

TRENTODOC

TRENTODOC: BOLLICINE DI MONTAGNA

Uve selezionate esclusivamente trentine, territorio di montagna, lunga tradizione spumantistica, rifermentazione in bottiglia e contatto prolungato con i lieviti: sono queste le caratteristiche distintive dello spumante metodo classico Trentodoc

All'ombra delle Dolomiti, Patrimonio Naturale dell'Umanità UNESCO, i vigneti dello spumante Trentodoc crescono in un territorio ideale, caratterizzato da forti escursioni termiche. È qui che i viticoltori trentini trasformano grappoli unici in bollicine di montagna.

Trentodoc è espressione diretta della terra che lo produce, il Trentino, un territorio caratterizzato da grande varietà climatica e da altitudini diverse.

Primo metodo classico a ottenere la D.O.C. in Italia nel 1993, fra i primi al mondo, Trentodoc è legato indissolubilmente al Trentino, una terra naturalmente vocata alla coltivazione delle uve ideali per essere trasformate con questo metodo produttivo. Ottenuto da uve coltivate fino a un'altitudine massima di 800 m.s.l.m., Trentodoc trova nel territorio montano un fattore unico e distintivo.

L'importazione in Trentino del metodo classico a inizio Novecento fu considerata innovativa per i viticoltori locali (anche se va detto che un quotidiano locale, già a metà '800 riportava la notizia di un metodo classico prodotto in Trentino) ma non ha compromesso il legame con le tradizioni. Trentodoc, infatti, è più di un marchio, di una denominazione, di un'etichetta: è un sentimento preservato da generazioni di viticoltori trentini che tutelano il patrimonio storico e naturale, rispettando il passato e volgendo lo sguardo all'innovazione.

Oggi sono 67 le case spumantistiche associate che producono con il marchio Trentodoc e che sottoscrivono il disciplinare di produzione. A loro spetta la tutela della qualità delle bollicine di montagna, prodotte rispettando rigidi canoni e controlli lungo tutta la filiera. La denominazione di origine controllata "Trento" è riservata a bollicine realizzate a partire da uve di provenienza esclusivamente trentina, principalmente Chardonnay e Pinot nero ma anche Pinot bianco e Meunier, ottenute con il metodo della rifermentazione in bottiglia e un prolungato contatto con i lieviti. Le case spumantistiche trentine applicano regole più restrittive e severe rispetto a quelle imposte dal disciplinare, allungando la permanenza sui lieviti a esclusivo vantaggio della qualità finale di ogni singola bottiglia.

I NUMERI TRENTODOC

1.396 ettari è la superficie totale di produzione dedicata alla D.O.C. Trento.

4 i vitigni Trentodoc: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Meunier.

67 le case spumantistiche Trentodoc che fanno parte dell'Istituto Trento Doc.

10.230 ettari è la superficie vitata trentina (13,6% circa utilizzata per uva base spumante).

13 milioni sono le bottiglie vendute nel 2021.

15 mesi è il periodo minimo di maturazione sui lieviti per un Senza Annata.

24 mesi è il periodo minimo di maturazione per un Millesimato.

36 mesi è il periodo minimo di maturazione per una Riserva.

TRENTODOC

LE CASE SPUMANTISTICHE

Le case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc sono 67, numero in costante crescita dal 2013.

1. Abate Nero
2. Altemasi
3. Balter
4. Bellaveder
5. Borgo dei Posseri
6. Cantina Aldeno
7. Cantina d'Isera
8. Cantina di Riva
9. Cantina Endrizzi Elio e F.lli
10. Cantina Furletti Gabriele
11. Cantina Michele Sartori
12. Cantina Mori Colli Zugna
13. Cantina Resom
14. Cantina Romanese
15. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
16. Cantina Roveré della Luna Aichholz
17. Cantina Salim
18. Cantina Salizzoni
19. Cantina Sociale di Trento
20. Cantina Toblino
21. Cantine Levii
22. Cembra cantina di montagna
23. Cenci Trentino
24. Cesarini Sforza Spumanti
25. Conti Bossi Fedrigotti
26. Corvé
27. de Tarczal
28. De Vigili
29. Dolomis
30. Endrizzi
31. Etyssa
32. Ferrari Trento
33. Fondazione Edmund Mach
34. Gaierhof
35. Letrari
36. LeVide
37. Madonna delle Vittorie
38. Man Spumanti
39. Marchesi Guerrieri Gonzaga
40. Mas dei Chini
41. Maso Martis
42. Maso Nero
43. Maso Poli
44. Metius
45. Mittestainer
46. Monfort
47. Moser
48. Pedrotti Spumanti
49. Pisoni F.lli
50. Pravis
51. Ress
52. Revì
53. Rossi
54. Rotari
55. San Michael
56. Seiterre
57. Simoncelli Armando
58. Spagnolli Spumanti
59. Tenuta Maso Corno
60. Tenute Vidi
61. Terre del Lagorai
62. Tonini Viticoltori in Isera
63. Valentini di Weinfeld
64. Villa Corniole
65. Viticoltori in Avio
66. Wallenburg
67. Zanotelli Elio & F.lli

