



● Il Trentodoc Festival ● concede il bis

● Così le sinergie tra produttori, istituzioni e ricerca fanno volare l'immagine delle bollicine trentine nel mondo

● CARLO BRIDI

● Ancora una volta il Trentino offre l'opportunità di trascorrere tre giornate indimenticabili, tra i vigneti dove si produce l'uva base spumante per il celebrato Trentodoc, Bollicine di Montagna. Un'occasione che può essere sfruttata per visitare le cantine condotte da sapienti vignaioli che, dopo un lungo processo di lavorazione, offrono uno dei più famosi spumanti metodo classico d'Italia. Oppure per gustare gli abbinamenti con i cibi trentini, preparati con cura maniacale, coinvolgendo bar e ristoranti di tutta la provincia. Un'opportunità, nel tiepido autunno trentino, per incontri di ogni tipo, anche sul piano culturale e musicale, per rendere indimenticabile il soggiorno nella Provincia autonoma. Sono infatti oltre 120 le opportunità d'incon-

tro che gli organizzatori del Trentodoc Festival hanno messo a punto per questa II edizione della kermesse voluta dalla Giunta Provinciale. Nei tre giorni del festival la città di Trento, con i suoi cortili, parchi e palazzi storici come l'enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna, sarà il cuore pulsante dell'intero evento.

Le ragioni del successo

Sono passati oltre 120 anni da quando l'enologo trentino **Giulio Ferrari** produsse le prime bottiglie di queste bollicine sull'esempio di quanto aveva visto fare nello Champagne. Ebbene, oggi il Ferrari è diventato il marchio trainante di una produzione che ormai ha raggiunto rilievi significativi anche dal punto di vista economico. Il numero di bottiglie commercializzate nel 2022 ha raggiunto i 13 milioni, con un fatturato oltre i 180 milioni. Così nell'ultimo decennio il numero di bottiglie vendute è più che raddoppiato, ed anche i produttori che fanno capo all'Istituto Trentodoc sono notevolmente aumentati. Ora sono 67 le case spumantistiche trentine: da quelle grandi come Ferrari, Mezzacorona, Cavit e Cesarini

Sforza, Lavis a piccoli produttori dediti ad una produzione di eccellenza di poche migliaia di bottiglie. Una cosa è certa: lo sviluppo di questo prodotto ha segnato l'economia delle aziende che hanno scelto di imboccare questa strada, molto impegnativa ma anche di grande soddisfazione.

Qualità e sostenibilità

Le cose sono infatti cambiate significativamente negli ultimi 40 anni con la nascita dell'Istituto Trento Doc al quale aderiscono tutti i produttori. Realtà che ha svolto un'importante attività sull'immagine del Trentodoc e più in generale di rappresentanza dei produttori. Grazie all'Istituto si è superato quel gap di notorietà che un tempo veniva rimproverato ai produttori. Ora, grazie all'Istituto, con il supporto della Provincia e di Trentino Marketing, questa pecca è superata e il Trentodoc viaggia su livelli di immagine adeguati alla sua qualità. Un contributo molto importante è arrivato dalla Fondazione Mach che ha arricchito le competenze dei produttori, con il risultato che oggi siamo di fronte ad una qualità diffusa in tutte le 67 case spumantistiche. Anche la cooperazione vitivinicola ha svolto un ruolo strategico: la grande attenzione alla produzione con metodi sostenibili dei Pinot Nero e Chardonnay che sono alla base del Trentodoc è infatti giudicata molto positivamente dai consumatori.



Meno flavescenza, più risorse idriche: l'assessore Zanotelli spiega come la programmazione provinciale sostiene la qualità delle bollicine

CARLO BRIDI

L'assessore all'Agricoltura della Provincia autonoma di Trento, **Giulia Zanotelli** ha fortemente voluto il Trentodoc Festival per celebrare le bollicine di montagna quale punta di diamante dell'agricoltura trentina.

