



Enologika

Cultura

7 Dicembre 2022

Tutto in una notte | Alla scoperta delle distillerie artigianali della Valle dei Laghi

GK di Enrico Saravalle

Nei giorni dell'Immacolata, il piccolo borgo di Santa Massenza si anima con La Notte degli Alambicchi Accesi, uno spettacolo teatrale itinerante dedicato alla grappa trentina



Foto Matthias Böckel - Pixabay

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà

x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta

da 60€ /anno

ENTRA

Dici Grappa e pensi al Trentino. E giustamente. È tra le montagne e le valli intorno a Trento, infatti, che la lavorazione e la distillazione delle vinacce (dell'uva, qui, non si butta niente, nemmeno gli acini già pigiati) ha una tradizione secolare e per perpetuare le tradizionali tecniche di produzione, valorizzare il prodotto, difenderlo da imitazioni e promuoverlo, nel 1969 è nato l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che impone regole di autodisciplina e controlli severi, per garantire qualità e gusto con un marchio d'origine Grappa Trentina. La grappa, in provincia di Trento, nasce, insomma, da una sapienza centenaria tramandata di generazione in generazione e distillare grappa in tutta la provincia è un must: ogni micro zona si distingue dalle altre per le condizioni climatiche e ambientali che creano un habitat ideale per diverse varietà di uve.

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 Vallagarina in quella di Marzemino. E la Valle dei Laghi? Questo piccolo comprensorio, che si allunga tra il Garda e Trento, regala panorami da cartolina, piccoli tesori di arte e architettura, laghetti alpini spettacolari. Ma gourmet e amanti del *berebene* conoscono bene la Valle perché qui viene prodotto il Vino Santo, un vero gioiello della enologia trentina, ottenuto dai grappoli di Nosiola lasciati appassire fino a primavera e poi pigiati.

Tutto qui? No, perché tra le destinazioni valligiane c'è anche la frazione di Santa Massenza del comune di Vezzano (Tn), un piccolo borgo con poco più di cento abitanti, una piazzetta con la chiesa parrocchiale e una centrale idroelettrica con una spettacolare sala turbine. Il borgo è conosciuto anche come "Capitale della grappa artigianale": già nel '500 il suo palazzo vescovile ospitava una distilleria, nell'Ottocento le distillerie private erano già tredici e, anche se oggi ne restano solo cinque, sono sufficienti a regalare al paese il record della più alta concentrazione di distillatori al mondo.

Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinacce freschissime, solo trentine, in modeste quantità, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito, e le distillano secondo il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno di alambicchi di rame, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, per garantire una corretta 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.

La distillazione a Santa Massenza è una cosa seria ed importante tanto da meritare di essere celebrata con una festa che in poco più di un decennio è diventata un must ben oltre i confini della Provincia. All'inizio di dicembre (quest'anno l'appuntamento è dall'8 all'11) la frazione si accende con La notte degli alambicchi accesi, kermesse pensata per intenditori, appassionati e turisti che arrivano qui spinti dalla passione per un distillato ineguagliabile e dalla curiosità di scoprirne tutti i segreti. Come si produce la grappa? Qual è la sua storia? Come è fatto e come funziona un alambicco?

Trasformare una materia prima povera e destinata allo scarto, come la vinaccia, in prezioso distillato è un'arte antica e sapiente, che sa di prodigioso, sospesa com'è tra il magico e il tecnologico, tra avanguardia e tradizione. Il lambicar, così, diventa il protagonista di queste notti grazie ad uno spettacolo teatrale itinerante, messo in scena dalla Compagnia Koinè, tra le strade e le distillerie del borgo.

Ed è proprio nelle distillerie che, animati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, vanno in scena i diversi episodi delle performance in cui, di volta in volta, gli spettatori sono divisi in gruppi e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese (Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia) pronte a diventare un suggestivo quanto inedito palcoscenico.



MAGAZINE
Linkiesta Magazine 02/22 -
Donna vita libertà

€15.00

COMPRA



MAGAZINE
Linkiesta Ecocetera N°2 -
Autunno-Inverno 22/23

€20.00

COMPRA

Più Letti

1

Vorrei ma non pos |
Storia del mio cosino
rosa e dell'infallibile
tecnica per far accettare
la carta ai tassisti
di Giulia Soncini

Modello: [Eco](#) | [La Duetta](#)



Foto Courtesy Compagnia Teatrale Koine

E a ogni tappa, ovviamente, non può mancare una piccola degustazione, con assaggi delle varie versioni del distillato - tra cui la grappa di Nosiola e quella di Vino Santo - in abbinamento a dolci e specialità del territorio.

Condividi:

