

Istituto Tutela Grappa del Trentino, doppio focus: eccellenza produttiva e sviluppo “spirit tourism”

scritto da Emanuele Fiorio | 6 Ottobre 2025



In Trentino la distillazione 2025 promette grappe di alto livello grazie a vinacce autoctone sane. L'Istituto Tutela valorizza la produzione “km 0” e spinge sullo “spirit tourism”: distillerie aperte, eventi esperienziali come “Spiriti in scena” e percorsi emozionali per far scoprire storia, tecnica, gusto e identità territoriale della grappa trentina.

In Trentino, il profumo intenso delle vinacce fresche e il calore degli alambicchi accesi segnano l'inizio di un **rito antico che si rinnova: la distillazione**. La stagione 2025 si

apre sotto auspici positivi, promettendo un'annata di Grappa del Trentino di grande pregio, mentre il settore investe in strategie innovative per raccontare il suo distillato di bandiera, trasformando la tradizione in un'autentica esperienza turistica.

Un'annata di qualità nel segno dei vitigni autoctoni

Secondo l'[Istituto Tutela Grappa del Trentino](#), i presupposti per un'ottima annata ci sono tutti. Nonostante una stagione agronomica non semplice, le uve sono arrivate alla raccolta con una buona maturazione e una giusta acidità. Questo si traduce in una materia prima eccellente: **bucce fresche e ricche di profumi**, pronte a essere trasformate in distillati di carattere. Le previsioni indicano che **le grappe da bacca bianca saranno particolarmente profumate e aromatiche**, mentre **dai vitigni a bacca rossa si otterranno ottime basi, ideali anche per lunghi invecchiamenti**.

“Al momento della raccolta le varietà autoctone utilizzate anche per la distillazione della nostra grappa si sono presentate con una buona qualità in generale – ha evidenziato **Alessandro Marzadro, Presidente dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino** – come sempre poi il **grande lavoro di collaborazione tra viticoltori trentini e produttori di grappa ha ancora una volta permesso di avere delle ottime bucce da distillare** in maniera rapida e sapiente come da tradizione dei distillatori Trentini e alla fine il risultato esalterà le singole varietà del nostro territorio”.

È questo il cuore del **valore aggiunto del Trentino**, un principio che si concretizza nella filosofia del **“KM 0”**: l'obbligo di utilizzare esclusivamente vinacce trentine, distillate entro la fine dell'anno, garantisce un'unicità e una qualità che posizionano la Grappa del Trentino come un'eccellenza nazionale, rappresentando circa il 10% della

produzione totale italiana con 2,5 milioni di bottiglie.

Turismo della grappa: le distillerie diventano centri di attrazione turistica

Parallelamente alla produzione, **cresce l'interesse per il turismo legato alla grappa (spirit tourism)**, un settore che secondo Marzadro è in una fase transitoria: "Il consumo degli spirits o è molto qualificato o molto basso, la grappa si colloca in quella fascia da scoprire e sicuramente si rivolge ad un consumatore scopritore. Se parliamo di italianità la grappa oltre che rappresentare un prodotto **racconta la nostra tradizione distillatoria, oggi vero valore per argomentare e far apprezzare il nostro distillato di bandiera**".

Per intercettare questo nuovo pubblico, **l'Istituto sta promuovendo iniziative che vanno oltre la semplice degustazione**, puntando sulla cultura e sull'emozione.

Un esempio emblematico è la **partecipazione al festival [Dolo-Vini-Miti](#)**, in programma dal 9 al 12 ottobre tra le valli di Cembra e Fiemme. Qui, l'Istituto Tutela Grappa del Trentino ha ideato un evento unico nel suo genere: **"[Spiriti in scena](#)"**. Sabato 11 ottobre, la Distilleria Pilzer diventerà il palcoscenico di una cena spettacolo dove **il mondo della grappa verrà raccontato attraverso sketch teatrali**. Tra un alambicco e l'altro, gli spettatori potranno scoprire i gesti dei distillatori, le fasi produttive e le storie di chi, da generazioni, custodisce questo antico sapere.

"È importante poter promuovere la grappa in maniera distintiva ed inedita," ha commentato Marzadro a proposito dell'iniziativa, **"attraverso eventi che sappiano andare oltre al calice per lasciare un segno indelebile in chi li vive"**. Questa visione **trasforma le distillerie, visitabili soprattutto nel periodo autunnale di piena attività, in veri e propri centri di attrazione turistica**.

Grappa trentina: tradizione distillatoria secolare, patrimonio da comunicare

L'approccio innovativo del settore si fonda sulla profonda consapevolezza del valore intrinseco del prodotto. La **grappa trentina**, infatti, non è solo un distillato, ma **l'espressione di una tradizione distillatoria secolare** che costituisce il vero patrimonio da comunicare per far apprezzare questo simbolo italiano.

È proprio la combinazione tra una produzione di eccellenza, garantita da un'annata promettente e da un disciplinare rigoroso, e una narrazione capace di coinvolgere ed emozionare, a delineare il futuro della grappa del Trentino. Un futuro in cui **la qualità si sposa con l'esperienza e il gesto del distillatore diventa parte di un racconto più ampio, autentico e genuino, pronto per essere scoperto.**

Punti chiave:

1. **Qualità 2025:** vinacce autoctone mature garantiscono basi aromatiche e di carattere.
2. **Filiera KM 0:** uso esclusivo di vinacce trentine distillate entro l'anno, per autenticità e controllo qualitativo.
3. **Dimensione produttiva:** la Grappa del Trentino rappresenta un'eccellenza con volumi significativi (**≈ 2,5 milioni** di bottiglie, **~10%** produzione nazionale).
4. **Spirit tourism in crescita:** distillerie come mete esperienziali con visite, degustazioni e iniziative come **"Spiriti in scena"**.
5. **Valorizzazione narrata:** un mix di tradizione secolare e format emozionali per comunicare identità e tecnica della distillazione.

