**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. 1722 del 27/06/2024**

**Dal 20 al 22 settembre, durante il Trentodoc Festival, si terrà Trentodoc in Cantina, con 97 appuntamenti organizzati da 42 case spumantistiche per scoprire i luoghi di produzione delle bollicine di montagna**

# Trentodoc in Cantina

## “Trentodoc in Cantina” si svolge all’interno del palinsesto del “Trentodoc Festival”, in programma dal 20 al 22 settembre p.v., e mette al centro l’esplorazione dei sei distretti di produzione delle bollicine di montagna - Trento e Valle dell’Adige, Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana. Questo evento diffuso, ideato appassionati, esperti e curiosi di Trentodoc, coinvolgerà 42 case spumantistiche associate all’Istituto Trento Doc e prevede un calendario di 97 appuntamenti, per una manifestazione itinerante e diffusa su tutto il territorio. È prevista una grande varietà di attività come degustazioni nei luoghi più suggestivi delle cantine, wine trekking e passeggiate all’aperto, occasioni di convivialità in vigna, brunch, esperienze di pairing e cene stellate. Non mancano momenti di relax, performance di musica dal vivo e attività per tutta la famiglia.

**1. Degustazioni, verticali, orizzontali, di approfondimento, in grotta, dedicate all’evoluzione nel tempo**
Immergersi nella realtà delle aziende vitivinicole permette di approfondire il metodo di produzione di questo vino e regala l’occasione di condividere contesti affascinanti come la Grotta dello Spumante, rifugio antiaereo durante la Seconda Guerra Mondiale, oggi luogo dedicato all’affinamento sui lieviti dei Trentodoc di Pedrotti Spumanti. È qui che la casa spumantistica apre le porte per due degustazioni dal titolo “Grotta dello spumante. Luogo unico di affinamento” e “Riserve Trentodoc Pedrotti. Storie di famiglia (venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 settembre). Anche Pisoni F.lli organizza due appuntamenti in uno spazio di grande fascino, la grotta destinata alla rifermentazione in bottiglia e alle operazioni di remuage: qui si svolgono un’orizzontale di sei etichette (venerdì 20 settembre) e una verticale di quattro annate Trentodoc Riserva (sabato 21 settembre). “Sfumature di Pinot nero”, invece, è il tasting di Ress all’interno della sua cantina ipogea scavata nella roccia (sabato 21 e domenica 22 settembre).
La manifestazione comprende esperienze dedicate alla conoscenza del metodo classico trentino come la degustazione di Cantina Mori Colli Zugna (sabato 21 settembre) e quella verticale dedicata alle migliori annate di Trentodoc Brut Nature di Moser (sabato 21 settembre). Spagnolli Spumanti si concentra sul Pinot nero e organizza un evento alla scoperta di Trentodoc Blanc de Noirs di montagna (venerdì 20 settembre); Balter offre, oltre all’assaggio, l’opportunità di simulare, in prima persona, le attività di lavorazione del metodo classico come remuage, sboccatura, dosatura e etichettatura di una bottiglia Trentodoc (sabato 21 e domenica 22 settembre) mentre Villa Corniole apre le porte con un “open day” che prevede tour guidato e approfondimento sulla produzione (sabato 21 settembre). Concentra l’attenzione sulla relazione con il territorio Cantina Furletti Gabriele, con la proposta di un appuntamento che racconta l’identità del Garda trentino (sabato 21 settembre).

Ospitano degustazioni ispirate alla capacità delle bollicine di montagna trentine di evolvere al meglio nel tempo Revì (venerdì 20 e sabato 21 settembre), Cantina Roverè della Luna (sotto la guida dell’enologo Carlo Alberto Gasperi, sabato 21 settembre) e Maso Poli, con un focus sulle Riserve che contano un affinamento di 60 mesi (venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 settembre). Ferrari Trento propone, una Masterclass “Sfida del tempo”, a cura di Cyril Brun, Chef de Cave della casa spumantistica, con degustazione di vecchie annate con sboccatura recente delle collezioni Perlé e Riserve (sabato 21 settembre)

e un “Tour alla scoperta delle vecchie annate Trentodoc “Edizioni originali” (venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 settembre).

**Creative**
Per viaggiare con l’immaginazione, Pravis promuove una degustazione abbinata a una sessione di orienteering notturno e osservazione delle costellazioni (venerdì 20 settembre). Per gli amanti delle letture true crime, invece, Cantina Salim organizza una visita in cantina, seguita da cena con delitto: i commensali diventano detective per una sera, impegnati a risolvere un mistero, mentre degustano bollicine di montagna (sabato 21 settembre).

