

ALLA SCOPERTA DELLA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA

Dal 6 all'8 dicembre, **La notte degli alambicchi accesi di Santa Massenza**

Uno spettacolo per capire quali sono le caratteristiche distintive di questa tradizionale produzione che con i suoi 7.500 ettanidri l'anno rappresenta il 10% di quella nazionale.

La distillazione è un'arte complessa che necessita di grande competenza ed esperienza, come dimostra bene il tradizionale metodo di produzione della grappa artigianale trentina. Una complessità che merita però di essere raccontata e spiegata con un linguaggio accessibile a tutti, al fine di trasferire al meglio il vero valore che si nasconde all'interno di ogni sorso di questa eccellenza.

Per farlo, l'Associazione culturale "**Santa Massenza Piccola Nizza de Trent**" ha scelto di avvalersi della forza espressiva del teatro: da oltre 10 anni, in occasione del weekend dell'Immacolata, quest'anno **dal 6 all'8 dicembre** – a **Santa Massenza di Vallelaghi (TN)**, va infatti in scena **La notte degli alambicchi accesi**, manifestazione organizzata con il supporto di Apt Monte Bondone Valle dei Laghi e di Trentino Marketing e con il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Un vero e proprio **spettacolo itinerante**, a cura degli attori della compagnia teatrale Koinè, che si snoda attraverso le cinque distillerie del paese – Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia – e che ad ogni tappa **illustra gli aspetti fisici, storici e antropologici della distillazione**

della grappa attraverso un linguaggio divulgativo e divertente condito da un pizzico di ironia, grazie anche alla simpatia del noto conduttore televisivo **Patrizio Roversi**, che guiderà i partecipanti, muniti di radiocuffie, lungo tutto il percorso.

Un progetto che in dieci anni ha portato nel piccolo paese della Valle dei Laghi migliaia di curiosi, avvicinando a questo prezioso distillato nuove flotte di estimatori. Del resto, la **grappa artigianale trentina** è un'eccellenza del territorio amata in tutto il mondo, che con i suoi **7.500 ettanidri**, ottenuti da 25 mila tonnellate di vinacce, rappresenta **il 10% della produzione di grappa nazionale**. Merito della grande qualità delle materie prime – solo **vinacce attentamente selezionate**, provenienti dalle zone più vocate di produzione vitivinicola e lavorate quando sono ancora **fresche**, ricche di aromi e profumi – ma anche della tradizionale distillazione con **metodo "a bagnomaria" in alambicco discontinuo**, che garantisce un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto al fine di ottenere la migliore estrazione degli aromi.

Nel corso delle **cinque messe in scena dello spettacolo** che si susseguiranno nella tre giorni – alle 17.00 e alle 21.00 venerdì 6 e sabato 7 dicembre, alle 17.00 domenica 8 dicembre – vi sarà dunque modo di assaggiare alcune tra le più interessanti espressioni territoriali del distillato: dalla **grappa di Nosiola**, unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia, a quella di **Vino Santo**, ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera, fino a quella di **Rebo**, incrocio tra Teroldego e Merlot nato nel 1948 dall'ingegno di Rebo Rigotti, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele.

Santa Massenza di Valledelaghi (TN), 27 novembre 2019

La notte degli alambicchi accesi

La notte degli alambicchi accesi è un progetto a cura dell'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Istituto Tutela Grappa del Trentino, organizzato con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Vallelaghi.

La grappa del Trentino

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 limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.