

HOME / DAILY DRAM / NEWS / IN ITALIA

# La Notte degli Alambicchi Accesi 2022

Claudio Riva, sabato 10 Dicembre 2022

Una manifestazione che ha radice nella storia di un territorio, il Trentino. Una tradizione che trova la sua massima espressione nello storico borgo di **Santa Massenza**, suggestivo paesino con un centinaio di abitanti, riconosciuto come la capitale della Grappa Artigianale.

**La notte degli alambicchi accesi** è una rievocazione storica di quando nel dopoguerra nelle distillerie si distillava giorno e notte, un periodo in cui nel piccolo borgo erano attive ben 13 distillerie – una ogni 10 abitanti – tutte piccole realtà di stampo contadino e familiare. Le distillerie lavoravano con la *quota giornaliera*, ereditata all'impero austro-ungarico: una licenza più semplice da gestire, che consentiva di pagare un importo forfettario per le giornate in cui si desiderava distillare. Si lavorava quindi giorno e notte per minimizzare l'impatto delle accise pagate, e nei tempi di attesa di ogni lambiccata c'era la tradizione che i distillatori facessero visita da una distilleria all'altra, per intrattenersi con qualche conviviale bicchierino. Passavano la notte mangiando, bevendo, raccontandosi delle storie, discutendo del loro alambicco e della loro grappa. Era il famoso **filò trentino**, quel momento delle fredde giornate invernali in cui i contadini potevano finalmente ritagliarsi un attimo per loro, per stare in compagnia, per riposare e soprattutto per raccontare avventure e leggende. Lunghie veglie invernali in cui si stava tutti raccolti attorno al fuoco, le donne filavano e i bambini venivano allietati dalle storie degli adulti. Una sorta di **celidh** trentino, importante momento di aggregazione con la stessa radice celtica che ha forgiato la cultura popolare europea.

E quando il fuoco era quello dell'alambicco, e l'intrattenimento era quello della grappa, le storie acquisivano un fascino irresistibile. Le stesse emozioni che possiamo ammirare e vivere ancora oggi, parecchi decenni dopo, partecipando a La notte degli alambicchi accesi.

Questa magia diventa poesia quando si scopre che tutte le famiglie delle **cinque distillerie rimaste oggi attive** a Santa Massenza portano il cognome **Poli**, sono tutte imparentate e portavoce della stessa arte dinastica tramandata da generazioni, un'arte che unisce tutto il borgo in un'unica missione.

Dopo l'edizione del 2021, condizionata dal Covid e realizzata con numeri ridotti, quella del 2022 torna a rivivere i fasti del passato. XIV edizione, la prima si è svolta nel 2008. Quattro giorni, da giovedì 8 a domenica 11 dicembre. 7 spettacoli, 2 al giorno alle 17 e alle 21 per le giornate dell'8, 9 e 10, un'ultima domenica 11 alle 17. 200 persone per ogni turno, divisi in 5 gruppi di 40 persone che si alternano nella visita delle 5 distillerie attive. Tutto soldout da settimane, con partecipanti che arrivano da tutta Italia.

Ho avuto la fortuna di prendere parte alla prima tornata, quella di inaugurazione della manifestazione. Giovedì giornata splendida con cielo blu, che ha lasciato spazio da venerdì ai primi fiocchi di neve che hanno reso il borgo ancora più affascinante. Ho avuto la fortuna di vivere la mia prima "notte" in compagnia dell'amico Mauro, di **Bruno Pilzer** – distillatore e presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, e della responsabile dell'organizzazione, **Paola Aldrighetti**.

