

ADIGE

Torna La notte degli alambicchi accesi



28 Novembre 2022

Prenderà vita da giovedì 8 a domenica 11 dicembre, l'ormai tradizionale appuntamento con **La notte degli alambicchi accesi**, che ogni anno porta nel piccolo borgo di **Santa Massenza di Vallelaghi** centinaia di visitatori da tutta Italia, per scoprire da vicino la storia e la produzione della grappa, in quella che è ormai riconosciuta come la "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 durante l'evento andranno 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 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.

Potrebbero interessarti

ROTALIANA

"Alla scoperta del Teroldego", Mezzocorona celebra il principe...



Squillino le trombe per gli appassionati del Teroldego Rotaliano - da sempre conosciuto come il "Principe dei vini trentini" - chiamati a raccolta dal 17 al 19 settembre nel "giardino vitat...

VALLAGARINA

A palazzo Fedrigotti un viaggio enogastronomico alla scoperta d...



Vallagarina, di cucina in cantina: questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Comune di Isera e ONAV -...

ECONOMIA E LAVORO

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al "Terre Sicane Wine...



La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sbarca

La notte degli alambicchi accesi è organizzata 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 Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Per maggiori **dettagli** è possibile visitare www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi e Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi oppure scrivere a turbinealambicchi@libero.it. I **biglietti** sono già acquistabili online (www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi)

di redazione VT

#GRAPPA

#LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

#SANTA MASSENZA

#STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO

riunisce oltre 300 realtà del comparto turistico ed enogastronomico trentino, sarà protagonista del...

TERRITORI TARENTINI

Arriva l'ultimo weekend di DiVin
Ottobre, tanti gli appuntamenti...

