

ENONEWS

BOLLICINE

Trentodoc

Le magiche bollicine di Chardonnay e Pinot nero volano in tutta Italia

di Ezio Zigliani

Leggero come il volo di un aliante, accattivante come una melodia, seducente come le meravigliose Dolomiti. È con queste parole che il Trentodoc, il metodo Classico trentino, si presenta sul nuovo portale www.trentodoc.com. Sono trascorsi più di 100 anni da quanto un giovane cantiniere trentino volle trasferire la tradizione francese su terreni che avevano una latitudine diversa da quella dei cugini d'oltralpe, ma che offrivano la possibilità di posizionare i filari a una maggiore altitudine.

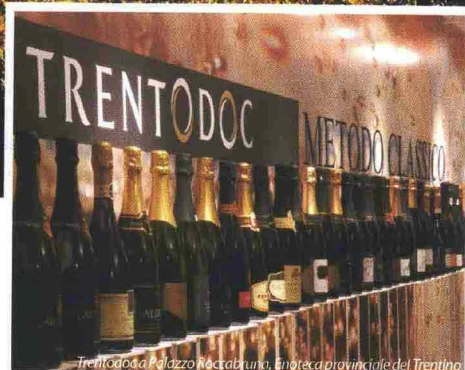
Dall'intuizione di Giulio Ferrari, che impiantò le prime pianticelle di Chardonnay nella Valle dell'Adige, è nato il Trentodoc: 27 cantine che oggi producono oltre 8 milioni di bottiglie attraverso 60 etichette.



Per il Trentodoc, ora, la parola d'ordine sembra essere una: crescere. Il 2008 ha dato risultati più che positivi, ma la sfida, per le bollicine trentine, continua: l'obiettivo, condiviso da gran parte degli spumanti italiani, è di posizionarsi sulle tavole come vino a tutto pasto, con il tentativo di rompere gli schemi del tradizionale abbinamento spumante-dolce.

«Negli ultimi anni - ha dichiarato il presidente del Trentodoc **Fausto Peratoner** (nella foto) - grazie al lavoro congiunto dei produttori, del canale Ho.Re.Ca. e sicuramente della stampa, si è sviluppata una netta tendenza al consumo di metodo Classico e quindi di Trentodoc durante tutto il corso dell'anno. Molto resta da fare in quest'ottica, questo processo non è giunto al suo termine e non deve

arrestarsi. In questo momento in Trentino c'è grande fermento: infatti dopo essere riusciti tramite la Provincia autonoma di Trento a comprendere tutto il Trentodoc sotto un unico marchio collettivo, le istituzioni e i produttori insieme stanno cercando di aumentarne la notorietà e di farlo conoscere il più possibile. Al momento le nostre energie si



Trentodoc a Palazzo Rocca, una, Enoteca provinciale del Trentino.



BOLLICINE

ENONEWS

stanno concentrando in Italia, che è naturalmente il primo mercato di riferimento per importanza».

Da qui l'idea di promuovere, lo scorso dicembre, nel contesto di "Bollicine su Trento", un'iniziativa che permettesse a grandi chef di presentare piatti in abbinamento al Trentodoc. Al tavolo dei relatori del convegno erano presenti anche Emanuele Scarello, chef del ristorante Stella Michelin "Agli Amici" di Udine, e Claudio Sadler, chef del ristorante due Stelle Michelin "Sadler" di Milano. A loro il compito di confermare che anche la ristorazione italiana sta lavorando nel tentativo di diffondere la giusta cultura nel consumo degli spumanti.

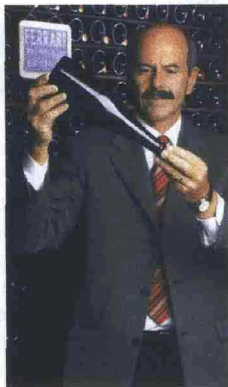
Ma il Trentodoc, nel 2008, non è stato unicamente "Bollicine su Trento" (si veda la scheda sull'evento, a destra): l'anno è stato infatti caratterizzato da una serie di appuntamenti che hanno visto il marchio e il prodotto protagonisti di una lunga serie di eventi: i 21 vincitori della tappa del "Giro d'Italia" hanno stappato Jéroboam di Trentodoc, così come i campioni della Ferrari e quelli della Ducati per "Wroom" o Anna Incerti e Duncan Kibet sul podio della "Maratona di Milano". Le bollicine trentine hanno inoltre sponsorizzato, in occasione del lancio della nuova campagna pubblicitaria, l'"Umbria Jazz Winter", la prestigiosa rassegna musicale che ha richiamato quasi 70mila persone a Orvieto.

