Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3122 del 07/10/2022

Anche l'unico Master of Wine italiano Gabriele Gorelli alla prima, esauritissima, degustazione del Trentodoc Festival

Trentodoc Festival - Le bollicine Magnum, quando la grandezza della bottiglia esalta il prodotto

La tre giorni dedicata alle bollicine di montagna, il Trentodoc Festival si è aperta all'insegna della grandezza, letteralmente, visto che a Palazzo Ocse è andata in scena una super degustazione (da tutto esaurito) dedicata alle "Bollicine Magnum, la grandezza della bottiglia e come esalta il Trentodoc". Ovvero l'evoluzione di questo spumante affinato nei grandi formati condotta, e qui sta la partenza con il botto, da tutti i degustatori del festival, un vero e proprio "parterre du roi" capitanato nientemeno che da Gabriele Gorelli, primo e unico Master of Wine italiano. Con lui Stefano Berzi, Valentino Tesi, Simone Loguercio, Roberto Anesi, Maurizio Dante Filippi, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia Associazione Italiana Sommelier 2021, 2019, 2018, 2017 e 2016. Le etichette Trentodoc in degustazione in formato magnum? Etyssa, Rotari, Endrizzi, Cantine Ferrari, Altemasi e Cesarini Sforza spumanti.

La presenza di Gorelli, classe 1984, nato e cresciuto a Montalcino, unico Master of Wine italiano, con titolo ottenuto a Londra nell'istituto più selettivo al mondo per il comparto vitivinicolo, è servita anche per capire come mai nelle bottiglie più grandi, al contrario delle botti, stia il Trentodoc più pregiato, "croccante" come lo ha definito lui: "C'è una tradizione, verificata più volte, che il fatto di avere un volume di liquido più grande ed uno spazio di collo maggiore incidono nella qualità del prodotto. Al momento del "degorgement" abbiamo molto meno ossigeno rispetto al volume del vino, questo significa un trattamento molto meno ossidativo. C'è poi - ha spiegato Gorelli - anche un aspetto legato alla seconda fermentazione che avviene in bottiglia. Più è grande è il contenitore più è lenta la fermentazione e quindi c'è più complessità".
Nell'aprire la degustazione il presidente dell'Istituto Trento Doc Enrico Zanoni (direttore generale di Cavit) ha detto: "Questo è un vero evento, lo dimostra il fatto che le prenotazioni on line sono andate esaurite in pochissimo tempo. Questo è un chiaro indicatore dell'attenzione al prodotto. Il Festival si articola in diversi momenti, tutti ugualmente interessanti, e qui oggi abbiamo una chance incredibile, quella di avere sul palco il meglio dei sommelier italiani con addirittura l'unico Master of wine italiano, Gabriele Gorelli. Grazie al vicedirettore del Corriere della Sera Luciano Ferraro, direttore scientifico, di questo Festival che ci pregiamo di ospitare".

()