

Dal sentiero al rifugio: l'autunno ha il gusto della grappa trentina

scritto da Emanuele Fiorio | 6 Ottobre 2026



In autunno i sentieri trentini si svuotano e i boschi si tingono di rame. Si sale piano, fino al rifugio, dove una stufa accesa attende chi cammina. Qui la grappa trentina diventa rito di ospitalità e condivisione: un assaggio misurato, gli abbinamenti d'alta quota e il tempo ritrovato di stare insieme, davanti al fuoco.

Ci sono momenti, in autunno, in cui **i boschi trentini sembrano trattenere il fiato**. I larici hanno preso il colore del miele, i faggi quello del rame, l'erba dei pascoli ha smesso di crescere vigorosamente. L'aria è così limpida che le cime, a chilometri di distanza, paiono a portata di mano. Si cammina, e ogni rumore ha un'eco: il passo sulle foglie, il tintinnio

di una borraccia, un corvo che si sposta da un versante all'altro.

Poi, verso metà pomeriggio, dopo la salita, **compare il rifugio**. Un filo di fumo dal comignolo, i vetri appannati, una porta che si apre su un odore di legna, di brodo e di pane. Ci si toglie gli scarponi, si stendono le mani verso la stufa, e da qualche parte, su una mensola, c'è quasi sempre una bottiglia trasparente. **In quel punto preciso della giornata il sentiero e la grappa del Trentino si incontrano**. È lì che questo racconto vuole portare chi legge, passo dopo passo.

Autunno, la stagione lenta dell'escursionismo trentino

L'outdoor è, senza troppi giri di parole, la vocazione turistica più autentica del Trentino. Le Dolomiti, riconosciute Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, i massicci del Brenta e dell'Adamello, la lunga dorsale selvaggia del Lagorai: un territorio attraversato da una **rete fitta di sentieri, malghe e rifugi**, dove si cammina per un giorno o per una settimana. L'estate ha i suoi riti e le sue folle. L'autunno ha altro da offrire.

In autunno i sentieri si svuotano e i colori si accendono. La luce è più bassa e radente, le giornate si accorciano, e questo impone un ritmo diverso: si parte presto, si sale senza fretta, si calcola di arrivare al rifugio con il sole ancora alto. **È il tempo del camminare lento**, quello che non misura solo i chilometri ma anche le soste. Ci si ferma a guardare una valle che cambia colore, a riempire la borraccia a una fontana, ad ascoltare il vento tra gli abeti. E intanto, senza dirlo, si prepara il piacere che verrà, perché **ogni sapore è più netto quando lo si è guadagnato con le gambe**.

Il percorso prepara così anche il momento successivo. Dopo una salita, il corpo cerca ristoro e il paesaggio sembra suggerire spontaneamente un luogo caldo in cui fermarsi. **Il rifugio**

diventa allora una sorta di naturale punto di approdo: non soltanto un riparo, ma uno spazio nel quale ritrovare il piacere della tavola e della conversazione.

Ed è qui che la grappa assume un significato particolare. La stessa grappa assaggiata al termine di una camminata autunnale assume un significato diverso. Arriva dopo ore trascorse all'aperto, dopo la fatica della salita e la soddisfazione della discesa. Fuori ci sono il bosco, il vento e le montagne; dentro, una stufa accesa, il profumo della cucina e le voci di chi si è appena seduto a tavola.

È in questo passaggio che il distillato diventa parte di un'esperienza più ampia. La grappa non è soltanto ciò che si trova nel bicchiere, ma anche il momento in cui quel bicchiere viene condiviso.

La grappa, ultimo passo del percorso

Nel rapporto tra montagna e distillato esiste una familiarità antica. La **grappa trentina** nasce da una materia prima profondamente legata al territorio vitivinicolo e porta con sé una cultura fatta di gesti, competenze e attese. In quota, però, il suo valore non si esaurisce nelle caratteristiche organolettiche. Un piccolo calice può diventare il segno che il viaggio sta entrando nella sua fase più conviviale.

Non si tratta necessariamente di bere molto, né di trasformare la grappa in una ricompensa fine a sé stessa. Al contrario, **il suo fascino sta proprio nella misura:** un assaggio consapevole, magari condiviso dopo il pasto, capace di accompagnare una conversazione mentre fuori la temperatura scende e dentro il rifugio il fuoco continua a crepitare.

È una dimensione della montagna che appartiene alla cultura dell'ospitalità trentina: accogliere chi arriva, offrire qualcosa di caldo, mettere in tavola i prodotti del territorio e concedersi il tempo per stare insieme.

