



L'Istituto Tutela Grappa del Trentino fa il punto della situazione dell'annata in corso

GRAPPA DEL TRENTINO: AL VIA LA MAGIA DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Qualità e quantità buone, con l'inizio della vendemmia in Trentino si accendono gli alambicchi per la distillazione delle bucce. La varietà, valle per valle, farà la differenza finale.

Marzadro (presidente Istituto): «Cura e attenzione della materia prima ciò che fa la differenza»

Le distillerie in funzione: occasione per visitare il Trentino potendo godere di un evento unico

Una annata all'insegna delle peculiarità varietali, quella che si prospetta per la Grappa del Trentino IG, da settembre in produzione con le bucce da uve a bacca bianca e rossa appena raccolte nei vigneti delle varie valli della provincia. Una annata vitivinicola con produzioni in discreta quantità e con qualità delle uve buona e di conseguenza bucce fresche e ricche di profumi pronte a dare grandi risultati anche nel prodotto per eccellenza del Trentino, la Grappa, tutelata e controllata dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino. «Dal punto di vista agronomico è stata un'annata particolare come sappiamo, ma nonostante le paure vissute in luglio e agosto possiamo dire che al momento della raccolta le varietà autoctone utilizzate anche per la distillazione della nostra grappa si sono presentate con una buona qualità in generale – spiega il presidente dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, **Alessandro Marzadro** – 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».

L'annata che verrà. Quantità nella norma, bucce di grande qualità, starà ora al lavoro del mastro distillatore gestire profumi e finezza e trovare il punto di equilibrio della grappa finale. «Le grappe da bacca bianca saranno sicuramente molto profumate, aromatiche», ancora Marzadro «ma anche con i rossi derivati da un'annata di clima favorevole potremo ottenere ottime basi, anche per l'invecchiamento, dalla Nosiola al Teroldego, passando per Muller o Moscato, potremo raccontare il nostro territorio attraverso le sue valli, ognuna rappresentata da un vitigno, cura e attenzione della buccia, dal viticoltore alla distilleria, sono il valore aggiunto in Trentino e l'Istituto in questo senso è da oltre cinquanta anni a garanzia di questo». Insomma, i presupposti per un'ottima annata ci sono in quanto la maggior parte delle uve presentavano una buona maturazione e una giusta acidità. Poi la tecnica di fermentazione e il giusto tempo di conservazione e ancora una volta la mano del distillatore saranno fondamentali per dare lo slancio finale al prodotto.

Distillerie in funzione: un evento unico da godere nel periodo autunnale. In Trentino è uno degli appuntamenti più importanti a livello produttivo, quello della distillazione e ormai la maggior parte delle distillerie è aperta al pubblico. Vedere da vicino un alambicco acceso è una occasione limitata al periodo che va da settembre a novembre. I profumi, il calore dei vapori e l'atmosfera che si vive nelle distillerie è quindi diventata una vera e propria occasione per scegliere il Trentino in questo periodo dell'anno. Il racconto dei mastri distillatori aiuta inoltre a comprendere ancora meglio l'eccezionalità e il valore delle grappe del trentino. Sul portale www.grappatrentina.it tutte le informazioni per raggiungere con facilità le distillerie.

Il KM 0 è la grande peculiarità delle grappe trentine. Gli alambicchi trentini si sono accesi velocemente pochi giorni dopo l'inizio della vendemmia così già a inizio settembre la distillazione era ben avviata e questo ha consentito di finire la distillazione per la grappa con il marchio del Tridente, quella "made in Trentino", entro fine novembre, ovvero ben prima della scadenza prevista dal disciplinare. Il KM 0 previsto dall'Istituto, infatti, insieme all'obbligo di utilizzare bucce d'uva trentine ed entro il 31 dicembre per le grappe a marchio Grappa del Trentino, resta un sinonimo di unicità e qualità assoluta della grappa prodotta in questa provincia d'Italia, unico caso nel mondo.

Istituto Tutela Grappa del Trentino

Via del Suffragio, 3 – 38100 Trento

Tel/fax: +39 0461 235378 email: ist.trentinograppa@libero.it; www.grappatrentinadoc.it

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli - AlMaPress press@grappatrentinadoc.it ph. +39 320.7668222



L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è stato fondato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta circa 30 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.

Trento, 16 settembre 2025 C.s. 04

Istituto Tutela Grappa del Trentino

Via del Suffragio, 3 – 38100 Trento

Tel/fax: +39 0461 235378 email: ist.trentinograppa@libero.it; www.grappatrentinadoc.it

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli - AlMaPress press@grappatrentinadoc.it ph. +39 320.7668222