## Daily Dram, il blog

Dal mondo	(15)
Diario Claudio	(1.970)
I love Laphroaig	(592)
In Italia	(14)
News	(2)

Report	(4)
Whisky Club Italia	(73)



## Prossimi Eventi

**GEN 19** WHISKY CLUB ITALIA  
#whiskytasting  
ONAIR academy  
19 Gennaio 2023 @ 21:30 - 23:00

**GEN 23** Master of Whisky 1° livello  
(gennaio 2023)  
ONAIR academy  
23 Gennaio 2023 @ 21:00 - 23:30



**Kilkeran 16 anni release 2022,**  
70cl, 46%

105,00€

Leggi tutto





A quindici minuti da Trento si apre la **Valle dei Laghi**, la valle percorsa dall'antica strada romana che metteva in comunicazione il capoluogo trentino e la valle dell'Adige con il Garda. Con il suo clima gradevole tutto l'anno e l'acqua che domina il paesaggio con i bacini di Terlago, Lagolo, Santa Massenza, Toblino, Cavedine e altri più piccoli. In questa zona si incontra un paesaggio mutevole e scandito dalla vegetazione alpina che gradualmente lascia posto a quella mediterranea: è qui che convivono olivo, faggio, leccio e conifere, così come l'alloro e il muschio.

L'**Ora**, la brezza termica che proviene da Sud, dal Lago di Garda, mantiene sane le coltivazioni lungo la valle e crea le condizioni ideali sia per lo sviluppo della **Nosiola** – vitigno a bacca bianca, che per il suo appassimento – che genera uno dei vini italiani nobili, il **Vino Santo Trentino**.

La Valle dei Laghi è uno spettacolo di particolare dolcezza con piccoli rilievi, distese di frutteti e vigne, boschi, profili dolomiti in lontananza, laghetti e tutta questa meraviglia è accarezzata dallo sguardo dei castelli, da quelli di Madruzzo e di Terlago fino all'incantevole e romantico Castel Toblino. Nella valle si trova **Santa Massenza** che può essere considerata la culla della grappa artigianale: qui l'arte distillatoria è infatti una tradizione centenaria. Da metà settembre a fine dicembre qui ci si dedica all'arte della distillazione, tramandata da generazioni.

La **centrale idroelettrica** di Santa Massenza, costruita tra il 1947 e il 1957, sfrutta le acque del bacino del fiume Sarca. Le turbine sono installate nel cuore della montagna, in una enorme caverna artificiale lunga 180 metri alta e larga 28 metri. Alla sua entrata in servizio era la più grande centrale idroelettrica europea e resta oggi la più importante del Trentino. Sono disponibili visite turistiche.

## La Notte degli Alambicchi Accesi



Le distillerie storiche dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino sono al centro di uno spettacolo itinerante nelle vie del borgo di Santa Massenza. L'atmosfera natalizia, l'antica arte del lambiccar che si rinnova di anno in anno, il profumo della tradizione: ecco cosa rende speciale il Natale nella Valle dei Laghi.

Lo spettacolo teatrale itinerante vuole raccontare gli aspetti culturali, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa. Il percorso attraversa il passato e il presente delle numerose famiglie di distillatori del paese e del Trentino. Si celebra la finezza della grappa di oggi e si brinda al suo futuro. Vengono raccontati i procedimenti scientifici e quelli simbolici indispensabili per ottenere, come lo fa la distillazione, la separazione della materia leggera da quella pesante e tutte le evoluzioni necessarie per arrivare all'elevazione della qualità.

Lo spettacolo è itinerante e lo spettatore, dotato di cuffiette, segue cinque diverse scene nelle cinque distillerie, oltre ad una in piazza.

La manifestazione addobba a festa il borgo di Santa Massenza, e si sovrappone ai mercatini di Natale, allestiti nei cortili del centro storico, con una rappresentanza delle arti del territorio e di prodotti locali realmente fatti a mano, che devono essere approvati dal comitato della Pro Loco. Il paese della grappa è anche il paese dell'artigianato.

## Le distillerie di Santa Massenza

Come già scritto, oggi restano **5 distillerie attive** a Santa Massenza. Negli anni ottanta erano 13, nella Valle dei Laghi 27. In tutto il Trentino sino ai primi anni del 1900 erano quasi 1.000 le distillerie fumanti, a riprova della forte tradizione locale del lambiccare.