Con quale spirito vi accingete a celebrare la seconda edizione dopo l'ottimo successo del 2022?

Trentodoc Festival – risponde – rappresenta un'opportunità straordinaria per valorizzare l'eccellenza di un prodotto simbolo dell'agricoltura locale. Un contesto ideale per riunire produttori, enologi, appassionati e visitatori interessati a scoprire la ricchezza e la qualità dei Metodo classico trentini. Sarà anche l'occasione per consolidare l'immagine del Trentino tra le principali aree vocate per le bollicine di qualità nel mondo. L'occasione per accrescere ulteriormente la repu-

Il buon governo del territorio

tazione dei vini e a promuovere il nostro territorio come una destinazione enoturistica di prim'ordine.

Quali sono le ragioni che hanno favorito uno sviluppo così accelerato del Trentodoc?

È vero: le vendite sono raddoppiate in soli 10 anni è il motivo è legato alla qualità dei vini stessi, per i quali i produttori utilizzano tecniche tradizionali e selezionano uve di eccellenza. Identità e tradizione rappresentano infatti l'elemento distintivo del Trentodoc, che l'Amministrazione provinciale vuole sviluppare ulteriormente scommettendo sull'enoturismo.

Con quali azioni contrastate l'impatto del climate change?

La capacità di adattamento è una sfida per tutti gli agricoltori. Le conseguenze sono anche sul fronte fitosanitario. Le risposte arrivano dalla stretta collaborazione tra Provincia, Fondazione E. Mach (Fem) e mondo vitivinicolo, Un esempio è l'adozione del "piano flavescenza" e l'introduzione della norma che prevede l'estirpo coatto (anche nei terreni incolti e abbandonati) e il blocco del fascicolo aziendale per coloro che non si adeguano alle disposizioni del piano.

E sul fronte della promozione, quanto pesa il ruolo di Trentino Marketing?

Come ente di promozione turistica e territoriale, Trentino Marketing ha l'obiettivo di valorizzare e diffondere l'eccellenza dei prodotti locali.

Nel corso degli ultimi anni è stata dedicata particolare attenzione al settore vitivinicolo, potenziando le azioni che associano la qualità delle produzioni con quella del territorio che le esprime.

Uno dei temi decisivi del suo assessorato è quello della sostenibilità: è soddisfatta dei risultati?

Solo puntando ad obiettivi sempre più ambizioni in termini di qualità e di sostenibilità può essere assicurata la competitività delle nostre produzioni agroalimentari. Per questo, fin dalle prime fasi di questa legislatura, abbiamo condiviso obiettivi e percorsi nell'ambito del Tavolo verde provinciale. Il miglioramento progressivo dei disciplinari di produzione integrata, le azioni di contrasto alle fitopatie, anche attraverso azioni di lotta biologica, gli investimenti per una gestione sempre più efficace e sostenibile degli effluenti zootecnici, il potenziamento delle azioni per la gestione del rischio, sono solo alcune delle linee di azione sostenute e perseguite con convinzione.

Mi preme rimarcare che parlare di sostenibilità oggi richiede un approccio a 360°, dove alla sostenibilità ambientale deve essere affiancata con pari dignità quella economica. Da ultimo evidenzio le importanti novità su cui stiamo lavorando per l'introduzione di un Piano irriguo provinciale e per uno sviluppo tecnologico dell'uso dell'acqua in agricoltura, nell'ambito di un ambizioso progetto che coinvolge Fbk, Fem e Trentino Digitale.

Un evento diffuso che coinvolge tutto il Trentino

CARLO BRIDI

Grazie all'impegno di Trentino Marketing: le bollicine diventano un traino per valorizzare l'offerta agroalimentare ed enoturistica della Provincia autonoma

Trentino Marketing ha un ruolo strategico nell'organizzazione della seconda edizione del Festival.

Come verrà coinvolto il territorio da questa seconda edizione?

