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. 2746 del 24/09/2026

Via alla quinta edizione: 166 appuntamenti dai territori di produzione alle città di Trento e Rovereto

Trentodoc Festival, tre giorni per scoprire le bollicine di montagna

Tre giorni, 166 appuntamenti, un intero territorio da attraversare. Dal 25 al 27 settembre torna il Trentodoc Festival, giunto alla quinta edizione, con le case spumantistiche aperte al pubblico, degustazioni, incontri, cucina, cultura e spettacolo. Il cuore restano le cantine e il vino, ma il programma si allarga alla città di Trento, ai suoi palazzi storici e, quest'anno, anche al Mart di Rovereto, costruendo attorno al Trentodoc un racconto che mette insieme territori, persone e linguaggi diversi.

Il Festival prende ufficialmente il via venerdì 25 settembre, dopo l'anteprima dei giorni scorsi a 2.101 metri sul Doss del Sabion. Da lì il Trentodoc scende verso la città e torna nei territori dove viene prodotto. Promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Trentino Marketing e Istituto Trentodoc in collaborazione con Corriere della Sera, il Festival coinvolge l'intera filiera dell'accoglienza.**Dai gioielli dell'arte ai vigneti.**

Trento sarà uno dei principali luoghi del Festival, con appuntamenti ospitati in alcuni degli spazi più significativi della città: il Castello del Buonconsiglio, Palazzo Geremia, Palazzo Roccabruna, i Giardini San Marco e il chiostro degli Agostiniani. Il programma si estende inoltre a Rovereto, dove il Mart ospiterà due appuntamenti.

Il programma conta 130 eventi Trentodoc in cantina, 15 Trentodoc Tasting, 7 Wine Talks, 6 Cook Tales e 8 Sparkling Stories, oltre alle iniziative dell'enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna, agli itinerari delle Aziende per il turismo e delle Strade del vino e dei sapori e alle proposte di ristoranti, wine bar, alberghi, agriturismi ed enoteche.

Le domande intorno al vino.

I 7 Wine Talks, curati da Luciano Ferraro, vicedirettore di Corriere della Sera e direttore artistico del Festival, affrontano alcuni dei temi che attraversano oggi il mondo del vino.

Si parte dal tempo e dalla qualità con "L'arte dell'attesa: perché i grandi vini non hanno fretta", con Salvino Benanti, Stefano Fambri, Rossana Gaja e Andrea Buccella. "Pagelle in cantina: come si giudica il vino oggi" affronta invece il tema della critica e del giudizio, mentre "La grammatica delle bollicine: nuovi linguaggi per raccontare il vino"guarda alla comunicazione del vino nell'epoca dei social e delle nuove esperienze digitali.

A interrogarsi sui consumatori più giovani sarà "Generazione calice: consumi e tendenze under 30". Il rapporto tra vino e cinema sarà al centro di "Vino da Oscar: storie, volti e pellicole nati tra le vigne"; "Manager in vigna: visioni oltre la crisi" affronterà invece il tema della gestione delle aziende. Chiude "Il commissario Buonvino: scrivere storie che sanno di vino", con lo scrittore e giornalista Walter Veltroni.

Nel calice, tutto il Trentino.

La degustazione sarà naturalmente uno dei punti centrali del Festival. I Trentodoc Tasting accompagneranno il pubblico alla scoperta delle diverse anime del marchio e del suo territorio, con la guida dei migliori sommelier d'Italia dell'Associazione italiana sommelier (Ais), ambasciatori Trentodoc.

Tra gli appuntamenti, "Perlage Tour in Trentino", condotto dalla Master of Wine Cristina Mercuri, sarà un viaggio ideale attraverso i diversi distretti produttivi del Trentino.

"Le origini: tranquillo e Trentodoc" metterà a confronto il vino fermo e il metodo classico per raccontarne la trasformazione. "La forma del Trentodoc: effetto Magnum?" proporrà invece il confronto tra formato standard e Magnum, per capire se e come cambia il vino nella bottiglia.

Si parlerà anche del rapporto tra calice e degustazione con “Cinque calici per Trentodoc”. Chi vorrà mettersi alla prova potrà partecipare a “Diventa sommelier per un giorno!”, imparando a stappare e servire correttamente una bottiglia e a riconoscere eventuali difetti del vino. Con “Dialoghi nel calice: emozioni Trentodoc”, invece, sarà possibile esplorare insieme a un sommelier le emozioni che possono emergere durante la degustazione.
Spazio infine alle nuove aziende dell’Istituto con “Nuove firme, un’unica identità: benvenuti in Trentodoc”, appuntamento dedicato ai produttori entrati quest’anno a far parte dell’Istituto, che saranno tutti presenti.

Dalle bollicine alle storie.

Con le Sparkling Stories il Festival cambia prospettiva e porta sul palco protagonisti della televisione, della letteratura, della musica e del teatro.
Ci saranno la conduttrice Francesca Fialdini, la scrittrice Teresa Ciabatti e il comico Filippo Caccamo. Samuel Romano, cofondatore e frontman dei Subsonica, dialogherà con Manuela Croci prima del suo dj set. Il cantautore Davide Van De Sfroos parlerà di radici, lingua e identità. Sul palco anche l’attore Andrea Pennacchi e la cantautrice Noemi. Al Mart di Rovereto l’attrice Laura Morante racconterà il proprio percorso tra cinema, regia e scrittura.
Il Trentodoc incontra la cucina.
Sei Cook Tales porteranno il Festival nel mondo della cucina e dei suoi cambiamenti “Selvatico, la cucina wild: tra foraging e mare e selvaggina”, con Alessandro Gilmozzi, Marco Visciola ed Edoardo Tilli, metterà al centro il rapporto con la natura e con materie prime che richiedono conoscenza e rispetto.
“Futuro, dove va il fine dining italiano?” guarderà invece alle trasformazioni dell’alta cucina e ai nuovi modelli che stanno emergendo. Gli appuntamenti affronteranno anche il tema dell’autoproduzione, il ruolo della sala, l’affinamento dei formaggi e le cucine dei territori di mezzo.

Le cantine restano il cuore.

E poi ci sono le cantine, dove il Festival torna alle proprie radici. I 130 appuntamenti Trentodoc in Cantina porteranno il pubblico fuori dal centro storico, direttamente nei luoghi in cui il vino nasce, per conoscere i produttori, visitare le aziende e partecipare a degustazioni, camminate tra i vigneti, laboratori e abbinamenti gastronomici.
Durante il weekend le case spumantistiche apriranno le loro porte. Accanto alle cantine, il Festival coinvolgerà Trento e i borghi del territorio attraverso le iniziative degli esercenti, i menu dedicati e le degustazioni, insieme alle proposte dell’enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna, agli itinerari delle Aziende per il turismo e delle Strade del vino e dei sapori e alle iniziative di ristoranti, wine bar, alberghi, agriturismi ed enoteche.
Un Festival diffuso, quindi, che per tre giorni seguirà il Trentodoc nel suo territorio: dalla montagna alla cantina, dalla città alla tavola, dal calice alle storie.

(a.bg)