E non solo: dallo scorso

anno c'è anche il Trentodoc tra le eccellenze del Trentino ad accompagnare il matrimonio celebrato tra la Juventus e la Provincia autonoma di Trento.

E per il futuro?

Tra i produttori è **Mauro Lunelli** (nella foto) dell'azienda Ferrari a lanciare una ventata di ottimismo. E lo fa confrontando i numeri di consumo e produzione di bollicine di alcune nazioni europee, per trarre poi la conclusione che in Italia, dove il mercato è ancora in evoluzione e dove il bevitore va ancora



educato, ci sono i presupposti per notevoli incrementi.

Nel caso del Trentodoc, sempre secondo Lunelli, questi potrebbero portare la produzione di bottiglie da 8 a 20, forse fino a 30 milioni, valorizzando al massimo le uve di Chardonnay e Pinot nero di montagna che sono alla base di queste bollicine.

Millesimato Trentodoc **FERRARI** PERLÉ 2003 di **FERRARI F.LLI LUNELLI**

Tipologia: Millesimato Trentodoc
Etichetta: Ferrari Perlé 2003
Uvaggio: 100% Chardonnay
Vinificazione: metodo Classico
Invecchiamento: circa 5 anni sui propri lieviti in bottiglia
Colore: giallo paglierino con tenui riflessi dorati
Profumo: bouquet intenso, leggermente speziato, con sentori di fiori di mandorlo, mela renetta e crosta di pane
Sapore: secco, morbido ed elegante, con una nota di mela matura
Longevità: 5 anni
Gradi: 12% vol.
Servire a: 8°C
Acidità totale: 6,6 g/l
Abbinamenti: a tutto pasto



Ferrari F.lli Lunelli Spa
via Ponte di Ravina 15, 38100 Trento
Tel 0461 972311 - Fax 0461 913008
www.ferrarispumante.it

Trentodoc Brut **CORTE IMPERIALE** di **CONTI DI WALLENBURG**

Tipologia: Trentodoc Brut
Etichetta: Corte Imperiale
Uvaggio: Chardonnay e Pinot nero in percentuale variabile a seconda delle annate
Invecchiamento: 24-28 mesi sui lieviti e sulle fecce
Colore: brillantezza perfetta, trasparenza cristallina, con spuma vivace e persistente, perlage sottile e continuo
Profumo: delizioso e raffinato di crosta di pane e lieviti nobili, bouquet fragrante e gradevolmente armonioso
Servire a: 6°C
Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ma anche a tutto pasto



Azienda agricola Maso Wallenburg
via Bassano 3, 38040 Martignano (Tn)
Tel e Fax 0461 821513
www.masowallenburg.it



ENONEWS

BOLLICINE

Oltre 8 milioni di bottiglie È record nel 2008

In Trentino ogni anno vengono prodotte oltre 10 milioni di bottiglie di spumante, fra metodo classico e metodo Charmat.

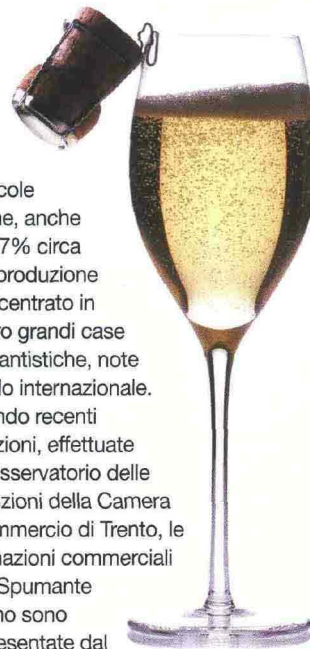
Il Trentodoc è il fiore all'occhiello dell'enologia provinciale: i dati relativi al 2008 parlano di un

aumento della produzione di bollicine del 4,2%. Se la tendenza fosse confermata, c'è da prevedere che per la fine dello scorso anno il Trentodoc possa avere raggiunto il record di 8,1 milioni di bottiglie (dati forniti dalle commissioni di degustazione della Camera di Commercio di Trento, Ufficio agricoltura). Si consolida così la crescita delle bollicine Doc che nel 2007 avevano registrato un incremento annuo dell'8,7%.

