

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. 2103 del 14/07/2026

Trentodoc in Cantina

In concomitanza con Trentodoc Festival, torna Trentodoc in Cantina, la rassegna che accompagna il pubblico alla scoperta dei luoghi dove nascono le bollicine di montagna, in un'atmosfera conviviale e coinvolgente. In programma 125 appuntamenti organizzati dalle case spumantistiche dell'Istituto. Oltre alle degustazioni di nuove e vecchie annate, alla cieca o con sound sommelier, non mancano appuntamenti insoliti come il soft bubbling e le colazioni tra i filari. L'edizione 2026 propone anche esperienze sensoriali ispirate ai profumi, momenti conviviali a pranzo e a cena, wine trekking e tour in e-bike. E per chi desiderasse visitare le case spumantistiche, sul sito trentodocfestival.it e sull'App Trentodoc tutte le informazioni sulle aperture.

All'interno del palinsesto del Trentodoc Festival, in programma dal 25 al 27 settembre, torna **Trentodoc in Cantina**, l'evento diffuso che accompagna appassionati, esperti e curiosi nei luoghi dove prendono forma le bollicine di montagna. Tra pergole, grotte di affinamento, cantine storiche e panorami alpini, il pubblico potrà scoprire da vicino il metodo classico trentino e il profondo legame che unisce Trentodoc al territorio in cui nasce.

Il programma conta 125 appuntamenti nelle case spumantistiche aderenti: l'ospite potrà scegliere fra le situazioni diverse tra loro, accomunate dalla volontà di raccontare le bollicine di montagna in modo autentico, accessibile e contemporaneo. Nelle cantine si susseguiranno degustazioni dedicate ai lunghi affinamenti e alle vecchie annate, incontri con produttori ed enologi, sboccature a la volée. Tante le occasioni di condivisione e divertimento: oltre al consueto incontro tra Trentodoc e gastronomia, non mancano colazioni e picnic all'aria aperta, trekking tra i vigneti, tour in e-bike ma anche soft clubbing, degustazioni con i sound sommelier e i laboratori sensoriali dedicati alla memoria olfattiva.

Per tutto il weekend, inoltre, le case spumantistiche associate all'Istituto Trentodoc accoglieranno il pubblico nelle loro cantine.

Tutte le informazioni circa le aperture, gli eventi e il programma completo del weekend sono disponibili su trentodocfestival.it e ripresi anche su App Trentodoc. Su App, è possibile trovare anche 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 di tipo naturalistico, culturale, sportivo ed enogastronomico.

Tour, degustazioni ed esperienze in cantina

Come ogni anno, le case spumantistiche organizzano varie esperienze nei luoghi di affinamento e produzione. **Villa Corniole** apre la sua sala di fermentazione, la bottaia e il caveau, mentre **Casa Pisoni** aggiunge la possibilità di sperimentare in prima persona la sboccatura, facendo scegliere la liqueur d'expédition e il packaging finale agli ospiti. **Ress** propone le etichette più importanti nella suggestiva sala scavata nella roccia; **Elio Endrizzi Viticoltori** guida un tour tra i vigneti di Mezzocorona e nella storica cantina di famiglia. L'approfondimento enologico ispira la **Cantina di Riva**, mentre i soci produttori della **Casa del Vino della Vallagarina** puntano sull'assaggio degli spumanti prima del dosaggio.

Profumi: la memoria olfattiva

Nel tardo pomeriggio di sabato **Cantina Rotaliana di Mezzolombardo** organizza il "Gioco dei Profumi", un laboratorio che mette alla prova la memoria olfattiva e la capacità di riconoscimento degli aromi. Tra essenze e calici da indovinare, i partecipanti scopriranno la ricchezza aromatica delle bollicine di montagna.

Il tempo: lunghi affinamenti e vecchie annate

Il tema del tempo è il leitmotiv per **Pedrotti Spumanti**, **Endrizzi**, **Rechof** e **Rotari** che condividono con i loro ospiti vecchie annate e Trentodoc affinati a lungo sui lieviti. Nel weekend, rispettivamente venerdì sera e sabato sera, sia **Ferrari Trento** che **Cesarini Sforza Spumanti** propongono una cena esclusiva dedicata alla straordinaria longevità delle bollicine di montagna: l'alta cucina si affianca a millesimi storici, bottiglie da collezione e riserve familiari. Da **Moncalisse** infine, una degustazione in collaborazione con le Donne del Vino Trentino Alto Adige, sui lunghi affinamenti.

