A Vinitaly, l’Istituto Tutela Grappa del Trentino celebra la tradizione della distillazione

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Aprile 2025



All’edizione 2025 di Vinitaly, l’Istituto Tutela Grappa del Trentino celebra la tradizione della distillazione con un ampio spazio dedicato alle grappe trentine. Il pubblico potrà partecipare a degustazioni guidate e corsi di miscelazione, con focus sulle tecniche di preparazione di cocktail a base di grappa. Un brindisi speciale è in programma il 7 aprile.

Pad. 3 (Trentino) Stand D1, sono le coordinate per trovare l’Istituto Tutela Grappa del Trentino e scoprire i gioielli della distillazione italiana in uno spazio che ospiterà la totalità delle etichette dei soci che hanno fornito una grappa

giovane e una invecchiata. L'ampio e suggestivo spazio, ampiamente visibile grazie alla posizione all'ingresso del padiglione Trentino, sarà ancora in condivisione con lo stand del Consorzio Vini del Trentino che da due anni ha stretto una partnership con l'Istituto per la promozione. «Porteremo tutti i nostri prodotti, le nuove annate, ma soprattutto con un messaggio ai più giovani, grazie alla presenza di barman che realizzeranno cocktail a base di grappa del Trentino», spiega il presidente dell'Istituto, **Alessandro Marzadro**.

A Vinitaly si potranno inoltre scoprire le ultime annate in commercio. Nell'aria dell'Istituto sarà possibile anche per i neofiti e gli appassionati avvicinarsi alla grappa di qualità attraverso degustazioni guidate e dei veri e propri "mini corsi" di degustazione accompagnati da esperti degustatori. Inoltre, tutti i giorni, il barman trentino Marco Botto spiegherà i segreti della miscelazione territoriale, ovvero come ottenere e proporre cocktail storici utilizzando materie prime locali, le tecniche corrette di preparazione, i segreti per valorizzarli.

"Taste Trentino", un brindisi con degustazione di una selezione di eccellenze enogastronomiche del territorio.L'appuntamento è per lunedì 7 aprile, ore 12.30, presso lo stand delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino a Vinitaly, nel Padiglione 3 – F2.
L'iniziativa è promossa in collaborazione con Consorzio Vini del Trentino e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è stato fondato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 24 soci che rappresentano la quasi totalità della produzione trentina ed ha il compito di valorizzare la produzione tipica della Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine: il tridente con la scritta "Trentino Grappa". Quello della grappa in Trentino è un settore di non piccolo conto, soprattutto se calato nell'economia locale.

Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 7.500 ettanidri di grappa (il 10% del totale nazionale in bottiglie da 70 cl) vale a dire circa 2,5 milioni di bottiglie equivalenti, distillando 130 mila quintali di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve bianche e aromatiche (60% del totale) e il restante 40% uve a bacca rossa.

Punti chiave

- **Grappa del Trentino protagonista a Vinitaly 2025** con degustazioni e corsi di miscelazione.
- **L’Istituto Tutela Grappa promuove la grappa giovane e invecchiata** dei suoi soci.
- **Barman trentini mostrano i segreti per preparare cocktail** con materie prime locali.
- **L’iniziativa “Taste Trentino” celebra le eccellenze enogastronomiche** del territorio il 7 aprile.
- **La grappa trentina rappresenta circa il 10% della produzione nazionale annuale**.