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. 2444 del 20/09/2024

Giornalisti a lezione di Trentodoc

Roberto Anesi, miglior sommelier d'Italia 2017, ha tenuto nella cornice del Castello del Buonconsiglio di Trento una masterclass dedicata ai giornalisti. 6 i vini in degustazione, attraverso i quali Anesi ha potuto illustrare le caratteristiche uniche del Trentodoc e delle differenti aree territoriali da cui provengono le uve Chardonnay e Pinot Nero. Un viaggio didattico alla scoperta del disciplinare, all'insegna della pazienza, elemento necessario per l'affinamento sui lieviti dei vini spumanti rifermentati in bottiglia.

Roberto Anesi, ambasciatore del Trentodoc, ha raccontato con maestria quali sono gli elementi che contraddistinguono le bollicine di montagna. La creazione della Doc Trento nel 1993 ha sugellato una storia enologica che fino ad allora aveva valorizzato le caratteristiche morfologiche del territorio trentino. La montagna ed il clima della regione sono l'elemento distintivo per racchiudere nei grappoli l'unicità della terra.

La grande acidità, accompagnata dalla freschezza, sono gli elementi che hanno permesso ai territori di esprimersi nei calici secondo canoni moderni ed hanno via via contribuito ad educare i gusti dei consumatori, svecchiando il concetto di "bollicine per il dolce". La degustazione ha visto protagonisti sei calici di Trentodoc dalle diverse gradazioni zuccherine: Brut, Extra Brut e Dosaggio Zero, a rimarcare la versatilità dei vini in relazione agli abbinamenti.

I vini assaggiati, provenienti dal bacino del Garda Trentino, dalla Valsugana, dalla Val di Non, oltre che dalle colline attorno a Trento, confermano la crescita e l'interesse anche da parte di cantine giovani verso il prodotto metodo classico. È inoltre emerso dall'incontro come le case spumantistiche tendano ad allungare i tempi di attesa in fase di seconda fermentazione rispetto a quanto previsto dal disciplinare dell'Istituto Trento Doc, il tutto per sorprendere e gratificare i palati dei consumatori con prodotti di qualità.

Anesi, ristoratore a sua volta, ha portato esempi di abbinamento che vedrebbero la fragranza e le note dei Trentodoc come validi accompagnatori durante tutto l'arco della giornata. Secondo il miglior sommelier d'Italia 2017 i sapori dei Trento Doc si sposerebbero sia con i pani neri e speziati tipici della colazione salata tirolese, sia con un pollo al curry con riso biryani (dove l'effervescenza delle delicate bollicine contribuirebbe a pulire il palato), e per finire con la pizza, la cui acidità verrebbe ben bilanciata in particolare dai vini rosati.

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

(us)