TRENTODOC

LA STORIA

Dalle prime testimonianze di “methode champenoise” come si chiamava allora in Trentino, alla nascita della D.O.C.: per la prima volta in Italia la denominazione di origine controllata viene riservata a uno spumante metodo classico

Trentodoc, che oggi riunisce 67 case spumantistiche, è sinonimo di tradizione, innovazione e ricerca. Tutto ha inizio un secolo e mezzo fa; sono due le date emblematiche che segnano la storia della spumantistica trentina: il 1899 e il 1902.

Al centro due lungimiranti e visionari imprenditori trentini: Arminio Valentini di Calliano e Giulio Ferrari di Calceranica. A Valentini si deve la primogenitura del primo spumante methode champenoise trentino. Testimonianze orali tramandate da padre in figlio parlavano già alla fine dell'Ottocento di un vino con le bolle prodotto a Calliano ma il documento che ne certifica la presenza è una manchette pubblicitaria pubblicata nel 1899 dalla «Strenna dell'Alto Adige» con l'etichetta di uno Champagne made in Vallagarina: è lo Champagne Valentini prodotto da un pioniere della tradizione spumantistica trentina.

Classe 1879, Giulio Ferrari è il secondo protagonista di questa storia: sviluppa la passione per la produzione vinicola sin da giovanissimo, frequentando l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, per poi impegnarsi in una serie di viaggi studio a Montpellier, a Geisenheim e nella zona di Epernay, dove si convince sempre più delle affinità che legano la sua terra al territorio di produzione francese.

Ciò che impara all'estero, Giulio Ferrari lo porta con sé in Italia: è il 1902 quando, cogliendo la somiglianza tra la propria terra e la Champagne, produce le sue prime 200 bottiglie di metodo classico trentino. Nel 1906, alla prima Esposizione Universale di Milano, una medaglia d'oro conferma la fortuna della sua intuizione. Nel 1952 la produzione arriva a dieci mila bottiglie. Desideroso di poter vedere il progetto crescere e continuare dopo di lui, cede l'attività alla famiglia trentina Lunelli, rimanendo a lavorare in cantina fino alla sua scomparsa.

Molti viticoltori trentini – seguendo Giulio Ferrari - nel corso del Novecento iniziano a produrre con il metodo classico e danno vita a un numero sempre maggiore di case spumantistiche fino all'ottenimento della D.O.C. Trento, nel 1993, prima denominazione di origine controllata in Italia riservata a uno spumante metodo classico e una delle prime al mondo.

Nel 2007 per tutelare l'identità e l'unicità di Trento D.O.C., su iniziativa di istituzioni e produttori, nasce il marchio collettivo Trentodoc, al quale oggi appartiene la quasi totalità delle case spumantistiche trentine.

TRENTODOC

IL TERRITORIO

Dall'incontro di clima e territorio e grazie alla capacità degli enologi, nasce un metodo classico dal legame indissolubile con il proprio territorio

È la montagna che influenza il clima e la vita delle vigne, anche nelle zone del Trentino con altitudini più basse, provocando grandi escursioni termiche fra giorno e notte, indispensabili per permettere alle uve di raggiungere l'ottimale grado di maturità per la produzione di metodo classico.

Il territorio beneficia della presenza del Lago di Garda, con il vento caldo chiamato "Ora" che da sud tutti i giorni soffia verso nord, rinfrescando l'aria e mantenendo la salubrità delle uve.

Inoltre le condizioni di drenaggio e aerazione del suolo, ricco di detriti calcarei e di un'elevata componente silicea, si traducono in vere e proprie sfumature di gusto.

Il risultato generale è quello di Trentodoc con grande complessità aromatica e freschezza, varietà di profumi ed eleganza.

Come indicato dal disciplinare, la zona delimitata per la produzione del vino D.O.C. "Trento" comprende 74 comuni viticoli della provincia di Trento, ubicati in Valle dell'Adige, in Val di Cembra, in Vallagarina, nella Valle del Sarca, in Valsugana e nelle Valli Giudicarie.

