14 ORE FA

Dai boschi e dalle malghe di altura dell'Abbazia di Novacella l'inimitabile Klosterbitter



18 ORE FA

La magica notte degli alambicchi accesi



3 GIORNI FA

Egitto Antico: un mondo di vino



5 GIORNI FA

Rosso Breg: quel pignolo di Gravner



7 GIORNI FA



Quello che quest'anno si svolgerà **dal 4 all'8 dicembre** è dunque un appuntamento fisso per una fitta schiera di intenditori, appassionati e turisti che arrivano in Valle dei Laghi da tutta Italia. Accomunati dalla passione per un distillato intramontabile e dal desiderio di imparare a conoscerlo meglio in un contesto di assoluta spensieratezza, stravolgendo per qualche giorno i ritmi del piccolo borgo trentino.

Ancora una volta, l'anima della kermesse è rappresentata dallo **spettacolo itinerante** degli attori della **compagnia teatrale Koinè**, chiamati a celebrare, raccontare e promuovere, con un tono coinvolgente e ironico, la grappa artigianale trentina. Un prezioso distillato prodotto solo con vinacce fresche locali, seguendo la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in

alambicchi discontinui: un'arte tramandata di generazione in generazione, praticata da distillatori che utilizzano modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata e prediligono un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto, al fine di ottenere una migliore estrazione degli aromi.

Nell'arco di **cinque giorni**, la compagnia metterà in scena **8 spettacoli** (tre in più rispetto alle scorse edizioni) per consentire a tutti di partecipare in serenità e nel rispetto delle attuali normative anti assembramento. Quest'anno, infatti, gli **spettatori** saranno divisi in **5 gruppi di massimo 25 persone**: ogni partecipante, **dotato di radiocuffie**, sarà **guidato dall'inconfondibile voce**



narrante del conduttore tv **Patrizio Roversi**, all'interno delle **cinque distillerie del paese** - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia - che diventeranno così l'inedito palcoscenico dove mettere in scena i cinque episodi che compongono lo spettacolo. Il ritrovo finale sarà in piazza.



E le degustazioni? Non mancheranno di certo: ogni tappa sarà per gli adulti l'occasione di assaggiare una delle grappe proposte: tra queste, la grappa di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia, e quella di Vino Santo, vera chicca ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera.

L'appuntamento è dunque per sabato 4, domenica 5 e martedì 7 dicembre con due spettacoli - alle 17.00 e alle 21.00 - lunedì 6 dicembre alle 21.00 e mercoledì 8 dicembre alle 17.00.

Il costo è di 15 euro; è possibile acquistare il biglietto in prevendita al seguente [link](#).

Per maggiori dettagli è possibile visitare www.tastetrentino.it/nottealambicchi e Pagina Facebook [La notte degli alambicchi accessi](#), oppure scrivere a turbinealambicchi@libero.it



 Cantina Settecani,
tre proposte
all'insegna della
sostenibilità

 1 SETTIMANA FA

Un indirizzo a
Bordeaux per
Masseto, Ornellaia,
Tenuta Luce e
CastelGiocondo

 1 SETTIMANA FA

Dalla vendemmia
2021 in Alto

Piemonte giungono cauti
segnali positivi

 1 SETTIMANA FA

Che cosa ci fanno
le oche tra le vigne
dei Vini del Montello?

 2 SETTIMANE FA

Arte Edizione
Limitata 2021

 2 SETTIMANE FA

Oltre 100 i locali
che ospiteranno il
Bagna Cauda Day

 2 SETTIMANE FA

Decima edizione
del Mercato dei
Vignaioli Indipendenti