

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. 2448 del 20/09/2024

L'evoluzione dopo la sboccatura. Viaggio attraverso otto Trentodoc

Grazie alle caratteristiche del territorio, il Trentodoc è uno spumante che riesce ad affrontare benissimo lo scorrere del tempo. In chiusura della prima giornata di Festival, Roberto Anesi e Simone Loguercio, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia AIS 2017 e 2018, hanno condotto una degustazione "sold out" dedicata proprio all'evoluzione di otto spumanti dopo la sboccatura.

Dopo una doverosa introduzione per raccontare le specificità del Trentodoc, i due sommelier hanno voluto porre l'accento sui concetti cardine di questo spumante metodo classico, ovvero territorio, tradizione e capacità di sopportare lunghe soste sui lieviti. Un territorio di montagna, estremo, dove altitudini e altezze entrano in gioco in maniera importante e, combinandosi con molteplici esposizioni anche all'interno di un medesimo vigneto o terreni di diverse tipologie, danno vita a infinite sfumature di prodotto in grado di evolversi sorprendentemente nel tempo.

Ecco perché nonostante il disciplinare preveda un minimo di 15 mesi per i brut di ingresso, 24 mesi per i millesimati e 36 mesi per le riserva, i produttori vanno quasi sempre oltre, nella consapevolezza che l'attesa contribuisca ad arricchire e ingentilire lo spumante. E quando la fermentazione è finita, i lieviti incominciano una sorta di seconda attività in bottiglia, che crea texture, palato e regala dimensione, volume, per una densità palatale distintiva.

E dopo la sboccatura, la bollicina va tendenzialmente a diminuire, mentre evolvono gli aromi e aumenta la setosità percepita al palato. Lo dimostrano gli otto vini degustati, spumanti con caratteristiche diverse ma accomunati da una sinfonia di sentori e da una grande freschezza e croccantezza.

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

Rassegna stampa ad uso interno: [Articolo da L'Adige - 21.09.2024](#)

(sc)