L'area, prevalentemente montuosa o collinare, secondo la classificazione delle zone altimetriche effettuata dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) è considerata interamente montana con limitate superfici pianeggianti nel fondovalle che corrispondono circa al 10%. Il 70% del territorio trentino, infatti, si trova al di sopra dei 1.000 metri di quota e i terreni vitati destinati alla produzione del vino D.O.C. "Trento", situati prevalentemente in declivio, si spingono in alcuni casi fino ai 00 metri s.l.m.

La carta di identità: Trentodoc è bollicine di montagna

Il legame che Trentodoc ha con il suo territorio di origine è stato attestato grazie a uno studio importante e innovativo, durato oltre tre anni e svolto dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, insieme alla Fondazione Edmund Mach e al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, dal titolo "Nuove metodologie analitiche per la tracciabilità geografica e varietale di prodotti enologici".

Analizzando 43 Trentodoc provenienti da tutto il Trentino è emerso che se un metodo classico contiene un numero consistente di specifici composti volatili generati grazie alle escursioni termiche tipiche degli ambienti montani, significa che quel vino non può essere altro che un Trentodoc. Grazie a questa ricerca è stato dimostrato che la montagna influenza le uve su tutto l'ambiente trentino e non solo a elevate altitudini.

Questo progetto certifica e rafforza in modo indiscutibile l'origine e l'identità di Trentodoc, permettendo di definirlo in modo inequivocabile come "bollicine di montagna".

TRENTODOC

LA COLTIVAZIONE

Uvaggio selezionato ed escursione termica: l'acidità come fattore essenziale per rivelare la qualità delle uve destinate a diventare bollicine di montagna

La particolarità geografica si lega alla selezione stringente delle tipologie di uva dalle quali è possibile ottenere bollicine Trentodoc: da disciplinare, possono essere utilizzati solo i vitigni Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e Meunier.

Chardonnay e Pinot nero sono i protagonisti della produzione. Lo Chardonnay conferisce a Trentodoc longevità e carica aromatica. Il Pinot nero, un vitigno antico che richiede una coltura molto attenta, dona eleganza, struttura e corposità. Il Pinot bianco arricchisce il bouquet fruttato di Trentodoc. Il Meunier è, invece, utilizzato più di rado ma è apprezzato per la capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e bilancia le note acide.

Il metodo principale di coltivazione delle uve, oggi come un tempo, è la pergola trentina, sistema di viticoltura tra i più diffusi in quanto garantisce un'adeguata esposizione solare alle vigne, poste nella maggior parte dei casi su terreni in pendenza. Inoltre, la pergola permette lo sfruttamento dei terrazzamenti e facilita, garantendo un buon risultato, le operazioni di potatura e di legatura dei tralci.

Altre pratiche, ormai molto diffuse per la coltivazione delle uve destinate a Trentodoc, sono il *guyot* e il cordone speronato.

La vendemmia ha inizio solo quando l'uva ha raggiunto il giusto grado di acidità, fattore di primaria importanza che rivela la qualità dell'uva destinata a diventare metodo classico. Oltre all'acidità, la data del raccolto è decisa anche dall'analisi degli zuccheri, dei sali minerali e delle sostanze aromatiche. Per preservare al meglio gli acini, i grappoli vengono raccolti a mano con estrema cura, adagiati in cassette di piccole dimensioni e portati in cantina per l'immediata lavorazione.

TRENTODOC

IL METODO CLASSICO

È dalla lunga maturazione sui lieviti che nasce il fine perlage che contraddistingue Trentodoc

Uno degli elementi distintivi di Trentodoc è il suo metodo di produzione chiamato comunemente “classico”, basato sulla rifermentazione in bottiglia, ovvero un prolungato riposo su lieviti selezionati.

Al vino, detto “base” (dove è avvenuta la prima fermentazione che trasforma l’uva in vino) ottenuto da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e Meunier, si aggiungono zuccheri e selezionate miscele di lieviti affinché possa iniziare la seconda fermentazione in bottiglia. Una volta imbottigliato (con tappo a corona), il vino inizia il periodo di maturazione che può variare da un minimo di 15 mesi per il Senza Annata a un minimo di 24 mesi per il Millesimato, fino a un minimo di 36 mesi per la Riserva. Va sottolineato che tutte le case spumantistiche trentine prolungano di parecchio rispetto al disciplinare il tempo di riposo sui lieviti, anche fino a dieci anni, a tutto vantaggio del prodotto finale. Ciò è possibile in quanto le uve presentano spiccata acidità, grazie alle escursioni termiche cui sono sottoposte, rappresentando la migliore garanzia per la capacità di evoluzione e resistenza del vino nel tempo.

