

ALLA SCOPERTA DELLA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA



Categories: [Food](#), [News](#)

Santa Massenza di Vallelaghi (Tn), caratteristico borgo montano che conta centinaia di abitanti, detiene la più alta concentrazione di distillerie artigianali a conduzione familiare. Infatti se ne contano



cinque, **Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio&Mauro e Maxentia**, ubicate a pochi passi l'una dall'altra.

Questa suggestiva cornice alpina ospitava da tempo l'evento tradizionale "**La Notte degli Alambicchi Accesi**", annullato nel 2020 a causa della grave emergenza sanitaria.

Ma, pure nella difficile situazione, la distillazione continuerà fino al 31 dicembre 2020 ed i produttori, confortati dalla buona qualità dell'uva 2020 continuano a lavorare. Con l'obiettivo di offrire agli amanti di questo

distillato le migliori esperienze degustative e olfattive. Utilizzando per il distillato, uve di monovitigno dedicate tra cui **Teroldego, Marzemino, Müller Thurgau, Nosiola e Vino Santo**.

Ma anche producendo acquaviti di frutta legate alle produzioni locali e le produzioni più curiose, come con olio evo, genziana od altre radici dei boschi trentini. Inoltre, per consentire di degustarle comodamente a casa propria, è sufficiente scegliere tra le tante aziende che si sono attivate per effettuare spedizioni a domicilio. Tra le opportunità per conoscere le storie che si celano dietro al bicchiere, la **Strada del Vino e dei Saponi del**





Trentino propone "**Alambicchi e Castelli**". Si tratta di un'entusiasmante proposta vacanza di tre giorni. Con un programma che prevede una visita di suggestivi manieri del **Trentino** e nelle distillerie socie dell'Associazione.

Ma anche l'esperienza "**Vinacce e Alambicchi**", per trascorrere un pomeriggio in compagnia di un produttore di grappa che illustrerà l'antica tradizione familiare, con la sempre gradita degustazione guidata finale.

Idee regalo che possono essere acquistate adesso per essere fruite tutto l'anno, quando la situazione sanitaria lo

permetterà. Anche se il periodo ideale è dal mese di settembre in poi, quando le vinacce arrivano fresche dalle aziende vinicole pronte per essere lavorate. Così per l'occasione è possibile ammirare gli affascinanti alambicchi in funzione.

www.stradavinotrentino.com

www.tastetrentino.it

(Piergiorgio Felletti)