

**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. 1816 del 01/07/2025**

**In concomitanza con Trentodoc Festival una rassegna di 128 appuntamenti dedicati alla scoperta dei luoghi dove nascono le bollicine di montagna**

## **Trentodoc in Cantina**

**All'interno del palinsesto di Trentodoc Festival, in programma dal 26 al 28 settembre prossimi, torna Trentodoc in Cantina, l'evento diffuso che accompagna il pubblico là dove nascono le bollicine di montagna, tra i vigneti e i luoghi di produzione situati all'ombra delle Dolomiti, Patrimonio Naturale dell'Umanità UNESCO. E qui, dove le case spumantistiche trasformano le uve in Trentodoc, che appassionati, esperti e curiosi potranno immergersi nella scoperta di un metodo classico unico, che trova nel territorio montano un fattore distintivo e peculiare.**

**Il programma propone 128 appuntamenti nelle case spumantistiche, dove sarà possibile vivere esperienze insolite e condividere il piacere di stare insieme, in atmosfere eleganti, ricercate e poco usuali. Nel programma non mancano serate speciali, cene sfiziose, degustazioni rare o laboratori dove cimentarsi personalmente nella sboccatura o in attività artistiche; tanti i momenti in cui divertirsi in contesti autentici. In ogni evento, inoltre, si potrà apprezzare la versatilità di Trentodoc, perfetto non solo con un'ampia varietà di proposte enogastronomiche, ma anche adatto a differenti situazioni di consumo, che spaziano da aperitivi in terrazza, a concerti, brunch, cene stellate, laboratori e workshop artistici. Per un'esperienza diversa, alcune realtà propongono un calice di bollicine di montagna dopo un trekking tra i filari o una sessione di yoga.**

**Inoltre, per tutto il fine settimana cinquantatre case spumantistiche sono aperte per accogliere gli ospiti.**

Il programma completo e le informazioni di partecipazione agli eventi "Trentodoc in Cantina" si trovano su sito [trentodocfestival.it](http://trentodocfestival.it) e sull'App Trentodoc.

Sull'App Trentodoc, oltre al programma è possibile trovare le schede tecniche di tutti i Trentodoc e, all'interno della sezione dedicata itinerari, consigli e suggerimenti per effettuare una visita e completarla con punti di interesse naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

### **La montagna: Tra le vigne e nei luoghi dell'affinamento**

A partire da venerdì, le case spumantistiche Trentodoc aprono i luoghi di produzione per esperienze che raccontano il territorio e il suo legame con il metodo classico trentino. **Cantina Endrizzi Elio & F.lli** propone una passeggiata tra i filari di Mezzocorona, con i racconti del territorio e della Piana Rotaliana: a fare da sfondo il respiro maestoso delle Dolomiti. **Pisoni F.lli** organizza una sboccatura live nella grotta di affinamento, mentre **Michele Sartori** inaugura la sua cantina, situata in uno spazio ipogeo sul Colle di Tenna, con vista sul lago di Caldonazzo e **Villa Corniole** offre un tour guidato insieme ad uno dei membri della famiglia in Valle di Cembra.

### **Laboratori: come nascono le bollicine di montagna?**

Sono diverse le case spumantistiche che offrono ai visitatori sessioni pratiche per scoprire da vicino i segreti

del metodo classico e viverle anche da protagonisti.

Venerdì, **Balter** invita per esempio gli ospiti a mettersi alla prova in un laboratorio dedicato alla sboccatura: dopo una tradizionale visita in cantina, è possibile cimentarsi personalmente nelle fasi più affascinanti della produzione, dal remuage all'etichettatura e portarsi a casa la propria bottiglia. **Cantina Mori Colli Zugna** arricchisce l'esperienza di degustazione con una lezione di spumantizzazione.

### **Prodotti del territorio**

Diverse case spumantistiche propongono appuntamenti che celebrano l'incontro tra Trentodoc e i sapori delle montagne trentine, offrendo autenticità e convivialità insieme.

**Bellaveder** propone un viaggio nel tempo con vecchie annate in versione nature e formaggi di malga, mentre **Fondazione Edmund Mach** propone un abbinamento tra le sue referenze e le materie prime locali interpretate dai suoi studenti. Le sfiziosità del territorio incontrano le bollicine di montagna anche in **Cantina Salizzoni**, **Cantina Sociale di Trento** e **Cantina Rotaliana**: quest'ultima propone in abbinamento trote e salmerini alpini. Lo stesso fa **Madonna delle Vittorie**, all'agritur, che abbina a Trentodoc il pesce di lago. **Man Spumanti** invita ad un viaggio nella produzione e accompagna le sue cuvée a una selezione di carni messa a punto da un artigiano macellaio locale; **Conti Bossi Fedrigotti** racconta la propria storia spumantistica con una doppia verticale in un percorso tra memoria e gusto con specialità locali.