Durante i mesi di maturazione e riposo avviene la presa di spuma, grazie alla quale si sviluppa il fine perlage di Trentodoc. Le bottiglie vengono disposte a testa in giù su appositi cavalletti, chiamati “pupitres” (tipici supporti in legno della tradizione spumantistica francese), dove avviene la periodica rotazione (*remuage*) per muoverne delicatamente il contenuto con un progressivo cambiamento d’inclinazione.

Rotazione dopo rotazione, i lieviti esausti si depositano delicatamente nel collo della bottiglia: a questo punto vanno rimossi con la sboccatura, che può avere luogo manualmente al volo (*à la volée*) o meccanicamente congelando il collo (*à la glace*) e facendo saltare il tappo. Il vino fuoriuscito viene sostituito con un mix segreto a base di “vino di pregio e zucchero”: è la “*liqueur d’expédition*”, miscela segreta che corrisponde al personalissimo tocco dell’enologo e che contraddistingue i tratti di ciascuna etichetta.

Trentodoc può essere Bianco o Rosato nelle versioni Senza Annata, Millesimato e Riserva, e viene classificato anche in base al dosaggio:

- *Pas Dosé* (o non dosato o dosaggio zero): fino a 3 grammi di residuo zuccherino per litro, senza aggiunta di zuccheri dopo la rifermentazione in bottiglia
- *Extra Brut*: la quantità zuccherina finale è compresa tra 0 e 6 grammi per litro
- *Brut*: tra i 6 e i 12 grammi di residuo zuccherino per litro
- *Extra Dry*: da 12 a 17 grammi di residuo zuccherino per litro
- *Dry, Sec*: da 17 a 32 grammi di residuo zuccherino per litro
- *Demi Sec*: fra i 32 e i 50 grammi di residuo zuccherino per litro

TRENTODOC

CAMBIAMENTI CLIMATICI E SOSTENIBILITÀ

Consapevoli della ricchezza del Trentino, le case spumantistiche che aderiscono all'Istituto Trento Doc praticano la viticoltura sostenibile: dalle azioni in campo a quelle in cantina, sono impegnate nella tutela dell'ambiente, degli operatori e del consumatore.

L'altitudine e la montagna, di fronte ai cambiamenti climatici in corso, rappresentano per Trentodoc una grande risorsa: il 70% del territorio trentino è posto sopra i 1.000 metri s.l.m., il 20% sopra i 2.000 e sono 94 le vette che superano i 3.000 metri. Con questi numeri, i territori dedicati alla vigna, che in alcuni casi sorgono a 800 metri di quota, sono fazzoletti di terra rubati alla montagna, dove la proprietà media è molto frammentata e il costo dei campi elevato. Questa posizione territoriale di favore permetterà di alzare al bisogno, a livello di altitudine, la coltivazione dei vigneti, conservando la qualità del prodotto finale.

Dall'applicazione dei principi della viticoltura integrata alle azioni virtuose in campo e all'interno del processo produttivo, le cantine sono molto attive nella tutela dell'ambiente, dell'operatore e del consumatore.

L'adozione su vasta scala di pratiche di difesa integrata – il Trentino è stato il primo in Italia a fare questa esperienza – risale alla fine degli anni Ottanta attraverso la creazione di un "Protocollo d'Intesa" volontario, sottoscritto dai produttori dei diversi comparti agricoli. Con questa iniziativa, il settore viticolo e quello agricolo trentino hanno promosso la diffusione di tecniche di coltivazione ecosostenibili, riducendo l'impatto ambientale in viticoltura e proponendo indirizzi tecnici che hanno consentito di aumentare il livello qualitativo della produzione viticola ed enologica, con nuove possibilità di qualificazione del prodotto.

Nel 2017 è poi intervenuto il sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti, comprendenti pratiche agronomiche e limitazioni nella scelta dei prodotti e nel numero dei trattamenti. Questo sistema prevede la definizione di linee guida nazionali e l'adozione di protocolli di produzione integrati a livello territoriale (approvati dal MIPAAF), nonché l'implementazione di un rigoroso metodo di rintracciabilità, con l'obiettivo di dimostrare che i prodotti certificati provengano da aziende agricole che applicano i disciplinari.

In Trentino, l'82% della superficie vitata è certificata SQNPI. Questo riconoscimento è espressione della dedizione corale nei confronti del territorio, grazie all'impegno di 5.812 viticoltori. Si tratta dell'unico processo certificativo in Italia ad abbracciare, grazie a pratiche colturali sostenibili diffusamente applicate, il più alto numero di viticoltori coordinati da un'unica entità consortile, nell'interesse dell'ambiente e del consumatore finale.

