**Trentodoc e Grappa del Trentino per i brindisi natalizi**

**IL TRENTINO NEL BICCHIERE PER FESTEGGIARE L’INVERNO**

**Trentodoc è l’espressione diretta della terra che lo produce, e già il claim “bollicine di montagna” evoca naturalmente il Trentino. Tanto quanto la produzione della Grappa è una pratica che in questa terra affonda le proprie radici nella notte dei tempi**

Il vino è forse la cosa più vicina all’anima di un territorio. In una bottiglia si incontrano tutti i dettagli dei luoghi che si attraversano, semplicemente chiudendo gli occhi e lasciandosi andare all’immaginazione. Il Trentino è un territorio piccolo, ma dalla grande varietà climatica, a partire dal Garda, con il suo microclima di stampo mediterraneo, fino alle vette delle Dolomiti; è questa diversità di territori che influenza le uve che diventeranno Trentodoc, dopo il lungo processo di spumantizzazione, realizzando il miracolo di questo “**metodo classico”** così apprezzato in tutto il mondo.

E’ l’aria delle montagne trentine, sottile e frizzante come i cristalli di neve, che gli conferisce quell’inconfondibile tocco di purezza ed eleganza propriamente “sparkling”, ma per arrivare a quel risultato l’uomo rimane un fattore determinante. Trentodoc viene prodotto da uve Chardonnay, più Pinot bianco e/o Pinot nero, ed è uno spumante metodo classico: dopo la prima fermentazione si ottiene il vino fermo base al quale, una volta imbottigliato, vengono aggiunti lieviti e zuccheri che servono a far partire la seconda fermentazione. Questa cosiddetta “rifermentazione in bottiglia” è la fase che, attraverso lo sviluppo di anidride carbonica, conferisce naturalmente le irrinunciabili bollicine. Per fare un Trentodoc serve anche tanta, tanta pazienza: le bottiglie, infatti, dopo la fase finale della sboccatura, che è l’eliminazione dei residui dal collo della bottiglia ed il successivo rabbocco con il “liqueur d’expédition” segreto di ogni produttore, trascorreranno un periodo di maturazione lungo almeno 15 mesi, ma che può arrivare fino a 10 anni.

Sono oggi 53 le case spumantistiche trentine, che producono annualmente quasi 10 milioni di bottiglie. L’elenco completo delle cantine si può trovare sul sito dell’ **Istituto Trento Doc** ([www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)), l’associazione che, dalla sua fondazione nel 1984, tutela lo spumante [metodo classico](https://www.trentodoc.com/it/metodo-classico/) trentino con il disciplinare di produzione, e promuove, in Italia e nel mondo, il marchio collettivo territoriale.

Dalle più piccole alle più grandi, in ognuna di queste cantine produttrice il valore aggiunto è il medesimo: etichette diverse, ognuna con la firma della casa di appartenenza, abilità e precisione di un lavoro svolto per lo più ancora a mano. E, per esempio, questa è anche la qualità che ha permesso a **casa Ferrari** di essere stata votata come **“Sparkling Wine Producer of the Year”** al The Champagne & Sparkling Wine World Championships, per la terza volta, ricevendo ben 15 medaglie d’oro per i suoi Trentodoc.

Lo spumante Trentodoc, nelle sue 3 tradizionali accezioni **Brut, Rosè e Millesimato Riserva**, si è affermato come compagno a tavola a tutto pasto. Nella versione tradizionale Brut, è senz’altro perfetto da accompagnarsi agli **aperitivi**: da provare, magari accomodati in uno dei tanti bar del centro di Trento o Rovereto, abbinato a **Trentingrana, miele o composte, e frutta secca**. La versione Rosè, più strutturata, è perfetta in abbinamento ai **primi piatti: il risotto al Teroldego**, uno dei piatti della tradizione in Trentino è l’ideale. Ma anche per accompagnare la **pizza**, il piatto più noto della tradizione culinaria italiana questo metodo classico regala momenti di gioia. Un abbinamento inedito tra due simboli del made in Italy. La versione Riserva delle bollicine di montagna, infine, va a pieno diritto a far compagnia ai **secondi piatti: un trancio di salmerino in crosta di rafano, spinaci e salsa al Trentodoc** può rappresentare il momento clou del cenone di San Silvestro.

Per chi invece vuole gustare il Trentodoc in compagnia, due sono gli eventi che si svolgeranno in contemporanea a Trento città, nel periodo che precede il Natale e assolutamente da non perdere. Dal 21 novembre all’ 8 dicembre **Trentodoc: Bollicine sulla città** si svolge, comeogni anno, a Palazzo Roccabruna. Organizzato dall’Istituto Trento Doc presso l'Enoteca provinciale del Trentino per rendere omaggio al mondo delle bollicine trentine metodo classico. La rassegna offre la possibilità di degustare le più significative etichette delle aziende produttrici, nel corso di tre fine-settimana. Approfondimenti, visite, eventi, percorsi didattici in cantina, ma soprattutto tante bollicine trentine. Con **Happy Trentodoc**, invece, le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Ristoranti, osterie, bar ed enoteche di Trento propongono stuzzicanti abbinamenti rigorosamente “sparkling”, per rendere più frizzante l’aperitivo 100% trentino.

