

Osttirol INVERNO TRA LE MONTAGNE NELLA NATURA www.osttirol.com

dove la neve è di casa

Il Sole **24ORE**

domenica²⁴ casa²⁴ moda²⁴ motori²⁴ job²⁴ viaggi²⁴ salute²⁴ shopping²⁴ diritto²⁴ altri

Italia&Mondo Norme e Tributi Finanza&Mercati Nova24 Tech Impresa&Territori Plus24 Risparmi Commenti&Inchieste Strumenti di lavoro tools altri

viaggi24

Ultimissime Scioperi Meteo24 Food24 RSS

Home Destinazioni Grandi viaggi **Weekend** Rubriche Speciali Foto Scopri l'Italia

Cerca

Capitali Enogastronomia Mostre & eventi Shopping Sport & outdoor Terme & benessere Viaggi & lavoro

Scopri di più

Messaggio pubblicitario a finalità promozionale. Consulta i Fogli Informativi su americanexpress.it/terminiecondizioni

Enogastronomia > Europa > Italia > Trentino-Alto Adige > Trento

Weekend a Trento, la culla dello spumante

di Arianna Garavaglia

Tweet 1 Recommend Share 0 +1 0



Da domani al 14 dicembre la città celebra Trentodoc, il pluripremiato spumante italiano. Con degustazioni, aperitivi e appuntamenti di approfondimento. Per un fine settimana di gusto

Weekend a Trento, la culla dello spumante



Gallery

Un clima che spazia da quello mite del Garda al freddo delle Dolomiti. Un territorio piccolo ma particolarmente adatto alla produzione di vino spumante di qualità. Il Trentino è la patria dello "champagne italiano", il **Trentodoc**, nome che indica lo spumante prodotto seguendo il metodo classico con uve **Chardonnay, Pinot nero, bianco e Meunier**.

SECESSIONE E AVANGUARDIA

Arte in Italia prima della Grande Guerra 1905-1915

Galleria nazionale d'arte moderna
Roma, viale delle Belle Arti, 131

PUBBLICITÀ

immobiliare.it

Migliaia di annunci!

CERCA

PIU LETTI PIU VISTI PIU CONDIVISI

1. Isole Cook, un paradiso chiamato...
2. Weekend a Trento, la culla dello...
3. I 12 Mercatini di Natale da non...
4. In crociera, sulle navi di nuova...
5. Alto Adige, la magia dei mercatini di...
6. Caraibi, i 10 resort all inclusive...

Tutte le gallery per Europa »

Approfondimenti

- [Alto Adige, la magia dei mercatini di Natale](#)
- [Engadina, 150 anni di turismo invernale](#)
- [Sciare in Europa, 10 mete low cost](#)

 [Destinazione Italia](#)

 [Top 10 Trento](#)

Meteo Trento

 max. **10° C** min. **4° C**

Guarda la gallery

Tutto inizia nel 1902 quando l'enologo **Giulio Ferrari** dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige produce le prime 200 bottiglie dello spumante utilizzando le uve coltivate sulle colline trentine e sottoposte a un processo di rifermentazione in bottiglia. L'idea gli era venuta durante uno dei suoi viaggi in Francia e più precisamente nella regione della **Chamapagne** che per caratteristiche geografiche e climatiche gli ricordava il Trentino. Da qui l'idea di produrre champagne nella sua regione e la nascita dello spumante Trentodoc metodo classico che successivamente, nel 1933, ottiene il riconoscimento della D.O.C.

Passano gli anni e cresce anche il numero di produttori Trentodoc grazie al supporto dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige oggi polo di ricerca con il nome **Fondazione Mach**. Sono quaranta ormai le cantine che fanno parte dell'**Istituto Trento D.O.C.** che garantisce che ogni bottiglia di spumante Trentodoc sia prodotta nel rispetto delle norme.

Leggi tutte le idee per il tuo viaggio in Trentino Alto Adige

Da allora lo spumante trentino raccoglie premi e apprezzamenti. Quello più recente è di fine settembre, quando la Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso ha premiato con i "Tre Bicchieri" sette etichette: il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004, il Rotari Flavio Riserva 2007, il Methius Riserva 2008, il Letrari Riserva 2009, il Domini Nero 2009, il Mach Riserva del Fondatore 2009 e il Pas Dosé Balter Riserva 2009.

Bollicine sulla città

Per celebrare lo spumante italiano torna l'appuntamento "**Trentodoc: Bollicine sulla città**". L'inaugurazione della manifestazione è prevista per domani alle 18 a **Palazzo Roccabruna** - dimora rinascimentale sede dell'ente provinciale del Trentino - e prevede, fino al 14 dicembre, tre settimane di degustazioni e approfondimenti concentrati su altrettanti weekend allungati: il giovedì e il venerdì dalle 17 alle 22, mentre il sabato e la domenica (così come lunedì 8 dicembre) dalle 11 alle 22.

Ma è tutta la città di Trento a festeggiare con eventi in bar, winebar, enoteche, cantine e al **Muse**, il Museo delle Scienze. All'appuntamento sono attesi **38 produttori per un totale di 103 etichette**.

Da segnarsi anche **Happy Trentodoc**, aperitivo 100% trentino che abbina le bollicine a prodotti gastronomici del territorio come **salumi, formaggi, prodotti ittici, da forno e olio extravergine di oliva**. Sono quattordici i locali coinvolti nell'iniziativa ognuno dei quali proporrà Trentodoc di una cantina altamente rappresentativa in accoppiamento ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Tra gli appuntamenti a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino si segnala anche la cena di sabato 6 dicembre a Palazzo Roccabruna dove, a partire dalle 19.00, il ristorante Castel Pergine presenterà un **menù di eccezione, "Profumi e Sapori dell'Orto"** per un massimo di 30 persone (per info: 0461 887101), abbinato all'immane Trentodoc. Al **cotechino con zucca**, ricotta e prezzemolo seguiranno i **tortelli** di Trentingrana con salsa di cicoria e cipolla marinata, per poi passare ad un secondo con pancetta di maialino croccante accompagnato da purea di sedano, rape rosse e salsa di miele di castagno e concludere con un trionfo di dolci tra crostatina di caprino al limone, cioccolatini al caffè d'orzo e il tradizionale **Strudel**.

Info: www.visittrentino.it

26 novembre 2014

1. Immacolata, otto idee per il ponte
8. Isole Cook, un paradiso chiamato...
9. Mare d'inverno: 10 mete low cost
10. Milano, i grandi spazi di Walter...



The image shows a screenshot of the TripAdvisor website. At the top, there is a search bar with the text "Ricerca una città" and a magnifying glass icon. Below the search bar, the heading "Il meglio di Trento" is displayed. Underneath, there are navigation tabs: "Intro", "Alloggi", "Vedere", "Ristoranti", and "Mappa". A large image of a stone tower is featured. Below the image, the text "Se ne parla ora" is followed by "Forsterbräu Trento 'Da tomarci'".