Nel 1500 a Santa Massenza aveva sede l'azienda agricola "**Mensa Vescovile**", fonte di prelibatezze gastronomiche per le tavole del concilio di Trento (1545). Il Principe Vescovo era l'unico che poteva distillare e regolava il commercio dell'acquavite. Nel 1700 l'azienda agricola, da inventario vescovile, disponeva di **2 alambicchi** situati nel "**Palazzo del Vescovo**", gestiti da uno gruppo di persone tra i quali un certo Antonio Poli, che ha dato vita alla dinastia del Poli. Gli abitanti del paese portavano le loro vinacce e ritiravano qualche litro di acquavite. In seguito i contadini cominciarono a produrre la grappa nelle proprie case e si registrarono le prime licenze sotto l'Impero Austro-Ungarico.

In autunno ogni casa era una fucina alcolica. Distillare con orgoglio, per ricavare sostegno anche economico, rispettando tempi e metodi dell'alambicco, ma pure le regole daziarie imposte dalla Guardia di Finanza, la produzione della grappa è sempre stata rigidamente regolata. Sotto il dominio Asburgico il permesso per "la cotta delle vinacce" era dato a ore, con un limite massimo per ogni distillata di 24 ore per distilleria. A Santa Massenza le regole sono sempre state rispettate, questione di civiltà contadina. Così anche al giorno d'oggi, a distanza di più di tre secoli, alcune distillerie del borgo sono ancora in funzione con gli stessi rituali del passato. I grappaioli organizzavano la "**24 ore no stop**" cominciando ad organizzare la stagione della legna. Tronchi di pino segati per tempo. Legno indispensabile come "carburante", ricco di resina, in grado di sostenere la fiamma del fuoco, che avvolgeva il paiolo e trasmetteva omogeneamente il calore alle vinacce. Fuoco gestito con esperienza per garantire una corretta distillazione.

Santa Massenza ha scandito l'evoluzione stessa dell'arte distillatoria.



Borgo di Santa Massenza: cinque distillerie attive in poche centinaia di metri

Gli alambicchi in passato erano tutti discontinui a caldaia alimentata a legna, non solo tradizione ma anche necessità: era l'unico alambicco consentito dalle norme austro-ungariche per poter ottenere la licenza forfettaria a giornata. Oggi gli impianti sono più moderni, alambicchi discontinui a bagnomaria, come quelli ideati dal trentino **Tullio Zadra**.

Le grappe? Nella bianca grande è l'intensità degli aromi primari dell'uva, una grappa orgogliosamente un po' vecchio stile, che valorizza sia la sincera anima agricola che la necessaria pulizia imposta dal consumo del terzo millennio. Grappa invecchiata? Facile stupire quando hai a disposizione le botti del Vino Santo.

### Distilleria Casimiro



Dalla passione per la vite, nasce nel lontano 1924 l'**Azienda Agricola e Distilleria Casimiro di Bernardino Poli**. La piccola azienda, oggi sotto la guida del figlio Bernardino, produce grappe e vini di alta qualità, frutto della lunga esperienza di famiglia.

Visita della cantina e distilleria disponibile tutti i giorni della settimana, su prenotazione. Un'apposita sala è a disposizione di amici e clienti per degustazioni guidate direttamente dal titolare Bernardino Poli.

**Azienda Agricola Distilleria Casimiro**  
Via di Maiano, 43  
38096 Santa Massenza di Vallelaghi (TN)  
Tel. +39 0461 864140  
[www.casimiro.it](http://www.casimiro.it) - [info@casimiro.it](mailto:info@casimiro.it)



## Distilleria Giulio & Mauro Poli



L'antico alambicco artigianale in rame, costruito ad inizio del 1900, è tuttora in funzione in azienda. All'inizio del 1900 ogni famiglia a Santa Massenza aveva un alambicco per produrre la grappa, ancora oggi uno di questi è ancora in funzione. Alcune modifiche sono state fatte negli anni '70 da Tullio Zadra che ha messo in atto il suo sistema di distillazione a bagnomaria. Fra la fiamma e la caldaia per la vinaccia è stata creata un'intercapedine nella quale viene riscaldata l'acqua. Il procedimento molto lento, consente di estrarre dalla vinaccia ogni suo componente, senza alterare la fragile consistenza della materia prima.

Le bucce dell'uva, circa 200 kg, vengono messe nella caldaia, scaldate dolcemente e lentamente dal fuoco di legna, pino e larice, cominciano a esalare i vapori alcolici misti ad una miriade di aromi, che vengono condotti direttamente al refrigerante per essere condensati in grappa. Si tagliano ovviamente le teste e le code tenendo unicamente il cuore.

