

## Palazzo Roccabruna

### COMUNICATO STAMPA

AL VIA LA DODICESIMA EDIZIONE

## TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTÀ'

GIOVEDÌ 17 DICEMBRE ALLE 18.00 SI INAUGURA A PALAZZO ROCCABRUNA LA MANIFESTAZIONE DEDICATA ALLE BOLLICINE DI MONTAGNA. QUATTRO SETTIMANE DI APPUNTAMENTI E DEGUSTAZIONI FINO ALL'11 DICEMBRE.

Nella cornice rinascimentale di Palazzo Roccabruna – sede dell'Enoteca provinciale del Trentino – **giovedì 17 novembre ad ore 18.00** prenderà il via per il dodicesimo anno consecutivo "Trentodoc: bollicine sulla città", kermesse di appuntamenti e degustazioni riservata alle bollicine del metodo classico trentino a denominazione di origine. L'evento è organizzato dalla Camera di commercio di Trento, dall'Istituto Trento Doc, dal Consorzio tutela vini del Trentino in collaborazione con la Strada del vino e dei sapori del Trentino, la Strada dei Formaggi delle Dolomiti, la Strada della mela e dei sapori delle Valli di Non e Sole e con la partecipazione del Comune e dell'Apt di Trento.

**Dal 17 novembre all'11 dicembre da giovedì a domenica l'Enoteca provinciale del Trentino proporrà un fitto calendario di degustazioni**, laboratori enogastronomici, menù a tema che faranno scoprire l'eleganza e la piacevolezza delle bollicine di montagna. Ogni sabato nella cucina dell'Enoteca un ristorante si cimenterà con l'abbinamento fra un presidio Slow Food locale e la collezione del Trentodoc. Si parte il 19 novembre dalle 19.00 alle 22.00 con un menù curato dalla **Locanda delle 3 chiavi di Isera** che coniugherà broccolo di Torbole e metodo classico (Su prenotazione, tel 0461/887101).

Da Palazzo Roccabruna la manifestazione si irraderà in tutta la città e in tutta la provincia coinvolgendo cantine, bar, ristoranti con eventi culturali ed enogastronomici, e perfino il **Muse** dove sabato 19 novembre ci saranno in degustazione ben 115 etichette. Quest'anno il Trentodoc sarà abbinato a tre originali iniziative: **la mostra i Foulard delle Montagne**, organizzata a Palazzo Roccabruna da Cciaa e Museomontagna di Torino che espone circa 70 esemplari d'alta moda a tema montano dagli anni Trenta ad oggi. **La premiazione del Miglior sommelier d'Italia 2016 – Premio Trentodoc**, domenica 20 novembre ad ore 10.30 al Grand Hotel Trento nell'ambito del Congresso nazionale e del concorso organizzati dall'Associazione italiana sommelier. Infine **La via del Gusto**, un'idea del Comune di Trento che in occasione dei Mercatini di Natale trasformerà via Santa Trinità in un itinerario a tappe alla scoperta del gusto e dei sapori tipici.

Grazie alla collaborazione con la Strada del vino e dei sapori del Trentino ben 14 locali del centro città organizzeranno dal 19 novembre all'11 dicembre **Happy Trentodoc. L'aperitivo 100% trentino**, un momento conviviale per far incontrare prodotti gastronomici tradizionali e bollicine.

Dal 23 novembre al 9 dicembre nell'ambito di "Trentodoc in cantina" ben 13 aziende apriranno i battenti con varie iniziative per far scoprire i luoghi di produzione dello spumante di montagna.

Infine Palazzo Roccabruna, oltre alle degustazioni in orario di apertura dell'Enoteca (giovedì e venerdì dalle 17.00 alle 22.00; sabato, domenica e 8 dicembre dalle 10.00 alle 22.00) curerà 9 **laboratori del gusto** per svelare tutte le novità proposte dalla collezione 2016 delle bollicine trentine. Si comincia giovedì 17 novembre alle 19.00 con "La vocazione nature di Rotari Flavio 2006 a cura delle **Cantine Rotari** di Mezzacorona (Su prenotazione, tel. 0461/887101)

Info: [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it); [www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)

## **Alla scoperta del TRENTODOC**

### **Tra presente e passato**

La storia di Trentodoc, prima denominazione di origine controllata italiana, è iniziata con Giulio Ferrari, un curioso e giovane enologo dell'allora Imperial Regia scuola di agricoltura – poi Istituto Agrario di San Michele all'Adige e oggi Fondazione Edmund Mach – che sarebbe poi diventato un simbolo per il mondo delle bollicine. Ferrari ha portato in dote quello che aveva imparato nei suoi viaggi in terra francese, nella regione dello Champagne, in particolare la tecnica della rifermentazione in bottiglia: sarà il pioniere della spumantistica trentina, ma anche italiana. Oggi sono 45 le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc, diffuse nelle zone vocate alla vite di tutto il territorio che producono oltre 130 etichette, ognuna con la propria peculiarità.

