



La notte degli alambicchi accesi torna a illuminare il caratteristico borgo di **Santa Massenza** di Vallelaghi, **capitale della grappa trentina**. Un tour teatrale che da una distilleria all'altra svela la magia che **trasforma la vinaccia in prezioso distillato**. L'occasione perfetta per degustare alcuni tra i prodotti top della tradizione trentina. Dalla **grappa di Nosiola** a quella **di Vino Santo**. E sicuramente un ottimo modo per entrare nel vivo delle feste del Natale!



Fototeca Strada Vino Saperi Trentino, ph. M. Facci

5 distillerie, 5 degustazioni per La notte degli alambicchi accesi

Arte e tipicità. Teatro e distillerie. **Dall'8 all'11 dicembre 2022** torna l'appuntamento con **La notte degli alambicchi accesi**. **Spettacolo teatrale itinerante** che si snoda tra le strade del piccolo borgo di Santa Massenza in Trentino. Gli attori della **compagnia teatrale Koinè**, guidati dalla divertente **voce narrante di Patrizio Roversi**, fanno tappa nelle **cinque distillerie del paese**. Dalla Distilleria Casimiro alla Distilleria Francesco. E ancora la Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia.

Divisi in cinque gruppi, gli spettatori, **armati di radiocuffie**, avranno modo di conoscere le varie fasi di produzione della grappa. Scoprire l'antica storia di questo prodotto e soprattutto imparare l'utilizzo del **curioso**

alambicco.

Ad **ogni tappa** corrisponde, ovviamente, anche una **degustazione**. Assaggi delle varie versioni del distillato in abbinamento a dolci e specialità del territorio. Tra le degustazioni: la **grappa di Nosiola**, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi. E' anche l'**unica varietà a bacca bianca autoctona** della provincia. E ancora la **grappa di Vino Santo**. Vera chicca tra le grappe, si ottiene dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera.

Le performance previste sono sette, distribuite nei quattro giorni di manifestazione. La notte degli alambicchi accesi è un progetto 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. Il tutto nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate **#trentinowinefest**. Con la collaborazione inoltre di Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino.



Fototeca APT Trento Monte Bondone, ph. M. Miori

Con La notte degli alambicchi accesi alla scoperta della grappa

L'evento richiama ogni anno centinaia di visitatori da tutta Italia che con la loro allegria anticipano il clima natalizio nelle stradine del paese. Un'esperienza affascinante e coinvolgente che mette al centro proprio la "**magia**" dell'**arte antica di trasformare la vinaccia in prezioso distillato**. Un'occasione anche per accendere i riflettori sulle

distillerie, **prezioso patrimonio storico-culturale del borgo**. Non a caso la “piccola Nizza de Trent”, così come è chiamata **Santa Massenza di Vallelaghi**, è riconosciuta “**capitale della grappa artigianale**”. È infatti il luogo che vanta la **maggior concentrazione in Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare**.

In Trentino l'arte delle distillerie è una **tradizione familiare centenaria** e la produzione di grappa caratterizza fortemente tutto il territorio trentino. Come avviene per il vino, anche la grappa si connota in base al terroir di provenienza. Ogni zona, infatti, si contraddistingue per microclimi particolari, veri e propri habitat naturali ideali per diversi tipi di vite. La **grappa di Müller Thurgau** ad esempio si produce in particolare nella Valle di Cembra. Mentre la **grappa di Teroldego** nella Piana Rotaliana e ancora **quella di Marzemino** nella Vallagarina. E poi c'è la **grappa di Nosiola** che proviene dalla Valle dei Laghi e in particolare da Santa Massenza.



Fototeca APT Trento Monte Bondone, ph. M. Miori

La notte degli alambicchi accesi valorizza la tradizione

L'appuntamento con La notte degli alambicchi accesi valorizza, oltre alla **grappa artigianale trentina**, anche **le tecniche di produzione tradizionali**. Un'arte tramandata nel tempo, praticata da aziende distillatrici tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare.

Come previsto da disciplinare, lavorano esclusivamente **vinaccia freschissima**, in modeste quantità, per garantire **qualità, profumi ed eleganza** al prodotto finito. Il metodo utilizzato è quello tradizionale **“a bagnomaria” all’interno degli alambicchi di rame**, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, lento e continuo. In questo modo si garantisce la migliore estrazione degli aromi. Nel corso dell’operazione, i **mastri distillatori** separano l’essenza in testa, coda e cuore. Eliminano le prime due e mantengono solo quest’ultima, che rappresenta il meglio della produzione.

Limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto: sono le caratteristiche organolettiche che contraddistinguono la grappa.

Dal 1969 è attivo l’**Istituto Tutela Grappa del Trentino** con l’obiettivo di valorizzare il prodotto e promuoverlo. Il rigido disciplinare è finalizzato inoltre alla **salvaguardia del processo produttivo** della grappa artigianale, attraverso regole di autodisciplina e controlli severi.

Organi esterni si occupano di certificare la qualità del prodotto. Tra questi ad esempio la **Fondazione Mach, Istituto Agrario di San Michele all’Adige**, si occupa delle analisi di laboratorio. Mentre presso la **Camera di Commercio di Trento** è operativa una Commissione per l’esame organolettico.

di Elena Cogo



Fototeca Koine

INFORMAZIONI

www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi

www.tastetrentino.it/trentinowinefest

ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/natale-nelle-dolomiti/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/vino-e-sapori-del-trentino/>