Il Trentodoc pone la provincia trentina al vertice della classifica nazionale dei produttori di spumante metodo Classico con oltre il 35% del totale nazionale (la produzione nazionale di Spumante classico ammonta a 20 milioni di bottiglie circa - fonte: Forum degli Spumanti d'Italia).

Le aziende che aderiscono al marchio Trentodoc sono 27. Per lo

più si tratta di piccole cantine, anche se il 97% circa della produzione è concentrato in quattro grandi case spumantistiche, note a livello internazionale. Secondo recenti rilevazioni, effettuate dall'Osservatorio delle produzioni della Camera di commercio di Trento, le destinazioni commerciali dello Spumante trentino sono rappresentate dal mercato nazionale per il 75%, dal mercato provinciale per il 6% e per quasi il 19% dall'export.



LE 27 CANTINE TARENTINE



Fototeca Trentino Spa

- 1) Abate Nero - Gardolo
- 2) Accademia del Vino Cadelaghet az. vin. - Civezzano
- 3) Agraria Riva del Garda - Riva del Garda
- 4) Balter az. agr. - Rovereto
- 5) Cantina Aldeno Società Cooperativa - Aldeno
- 6) Cantina Toblino - Sarche
- 7) Cantina d'Isèra - Isèra
- 8) Cantina Mori Colli Zugna - Mori
- 9) Cantine Monfort srl - Lavis
- 10) Cavit srl - Ravina
- 11) Cesarini Sforza Spumanti - Ravina
- 12) Conti Wallenburg srl - Martignano
- 13) Endrizzi az. vin. - S. Michele all'Adige
- 14) Ferrari Flli Lunelli - Trento
- 15) Istituto Agrario di S. Michele all'Adige - S. Michele all'Adige
- 16) Letrari az. agr. - Rovereto
- 17) Madonna Delle Vittorie az. agr. - Arco
- 18) Maso Martis az. agr. - Martignano
- 19) Metius - Mezzocorona
- 20) Mezzacorona-Rotari - Mezzocorona
- 21) Pedrotti Spumanti - Nomi
- 22) Pisoni az. agr. - Pergolese
- 23) Revi az. vin. - Aldeno
- 24) Simoncelli Armando az. agr. - Rovereto
- 25) Viticoltori in Avio-Athesia Vini - Avio
- 26) Vivalis - Calliano
- 27) Zeni Roberto az. agr. - Grumo S. Michele all'Adige

Trentodoc metodo Classico Brut SARNIS di CANTINA SOCIALE DI AVIO

Tipologia: Trentodoc metodo Classico Brut
Etichetta: Sarnis
Uvaggio: 100% Chardonnay
Lavorazione: spremitura soffice delle uve e fermentazione del mosto a temperatura controllata; presa di spuma in bottiglia per almeno 24 mesi sui propri lieviti con periodiche e programmate rotazioni orizzontali
Colore: giallo paglierino intenso
Sapore: secco, lievemente aromatico
Gradi: 12% vol.
Servire a: 6-7°C
Abbinamenti: ottimo a tutto pasto, insuperabile come aperitivo



Cantina sociale di Avio
via Dante 14, 38063 Avio (Tn)
Tel 0464 684008 - Fax 0464 684921
www.viticultoriinavio.it

Trentodoc metodo Classico ALDENO BRUT di CANTINA ALDENO

Tipologia: Trentodoc metodo Classico
Etichetta: Aldeno Brut
Uvaggio: 70% Chardonnay, 30% Pinot nero
Invecchiamento: 48 mesi a contatto con i lieviti
Affinamento: 6 mesi
Colore: giallo paglierino scarico, con perlage fine e persistente
Profumo: intenso e raffinato, con sentori di biancospino e mela matura
Sapore: pieno, elegante, con un delicato fondo di mandorla e di lievito
Longevità: 5 anni
Gradi: 12,5% vol.
Servire a: 6-7°C
Acidità totale: 6,5 g/l
Abbinamenti: come aperitivo, risotti e pesce