A questo quadro, che contraddistingue il territorio trentino, si sommano le numerose iniziative delle singole case spumantistiche.

TRENTODOC

IL MARCHIO TRENTODOC

Il marchio collettivo Trentodoc, nato per iniziativa di istituzioni e produttori, intende rafforzare l'identità di questo vino e valorizzare il suo legame con il territorio. Apposto su ogni etichetta, il lettering presenta due caratteristiche "o" che richiamano il fondo della bottiglia in movimento e vuole sottolineare l'atto distintivo del metodo classico, il "remuage", l'operazione manuale di rotazione delle bottiglie eseguita dai produttori Trentodoc sui tipici cavalletti in legno.

Ad occuparsi della promozione del marchio collettivo è l'Istituto Trento Doc - fondato nel 1984 - in Italia e nel mondo.

DATI

L'Osservatorio dell'Istituto Trento Doc, impegnato nella raccolta dei dati forniti dalle 67 case spumantistiche associate, ha registrato per il 2022 una significativa crescita a volume e a valore del comparto. Dopo l'impennata avvenuta nel corso del biennio 2020-2021, dovuta alla pandemia, il volume di affari del comparto ha continuato a consolidarsi, raggiungendo 13 milioni di bottiglie vendute e un fatturato complessivo di circa 180 milioni di euro. "I dati dimostrano lo stato di ottima salute della produzione Trentodoc, che continua il suo percorso di crescita sul mercato nazionale in primis, e trova sempre più spazio in quello straniero" afferma il Presidente dell'Istituto Trento Doc, Enrico Zanoni.

La domanda di Trentodoc è incrementata complessivamente del 7%, confermando la rilevanza della denominazione che è apprezzata sempre di più sia del pubblico italiano che da quello americano e asiatico. Tra le tipologie preferite dai consumatori, in ascesa i Millesimati, che raggiungono il 12%.

Le cantine che aderiscono all'Istituto variano per dimensioni e comprendono case spumantistiche, cantine cooperative agricole, aziende agricole e aziende vinicole.

La superficie totale dedicata alla produzione di spumante metodo classico è di circa 1.396 ettari; in generale va ricordato che il 70% delle aziende private (principalmente conferitori) trentine possiede una superficie vitata inferiore a un ettaro. La viticoltura in Trentino è tra le più costose in Italia.

Presidente dell'Istituto Trento Doc è Enrico Zanoni e il Vicepresidente è Carlo Moser.

Il consiglio è composto da Roberta Giuriali, Lucia Letrari, Andrea Buccella, Stefano Fambri, Matteo Lunelli, Andrea Pisoni e Federico Simoni.

Direttrice dell'Istituto Trento Doc è Sabrina Schench.

LA FONDAZIONE EDMUND MACH

Gli enologi che producono Trentodoc sono formati e supportati dalla Fondazione Edmund Mach, importante centro a livello internazionale che si occupa di ricerca e formazione. Dal 2008 la Fondazione prosegue l'attività dello storico Istituto Agrario di San Michele all'Adige, frequentato da enologi, non solo trentini, che oggi prestano il loro servizio nelle cantine più famose di tutta Italia.

La Fondazione è una struttura di eccellenza, una cittadella dell'agricoltura che si estende su 14 ettari di serre, laboratori e uffici e su 70 ettari di area verde.

L'APP TRENTODOC

A disposizione dell'utente un'Applicazione mobile pensata per accompagnare le persone durante la degustazione, nei momenti conviviali a casa e al ristorante o durante un viaggio, che contiene le informazioni sulle 67 case spumantistiche, ognuna con un itinerario consigliato, 200 punti di interesse, più di 220 schede tecniche e una sezione dedicata agli appuntamenti Trentodoc.

TRENTODOC

DEGUSTARE TRENTODOC

Trentodoc è espressione diretta della terra che lo produce, il Trentino, un territorio di montagna caratterizzato da grande varietà climatica e da altitudini differenti. Oggi sono 67 le case spumantistiche associate che producono con il marchio **Trentodoc** e che sottoscrivono il disciplinare di produzione, da cui deriva un'ampia collezione di etichette (oggi oltre 220), tutte diverse per complessità aromatica ed esperienza gustativa. Grazie alle loro peculiari caratteristiche, l'acidità e la freschezza, le bollicine di montagna possono accompagnare una grande quantità di piatti della cucina italiana e internazionale, da quella della tradizione alle ricette d'autore.