L'alambicco è discontinuo, una cotta dura da 1 a 2 ore. Il modo di procedere è certamente lento, ma se viene alimentato con vinaccia di grande qualità, trasferisce alla grappa tutto il valore della materia prima usata, e forse anche qualcosa di più: pare, infatti, che con questa distillazione avvengano interessanti matrimoni tra certi costituenti volatili della vinaccia con conseguente formazione di nuove e pregiate sostanze organolettiche attive.

**Giulio & Mauro**  
Piazza di S. Vigilio, 4  
38096 Santa Massenza di Valledaghi (TN)  
Tel. +39 0461 864149  
[www.giulioemauro.it](http://www.giulioemauro.it) – [info@giulioemauro.it](mailto:info@giulioemauro.it)

## Distilleria Giovanni Poli



**Giovanni Poli** negli anni settanta, in collaborazione con altri sui colleghi distillatori italiani pionieri dell'innovazione, mosso dalla passione per il proprio lavoro, ha trasformato la grappa, che all'origine era considerata prodotto poco pregiato in prodotto di grande eccellenza, riscuotendo approvazione e successo nelle nicchie enogastronomiche nazionali. La scelta della materia prima, l'adozione e l'ottimizzazione dell'alambicco discontinuo a bagnomaria, ideato dai ramieri trentino **Tullio Zadra**, acconsente di mantenere le essenze e fragranze naturali dei distillati. La distilleria di Giovanni Poli ha mantenuto, nonostante le esigenze del mercato e la naturale evoluzione tecnologica, la filosofia e la manualità, elementi indispensabili per produrre dei veri prodotti unici e pregiati.



Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza  
Via del Lago, 3  
38096 Santa Massenza di Valledaghi (TN)  
Tel. +39 0461 864119  
[www.giovannipolisantamassenza.it](http://www.giovannipolisantamassenza.it) – [info@giovannipolisantamassenza.it](mailto:info@giovannipolisantamassenza.it)

### Distilleria Maxentia



A Santa Massenza, Valerio ed Enzo Poli, con la collaborazione dei propri familiari continuano da 4 generazioni l'antica tradizione della distillazione con il marchio Maxentia. È una distilleria artigianale a conduzione familiare, dove la tradizione e l'esperienza hanno insegnato a prestare sempre molta attenzione e cura nella selezione delle materie prime, le quali, unite alle migliori tecniche di distillazione danno origine a prodotti di qualità superiore.

In distilleria sono oggi presenti due tipologie di alambicchi discontinui a bagnomaria. Uno, il più antico, a quota giornaliera alimentato a legna, e l'altro, di recente realizzazione, con colonna di rettificazione e apparecchio misuratore.

Visite guidate su prenotazione.

**Maxentia**  
Via del Lago, 9  
38096 Santa Massenza di Valledaghi (TN)  
Tel. +39 0461 864116  
[www.maxentia.it](http://www.maxentia.it) – [info@maxentia.it](mailto:info@maxentia.it)

### Distilleria Francesco Poli



Cinque generazioni di tradizioni e di gestualità che si tramandano con lo scorrere del tempo, arricchite da innovazioni rispettose di questo patrimonio. Un secolo di storia che oggi Alessandro Poli condivide con passione con la propria famiglia. Dal 1998 i vigneti sono coltivati con agricoltura biologica. Si utilizzano preparati e tecniche biodinamiche che permettono di migliorare la fertilità del terreno e avere delle vigne un frutto integro e vini che siano la vera espressione del territorio.

Il loro alambicco è stato completamente rinnovato nel 1996, introducendo due nuovissimi distillatori discontinui a bagnomaria che permettono una lavorazione in tempi strettissimi della vinaccia.

**Azienda Agricola Francesco Poli**  
Via del Lago 13  
38096 Santa Massenza di Valledaghi (TN)  
Tel. +39 0461 340090  
[www.distilleriafrancesco.it](http://www.distilleriafrancesco.it) – [info@s.massenza.net](mailto:info@s.massenza.net)

**Pubblicato in**  
In Italia