

Home > News > Sold out per la notte degli Alambicchi Accesi



## SOLD OUT PER LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Di redazione - 15 Dicembre 2022 36 0



Si è conclusa la **quattordicesima edizione** 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 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.

200 persone per spettacolo, per un **totale di 1.400 presenze** se si sommano le 7 performance che si sono susseguite dall'8 all'11 dicembre, ognuna formata da cinque episodi che prendevano vita nelle cinque distillerie del borgo, ovvero **Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia**.



Fototeca Ass. Piccola Nizza De Trent

Molto apprezzato anche il mercatino Vite di Luce organizzato dalla Pro Loco di Santa Massenza che - insieme all'arrivo della prima neve - ha contribuito a rendere l'atmosfera di questa quattro giorni di spettacoli ancora più magica e indimenticabile.

[www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi](http://www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi) e [Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi](#)

### 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*



Fototeca Ass. Piccola Nizza De Trent

### CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3392
PRIMO PIANO	1508
DEGUSTAZIONI	1187
GASTROVIAGGIANDO	1030

### MUST READ

Bosca: 190 anni di bollicine... nuova identità, stesso entusiasmo!

Una giuria popolare d'eccezione per il secondo premio enologico Vino è Musica

Champagne Lombardi, una delle "chicche" dell'ultimo Merano Wine Festival

Estremamente accogliente e assolutamente affascinante il "Restaurant Cocteleria Sergi Arola Gastro", due Stelle Michelin,...

Il Viaggio nella cultura del cibo parte da Eataly Lingotto

Bosca: 190 anni di bollicine... nuova identità, stesso entusiasmo!

Una giuria popolare d'eccezione per il secondo premio enologico Vino è Musica

Champagne Lombardi, una delle "chicche" dell'ultimo Merano Wine Festival

Estremamente accogliente e assolutamente affascinante il "Restaurant Cocteleria Sergi Arola Gastro", due Stelle Michelin,...

Il Viaggio nella cultura del cibo parte da Eataly Lingotto

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 limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

A cura dell'Ufficio stampa #trentinowinefest

TAGS #Trentinowinefest Alambicchi Accesi Distilleria grappa



Fototeca Ass. Piccola Nizza De Trent

Bosca: 190 anni di bollicine... nuova identità, stesso entusiasmo!

Una giuria popolare d'eccezione per il secondo premio enologico Vino è Musica

Champagne Lombardi, una delle "chicche" dell'ultimo Merano Wine Festival

Estremamente accogliente e assolutamente affascinante il "Restaurante Cocteleria Sergi Arola Gastro", due Stelle Michelin,...

Il Viaggio nella cultura del cibo parte da Eataly Lingotto

- Advertisement -

