

LIQUORI E DISTILLATI/ LIQUOR AND DISTILLATE

Istituto Tutela della Grappa del Trentino

SANTA MASSENZA E LA STORICA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI

L'Istituto Tutela della Grappa Trentina è sponsor dell'evento dedicato alle distillerie, organizzato la notte dell'8 dicembre

DI SARA CINTELLI

Santa Massenza è una località in provincia di **Trentino**, abitata da sempre da circa 140 persone, che per lo più vivono di agricoltura, producendo vino e grappa. Quella di Nosiola la fa da padrone, grazie alle vinacce ottenute per produrre il tipico Vino Santo, oltre alle diverse tipologie di grappe monovitigno e a quelle aromatizzate.

Negli anni '50 qui c'erano ben 13 distillerie con licenza UTS di quota giornaliera, un permesso concesso dal dominio austriaco per produrre in modo regolare grappa per 24 ore alla volta (dalle 8 alle 8 del mattino seguente), pagando un'acisa su una stima del potenziale produttivo di ogni distilleria, analizzando dei campioni per verificarne la salubrità, prima di metterla in vendita. Durante le produzioni notturne con 3 persone per distilleria, era abitudine andare a turno a fare un giro nelle altre distillerie, per assaggiare le loro grappe, visitando parenti e colleghi, anch'essi impegnati nella produzione, fare un confronto tra i diversi prodotti, ma anche per restare svegli. "Oggi abbiamo solo 5 distillerie, ma è un dato considerevole se paragonato al numero di persone che abitano Santa Massenza" racconta **Enzo Poli**, membro di una delle storiche famiglie di distillatori - "per non far dimenticare questa speciale tradizione, i produttori hanno pensato di rappresentare quello che accadeva una volta in paese, tenendo traccia di ciò che è stata Santa Massenza negli anni". Grazie all'aiuto dell'Istituto Tutela della Grappa Trentina, sostenitore di eventi organizzati per promuovere l'alta qualità della grappa, e all'iniziativa dei distillatori, uniti in un'associazione, da 12 anni si organizza la "Notte degli alambicchi". L'evento - in scena l'8 dicembre di ogni anno - celebra il lavoro dei distillatori, trasformando la propria attività in uno spettacolo teatrale. Partendo dalla piazza del paese, i partecipanti vengono divisi in 5 gruppi da 25 persone ciascuno. Una radio cuffia li accompagna nel percorso dove una voce narrante racconta storie sulla grappa. Ogni gruppo visita a turno le 5 distillerie dove ha luogo un diverso show. Segue un tasting e al termine si cambia distilleria. L'evento si chiude in piazza con uno spettacolo generale.

SANTA MASSENZA AND THE HISTORICAL NIGHT OF ALEMBICS

The Istituto Tutela della Grappa Trentina is sponsor of the event dedicated to distilleries, organized every year on the night of 8 December

Santa Massenza is a small village in the province of Trento, inhabited by about 140 people, who mostly live by family farming activities, producing wine and grappa. The one of Nosiola is the master, thanks to the pomace obtained to produce the typical Vino Santo, as well as the different types of single-grape grappa and those flavored with herbs. In the 50s there were 13 distilleries with UTS license of daily part, a permit granted by the Austrian domain to produce grappa on a regular basis for 24 hours at a time (from 8 to 8 the next morning) by paying an excise duty on the basis of an estimate of the production potential of each distillery, by taking samples to be analyzed for their health before selling. During the night productions, where 3 people worked for each distillery, it was

customary to go in turn to take a tour at the other distilleries, to taste the other grappa, visiting relatives and colleagues, also engaged in production, to make a comparison between the different products, but also to stay awake. "Today we have only 5 distilleries in production, but it is a considerable figure when compared to the number of people who live in Santa Massenza" says **Enzo Poli**, member of one of the historic families of distillers - "not to forget this unique and special tradition, the producers thought to represent what once entered the village, keeping track of what has been Santa Massenza over the years." Thanks to the support of the Istituto Tutela della Grappa Trentina, always a supporter and sponsor of numerous events organized to guarantee and promote the high quality of grappa, and the initiative of distillers, united in a cultural association together with some volunteers, the "Night of the stills" has been organized for 12 years (except for 2020, causa covid). The event - staged on 8 December each year - celebrates the work of distillers, transforming their business into a theatrical show. Thanks to the support of the Istituto Tutela della Grappa Trentina, always a supporter and sponsor of numerous events organized to guarantee and promote the high quality of grappa, and the initiative of distillers, united in a cultural association together with some volunteers, the "Night of the stills" has been organized for 12 years (except for 2020, because of covid). The event - staged on 8 December each year - celebrates the work of distillers, transforming their business into a theatrical show. Starting from the town square, participants are divided into 5 groups of 25 people each. A radio headset accompanies them along the path where a narrator - for years that of Patrizio Boversi - tells anecdotes about grappa. Each group visits in turn the 5 distilleries where there is a different show. After a tasting and at the end you change distillery. The event ends in the square of Santa Massenza with a general show to attend all together.



Enzo Poli