**Comparate con altri fermentati**
La manifestazione rappresenta l’occasione per cimentarsi in attività che non soltanto divertono ma dalle quali è possibile imparare qualcosa di nuovo. Sui segreti del vino e non solo: Monfort propone, in collaborazione con un gruppo di produttori del territorio, l’appuntamento “Fermenti diversi”, che consiste in un’esplorazione dei processi di evoluzione di materie prime come uva, cereali, farina, frutta e frutta e della loro trasformazione in prodotti quali vino, birra, pane e bevanda e verdure fermentate (domenica 22 settembre). Ress presenta venerdì l’evento dal titolo “Trentodoc … e champagne” (venerdì 20 settembre).

**2. Visite in cantina con passeggiata, trekking e scoperta del patrimonio storico**
Molte case spumantistiche associate all’Istituto Trento Doc sono situate in scenari naturalistici di grande bellezza ed è per questo che il calendario di “Trentodoc in Cantina”propone una varietà di visite guidate con passeggiata tra le vigne e degustazione insieme a prodotti tipici: è il caso della merenda di Cantina Resom (sabato 21 e domenica 22 settembre) e dell’apericena con sosta al “bait” di Tenuta Gottardi (sabato 21 e domenica 22 settembre). Per chi si diverte a unire la conoscenza del metodo classico a quella del patrimonio storico-architettonico trentino non manca l’offerta di winetrekking: Endrizzi promuove un percorso a tappe che dalla cantina arriva fino alle pendici del Castello di Königsberg a San Michele all’Adige (venerdì 20 settembre), Cembra Cantina di montagna conduce gli appassionati tra “I sentieri dell’oro rosso”, ovvero tra i filari sostenuti dai muretti a secco della Val di Cembra e promuove una sosta presso il loro “bait” (sabato 21 settembre). Cantina Endrizzi Elio e F.lli organizza un giro tra i vigneti della Piana Rotaliana alla scoperta della leggenda del Basiliscus (venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 settembre) mentre Viticoltori in Avio accoglie gli ospiti all’interno del Castello di Avio, bene culturale gestito dal FAI Fondo per l’Ambiente Italiano, per una cena in locanda (sabato 21 settembre).

**3. Esperienze enogastronomiche**

**Brunch**
La proposta degli eventi di enogastronomia in abbinamento a Trentodoc è ricca, a partire dalla mattina con il brunch: Monfort è nel Giardino dei Ciucioi con musica jazz in sottofondo (sabato 21 settembre), mentre Ferrari Trento accompagna la colazione di metà mattina a Locanda Margon, ristorante stellato del Gruppo Lunelli (domenica 22 settembre). Le bollicine di montagna vengono servite per accompagnare prelibatezze vegane per il “B&B: Brunch & Bubbles” di Maso Martis (domenica 22 settembre) e in un percorso sensoriale dedicato alla sperimentazione di sapori e texture nell’appuntamento “Elevando i sensi” di Letrari (domenica 22 settembre).

**Cucina del territorio**
Tra le alternative pensate per esaltare la versatilità delle bollicine di montagna in pairing alla cucina del territorio trentino, Bellaveder propone una selezione di quattro diverse annate di Trentodoc Rosè in abbinamento ai formaggi di malga, guidata da una professionista ONAF (venerdì 20 settembre) mentre Metius accoglie i visitatori per una degustazione, introdotta dal produttore Paolo Dorigati, di quattro Trentodoc Brut Riserva serviti insieme ai piatti tipici della cucina di montagna (venerdì 20 settembre). “Quando il classico di montagna diventa fantasia nel piatto” è il titolo dell’evento promosso da Rotari, un’esperienza di foraging alla scoperta delle suggestioni dei boschi alpini a cura di Stefano Ghetta, chef esperto e premiato della Val di Fassa (sabato 21 settembre), Cantina Sociale Trentoorganizza l’aperitivo “Notte di bollicine Trentodoc”, presentando alcune eccellenze gastronomiche locali (venerdì 20 settembre) “con sorpresa” e Cantina Aldeno approfondisce l’evoluzione delle bollicine di montagna facendo assaggiare tre basi spumante, tre prodotti da catasta e tre Trentodoc pronti al consumo, tutto servito insieme a salumi trentini (venerdì 20 settembre). Ad accomunare il programma dei tre pranzi di Madonna delle Vittorie (venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 settembre) e della cena dedicata all’esplorazione dei cruditè di Cantina

Salizzoni (venerdì 20 settembre) è il menù a base di pesce di lago. Sono dedicati alla relazione tra bollicine di montagna e tradizione gastronomica locale anche i pranzi di Fondazione Edmund Mach, preparati dagli allievi della scuola (venerdì 20 e sabato 21 settembre).