Abbinamenti gastronomici

Trentodoc dialoga anche con i sapori della cucina trentina. Nella suggestiva terrazza della **Cantina Mori Colli Zugna**, una selezione di proposte gastronomiche a base di pesce si accompagna a musica d'autore e vinili; **De Vigili**, invece, serve le bollicine in abbinamento al tradizionale *tortèl di patate* e **Maso Poli** alla cucina identitaria delle Colline Avisiane. **Maso Nero**, **Cantina Roverè della Luna**, **Conti Bossi Fedrigotti** e **Tonini Viticoltori in Isera** valorizzano Trentodoc con prodotti tipici e specialità locali attraverso pranzi, cene e momenti conviviali come quello organizzato da **Viticoltori in Avio** nel castello. La **Fondazione Edmund Mach**, invece, affida la composizione del menù agli studenti dell'Istituto Agrario.

Per quanto riguarda le materie prime del territorio, i formaggi sono protagonisti sia da **Bellaveder**, che predilige quelli di malga, che da **Metius** dove si servono i latticini di Bruno Alpina. **Man Spumanti**, **Cantina Aldeno** e **Cantina Sociale di Trento** accompagnano Trentodoc ai salumi.

Il dialogo tra metodo classico trentino e lievitati — dalla pizza al padellino alla pizza contemporanea — è il tema di **Letrari** e **Valentini di Weinfeld**. A **Cantina Toblino** infine, una rassegna di tre giorni con un menù dedicato e la linea Trentodoc in abbinamento.

Pic Nic al mattino, al tramonto, brunch e feste all'aria aperta

I vigneti divengono spazi conviviali all'aria aperta: è il caso dell'aperitivo al calare del sole di **Tenuta Gottardi**, della colazione di **Monfort** e del brunch di **Rotari**. Cestini da gustare sotto le pergole e piatti d'autore sono l'occasione per vivere il Trentodoc in modo rilassato anche da **Revì**. Domenica, **Maso Martis Day** e “Perlage in Festa” di **Borgo dei Posseri** celebrano la chiusura del festival con una giornata tra musica, gastronomia e bollicine.

Outdoor: trekking, e-bike e passeggiate

Per chi preferisce vivere l'ambiente montano, **Cembra Cantina di Montagna** guida un trekking tra i terrazzamenti della Valle di Cembra, mentre **Madonna delle Vittorie** organizza un tour in e-bike con soste dedicate all'esplorazione del territorio. **Moncalisse**, invece, attraverso tre passeggiate condotte da esperti di storia e architettura, mostra ai visitatori l'unicità del territorio nel quale si inserisce la casa spumantistica. A Castel Ivano, **Terre del Lagorai** propone una passeggiata tra i vigneti, degustando Trentodoc ed esplorando gli affascinanti spazi esterni del castello. Camminando tra i vigneti di **Mas dei Chini**, sarà possibile scoprire la storia dell'azienda, con una degustazione itinerante di quattro Trentodoc e una merenda a buffet conclusiva.

Sound Sommelier e Soft Bubbling

La musica accompagna alcune delle esperienze più originali. **Altemasi** affida le degustazioni a un sound sommelier e abbina a ogni Trentodoc una selezione sonora pensata per esaltarne profumi, struttura e personalità. L'obiettivo di mostrare come suono e gusto possano dialogare e influenzarsi reciprocamente, anima anche i Soft Bubbling organizzati da **Moser Trento** e **Cantina Rotaliana di Mezzolombardo**. Da Cantina **Salizzoni**, confronto fra etichette Trentodoc, degustazioni delle nuove annate e musica dal vivo.

Cena con delitto

Tra gli eventi più originali del weekend spicca “Salim in Giallo”, la cena con delitto organizzata sabato da **Cantina Salim** per unire piacere del vino, gioco e intrattenimento.