Cantina Aldeno s.c.a
via Roma 76, 38060 Aldeno (Tn)
Tel 0461 842511 - Fax 0461 842655
www.cantina-aldeno.it

BOLLICINE

ENONEWS



ROTARI FLAVIO, IL VERTICE

L'ultima perla della collezione **Rotari è Flavio**, un raffinato "Blanc de blanc" prodotto utilizzando soltanto uve bianche Chardonnay. Per 5 anni resta a contatto con i lieviti, che giocano un ruolo determinante nel bouquet e nella struttura facendone un Talento di eccellenza.

LA NOVITÀ ROTARI RISERVA

Rotari Riserva nasce da una prima selezione delle uve e quindi da una paziente maturazione a contatto con i lieviti, in posizione orizzontale, per 48 mesi. Un lungo sonno operoso che ne esalta le qualità organolettiche grazie al quale i profumi assumono intensità e complessità. È un Talento Trentodoc morbido e dal gusto raffinato che richiama sentori di crosta di pane e lievito.

ROTARI CUVÉE 28

Rotari Cuvée 28 è un Talento Trentodoc armonico e fragrante, ottenuto con un assemblaggio di uve Chardonnay (90%) e Pinot nero (10%). È un Talento che fa della finezza e dell'estrema godibilità dello Chardonnay il suo punto di forza. Matura per 28 mesi sui lieviti - un lungo affinamento che gli dà anche il nome - e può essere proposto a tutto pasto.

ROTARI ROSÉ

Rotari Rosé esalta l'eleganza delle uve Pinot nero presenti per il 75% nella sua cuvée, mentre lo Chardonnay lo è al 25%. Rotari Rosé è un Talento Trentodoc fresco e fruttato, pensato per i consumatori che si vogliono distinguere e per gli appassionati del Pinot nero.



Rotari, un Talento firmato Trentodoc

Il Trentino è conosciuto come il cuore della spumantistica di qualità in Italia. Questa terra può contare non solo sulla straordinaria bellezza del territorio ma anche su alcune specifiche caratteristiche, come l'escursione termica e l'esposizione dei vigneti ai piedi delle Dolomiti, che ne fanno da molti anni una zona particolarmente vocata per la lavorazione dello Chardonnay e del Pinot nero, che insieme costituiscono le uve del Talento Rotari.

La Cantina Rotari ha cominciato la sua avventura negli anni Settanta e in pochi decenni è divenuta una delle prime firme del Talento, la spumantistica italiana di eccellenza. Alla cura assidua con la quale sono coltivati i vigneti, alla ricerca delle migliori partite di uva e alla vendemmia

svolta esclusivamente a mano, sono unite l'esperienza e la competenza di un team di enologi e le più moderne tecniche enologiche.

L'attenzione per questi aspetti porta alla produzione di un Talento di particolare raffinatezza e suggestione. La specificità del suo territorio è sottolineata dall'appartenenza al disciplinare del Trentodoc, denominazione che raggruppa i migliori Talento di questa regione viticola. La Cantina Rotari, collocata all'interno della suggestiva "Cittadella del Vino" di Mezzocorona, è stata inaugurata nel 1997 e ha rappresentato fin da subito il biglietto da visita dell'azienda.

Rotari oggi commercializza oltre 2,5 milioni di bottiglie. La principale caratteristica di tutti i Rotari

Talento Trentodoc è l'eleganza. Essa nasce dalla capacità di armonizzare la freschezza e le note floreali della cuvée con la morbidezza e i sentori di crosta di pane date dai lunghi affinamenti. Proprio per questo una delle caratteristiche più interessanti è l'abbinamento a tutto pasto.

I Rotari Talento Trentodoc sono proposti in quattro tipologie: Cuvée 28, Rosé, Riserva e, da ultimo, Flavio, la super riserva con oltre 5 anni di invecchiamento, che rappresenta l'eccellenza di tutta la produzione spumantistica della maison trentina.

Cantina Rotari
via del Teroldego 1, 38016 Mezzocorona (Tn)
Tel 0461 616399 - Fax 0461 605695
www.rotari.it