Il Festival Trentodoc - risponde **Maurizio Rossini** (in foto), amministratore delegato di Trentino Marketing - è stato da subito pensato come un evento diffuso sul territorio per celebrare l'impegno delle case spumantistiche che portano il nome della nostra terra sui palcoscenici internazionali più importanti.

I produttori sono l'anima di questa manifestazione e grazie ai numerosi eventi organizzati nei luoghi di produzione, tra i vitigni e nelle cantine, il pubblico potrà apprezzare al meglio questa eccellenza nella quale

ritroviamo valori identitari del nostro territorio, tradizione, conservazione del paesaggio e tutela della diversità culturale che la morfologia tipicamente montana di questa terra ha selezionato per ottenere il meglio in termini di qualità.

Ma il Festival è anche altro.

Certamente, accanto alla parte più esperienziale, il Festival vuole diventare occasione per definire un racconto, a più voci e in equilibrio tra leggerezza e approfondimento culturale, dedicato al Trentodoc. Un racconto ambientato principalmente nel cuore di Trento, nei suoi palazzi rinascimentali, dove saranno ospitati i *wine talks*, le *sparkling stories*, le *cooking tales* che coinvolgono alcuni dei nostri migliori chef insieme ad altri di notorietà nazionale, i *tastings* guidati da celebrati sommelier.

A tutto questo si aggiungerà il contributo della ristorazione con decine di ristoranti, locali, enoteche, wine bar che proporranno menù a tema, degustazioni e momenti di intrattenimento per rendere davvero "frizzante" questo lungo weekend autunnale dedicato alle nostre bollicine di montagna.

Una consapevolezza del valore del territorio legata a un'offerta enoturistica sempre più di qualità?

Il Trentino sta costruendo un distretto enoturistico di assoluto valore, capace di offrire una proposta che permette di scoprire ed apprezzare prodotti che raccontano l'identità del territorio facendo conoscere

anche i luoghi che li esprimono, valorizzandone le eccellenze culturali, naturali e storiche, anche attraverso originali esperienze di turismo lento, muovendosi a piedi o in bici.

Uno dei segreti dell'ottima riuscita è il coinvolgimento di tutti gli attori del settore.

Dietro queste progettualità c'è il lavoro di messa in rete di tanti attori da parte delle Strade dei Sapori, per accompagnare l'ospite fin nel cuore delle produzioni. Tra le iniziative più virtuose citerei il "Progetto EnoturLab" che ha impegnato gli scorsi anni le aziende vitivinicole della Piana Rotaliana Königsberg in un percorso di formazione in collaborazione con *Trentino School of Management* volto allo sviluppo dell'accoglienza turistica.

Ciò ha portato all'ideazione di *wine experience* uniche che coniugano il vino con le bellezze paesaggistiche, l'arte, la musica, il gioco e molto altro, permettendo a chi ne usufruisce di scoprire il territorio e i suoi prodotti in modo originale. Tra queste: *Giro del Vino 50*, un itinerario in bici tra le cantine della Piana Rotaliana e delle Colline Avisiane, oppure i *Cammini del Gusto* ideati dalle Strade del Vino e dei Sapori per scoprire a passo lento e nuovi occhi le nostre valli insieme a tanti piccoli produttori. La credibilità internazionale che il Trentodoc ha saputo conquistare è fondata sulla qualità, e quindi sulla straordinaria passione di tante persone, i nostri produttori: si può affermare che il futuro del nostro enoturismo è in buone mani!.



La costruzione di un mito

- Vendite più che raddoppiate in dieci anni. Il successo del Trentodoc è legato al lavoro delle case
- spumantistiche e a quello dell'Istituto Trento Doc. Il presidente Enrico Zanoni spiega strategia e obiettivi

CARLO BRIDI

Le bottiglie di Trentodoc vendute nel 2022 hanno superato i 13 milioni, con un fatturato di oltre 180 milioni di euro. Nell'ultimo decennio il numero di bottiglie vendute sia in Italia che all'estero è così più che raddoppiato. Un successo che non viene dal caso, ma che è frutto del duro lavoro di 67 grandi e piccoli produttori di Trentodoc e dell'attento ruolo di regia da parte dell'Istituto Trento Doc presieduto da tanti anni da **Enrico Zanoni**.

