

Gemme del Trentino: le 4 valli della grappa

scritto da Emanuele Fiorio | 18 Giugno 2024



Il Trentino, con le sue montagne maestose e le valli incantate, è la culla di alcune delle grappe più pregiate d'Italia. Questo distillato, ottenuto dalla vinaccia – il residuo solido della lavorazione dell'uva, formato da bucce, vinaccioli e, a volte, anche da graspi – è un vero e proprio **tesoro del territorio**, frutto di una tradizione secolare tramandata di generazione in generazione.

Un ruolo cruciale nella salvaguardia e nella promozione di questo patrimonio enologico è svolto dall'[Istituto Tutela Grappa del Trentino](#). Fondato con l'obiettivo di garantire la qualità e l'autenticità della grappa trentina, l'Istituto riunisce i principali produttori della regione e stabilisce **standard di produzione che valorizzano le caratteristiche uniche di ogni zona e vitigno**. Grazie al lavoro dell'Istituto,

la grappa trentina non solo preserva la sua identità storica, ma si rinnova continuamente, conquistando nuovi appassionati in tutto il mondo.

In questo approfondimento, esploreremo **quattro zone emblematiche per la grappa trentina**, ognuna con le sue particolari caratteristiche e i suoi vitigni unici, che conferiscono alle rispettive grappe **caratteri distintivi e inconfondibili**.

Valle dei Laghi, Santa Massenza: la Grappa di Nosiola

Situata nella suggestiva Valle dei Laghi, Santa Massenza è un piccolo borgo che racchiude una grande tradizione nella distillazione della grappa. Qui la Nosiola trova il suo habitat ideale grazie al microclima favorevole creato dall'Ora del Garda, il vento che risale dal Lago di Garda.

La **Nosiola** è un vitigno a bacca bianca tipico della zona di Toblino e della Valle dei Laghi in Trentino, considerato autoctono anche di Lavis, in provincia di Trento. Il nome del vitigno deriva dalle sue note di nocciola (dal termine dialettale “nosela”) o dal colore dorato e la croccantezza delle bacche. La Nosiola è caratterizzata da bucce spesse, maturazione tardiva e facilità di essiccazione. La sua capacità di appassimento e la concentrazione zuccherina delle uve essicate ne fanno una **base eccellente per la produzione di grappe aromatiche, delicate e floreali, con note di mandorla e nocciola e una piacevole dolcezza**.

La fermentazione delle vinacce di Nosiola, seguita da una distillazione lenta e meticolosa, conferisce a questo distillato una finezza e una morbidezza uniche. L'invecchiamento in botti di rovere arricchisce ulteriormente la grappa, donandole un bouquet complesso e raffinato, ideale per chi cerca **un'esperienza di degustazione elegante e ricca di sfumature**.

Le distillerie di Santa Massenza sono custodi di una tradizione che risale al Cinquecento, quando i contadini locali erano incaricati della distillazione per conto del Principe Vescovo di Trento. Questa lunga storia di sapienza artigianale è oggi celebrata anche attraverso eventi come la **“Notte degli alambicchi accesi”**, che permette ai visitatori di immergersi nei riti antichi della distillazione e di assaporare le grappe direttamente dai produttori.



Fototeca Trentino Marketing S.p.A. – foto di Giorgio Deflorian

Val D'Adige, Piana Rotaliana: la Grappa di Teroldego

Spostandoci nella Piana Rotaliana, incontriamo il Teroldego, considerato il “principe” dei vitigni trentini. Questa zona, caratterizzata da terreni alluvionali e un clima favorevole, è particolarmente vocata alla coltivazione del Teroldego, da cui si ottiene una grappa potente e robusta.

Il **Teroldego**, considerato il vitigno a bacca nera più

importante del Trentino, ha origini che risalgono alla Valpolicella, dove era noto come Tirodola. Questo vitigno ha trovato il suo habitat ideale nella **Piana Rotaliana, area pianeggiante circondata dalle Dolomiti**. Le uve di Teroldego sono caratterizzate da grappoli medio-grandi, allungati e mediamente compatti, con acini di media grandezza e buccia spessa e coriacea. La produzione di grappa da Teroldego beneficia della sua **ricca aromaticità e complessità**, conferendo al distillato note fruttate di mora, prugna e ciliegia, accompagnate da sentori speziati e terrosi.

La distillazione delle vinacce di Teroldego, effettuata con il metodo tradizionale a bagnomaria, garantisce la preservazione dei ricchi aromi varietali. Il risultato è una **grappa corposa e strutturata, perfetta per chi ama i sapori decisi e profondi**.

