

GRAPPA NEWS

DALLE AZIENDE

LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI NELLA CAPITALE DELLA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA

Posted on 21 Novembre 2023



Riprendiamo volentieri il comunicato di Garda Dolomiti - Azienda per il Turismo.

Esaltare quello che la terra produce: è questa la filosofia delle tante piccole aziende artigiane del Garda Trentino. Un sapere antico che oggi viene abbinato all'innovazione tecnologica per regolare agli ospiti esperienze di gusto speciali. Questo concetto spicca nel settore dei distillati, qui ricavati dalle vinacce rimanenti dalla vinificazione, seguendo un'economia circolare.

In particolare, il piccolo borgo di Santa Massenza, nella Valle dei Laghi in Garda Trentino, - tra profitti dolomitici in lontananza, distese di frutteti e vigneti, laghetti e castelli - può considerarsi la "capitale" della grappa artigianale, la cui tradizione risale al 1800.

Qui, la concentrazione di distillerie artigianali a conduzione familiare è la maggiore in tutta Italia e l'arte distillatoria è tramandata di generazione in generazione, custodita in particolare dalle famiglie Poli.

Il suo rigido processo produttivo, infatti, protetto dal disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, prevede l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e il metodo "a bagnomaria", dal calore uniforme, lento e continuo, per la migliore estrazione degli aromi.

Proprio fra queste distillerie, prezioso patrimonio storico-culturale, e fra le vie del borgo agghindato a festa, nei giorni dell'Immacolata dal 7 al 10 Dicembre, va in scena "La Notte degli Alambicchi Accesi": un coinvolgente spettacolo itinerante degli attori della Compagnia Teatrale Koinè, per valorizzare procedimenti scientifici e aspetti simbolici indispensabili per ottenere la vera grappa trentina.

L'evento è organizzato dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" con il supporto di Garda Trentino e Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Di volta in volta, gli spettatori saranno divisi in gruppi, dotati di radiocuffie e condotti tra le vie del borgo e all'interno delle cinque distillerie artigiane del paese - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia - che diventeranno così l'inedito palcoscenico per i cinque episodi itineranti che compongono lo spettacolo. Guidati dall'inconfondibile voce narrante del conduttore Patrizio Roeris, si potrà assistere a scene sulla fisica dell'alambicco, a performance video in cui si può bere l'alcool virtuale, a canti lirici in cui si distilla la poesia...

Search and hit enter...

GRAPPA NEWS

Autorizzazione del Tribunale di Brescia n. 37/1995 del 10/10/1995

Direttore responsabile: Luigi Odello

Editore: Centro Studi Assaggiatori

Direzione e redazione: Galleria Vittorio Veneto 9
c/o Centro Studi - 25128 Brescia

È vietata la riproduzione dei contenuti salvo
consenso dell'editore.

Iscriviti a Grappa News: le nostre ricerche di mercato, le tendenze sensoriali, i nuovi metodi e le analisi di prodotto.

Email:

ISCRIVITI

We respect your [email privacy](#).

We respect your [email privacy](#).

I dati forniti con il presente modulo sono trattati, al fine di espletare la tua richiesta, esclusivamente dal Centro Studi Assaggiatori per mezzo di persone appositamente incaricate.

Nell'espletamento della tua richiesta ci può essere la necessità di comunicare a terzi i tuoi dati: tali comunicazioni avverranno utilizzando le cautele previste dalla legge sulla tutela della privacy (decreto legislativo 196 del 30.06.2003).

Powered by [AWeber Email Marketing](#)

TAG

ALAMBICCO ALESSANDRO MARZADRO
ANALISI SENSORIALE ANTONIO EMALDI
ARMANDO COLLIVA MARSIGLI
AROMATIZZAZIONE ASSODISTIL BICCHIERE
BRUNO PILZER CENTRO STUDI ASSAGGIATORI
CESARE MAZZETTI CHIARA SOTTOCORNO
CONSORZIO DI TUTELA NAZIONALE DELLA GRAPPA
DISTILLAZIONE DISTILLERIA BERTAGNOLLI

Ad ogni tappa, 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.

L'ultima scena, si svolgerà nella piazza del paese con tutti i gruppi riuniti per un brindisi finale.

Ad accoglierli luci scintillanti, musiche gioiose, dolci profumi di cannella e biscotti... Negli stessi giorni, infatti, precisamente 2 e 3; 8, 9 e 10; 16 e 17 dicembre 2023 il borgo di Santa Massenza farà scoprire lo "spirito" autentico del Natale... In tutti i sensi! "Vite di Luce" è il mercatino dedicato ad artigianato, cultura e gusto.

Tra bancarelle scintillanti, spettacoli al chiaro di luna e la musica che si diffonde tra le viuzze, la dimensione raccolta di Vite di Luce fa brillare Santa Massenza con manufatti artigianali e prodotti enogastronomici, pronti da impacchettare e mettere sotto l'albero.

Nei medesimi giorni è aperta anche Casa Cateau del Vino Santo, spazio espositivo multimediale, luogo esperienziale e suggestivo per conoscere la storia del Vino Santo Trentino Doc. (www.casacateauvinosanto.com)

Per ulteriori informazioni e prenotazioni, è disponibile la pagina dedicata.

Foto Credits: Archivio Garda Dolomiti Spa

DISTILLERIA BOTTEGA

DISTILLERIA F.LLI CAFFO

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO

ELVIO BONOLLO

GRAPPA

GRAPPA: PROSPETTIVE

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE BONOLLO

GRAPPERIE APERTE

GRUPPO CAFFO 1915

IL CODICE SENSORIALE GRAPPA

INVECCHIAMENTO

ISTITUTO NAZIONALE GRAPPA

ISTITUTO TUTELA GRAPPA DEL TRENITINO

L'ASSAGGIO

LEGISLAZIONE

LUIGI ODELLO

MARIACARLA BONOLLO

MAZZETTI D'ALIVILLA

OLIATTO

OLIVE LA GRAPPA

PIANTE OFFICINALI

RONER DISTILLERIE