Quali sono i segreti di questo successo sia sui mercati nazionali che nell'export?

Nel corso del tempo - risponde Zanoni - la denominazione Trento Doc ha costruito una solida reputazione che è andata di pari passo con la crescita della qualità, grazie al lavoro attento dei nostri associati. La coesione raggiunta in questi anni, la direzione verso scopi comuni, hanno favorito il consolidamento del brand e la riconoscibilità internazionale, soprattutto nel mercato americano e asiatico che hanno indubbiamente interessanti prospettive di crescita.

Sono 67 i produttori di Trentodoc soci dell'Istituto. La compattezza porta valore?

Senz'altro sì. Gli associati all'Istituto Trento Doc confermano il loro grande impegno nel mantenere alto

lo standard qualitativo del prodotto nonostante le differenze: realtà cooperative e private sono allineate su un unico obiettivo, creare qualità e notorietà. Questo è uno degli aspetti virtuosi che contraddistinguono il nostro Istituto: le case spumantistiche si confrontano in modo pragmatico e efficace pur sapendo di occupare spazi di mercato diversi e complementari l'uno dall'altro.

Altro aspetto molto importante è quello della qualità: il Trentodoc, particolarmente i millesimati, sono ritenuti al top tra le bollicine e non solo a livello nazionale, basta vedere i successi ottenuti allo "The Campagne&Sparkling World Championship. Quali i segreti di questi successi?

Il rigore che i nostri associati dedicano alla continua ricerca del miglioramento qualitativo, riaffermando l'unicità del nostro territorio portano a questi risultati del tutto soddisfacenti.

Dal suo punto di vista, visto che è anche direttore generale di CaVit, vi sono ancora spazi di sviluppo per il Trentodoc sia dal punto di vista produttivo che commerciale, anche alla luce dei cambiamenti climatici che impongono di alzare la quota altimetrica di produzione?

Ci sono ancora spazi di crescita nella distribuzione, e quindi della produzione, soprattutto per le aziende me-



dio-piccole. Il territorio contribuisce a una produzione di qualità: il Trentino si trova in una posizione ottimale per la produzione di metodo classico, sia a livello geografico che climatico con la possibilità di alzare la quota altimetrica di produzione nelle nostre valli.

Quali gli obiettivi che vi ponete con questa edizione del Festival delle Bollicine di Montagna?

Partiamo da un'ottima prima edizione del Trentodoc Festival, organizzata anch'essa in collaborazione con RCS Corriere della Sera e affidata alla direzione di **Luciano Ferraro**, della quale siamo molto soddisfatti per come è stata accolta dal pubblico e dagli appassionati di vino. Gli associati all'Istituto Trento Doc, dal canto loro confermano il loro grande impegno e la voglia di esserci, perchè nella parte dove sono protagonisti, ossia nel format Trentodoc in Cantina - che si estende in tutto il territorio - organizzeranno moltissime iniziative, durante tutto il fine settimana. E, mentre nel 2022 gli eventi organizzati erano 37, a settembre saranno 77.

Un virtuoso percorso di sostenibilità

Cantine Ferrari battistrada di un impegno in favore dell'ambiente che ha inciso fortemente sull'immagine del territorio

CARLO BRIDI

● Il Trentino può vantarsi di essere la prima terra italiana dove si è prodotto spumante metodo classico. Lo si deve a Giulio Ferrari che nel 1902 creò le prime bottiglie dopo la sua esperienza nello Champagne. Dagli inizi degli anni 50 la casa spumantistica è della famiglia Lunelli che ancora oggi, alla terza generazione, ha consolidato questo mito fino a diventare uno dei produttori più premiati a livello internazionale. Prova ne sia il fatto che nel 2022 il Ferrari Trentodoc ha trionfato a *The Champagne & Sparkling Wine World Championships* conquistando per la IV volta il titolo di *Sparkling Producer of the Year*. Alla presidenza del Gruppo c'è **Matteo Lunelli**.