**La Grappa del Trentino**

La grappa è un distillato di vinacce, che è la massa solida ricavata dall'uva composta da graspi, bucce, vinaccioli, sostanze organiche, minerali e una modesta percentuale di materie cellulose della polpa, di tartariche e cellule di fermenti. La lavorazione inizia subito dopo la vendemmia, le vinacce giungono in distilleria poche ore dopo la pressatura delle uve, completamente diraspate, e vengono poste in apposite vasche dove svolgono la fermentazione alcolica in ambiente anaerobico e controllato. Alla fine della fermentazione che dura circa una settimana, vengono immediatamente passate nell’alambicco per ricavarne la grappa. L'operazione principale della distillazione della grappa dalle vinacce consiste nel cosiddetto taglio di “testa” e di “coda”, cioè nell'eliminazione delle parti estreme del distillato che sono ricche di metanolo, dannoso alla salute dell'uomo, mentre la parte centrale, quella che normalmente viene chiamata "cuore", è la più pregiata, e proprio nel saper cogliere questo "cuore" sta l'abilità dei distillatori.

Gli attuali alambicchi sono realizzati in rame e del tipo discontinuo a bagnomaria: caricata la caldaia, estraggono gli aromi e l'alcool, conservano il cuore, scartano testa e coda, poi, una volta svuotata la caldaia, ricominciano da capo. Per questo si parla di distillazione discontinua, e il sistema di riscaldamento della caldaia è a vapore immesso in un intercapedine che porta la vinaccia in ebollizione. Grazie a questi accorgimenti ed usando vinacce selezionate e non torchiate, la grappa prodotta non ha bisogno di correzioni se non di una diluizione del tenore alcolico. Per questo è senz'altro il distillato più ecologico, e quello che maggiormente evoca la natura e la terra. La grappa in Trentino è storia, tradizione e natura, ma anche sapere e rigore produttivo garantiti dal **marchio** **“Trentino Grappa”**; il sigillo a forma di **Tridente**, che è garanzia di utilizzo di vinacce esclusivamente trentine, e di un processo di distillazione soggetto ad accurati controlli chimici per il rispetto dei parametri organolettici. Si tratta di un processo complesso e accurato, unico in Italia, e per la tutela di questa produzione opera dal 1969 **l’Istituto Tutela Grappa del Trentino**, composto da 25 soci, raggruppando la quasi totalità della produzione trentina.

Alla storia della Grappa in Trentino è indissolubilmente legata quella di **Santa Massenza**, un antico borgo della Valle dei Laghi, nei pressi del lago di Toblino, che vanta la più alta concentrazione di alambicchi al mondo, e che può essere considerato la culla della grappa artigianale: qui l’arte distillatoria è realmente una tradizione centenaria, tramandata da generazioni. Le prime licenze per poter distillare rilasciate agli abitanti di Santa Massenza risalgono al 1800, e la prima distilleria era situata all’interno del Palazzo Vescovile; qui i contadini portavano la propria vinaccia a distillare per ricavarne qualche litro di grappa, a quei tempi molto prezioso per sostentamento anche economico. Dai primi del 1900 si registra un fiorire di tante nuove piccole distillerie familiari, fino ad arrivare a quota 13 licenze negli anni ‘60, una cifra record per un paese di poco più di 100 abitanti, praticamente una ogni famiglia. Ma ancora adesso che le distillerie del borgo si sono ridotte a cinque, a partire da metà settembre fino alla fine di dicembre tutti gli abitanti del paese, in pratica, si dedicano all’antica arte della distillazione di qualità! É in questo scenario che ogni anno, prima di Natale, si celebra **La notte degli alambicchi accesi**, quest’anno dal 6 all’8 di dicembre 2019. Le distillerie storiche del Trentino, come ogni anno, saranno al centro di uno spettacolo itinerante lungo le vie del borgo di Santa Massenza: l’intimità dei mercatini e la tradizione degli alambicchi che si rinnova da più di un secolo. Un evento in cui si rivive il passato, si celebra la finezza della grappa di oggi e si brinda al suo futuro. Verranno raccontati i procedimenti scientifici e quelli simbolici indispensabili per ottenere, come lo fa la distillazione, la separazione della materia leggera da quella pesante e tutte le evoluzioni necessarie per arrivare all'elevazione della qualità. Essendo lo spettacolo itinerante i partecipanti, dotati di cuffie, verranno guidati lungo le vie del paese per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco, a performance video in cui si può bere perché l'alcool è virtuale, a canti lirici in cui si distilla la poesia e a sobri brindisi in cui la grappa può ancora svolgere la sua funzione sociale.

Trento, agosto 2019