



La notte degli alambicchi accesi

Nella "Piccola Nizza de Trent" dal 7 al 10 dicembre 2023

C'è un piccolo borgo, a pochi chilometri da Trento, che ogni anno, in occasione del ponte dell'Immacolata, si anima per accogliere i moltissimi visitatori che vi si recano per "La Notte degli Alambicchi Accesi".

Il borgo è Santa Massenza di Vallelaghi, paese di un centinaio di abitanti, definito la "Piccola Nizza de Trent", che vanta la più alta concentrazione di distillerie artigianali a conduzione familiare: ben 5, posizionate a pochi passi l'una dall'altra.

La notte degli alambicchi accesi a Santa Massenza è ormai un consolidato evento. In questo piccolo paesino della Valle dei Laghi, oltre ad uno splendido mercatino allestito negli avvolti del paese, dal 7 al 10 dicembre si sceglie l'arte della distilleria.



Un evento davvero originale: i gruppi di partecipanti dotati di radiocuffie, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, si immergeranno nelle distillerie del paese in un susseguirsi di tappe tra le quali Casimiro, Francesco Poli, Giovanni Poli e Maxentia.

Al loro interno, la magia di uno spettacolo dedicato a storie e curiosità della grappa artigianale, proposta anche in assaggio. E poi via, tutti insieme nella piazza centrale per l'ultimo grande brindisi. Affrettatevi a prenotare, perché i posti finiscono velocemente!

Imperdibili in zona anche una visita alla Casa Caveau del Vino Santo di Padergnone, omaggio a questa eccellenza del territorio, una passeggiata lungo il lago di Toblino con vista sul suo meraviglioso castello, seguito da un pranzo all'Hosteria Toblino, dove la cucina della tradizione incontra la creatività dello chef Sebastian Sartorelli. Per soggiornare nei dintorni, un'idea è l'accogliente Hotel Lillà di Terlago, con un'immane cena con tutto il gusto del Trentino presso la vicina Osteria Ca' dei Giosi.

LA GRAPPA TRENINA

Il disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino consente la distillazione fino al 31 dicembre. I produttori, forti della buona qualità dell'uva che ha fornito ottime bucce, stanno lavorando per offrire agli amanti di questo distillato le migliori esperienze degustative e olfattive, attraverso le monovitigno dedicate ai vini testimonial – dal Teroldego al Marzemino, dal Müller Thurgau a Nosiola e Vino Santo – ma anche le acquaviti di frutta legate alle produzioni locali e le produzioni più curiose, come quelle fatte con olio evo, genziana o altre radici dei boschi trentini.

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 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 l'impietosa, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