Come valuta il Festival dopo il successo della prima edizione?

Si tratta di una meravigliosa vetrina per le nostre bollicine e per tutte le cantine associate. Un'iniziativa che conferma il Trentodoc come un'eccellenza e lo celebra proprio nel territorio in cui nasce. La prima edizione è stata un successo. Per questa seconda edizione abbiamo grandi aspettative: oltre il doppio gli eventi in cantina, degustazioni, incontri e approfondimenti con esperti di vino e di cibo, ma anche personaggi dello spettacolo. Una vera e propria festa del Trentodoc e del territorio.

Le vostre aziende agricole sono tutte certificate biologiche. Un impegno riconosciuto?

Assolutamente sì. I consumatori sono sempre più sensibili al tema della sostenibilità e privilegiano i brand che operano in sintonia con l'ambiente ponendo al centro le persone e le comunità in cui operano. Il nostro percorso di sostenibilità è iniziato molti anni fa con la scelta di introdurre un protocollo di viticoltura salubre e sostenibile, condiviso con i nostri conferenti; nel 2017 abbiamo ottenuto la certificazione bio per tutti i vigneti di proprietà e col tempo abbiamo strutturato questo impegno, in cantina oltre che in campagna, riducendo tra le altre cose la nostra "impronta carbonica" e arrivando ad ottenere nel 2021 la certificazione *Carbon Neutrality*.

Una scelta che incide anche nei concorsi internazionali?

L'attenzione alla sostenibilità ambientale è un aspetto a cui anche i concorsi, sia italiani che internazionali, prestano attenzione. Molti hanno introdotto premi speciali legati a queste tematiche. Il punteggio assegnato ai nostri Ferrari Trentodoc è però il risultato di degustazioni da parte di sommelier ed esperti, spesso alla "cieca" e resta legato all'eccellenza delle nostre bollicine, su cui senza dubbio incide la qualità dell'uva coltivata. Abbiamo sperimentato che un vigneto biologico in equilibrio, nel lungo termine è anche un vigneto che offre maggiore qualità: sostenibilità ed eccellenza vanno di pari passo e il nostro



obiettivo rimane quello di tutelare la qualità ma anche l'ambiente e la salute di chi lavora in campagna.

Fra i temi del Trentodoc Festival c'è anche quello del passaggio generazionale. Voi ne siete antesignani, qualche consiglio?

È sicuramente uno dei momenti più delicati per un'azienda familiare. Per noi è stato molto importante affrontare queste tematiche con largo anticipo, condividendo i Patti che regolano il rapporto tra famiglia e impresa al fine di assicurare una continuità che potesse rappresentare un punto di forza per l'impresa e garante dei valori che ne hanno da sempre determinato il successo.

Come si può crescere ancora?

Il mercato italiano continua a rappresentare per noi la quota principale, ma nel 2022 abbiamo registrato un exploit del mercato estero. Grazie alla partnership con la Formula 1 le vendite oltreconfine sono aumentate del 34,1% in volume. Gli Stati Uniti rappresentano il mercato principale, seguiti da Giappone e Germania.

In generale è un momento molto positivo per le bollicine Trentodoc, che si stanno ritagliando un ruolo sempre più rilevante nel panorama internazionale.

Alla Cantina Rotari di Mezzacorona accoglienza ed eventi musicali per gli ospiti del Festival.

Luca Rigotti descrive le scelte della cantina cooperativa per crescere in qualità e sostenibilità

CARLO BRIDI

Fra le aziende storiche produttrici del Trentodoc che hanno mietuto riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale c'è il Gruppo Mezzacorona, presieduto da **Luca Rigotti**, con i marchi del Trentodoc **Rotari e AlpeRegis**.

