

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO



[Home](#) / [Artigiani del Gusto](#) / LA MAGIA DE LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

LA MAGIA DE LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

admin · 1 giorno fa · Artigiani del Gusto

Dall'8 all'11 dicembre la #trentinowinefest dedicata alla grappa trentina

Come si produce la grappa? Qual è la sua storia? Come è fatto e come funziona un alambicco? Sono tante le domande che ruotano intorno a questo prezioso distillato alle quali la Compagnia Koinè cerca di rispondere con un coinvolgente spettacolo itinerante tra le strade e le distillerie del caratteristico borgo di Santa Massenza (TN), capitale della grappa artigianale.

L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato. Questo il magico processo protagonista de *La notte degli alambicchi accesi*, speciale spettacolo teatrale itinerante organizzato dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino – nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest – e la collaborazione di Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Un evento, quest'anno in programma **da giovedì 8 a domenica 11 dicembre**, diventato ormai una tradizione, a cui ogni anno accorrono centinaia di visitatori da tutta Italia che riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di **Santa Massenza di Vallelaghi**, detto anche la "piccola Nizza de Trent" per via del suo ridente passato di località turistica estiva amata soprattutto dai vicini abitanti di Trento e riconosciuta come "**capitale della grappa artigianale**", visto che vanta la **maggiore concentrazione in Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare**.

Ed è proprio in queste distillerie, prezioso patrimonio storico-culturale del borgo, che vanno in scena i diversi episodi dello **spettacolo itinerante** degli attori della **compagnia teatrale Koinè**, guidati dalla divertente **voce narrante di Patrizio Roversi**.

Sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (2 al giorno l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre) in cui, di volta in volta, gli **spettatori** saranno divisi in **5 gruppi, dotati di radiocuffie e condotti** all'interno delle **cinque distillerie del paese**: Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia.

Ad **ogni tappa**, ovviamente, anche una **piccola degustazione**, con assaggi delle varie versioni del distillato – tra cui 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 – in abbinamento a dolci e



TAG

acqua agricoltura alimentare alimentari
anni anno attività azienda aziende bar
bicchiere carne cibo
coldiretti consumatori consumo
cucina drink frutta gusto
ingredienti italia italiani
italiano italy latte lavoro mercato mondo
nazionale olio pasta preparazione
prodotti prodotto produzione
qualità roma salute sapori sicurezza
territorio Trentino vini VINO



specialità del territorio.

Un appuntamento che **valorizza la grappa artigianale trentina e il suo rigido processo produttivo**, protetto dal disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che prevede l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e 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.

Per maggiori dettagli è possibile visitare www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi e Pagina Facebook [La notte degli alambicchi accesi](https://www.facebook.com/LaNotteDegliAlambicchiAccesi) oppure scrivere a turbinealambicchi@libero.it

Per rimanere aggiornati su tutte le #trentinowinefest e le attività della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: www.tastetrentino.it/trentinowinefest

Santa Massenza di Vallelaghi (TN), 4 ottobre 2022

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.

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.

CONDIVIDI

[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

