

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. 2739 del 25/09/2023

Le Riserve introvabili di Trentodoc: sei migliori sommelier d'Italia per sei degustazioni d'eccellenza

Sei i prodotti di eccellenza illustrati ieri in uno degli appuntamenti conclusivi del Trentodoc Festival 2023. A presentarli, nella degustazione ospitata nella gremita sala della Filarmonica di Trento, sei migliori sommelier italiani: Alessandro Nigro Imperiale, Stefano Berzi, Valentino Tesi, Simone Loguercio, Roberto Anesi e Maurizio Dante Filippi, migliori Sommelier d'Italia negli anni compresi tra il 2016 e il 2021.

La montagna rappresenta un ambiente unico e indispensabile per la produzione di Trentodoc. Il Trentino in questo senso è un territorio unico, che si trova per il 70% sopra i 1000 metri, per il 20% sopra i 2000 m.s.l.m. e conta 94 vette oltre i 3.000 metri. Qui, fra le Dolomiti riconosciute patrimonio UNESCO si coltiva la vite fino a 800 m.s.l.m..

Il legame che Trentodoc ha con il suo territorio di origine è stato attestato grazie a uno studio importante e innovativo, svolto dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, insieme alla Fondazione Edmund Mach e al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, un progetto che certifica e rafforza in modo indiscutibile l'origine e l'identità di Trentodoc.

La spiccata acidità delle uve, grazie alle escursioni termiche cui sono sottoposte, rappresenta la migliore garanzia per la capacità di evoluzione e resistenza del vino nel tempo. Il metodo di produzione di Trentodoc, infatti, è basato sulla rifermentazione in bottiglia, ovvero un prolungato riposo su lieviti selezionati. Al vino, detto "base" (dove è avvenuta la prima fermentazione che trasforma l'uva in vino) ottenuto da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e Meunier, si aggiungono zuccheri e selezionate miscele di lieviti affinché possa iniziare la seconda fermentazione in bottiglia. Una volta imbottigliato (con tappo a corona), il vino inizia il periodo di maturazione che può variare da un minimo di 15 mesi per il Senza Annata a un minimo di 24 mesi per il Millesimato, fino a un minimo di 36 mesi per la Riserva. Va sottolineato che tutte le case spumantistiche trentine prolungano di parecchio rispetto al disciplinare il tempo di riposo sui lieviti, anche fino a dieci anni, a tutto vantaggio del prodotto finale.

La degustazione inizia con un Trentodoc 2015 con 60 mesi sui lieviti, 100% Chardonnay: al naso ricorda albicocca e carota. L'affinamento cuvée avviene in acciaio inox all'interno dell'azienda.

Il secondo Trentodoc proposto è un millesimato 2015 con uve 100% Chardonnay, 48 mesi sui lieviti. Realizza un piccolo passaggio in barrique di legno, che gli dona intense note di frutti gialli dalla mela golden all'ananas.

Si prosegue con un Brut Riserva 2015 con vitigno 70% Chardonnay e 30% Pinot nero, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha note intense di mela e pesca. La sboccatura è del 2022. E sono 105 mesi sui lieviti per l'Extra Brut Millesimato realizzato con uve 100% Chardonnay. Presenta una componente boschiva e balsamica, con note di radice e grafite.

Il Brut Riserva 2009 con vitigno 60% Chardonnay e 40% Pinot nero, racconta di fiori, erbe e sottosuolo.

Si conclude con con il Trentodoc Brut Riserva 2009, nato dell'attenta selezione delle partite di Chardonnay più vocate al lungo affinamento. Ha profumi di mare e salgemma, e al palato risulta rotondo, morbido.

Il presidente dell'Istituto Trento Doc Enrico Zanoni ha quindi ringraziato l'Associazione Italiana Sommelier, partner storico di Trentodoc, i migliori sommelier d'Italia AIS e il personale in sala tutto ricordando come il Trentodoc Festival sia un'importante occasione per far conoscere le aziende associate all'Istituto Trento Doc, i loro prodotti ed il territorio.

Il 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.

(GF)