La Cantina Rotari è nata nel 1977 ed è una delle *maison* spumantistiche trentine più longeve. Nel 1997 è stata inaugurata la Cantina Rotari, gioiello architettonico aperto all'enoturismo e agli eventi, che ha segnato la svolta in termini di sviluppo aziendale. Il marchio AlpeRegis è stato lanciato nel 2012 per contraddistinguere la produzione di prestigio per la ristorazione e le enoteche.

Come valuta la prima edizione del Trentodoc Festival?

È stato indubbiamente - risponde Rigotti - un grande successo di presenze e di comunicazione. La cre-

Vendemmia in musica

scita è stata esponenziale sul piano mediatico, ma anche di risultati di vendita, dimostrando l'efficacia della formula ideata dall'Istituto Trento Doc. Ha funzionato benissimo, in particolare, il mix tra degustazioni, eventi musicali, proposte artistiche, incontri tematici e seminari, inseriti nel contesto della città di Trento e del territorio trentino.

Mezzacorona è specializzata nell'accoglienza degli enoturisti, come vi state preparando per la seconda edizione?

Siamo doppiamente concentrati: la seconda edizione del Festival è stata infatti anticipata di due settimane e cade proprio al termine della vendemmia, quindi in un momento ancora molto elettrizzante per gli operatori. Come Rotari/AlpeRegis abbiamo organizzato un grande evento musicale e di intrattenimento nella serata di sabato 23 settembre nelle splendide strutture della Cantina Rotari, con visite guidate alla cantina e al territorio di produzione.

Un'attenzione per il territorio che produce risultati commerciali?

Ormai abbiamo raggiunto i due milioni e mezzo di bottiglie commer-

cializzate all'anno. A questo proposito siamo stati *costretti*, e lo dico con soddisfazione, ad aumentare notevolmente il *tirage* in questi ultimi anni perché le richieste di Rotari/AlpeRegis sono in forte crescita. Va detto che possiamo contare su una vasta base produttiva grazie ai 1.500 soci del Gruppo Mezzacorona, che io chiamo "gli artigiani del Trentodoc", che in molti casi coltivano lo Chardonnay anche ad altitudini rilevanti e con livelli qualitativi eccezionali, consentendoci di arrivare poi a produrre autentiche gemme come il Rotari Flavio, frutto della sensibilità spumantistica dei nostri enologi, da nove anni consecutivi premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

E riguardo al Rotari/AlpeRegis?

Cresce tanto, sia in Italia che all'estero, non solo grazie alla qualità intrinseca molto apprezzata ma grazie anche al successo del marchio di eccellenza territoriale "Trentodoc" che si è imposto negli anni e che ha trainato tutto il comparto.

Il vostro impegno sul fronte della sostenibilità è iniziato oltre 30 anni orsono. Ora però il Green deal alza ulteriormente l'asticella.

Sul fronte della sostenibilità delle produzioni vitivinicole siamo antesignani fin dagli anni '90. Dal 2016 adottiamo in maniera estesa la Certificazione Sqnpi.

Abbiamo coinvolto i soci per realizzare questi obiettivi con tanta formazione e attività concrete in un percorso di consapevolezza e di condivisione di metodi sostenibili ed i risultati sono molto positivi e ci aprono ottime prospettive anche riguardo ai vincoli della Farm to Fork.



Le dimensioni **non contano**



Marco Ressa
assieme al
padre e al
fratello Franco

Grandi e piccoli produttori condividono lo stesso obiettivo: fare crescere il territorio e il brand del Trentodoc. L'esperienza di Marco Ressa

CARLO BRIDI

Le dimensioni non contano. Non troppo almeno. Anche in Trentino, come capita nello Champagne, grandi gruppi e piccole realtà familiari condividono l'impegno comune di fare crescere il territorio. "Piccoli" produttori di Trentodoc come **Marco Ressa**, enologo di anni 42 di San Michele all'Adige che, nell'omonima società agricola, conduce assieme al papà Luigi e al fratello Franco un'azienda viticola di 6 ettari tutti coltivati a vigneto, 4 dei quali riservati alle uve base spumante: Chardonnay e Pinot Nero. Parte dei terreni è in collina a Faedo, parte a Pergine.