La **Grappa del Trentino** è un'**Indicazione Geografica** riconosciuta, un legame formale fra il distillato e la sua terra. L'Istituto Tutela Grappa del Trentino ne custodisce l'identità e la racconta, perché dietro ogni bottiglia ci sono valli, uve e mani precise.

Gli abbinamenti d'alta quota

In rifugio la cucina è generosa, e la grappa trova il suo posto con naturalezza. Non serve un sommelier: basta ascoltare il piatto.

Le **grappe giovani** sono quelle che non hanno mai visto il legno: limpide come acqua di sorgente, con profumi netti d'uva e una freschezza che pulisce il palato. Servite fresche, fra gli 8 e i 10 gradi, sono le compagne naturali dei **piatti robusti della tradizione**: i canederli, la polenta con i funghi e il formaggio fuso, la luganega con i crauti, lo stufato, la zuppa d'orzo. Il grasso e la sapidità di questi piatti trovano nel distillato un contrappunto vivo, e il pasto si chiude in equilibrio.

Le **grappe di uve aromatiche**, come Moscato e Traminer, sono più eleganti e sfumate. Con i **formaggi d'alpeggio di media stagionatura** giocano sul contrasto fra la dolcezza floreale del distillato e la sapidità del latte di malga.

Le **grappe affinate in legno**, dal riflesso paglierino, hanno passato qualche mese in botte e ne hanno tratto morbidezza e un accenno di vaniglia. Sono le grappe delle pause di metà pomeriggio, buone con i **formaggi più maturi, con le noci, con le castagne arrostate**.

Poi arrivano le **grappe invecchiate e le riserve barricate**. Secondo la normativa italiana la grappa invecchiata riposa almeno dodici mesi in legno, la riserva o stravecchia almeno diciotto. In quegli anni il colore vira all'ambra e il profumo si fa di frutta secca, vaniglia, spezie dolci, cacao. È il

momento dello **strudel di mele caldo**, con la cannella, l'uvetta e i pinoli ancora tiepidi, ma anche dello **zelten**, della **torta di grano saraceno**, di un **quadretto di cioccolato fondente**. Il dolce porta la cannella, la grappa porta il legno, e insieme scaldano il fondo della giornata.

Il rito della stufa: la grappa è convivialità

Ciò che la grappa racconta in quota è soprattutto un gesto. In rifugio non si beve da soli: il bicchiere passa, si versa a turno, spesso lo porta il gestore a fine pasto come un saluto, un modo di dire che la giornata è stata buona. Si parla piano, ci si scambia i sentieri portati a termine e quelli ancora da affrontare, si guardano le luci che si accendono nella valle. Chi a mezzogiorno era un estraneo, la sera è un compagno di tavola.

In questo **la grappa somiglia alla montagna: non ha fretta e premia chi si prende il tempo.** Il rito sociale della condivisione è una forma di ospitalità che appartiene alla cultura alpina da molto prima che qualcuno la chiamasse turismo esperienziale.

Il ritorno, con il calore addosso

Poi si riparte. La luce è già bassa, dai boschi sale un odore di resina e di umidità, in fondovalle cominciano ad accendersi le finestre. Il tepore della stufa accompagna ancora per un tratto di sentiero, poi si scioglie e diventa ricordo. Resta il sapore, resta una frase detta al tavolo, resta la voglia di tornare quando la neve imbiancherà le cime e il rifugio sarà, per qualche mese, soltanto un puntino di luce lontano.

Camminare in Trentino d'autunno significa attraversare il tempo con lentezza. La grappa del Trentino ne ferma un istante: un bicchiere di grappa trentina e attorno persone che hanno appena percorso un tratto di vita assieme. Il vero

lusso, in fondo, è donarsi il tempo per questi rituali.

Punti chiave:

1. **Autunno, stagione lenta:** sentieri più vuoti, luce bassa e ritmo calmo trasformano l'escursione in un viaggio nel paesaggio trentino.
2. **Il rifugio come approdo:** dopo la salita è il luogo dove ritrovare la tavola, il calore della stufa e la conversazione.
3. **Un legame riconosciuto:** la Grappa del Trentino è un'**Indicazione Geografica**, custodita e raccontata dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino.
4. **Abbinamenti d'alta quota:** le grappe giovani, servite **fresche tra gli 8 e i 10 gradi**, con canederli e polenta; le invecchiate e le riserve con strudel, zelten e cioccolato fondente.
5. **Il rito della condivisione:** un **assaggio consapevole** è più un gesto di ospitalità che una ricompensa.