### **Pranzi e cene gourmet**

La versatilità delle bollicine di montagna e la loro grande capacità di abbinamento a tavola, rendono Trentodoc perfetto anche per le cene in stile gourmet. Venerdì, **Ferrari Trento** a Villa Margon, insieme ai piatti ricercati dello chef stellato Edoardo Fumagalli, serve vecchie annate provenienti dall'archivio di famiglia. Sabato, il viaggio nel gusto prosegue con proposte che intrecciano creatività e sapori ricercati: **Cesarini Sforza Spumanti** ospita lo chef Alessandro Gilmozzi (El Molin\*) per un'esperienza dedicata alla cucina di montagna mentre **Metius** costruisce un percorso che unisce diverse annate a eccellenze culinarie di giovani chef emergenti. Domenica a pranzo, **Altemasi** accoglie gli ospiti nella suggestiva cornice di Maso Toresella, per un'esperienza che incontra i sapori del mondo: cinque portate ispirate alle cucine internazionali saranno abbinare a pregiate referenze Trentodoc in un percorso che mette in dialogo territori, aromi e la freschezza delle bollicine trentine. **Cantina Toblino**, invece, con lo chef Sebastian Sartorelli de l'Hosteria Toblino organizza un pranzo di pesce in abbinamento a Trentodoc.

### **Degustazioni e cene con musica**

Le bollicine di montagna incontrano la musica in una serie di appuntamenti che uniscono eleganza, ritmo e atmosfera. Venerdì, nella scenografica grotta dello spumante, **Pedrotti Spumanti** mette in scena un concerto jazz del Blu Sax Ensemble, mentre **Rotari** accende il festival con una festa danzante e una degustazione dei suoi Trentodoc millesimati accompagnata da un concerto live.

**Mas dei Chini** organizza una cena di quattro portate con musica.

Sabato le note accompagnano l'aperitivo da **Cantina d'Isera**, così come da **Maso Nero**, dove si esibisce il duo acustico Cosmopolitan. Da **Monfort**, tra i profumi di brace e mosti in fermentazione, gli ospiti potranno godersi una serata conviviale sul prato accompagnati da musica, bollicine di montagna e bbq. Chiude la giornata **Valentini** che, nella moderna sala Depero, invita il pubblico a danzare su sonorità swing & jazz. Domenica, **Borgo dei Posseri** firma una merenda tra Trentodoc e sapori di mare, musica dal vivo e dj-set.

### **L'aperitivo**

Aperitivi panoramici, percorsi sensoriali e abbinamenti originali animano il calendario di appuntamenti di Trentodoc in Cantina che prende avvio da venerdì, quando **Cantina di Riva** accoglie gli ospiti sulla terrazza Itas nel quartiere Le Albere di Trento, mentre **Maso Martis** propone un momento slow con finger food selezionati in abbinamento alle sue bollicine.

Nella giornata di sabato, **De Vigili** apre le porte del vigneto a partire dalle 15 per un pomeriggio tra profumi di vino e specialità barbecue.

Domenica si chiude in bellezza, con nuove proposte tra gusto e paesaggio: **Tenuta Gottardi** organizza un aperitivo con pesce e carni tra le vigne, mentre **Letrari**, nel suo wine garden, serve Trentodoc in abbinamento ai sapori emiliani per un'esperienza gustativa con prosciutto di Parma DOP, culatello, coppa e salame.

## Brunch della domenica

Per celebrare il piacere della pausa domenicale, **Ferrari Trento** propone il brunch a Locanda Margon, firmato dallo chef stellato Edoardo Fumagalli.

## Lo yoga

Nel programma sono compresi anche momenti di benessere e degustazione immersi nella natura. **Pravis** propone un'attività di rilassamento direttamente in vigna e una sessione di yoga adatta a tutti, in un clima rilassato dove assaporare con tutti i sensi la bellezza e la ricchezza del paesaggio. **Revì**, invece, organizza una lezione di Hatha Yoga all'aria aperta tra i filari di Chardonnay.