Cinque i tipi di Trentodoc prodotti: Riserva Emilio 80 mesi sui lieviti; Maria Rosa Rosè Riserva 60 mesi sui lieviti (andrà in commercio la prossima campagna vendite), Blanc de Blanc (non ancora sul mercato), Ressa Brut 30 mesi sui lieviti e Maria Rosa brut, «tutti fatti con uve di Chardonnay e Pinot Nero di nostra

produzione a diverse percentuali dei due base spumante».

Bollicine in cattedra

Ressa ricorda con grande entusiasmo la prima edizione del Trentodoc Festival, per il grande interesse dimostrato dai visitatori. «Abbiamo dovuto ripetere le degustazioni 4 volte per la forte presenza di interessati». Si è dimostrata vincente la formula "didattica" delle degustazioni proponendo annate diverse, ma anche il Trentodoc nelle varie fasi di maturazione. Quest'anno ripeteremo le degustazioni con la stessa formula perché gli appassionati sono interessati a conoscere tutte le fasi della produzione dalla vigna alla bottiglia.

L'attenzione all'ambiente

I Ressa hanno iniziato a produrre il Trentodoc nel 2015 con 5 mila bottiglie commercializzate e nel 2022 le bottiglie vendute hanno superato le 35 mila. Il 90% della produzione va in Italia, tutta sul canale Horeca, e si colloca su una fascia medio-alta

TABELLA 1 - LE CASE SPUMANTISTICHE PRESENTI AL TRENTODOC FESTIVAL

01	Altemasi	28	Fondazione Edmund Mach
02	Balter	29	Gaierhof
03	Bellaveder	30	Letrari
04	Borgo dei Posseri	31	Madonna delle Vittorie
05	Cantina Aldeno	32	Marchesi Guerrieri Gonzaga
06	Cantina d'Isera	33	Mas dei Chini
07	Cantina di Riva	34	Maso Martis
08	Cantina Endrizzi Elio e F.lli	35	Maso Nero
09	Cantina Furletti Gabriele	36	Maso Poli
10	Cantina Mori Colli Zugna	37	Metius
11	Cantina Resom	38	Mittestainer
12	Cantina Romanese	39	Monfort
13	Cantina Rotaliana di Mezzolombardo	40	Moser
14	Cantina Roveré della Luna Aichholz	41	Pedrotti Spumanti
15	Cantina Salim	42	Pisoni F.lli
16	Cantina Salizzoni	43	Pravis
17	Cantina Sociale di Trento	44	Ressa
18	Cantina Toblino	45	Revi
19	Cembra cantina di montagna	46	Rossi
20	Cenci Trentino	47	Rotari
21	Cesarini Sforza Spumanti	48	San Michael
22	Conti Bossi Fedrigotti	49	Simoncelli Armando
23	Corvée	50	Spagnolli Spumanti
24	de Tarczal	51	Tenuta Maso Corno
25	De Vigili	52	Terre del Lagorai
26	Endrizzi	53	Tonini Viticoltori in Isera
27	Ferrari Trento	54	Valentini di Weinfeld
		55	Villa Corniole
		56	Viticoltori in Avio
		57	Zanotelli Elio & F.lli

del prezzo, il resto prende la strada dell'export.

Sul fronte della sostenibilità ambientale i Ressa sono molto attenti sia nell'uso dei fitofarmaci che nelle pratiche colturali usando meno prodotti chimici possibili sia in campagna che in cantina, «perché i primi a beneficiarne siamo noi come consumatori dei nostri prodotti».

Tre giorni per scoprire le bollicine di montagna

● Il programma degli eventi dal 22 al 24 settembre

● Sono oltre un centinaio gli appuntamenti della II edizione del Festival Trentodoc, dal 22 al 24 settembre 2023, tra degustazioni guidate, show cooking, dibattiti, feste e altri momenti dedicati alla socialità.