### **Uno spumante di montagna**

Trentodoc è uno spumante di montagna grazie a una speciale combinazione di elementi: territorio, altitudine e clima. In Trentino la vite può essere coltivata ad altezze più o meno elevate, con benefiche influenze da parte del microclima montano: una caratteristica che si riflette sugli spumanti metodo classico locali. I vigneti trentini da cui nasce Trentodoc sono coltivati fino a un massimo di 800 metri sul livello del mare, e la loro posizione altimetrica influisce sull'andamento di maturazione delle uve. L'altitudine, in particolare, influenza in modo consistente l'acidità dell'uva nel periodo fra l'invaiaitura e la vendemmia. Le viti coltivate su terreni più alti danno vita a uve più sane, ma tutto il microclima montano del Trentino apporta benefici positivi alle viti, anche a quelle coltivate più in basso. Anche l'escursione termica è diretta espressione dell'ambiente di coltivazione: le condizioni geoclimatiche producono l'escursione termica tipica dell'ambiente alpino, particolarmente importante per conferire qualità e varietà di profumi al Trentodoc metodo classico.

Per informazioni:  
Paolo Milani  
Ufficio Prodotti e Promozione  
Camera di Commercio I.A.A.  
Tel. +39 335 7426952  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

### **Istituto Trento Doc**

A tutelare la qualità del metodo di produzione di questi spumanti c'è l'Istituto Trento Doc, nato nel 1984: è grazie alla sua supervisione che il prodotto trentino viene garantito e protetto.

Uve di base selezionate, derivazione esclusivamente locale, rifermentazione in bottiglia e contatto con lieviti molto prolungato sono le caratteristiche che distinguono lo spumante metodo classico Trentodoc dalle altre bollicine. I 43 produttori Trentodoc sono tutti altamente qualificati e selezionati perché, per produrre un vino speciale, non basta una vite. Ogni bottiglia di Trentodoc è prodotta nel rispetto di rigorose norme disposte da un disciplinare.

### **Il marchio collettivo**

Dal 2007 si è aggiunto alla denominazione, su iniziativa di istituzioni e produttori, il marchio collettivo Trentodoc del quale possono fregiarsi tutte le bollicine trentine risultate idonee ad apporre in etichetta la denominazione di origine Trento. Il marchio nasce dall'esigenza di rafforzare l'identità collettiva del prodotto, di valorizzare il suo legame con il territorio e l'impegno congiunto dei produttori. Il marchio evoca, senza riproporla, la denominazione, sottolineando nella resa grafica l'atto distintivo della produzione del metodo classico: il remuage, suggerito dal dinamismo delle "o" che richiama il fondo della bottiglia in movimento. Il marchio è apposto su ogni etichetta.

### **Metodo classico**

Trentodoc è vino speciale perché soggetto all'affascinante processo di produzione metodo classico, che richiede tanta esperienza, molta passione e lunghe attese. Se per produrre un vino fermo bastano spesso una manciata di mesi, per Trentodoc – vino spumante metodo classico – è necessario un periodo molto più lungo, che va da un minimo di 15 mesi, come stabilito dal disciplinare, fino a 10 anni per una grande riserva. L'unicità di Trentodoc deriva dall'unicità del Trentino, un territorio con caratteristiche peculiari che si riflettono sulla raffinatezza di ogni bottiglia. A dirlo sono i riconoscimenti che ricevono i produttori.

### **I numeri**

Trentodoc rappresenta circa il 35% circa della produzione nazionale di base spumante. La superficie totale vitata trentina conta 10.000 ettari, di cui 750 dedicati al metodo classico, con una percentuale di uva base spumante dell'8% e un totale venduto annuo di circa 7 milioni di bottiglie. Dal mite Lago di Garda al freddo pungente delle Dolomiti, la varietà climatica del Trentino è molto ampia e contribuisce, insieme ad altre specifiche territoriali, a definire il suo esclusivo carattere: è il Trentino a rendere Trentodoc diverso da tutte le altre bollicine, è questa terra a renderlo uno dei migliori spumanti italiani metodo classico.

### **I premi**

Costanti i riconoscimenti ricevuti. Ben 22 etichette Trentodoc sono state premiate a luglio con gold e silver medal nell'ambito del concorso "Champagne & Sparkling Wine World Championships" 2016. In precedenza i Tre Bicchieri

Per informazioni:  
Paolo Milani  
Ufficio Prodotti e Promozione  
Camera di Commercio I.A.A.  
Tel. +39 335 7426952  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

2016 del Gambero Rosso erano stati assegnati a sette etichette Trentodoc, al Rotari Brut Trentodoc era stata attribuita una medaglia double gold negli Stati Uniti da "The Fifty Best Sparkling Wine" ed erano stati premiati da Tom Stevenson 21 Trentodoc su 30 iscritti alla competizione "Champagne and Sparkling Wine World Championships" 2015 di Londra, con le Cantine Ferrari ad aggiudicarsi il titolo di "Sparkling Wine Producer of the Year".

### **Fondazione Mach**

Trentodoc, come tutto il mondo vitivinicolo trentino, è supportato dalla Fondazione Mach, importante istituzione che si occupa di ricerca e formazione, un laboratorio che ha conseguito importanti traguardi internazionali anche nel trasferimento tecnologico in campo agricolo, agroalimentare e ambientale. Gli enologi delle case spumantistiche e di molte cantine distribuite in tutta Italia e all'estero vengono proprio dagli studi di San Michele.

Trento, 15 novembre 2016

(P.M.)