Degustare Trentodoc è un'esperienza che consente di ricercare nel calice tutte le fragranze che esprimono un intero territorio e che, allo stesso tempo, rendono unico un vino. In particolare, l'attenzione può essere rivolta al perlage: caratteristica fondamentale di Trentodoc sono le bollicine fini e persistenti.

Le sensazioni olfattive di Trentodoc richiamano fragranze fruttate e floreali, oltre a note di vaniglia, albicocca, frutta esotica, nocciole tostate, pane sfornato, mela golden, cioccolato bianco e gelsomino. Al gusto si rivela secco, con la sua tipica freschezza, pieno nell'impatto e rotondo, caratterizzato da un sapiente equilibrio tra morbidezza e misurata acidità. Trentodoc va servito in un calice sufficientemente ampio, a una temperatura fra gli 8° e i 12°.

Trentodoc può essere **consumato a tutto pasto**; è perfetto servito insieme a portate di carne dal gusto strutturato o di pesce, sia cotto che crudo, con i primi e con la pizza, con i fritti come il misto mare, il sushi, i gamberi in tempura, lo gnocco, il tortel di patate o le verdure in pastella (dai fiori di zucca ai porcini alla salvia), e con le più varie interpretazioni culinarie del mondo.

La versatilità di Trentodoc e quindi la sua grande capacità di abbinamento a tavola è dovuta principalmente a due fattori: **la sua freschezza**, regalata dalla montagna, che influenza il clima e la vita delle vigne, anche nelle zone del Trentino con altitudini più basse, provocando escursioni termiche importanti fra giorno e notte - indispensabili per permettere alle uve di sviluppare l'acidità perfetta per questo tipo di vino - e **la sua sapidità**, dovuta all'influenza dei terreni dolomitici. Le case spumantistiche poi, con il grande impegno della pratica dei lunghi affinamenti permettono di proporre al consumatore finale dei Trentodoc particolarmente evoluti, eleganti, equilibrati e raffinati.

TRENTODOC

EVENTI E RICONOSCIMENTI

- Nel novembre 2022, in occasione del 55° Congresso Nazionale di AIS, svoltosi a Sorrento, è stato assegnato il titolo “Miglior Sommelier d’Italia Associazione Italiana Sommelier 2022 - Premio Trentodoc” ad Alessandro Nigro Imperiale, assistente Chef e Sommelier al Four Seasons Grand Hotel di Saint-Jean-Cap Ferrat.
- Nell’edizione 2022 del concorso “Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC)”, ideato da Tom Stevenson, massimo esperto mondiale di bollicine, Trentodoc ha ricevuto 69 medaglie – 22 ori e 47 argenti – diventando lo spumante più premiato d’Italia. Tom Stevenson (fondatore e Presidente del concorso) ha dichiarato: *“Trentodoc not only outperforms all Italian sparkling wines, but all sparkling wine regions in the world with the single exception of Champagne”*.
- Il Trentino ha ricevuto dalla rivista Wine Enthusiast il titolo di “Wine Region of the Year 2020”. *“A true Wine Star, the Trentino region is one of the most dynamic multifaceted quality terroir driven wine producing areas in the world today – commenta Adam M. Strum, C.E.O. and Publisher, Wine Enthusiast Magazine - With it’s delicious fresh and fruity Chardonnay, Pinot Grigio and elegant Pinot Nero and it’s spectacular sub region Trento DOC which produces renowned world class sparkling wines Trentino is unrivaled in Italy for its diversity”*.
- L’Istituto Trento Doc ha ricevuto il premio “Innovative Marketing Strategy Award 2019”, deliberato dal Comitato Scientifico del Master Food & Wine 4.0 dell’Università IUSVE di Venezia.
- La partnership nata nel 2016 tra l’Istituto Trento Doc e AIS – Associazione Italiana Sommelier – per il Concorso del Miglior Sommelier d’Italia – Premio Trentodoc è stata rinnovata nel 2019 per un altro triennio. Il concorso assegna il titolo al miglior sommelier d’Italia, il quale viene dichiarato dopo aver superato varie prove previste dal regolamento, sia a livello locale che alla finale nazionale.
- Trentodoc è partner di “The Institute of Masters of Wine”, la più importante istituzione accademica internazionale del vino, con sede a Londra.
- Trentodoc è brindisi ufficiale di “Merano Wine Festival”. Tutti gli anni almeno 14 case spumantistiche Trentodoc vengono selezionate per rappresentare il comparto.
- L’Istituto è attivo con un programma OCM di promozione Trentodoc, negli Stati Uniti concentrato su New York e sull’East Coast, e in Svizzera su Zurigo.
- Jancis Robinson, una delle più grandi esperte di vino a livello mondiale, ha confermato la qualità di Trentodoc attraverso la degustazione di una selezione Trentodoc (scelti fra 52 campioni) sboccati nel 2014 e 2015. Questa è la dichiarazione nel suo articolo: *“I was impressed by how well the wines are made”*.
- Trentodoc a Expo 2015 è stato brindisi ufficiale del Padiglione Vino.

