

**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. 2705 del 22/09/2023**

**Stamani alla Filarmonica la prima degustazione con i grandi sommelier**

## **Magnum Trentodoc: viaggio "guidato" nelle bollicine trentine**

**Osserva, annusa, assaggia: sono i tre imperativi della degustazione dei vini, un'esperienza sensoriale unica, che coinvolge vista, olfatto e gusto. La prima degustazione dell'edizione 2023 del Trentodoc Festival, stamani alla sala della filarmonica di Trento, è stata dedicata al formato Magnum, considerato significativo sia per motivi estetici ma anche per ragioni "tecniche". L'obiettivo, rispondere ad una domanda: cosa accade a una bollicina Trentodoc quando affina in un grande formato, tipicamente in una bottiglia da 1,5 l., quindi il doppio di quella tradizionale da 0,75? ? Lo hanno raccontato al pubblico in sala Alessandro Nigro Imperiale, Stefano Berzi, Valentino Tesi, Simone Loguercio, Roberto Anesi, Maurizio Dante Filippi, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2022, 2021, 2019, 2018, 2017, 2016.**

Una degustazione è un'esperienza che coinvolge sensi diversi ed esamina il vino da diverse prospettive. E' quello che hanno spiegato al pubblico i sommelier coinvolti stamani nel primo evento pubblico del Festival, che coinvolge le 67 case spumantistiche Trentodoc. Introdotti da Luciano Ferraro, direttore scientifico del Festival e vicedirettore del Corriere della Sera, i sei esperti hanno guidato il pubblico attraverso tre tipi diversi di esame: visivo, che si concentra su colore, limpidezza, effervescenza del vino e delle sue bollicine; olfattivo, teso a rilevare profumi e aromi, nella loro complessità, intensità e durata, e infine naturalmente gusto-olfattivo, per valutare le caratteristiche del vino al palato, in termini di morbidezza, durezza, struttura, equilibrio, intensità, persistenza, armonia, stato evolutivo.

Per la prima degustazione è stato scelto il formato Magnum, perfetto per una esperienza diversa sia sul piano del service che in termini organolettici, in quanto si presenta elegante (come ha detto persino Churchill), oltre che complesso, fresco e intenso. Le ragioni sono diverse, e attengono essenzialmente agli effetti del formato sui processi di maturazione/ossidazione. Volendo sintetizzare: la maturazione nel Magnum è molto più lenta, il rapporto vino-vetro migliore, l'inerzia termica elevata. La maturazione più lenta è dovuta al fatto che il Magnum ha il doppio del contenuto di vino rispetto ad una bottiglia tradizionale, ma un ossigeno ridotto; il rapporto vetro/vino è minore e favorisce lo sviluppo di espressività organolettica. Le dimensioni del Magnum favoriscono infine l'inerzia termica, ovvero il mantenimento della temperatura di servizio corretta più a lungo, nonché una migliore areazione del Trentodoc.

Sei i vini degustati per spiegare agli ospiti Trentodoc, spumante metodo classico prodotto da uve coltivate su terreni con un'altitudine che può arrivare fino a 800 m. circa. Ognuno è il risultato di una combinazione di elementi legati al territorio (o ai territori) di origine: conformazione geologica, altitudine, varietà climatica, esposizione al sole. Insieme, questi fattori concorrono a forgiare il carattere delle bollicine di montagna, la loro eleganza, la loro freschezza, caratteristiche che le persone presenti in sala hanno potuto apprezzare in prima persona.

Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera.