● Moderati da **Luciano Ferraro**, del Corriere della Sera, i **Wine Talks** offrono una serie di conversazioni su temi legati al mondo del vino. Gli argomenti affrontati spaziano dalle sfide enologiche dettate dal clima a quelle della comunicazione, dalla tutela all'accoglienza, fino ai percorsi per la generazione Z e i Millennials.

Gli ospiti illustri

● Sono attesi come ospiti **Attilio Giacosa**, direttore di gastroenterologia all'ospedale di Monza, esperto di vino e nutrizione, **Federico Grom**, co-fondatore dei gelati Grom, che ha investito sul vino avviando una cantina nelle Langhe, **Josè Rallo**, ad di Donnafugata, voce della quinta generazione della cantina siciliana.

E poi **Federico Veronesi**, giovane imprenditore del settore, assieme a **Lamberto Frescobaldi**, dell'omonima famiglia toscana e presidente di Unione italiana vini, **Marisa Allegrini**, "l'ambasciatrice" dell'Amarone della Valpolicella, **Gelasio Gaetani d'Aragona** creatore di cantine e il giornalista **Federico Rampini**.

I cooking tales

Nello splendore della Loggia del Romanino al Castello del Buonconsiglio i **Cooking Tales** sono stati pensati come veri e propri viaggi tra i temi che legano la cucina ed il territorio, alla scoperta di curiosità per valorizzare il mondo Trentodoc. In questi *show cooking* sono coinvolti prestigiosi chef trentini e nazionali per rinnovare il connubio dello spumante metodo classico Trentodoc con la cucina *gourmet*. Tra gli appuntamenti spiccano la cucina d'alpeggio, l'abbinamento tra pizza e bollicine, le mille declinazioni della pasta e le qualità dell'olio.

Degustazioni tematiche

Nelle tre giornate del festival, esperti sommelier guidano 16 degustazioni tematiche per scoprire il Trentodoc con le sue declinazioni e sfaccettature. A Palazzo Bortolazzi, al Convento agostiniano di San Marco sede Ocse e alla Sala della Filarmonica, i **Trentodoc tasting** sono condotti dai 6 migliori sommelier di Italia dell'Associazione Italiana Sommelier, con la novità del coinvolgimento di **Essi Avellan**, Master of Wine, che conduce le degustazioni in inglese.

Lo spazio dell'arte

Anche il mondo della cultura e dell'arte si racconta ai giornalisti del Corriere della Sera **Alessandro Cannavò** e **Roberta Scorrane** per scoprire le affinità con Trentodoc. Tra le **Sparkling stories**, ospitate negli spazi del Giardino e del Chiostro agostiniano di San Marco, ecco dunque "Il brivido dell'immaginario" con la scrittrice **Lorenza Ghinelli**; "La vita con spirito" con **Caterina Guzzanti**; "L'ironia è un gioco di squadra" con i conduttori televisivi della **Gialappa's Band** e in chiusura del Festival "Una voce dentro l'anima", protagonista il cantautore **Diodato**.

Appuntamenti in cantina

Da non perdere gli appuntamenti diffusi sul territorio inseriti in **Trentodoc in Cantina**: ben 41 case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc accolgono infatti gli ospiti con 77 appuntamenti tra concerti, reading, incontri e mostre. Il calendario prevede attività come degustazioni di nuove annate, occasioni di convivialità in cantina, picnic in vigna con il produttore, passeggiate all'aria aperta, performance di musica e momenti di intrattenimento e non mancano attività a misura di famiglie.

E ancora: bar, ristoranti ed enoteche a Trento e sul territorio animeranno il lungo weekend proponendo eventi, degustazioni e menù abbinati al Trentodoc. Per info: www.trentodocfestival.it
Scarica l'App Trentodoc su App Store o Google Play