TRENTODOC

I DISTRETTI TRENTODOC

I distretti di produzione Trentodoc sono sei: Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Trento e Valle dell'Adige, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana. In ciascuno di essi, le stesse uve (sono quattro quelle di Trentodoc permesse dal disciplinare e distribuite in modo diverso a seconda della zona: Chardonnay – il più diffuso, Pinot nero, Pinot bianco e Meunier) acquisiscono differenti peculiarità e danno origine a Trentodoc dai caratteri peculiari, grazie a terreni diversi.

- **TRENTO E LA VALLE DELL'ADIGE**

Il nome Valle dell'Adige identifica il tratto della valle trentina che il fiume Adige attraversa fino a Borghetto, sul confine con il Veneto. Qui, nell'unica pianura del Trentino formatasi a ridosso del secondo corso d'acqua più lungo d'Italia, tra nomi storici e giovani realtà vitivinicole si trovano molte case spumantistiche Trentodoc.

Le case spumantistiche: Abate Nero, Altemasi, Bellaveder, Cantina Resom, Cantina Sociale di Trento, Cesarini Sforza Spumanti, Ferrari Trento, Etyssa, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Poli, Mittestainer, Monfort, Moser.

- **ROVERETO E LA VALLAGARINA**

In un territorio crocevia di culture, in cui la cittadina di Rovereto storicamente ricopre il ruolo di anello di congiunzione tra pianura e montagna, tradizione italiana e tedesca, si trova la Vallagarina, famosa per i suoi terreni vitati. Nel fondovalle, attraversato dall'Adige, si trovano i vigneti circondati da castelli fortificati, mentre in quota s'intravedono le cime rocciose delle Piccole Dolomiti.

Le case spumantistiche: Balter, Borgo dei Posseri, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Salizzoni, Conti Bossi Fedrigotti, de Tarzcal, Letrari, Marchesi Guerrieri Gonzaga, Pedrotti Spumanti, Revì, Seiterre, Simoncelli Armando, Spagnolli Spumanti, Tenuta Maso Corno, Tonini Viticoltori in Isera, Valentini di Weinfeld e Viticoltori in Avio.

- **VAL DI CEMBRA**

È qui in Val di Cembra che l'altitudine dei vigneti Trentodoc si spinge tra i 450 m fino ai 800 m s.l.m.. Dalle pendici dei depositi calcarei del Monte Corona a Giovo, fino agli strapiombi sul torrente Avisio, la Val di Cembra è percorsa da oltre 700 km di **muri a secco**, terrazzamenti realizzati negli ultimi 100 anni per addolcire le pendenze e ricavare spazi. La costruzione di questi muretti, tramandata da generazioni di padre in figlio e considerata una vera e propria arte, è entrata nella lista del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO e contraddistingue i vigneti di questo territorio, iscritti nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici d'Italia, nominati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Le case spumantistiche: Cembra cantina di montagna, Corvée, Man Spumanti, Villa Corniole, Zanotelli Elio & F.lli.

- **VALSUGANA**

Dominata dalla catena del Lagorai, costellata di piccoli specchi d'acqua incastonati tra rocce metamorfiche, boschi, prati e alpeggi, la Valsugana è percorsa dal fiume Brenta che nasce dai laghi di Levico e di Caldonazzo. In questo territorio crescono i vigneti di Chardonnay e Pinot nero ma anche Pinot bianco e Meunier, gli uvaggi utilizzati per produrre Trentodoc.

Le case spumantistiche: Cantina Michele Sartori, Cantina Romanese, Cenci Trentino, Terre del Lagorai.

- **PIANA ROTALIANA**

Nata durante la dominazione asburgica grazie agli imperatori d'Austria che commissionarono la deviazione verso sud del fiume Noce, la Piana Rotaliana è un territorio di circa 400 ettari, particolarmente fertile e vocato alla produzione di uve grazie alle frequenti esondazioni del passato e all'origine del suolo

TRENTODOC

- in parte anche glaciale. Qui si produce il Teroldego ma sono diverse le case spumantistiche che vi coltivano i vigneti Trentodoc.