Nella Piana Rotaliana, la grappa è parte integrante della cultura locale. Le distillerie storiche, spesso a conduzione familiare, portano avanti con orgoglio la tradizione, mantenendo alti standard di qualità e innovando nel rispetto delle tecniche tradizionali. Ogni bottiglia di grappa di Teroldego è il frutto di un processo che valorizza al meglio le caratteristiche del vitigno e del territorio, offrendo un prodotto che racconta la storia e l'identità di questa terra.



Fototeca Trentino Marketing S.p.A. – foto di Romano Magrone

Val di Cembra: la Grappa di Müller Thurgau

La Valle di Cembra, con i suoi terrazzamenti scoscesi e il clima fresco, è la patria del Müller Thurgau, un vitigno che qui esprime al meglio le sue caratteristiche. La grappa ottenuta da queste vinacce è nota per la sua **freschezza e la sua eleganza**.

Il **Müller-Thurgau** è un vitigno a bacca bianca nato da un incrocio tra Riesling e, probabilmente, Chasselas, creato dallo svizzero Hermann Müller nel 1882. Questo vitigno è ampiamente coltivato in Europa, con una presenza significativa in Trentino-Alto Adige. In particolare, nella **Val di Cembra**, il Müller-Thurgau sviluppa aromi eleganti grazie ai **suoli calcarei e alle condizioni climatiche favorevoli**.

La grappa prodotta da questo vitigno si caratterizza per il suo bouquet aromatico fresco e fragrante, con note di mela

verde, fiori bianchi e agrumi. La distillazione avviene con il metodo discontinuo, che consente di ottenere un distillato fine e pulito, capace di esprimere tutta la freschezza e la vivacità del Müller Thurgau. Questo tipo di grappa è **ideale come digestivo o per accompagnare dolci leggeri e fruttati.**

La Val di Cembra è nota anche per il suo paesaggio mozzafiato, con vigneti terrazzati che sembrano sfidare la gravità. Questa zona, oltre a essere un paradiso per gli **amanti della natura e del trekking**, è un esempio perfetto di come la viticoltura e la produzione di grappa possano convivere in armonia con l'ambiente, rispettando e valorizzando il territorio.



Archivio fotografico – Istituto Tutela Grappa del Trentino

Vallagarina: la Grappa di Marzemino

Infine, nella Vallagarina, troviamo il Marzemino, un vitigno rosso che ha trovato in questa valle il suo terroir ideale. La grappa di Marzemino è un distillato di grande personalità, che riflette le caratteristiche del vitigno e del territorio.

Il **Marzemino** è un vitigno originario del Veneto, ma diffuso anche in Trentino, Lombardia, Friuli ed Emilia. Questo vitigno ha grappoli lunghi e compatti, con acini di media grandezza e buccia fine e resistente. La grappa derivata dal Marzemino è caratterizzata da un **profilo aromatico ricco e complesso, con note di frutti rossi, spezie e una piacevole sapidità** che rendono il distillato particolarmente pregiato e adatto a diverse occasioni di degustazione.

La distillazione, sempre secondo il metodo tradizionale, esalta i sentori varietali del Marzemino, creando una **grappa dal gusto avvolgente e persistente**. L'invecchiamento in botti di legno può aggiungere ulteriori strati di complessità, con delicate note di vaniglia e tabacco.

La Vallagarina è una terra ricca di storia e cultura, dove la viticoltura e la distillazione sono parte integrante della vita quotidiana. Le distillerie della zona sono rinomate per la loro dedizione alla qualità e per la capacità di innovare pur mantenendo viva la tradizione. La grappa di Marzemino rappresenta l'essenza di questa valle, unendo il passato e il presente in un distillato che è al tempo stesso classico e moderno.



Fototeca Trentino Marketing S.p.A. – foto di Daniele Lira

Le grappe del Trentino sono il risultato di una lunga tradizione artigianale e di un profondo legame con il territorio. **Ogni zona di produzione e ogni vitigno conferiscono a queste grappe caratteristiche uniche**, rendendole autentiche espressioni della cultura e della storia trentina. Dalla delicatezza della Nosiola di Santa Massenza alla robustezza del Teroldego della Piana Rotaliana, dalla freschezza del Müller Thurgau della Valle di Cembra alla complessità del Marzemino della Vallagarina, ogni sorso di grappa racconta una storia di passione, maestria e tradizione.

Le grappe del Trentino sono **veri e propri racconti liquidi** che parlano di **terre, famiglie e culture** trentine che, attraverso i secoli, hanno perfezionato l'arte della distillazione, regalando al mondo autentici tesori da gustare e apprezzare.