## Le degustazioni

Molte case spumantistiche organizzano degustazioni tecniche, pensate per tutti coloro che vogliono degustare Trentodoc in un ambiente più formale e di apprendimento. **Cantina Aldeno** accompagna gli ospiti alla scoperta delle proprie riserve, tra etichette storiche e nuove interpretazioni. Da **Ress**, il confronto tra Trentodoc e Champagne diventa occasione di approfondimento sulle aree di produzione e le tecniche di lavorazione, mentre **Spagnoli Spumanti** propone un'esperienza tra vigneto e cantina per assaggiare i vini base Trentodoc blanc de noirs, esplorando l'origine del gusto ancora prima della presa di spuma. Sabato, esperienza a cielo aperto da **Cantina Resom** che propone una degustazione verticale tra i filari. A **Cantina Roverè della Luna Aichholz**, l'enologo guida un'altra verticale dedicata all'evoluzione nel tempo, raccontando come esperienza, audacia e pazienza siano elementi chiave nella ricerca dell'equilibrio perfetto. **Ferrari Trento** apre l'archivio di famiglia con la masterclass "È tempo di magnum", dedicata a sei millesimati iconici, mentre **Maso Nero** offre una degustazione guidata con l'enologo, accompagnata da finger food selezionati e **Moser Trento** parlerà delle sfumature e delle potenzialità di Trentodoc. **Pisoni F.lli** chiude la giornata con un percorso dedicato al Pinot bianco in purezza, in tre diverse annate che ne raccontano l'essenza, tra finezza, struttura e identità territoriale. Domenica, l'azienda **Marco Tonini** presenta in anteprima una riserva (insieme a prodotti del territorio).

## Le passeggiate

Alcune realtà propongono suggestivi trekking alla scoperta delle vigne e dei suoi paesaggi vitivinicoli, unendo così movimento, natura e bollicine di montagna.

Venerdì, **Endrizzi** invita a un percorso guidato che parte dalla cantina situata alle pendici del Castello di Königsberg e si snoda tra i vigneti circostanti, **Terra del Lagorai** a Castel Ivano propone una passeggiata tra i vigneti, durante la quale sarà possibile esplorare anche le affascinanti parti esterne del maniero medievale. Sabato, **Cembra cantina di montagna** organizza un trekking che si conclude con una merenda tradizionale in un caratteristico "bait", dove riscoprire sapori autentici e antichi rituali di montagna. **Corvée** tiene una camminata lungo i sentieri più alti dove nasce il Trentodoc: gli escursionisti potranno degustare le bollicine di montagna, ammirando lo spettacolo naturale circostante. Infine, **Mas dei Chini** guida gli appassionati tra i vigneti per un aperitivo a Maso Vecchio.

## Esperienze artistiche

Si dice che Picasso trovasse ispirazione sorseggiando un buon calice di vino; per riscoprire la vena artistica che si nasconde in ogni essere umano, alcune case spumantistiche propongono esperienze che uniscono bollicine e creatività. **Cantina Salim** invita a un'apericena speciale, dove la visita ai vigneti prosegue in un workshop di pittura su tela. **Letrari** porta l'arte direttamente tra le vigne con una masterclass che fonde letteratura, pittura e degustazione: ogni partecipante potrà esprimere la propria emozione dipingendo direttamente su una bottiglia, trasformandola in un oggetto unico, personale e da collezione. **Roeno** propone invece una degustazione durante la quale sarà possibile dipingere su tela le emozioni, i ricordi e i pensieri evocati dalle bollicine Trentodoc, dando vita a un dialogo intimo e poetico tra arte e vino. **Maso Poli** presenta una "degustazione al contrario", un'esperienza creativa che invita a disegnare l'anima delle bollicine di montagna, fondendo gusto e arte in un percorso originale e coinvolgente.

## Il volo in elicottero

La visione dall'alto del panorama trentino è il cuore della proposta di **Revì** che offre un'esperienza suggestiva di volo panoramico sulle vigne Trentodoc. Si parte da Aldeno per un emozionante sorvolo in elicottero della Vallagarina e della Valle dell'Adige, dove ammirare una vista mozzafiato sul lago di Garda e sui paesaggi vitivinicoli circostanti.

**Come partecipare**

Tutte le informazioni per le visite e per la partecipazione agli eventi “Trentodoc in Cantina” si trovano su sito [trentodocfestival.it](http://trentodocfestival.it) dove in alcuni casi è possibile acquistare i biglietti (in tutti gli altri casi si prenota direttamente presso le cantine). A disposizione degli ospiti l’App Trentodoc.

(us)