Le case spumantistiche: Cantina Endrizzi Elio & F.lli, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roveré della Luna Aichholz, De Vigili, Endrizzi, Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Maso Nero, Metius, Ressa, Rotari, San Michael.

- **VALLE DEI LAGHI E ALTO GARDA**

Interamente ricoperta dai ghiacci fino all'ultima glaciazione, la Valle dei Laghi offre alcune delle morfologie più caratteristiche del Trentino che spaziano dai pozzi glaciali di Vezzano e Torbole alle Marocche di Dro. Il paesaggio a nord è puntinato da numerosi specchi lacustri, tra i quali il suggestivo Lago di Toblino dove, grazie al particolare clima mediterraneo di tutta quest'area, crescono vigneti e uliveti, i più a Nord d'Europa. In questa zona, chiamata Piana alluvionale del Sarca, soffiano due venti: al mattino il Pelèr, che scende dalle Dolomiti di Brenta, e nel pomeriggio l'Ora, che sale dal Lago di Garda e mantiene i terreni e le uve ben ventilati e si diffonde poi in tutto il Trentino.

Le case spumantistiche: Cantina di Riva, Cantina Furletti Gabriele, Cantina Salim, Cantina Toblino, Cantine Levii, Madonna delle Vittorie, Pisoni F.lli, Pravis.

IL TRENINO IN NUMERI

- Superficie: 6.207 chilometri quadrati
- Abitanti: 542.739 (al 1° gennaio 2020)
- Cima più elevata interamente in territorio trentino: Presanella, 3556m
- Laghi: 297
- Musei: 59
- Castelli: 155
- 2 Siti Unesco: Dolomiti (il Trentino ospita 4 dei 9 siti inseriti nella lista dei beni naturali del Patrimonio dell'Umanità: Dolomiti di Brenta, Latemar-Catinaccio, Marmolada e Pale di San Martino) e Palafitte (di Fivà e di Ledro).
- Percentuale di territorio sottoposto a tutela ambientale: 31,4%
- Estensione della superficie forestale: 63%
- Varietà di piante presenti: 2.359 – 17 sono endemiche, esclusive del territorio trentino
- Alberi: 500.000.000, circa 1.000 per abitante
- Specie animali e vegetali censite: 3.724
- Specie animali tutelate: 125
- Quota di raccolta differenziata rifiuti urbani: 76,5% dei rifiuti urbani raccolti (nel 2018)
- Fortificazioni della Grande Guerra: 20
- Ecomusei: 8
- Biblioteche di pubblica lettura: 86
- Biblioteche speciali e di conservazione: 50
- Punti pubblici di lettura: 46
- Persone entrate nei musei trentini nel 2018: 1.380.346
- SAU (Superficie agricola utilizzata): 137 mila ettari(*) di cui:
 - 3 mila di seminativi
 - 23 mila di coltivazioni legnose
 - 111 mila di prati e pascoli(*)fonte Eurostat
- Aziende agricole: 7.531
- Fattorie didattiche: 70
- Ettari di terreno coltivati a biologico: 15.614,29
- Aziende vinicole: 164
- Malghe in attività: 320
- Esercizi alberghieri: 1.519
- Rifugi: 146
- Posti letto totali in Trentino: 486.275
- Arrivi: 6.257,331 (dati 2019)
- Presenze: 32.779.340 (dati 2019)
- Sentieri (inclusi ferrate e percorsi attrezzati) per complessivi 5.843 chilometri di sviluppo: 1.165
- Grandi Trekking (con più di 3 tappe) percorribili sul territorio: 13
- Percorsi ciclopedonali per complessivi 431 chilometri serviti da 19 Bicigrill: 11
- Numero piste: 612 con uno sviluppo complessivo pari a 800km con 229 impianti di risalita

TRENTODOC

VAL DI CEMBRA

- Altitudine vigneti: dai 450 m fino a 800m s.l.m., di cui il 75% supera i 500 m e la maggior parte delle pendenze supera il 40%
- Oltre 900/1.000 ore di lavorazione nel vigneto per ettaro annui, a causa della conformazione impervia del terreno
- Oltre 700 km di muretti a secco, terrazzamenti realizzati negli ultimi 100 anni per addolcire le pendenze e ricavare spazi. La costruzione di questi muretti ha una tradizione antica, tramandata da generazioni di padre in figlio, e consiste nella capacità di creare costruzioni mediante il posizionamento di pietre l'una sull'altra senza l'utilizzo di altri materiali, a eccezione del terreno asciutto, peculiarità che ha permesso a quest'arte di entrare nella lista del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO.
- I Vigneti terrazzati della Val di Cembra sono iscritti nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici d'Italia, nominati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.