**Abbinamenti Speciali**
Freschezza, acidità e sapidità fanno di Trentodoc un vino perfetto a tutto pasto, perfetto per accompagnare le più varie interpretazioni culinarie, italiane e internazionali. Si ispirano a questa peculiarità delle bollicine di montagna tre degli appuntamenti in programma: Endrizzi propone il più classico degli abbinamenti tra ostriche e Trentodoc, negli spazi del vigneto del Masetto (domenica 22 settembre), mentre Monfort organizza una cena a base di BBQ e Trentodoc (sabato 21 settembre). Da Altemasi le bollicine di montagna sono proposte in abbinamento a ingredienti tipici della tradizione trentina con contaminazioni orientali all'interno di Maso Toresella, sul lago di Toblino (domenica 22 settembre).

**Cene stellate**
A completare la collezione di esperienze enogastronomiche tra cui scegliere nei giorni di "Trentodoc in Cantina", anche due cene stellate: il menù a base di cucina di montagna dello chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin* di Cavalese organizzato da Cesarini Sforza Spumanti (sabato 21 settembre) e il "Percorso del bello e del buono" di Ferrari Trento, a cura dello chef Edoardo Fumagalli presso Villa Margon (venerdì 20 settembre).

**4. Arte**
"Trentodoc in Cantina" è pensato anche per gli appassionati di arte: DeVigili organizza un percorso tra le opere installate in vigna (sabato 21 settembre) e Corvée promuove una passeggiata tra i vigneti della Valle di Cembra, in compagnia di una guida esperta del territorio, con l'opportunità di partecipare al laboratorio didattico "La ricerca della creatività e il legame con il vino", a cura dell'artista trentina Ornella Michelon (sabato 21 settembre).

**5. Mostre**
Nei giorni del *Trentodoc Festival* e fino al 29 settembre, Fondazione Edmund Mach presenta la mostra "Dalla terra il futuro. Viaggio nei 150 anni della Fondazione Edmund Mach", visitabile a Trento presso lo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas; il progetto restituisce il racconto della storia di questo ente attraverso pubblicazioni, manufatti storici e centinaia di fotografie selezionate nell'archivio fotografico della Fondazione Edmund Mach e tra i fondi dell'Archivio fotografico storico provinciale.

**6. Relax**
Per i viaggiatori che non sanno rinunciare ai momenti di benessere all'aria aperta, al palinsesto si aggiunge l'esperienza multisensoriale pensata da Revì, che inizia con una passeggiata tra i vigneti, procede con una lezione di yoga e termina con l'assaggio di Trentodoc (sabato 21 settembre). Per un pomeriggio di relax a bordo piscina, la tappa consigliata è l'Agriturismo Maso Mirì con la casa spumantistica Mittestainer (venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 settembre).

**7. Musica dal vivo**
Tanti gli eventi con musica dal vivo per l'aperitivo: da Mas dei Chini, con la serata "Un inkino all'autunno trentino (venerdì 20 settembre), da Cantina d'Isera, dove è in programma musica insieme ad una verticale di diverse annate di Trentodoc Dosaggio Zero (sabato 21 settembre) e da Borgo dei Posseri, per una serata di convivialità sotto le stelle (sabato 21 settembre). Combinano musica e buon cibo anche altri due appuntamenti: il "Live Cooking Trentodoc Conte Federico" di Conti Bossi Fedrigotti, per una cena a base di cucina italiana e fusion in abbinamento a Trentodoc Riserva (venerdì 20 settembre), e l'evento "Gourmet Sparkling Night" di Valentini di Weinfeld, con una selezione di musica swing e jazz nella cornice della Sala Depero della casa spumantistica (sabato 21 settembre).

**8. Per tutta la famiglia**
Pravis apre le porte della sua cantina a tutta la famiglia con il "Kids harvest lab", attività didattica che spiega e propone la vendemmia ad adulti e bambini (sabato 21 settembre). Durante tutto il fine settimana cinquanta case spumantistiche saranno aperte per accogliere gli ospiti. Tutte le informazioni si trovano sul sito trentodocfestival.it e sull'App Trentodoc.

In particolare, le informazioni di partecipazione agli eventi “Trentodoc in Cantina” si trovano su sito trentodocfestival.it dove in alcuni casi è possibile acquistare i biglietti direttamente (in tutti gli altri casi vi sono i contatti delle cantine).
A disposizione degli ospiti l’App Trentodoc che oltre al programma mette a disposizione degli ospiti le schede tecniche di tutti i Trentodoc e, all’interno della sezione dedicata agli itinerari, consigli e suggerimenti per effettuare una visita e completarla con punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

(us)