

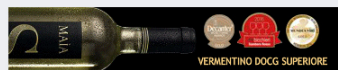
Indietro stampa condividi Translate VOTA! ★★★★★

## Categoria: News

Trento - 06 Novembre 2017, ore 17:00

**SONO I PRIMI ANNI DEL NOVECENTO QUANDO GIULIO FERRARI, GIOVANE STUDENTE ALL'IMPERIAL REGIA SCUOLA AGRARIA DI SAN MICHELE, DÀ VITA ALLA PRODUZIONE: INIZIA COSÌ LA STORIA DEL TRENTODOC, CHE SI RACCONTA A "BOLLICINE SULLA CITTÀ" (TRENTO, DA 16 NOVEMBRE)**

Sono i primi anni del Novecento quando Giulio Ferrari, giovane studente all'Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele, dopo numerosi viaggi-studio in Francia, di rientro a Trento e per primo, nel cuore della città, dà il via alla sua produzione: piccola, ma di elevata qualità. Da allora molti lo seguirono. Inizia così la storia del Trentodoc. L'elegante e raffinato Metodo Classico di montagna per eccellenza (prime bollicine Doc d'Italia, e tra le prime anche nel mondo, nel 1993 con il riconoscimento della Denominazione "Trento"), oggi espressione comune di 48 case spumantistiche, ma ognuna con la sua personale filosofia capace di conferire al Metodo Classico sfumature diverse, riunite sotto l'egida, già dal lontano 1984, dell'Istituto Trento Doc in un unico marchio collettivo, nato esattamente 10 anni fa. Una realtà in costante crescita, che si racconta a "Trentodoc Bollicine sulla Città", storica kermesse dedicata alle bollicine, agli addetti ai lavori ed ai numerosi appassionati, che anima Trento e tutto il territorio (all'edizione n. 14, dal 16 novembre al 10 dicembre: www.trentodoc.com), trasformandoli in un'enoteca diffusa, da Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, al Muse-Museo delle Scienze, dai locali gourmet più famosi alle cantine, con eventi nell'evento come "Trentodoc in Cantina" e "Happy Trentodoc".



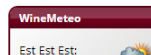
Wine News TV VIDEO AUDIO ON WINE



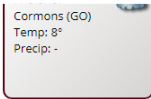
Con la sua esperienza, ha portato la cantina di San Michele Appiano, fondata nel 1907, che oggi raccoglie 340 famiglie, al vertice della viticoltura altoatesina a WineNews, Hans Terzer, tra i protagonisti della rivoluzione qualitativa del territorio



LETTO PER VOI



"Trentodoc Bollicine sulla Città", è un'importante vetrina ed un'opportunità unica per appassionati e turisti di degustare e apprezzare la produzione Trentodoc in diversi contesti: ristoranti, enoteche, Palazzo Roccabruna Enoteca Provinciale, direttamente in cantina e, addirittura, in una location unica come il Muse, in abbinamento ad altre produzioni locali d'eccellenza", spiega il presidente dell'Istituto Trento Doc, Enrico Zanoni. Tra le più attese ed amate rassegne dedicate alle bollicine italiane - promossa dall'Istituto Trento Doc, dalla Camera di Commercio e la Provincia di Trento - ha il suo cuore, a Trento, a partire dall'Enoteca Provinciale del Trentino a Palazzo Roccabruna, tra degustazioni libere e guidate, seminari e approfondimenti, e l'immane cucina, con i suoi menù di montagna (16 novembre-10 dicembre), in abbinamento al versatile Metodo Classico, ottenuto da uve Chardonnay - il cui vitigno è uno dei più coltivati sul territorio (circa 26% della superficie vitata) - Pinot Nero, Pinot Bianco e Pinot Meunier. Per gli addetti ai lavori, la giornata da segnare in calendario è invece il 18 novembre, al Muse (sold out, ndr), palcoscenico per una degustazione in compagnia di 47 delle case spumantistiche dell'Istituto Trento Doc, con 130 etichette in mesita. Tornando ai wine lovers, "Trentodoc in Cantina" (20 novembre-11 dicembre) apre le porte delle case spumantistiche, con un programma di eventi lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, momento unico per scoprire le bollicine trentine là dove nascono, nelle viti geometricamente coltivate a pergola trentina ed eroicamente arrampicate sulle vette tra i 200 e gli 800 metri, dove il clima caratterizzato da notevoli escursioni termiche tra giorno e notte conferisce come tratti distintivi eleganza, freschezza e persistenza. È possibile così munirsi di un calice ed una cartina, per un "Enotur del Trentodoc", un percorso multisensoriale tra i vigneti di Borgo dei Posseri, o godersi un aperitivo Trentodoc in cantina e con i produttori nell'inkino all'Autunno a Mas dei Chini. Alle Cantine Monfort il Trentodoc è donna, in un racconto di sé attraverso un'esperienza sensoriale a Maso Papa, mentre i pregiati formaggi di montagna sono il gustoso abbinamento con i millesimati Revi. E se da Maso Martis il Trentodoc incontra l'artista Irma Paulon in "Mettilamoci il cuore nelle bollicine", alle Cantine Ferrari il nuovo Ferrari Perlé Zero trova l'abbinamento perfetto nella cucina dello chef Alfio Ghezzi della stellata Locanda Margon, a partire dall'uovo di montagna. Anche legumi e cereali incontrano Trentodoc per un aperitivo alla Cantina Toblino, mentre finger



Tweets about #vini #wine



**NON SOLO VINO**  
I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

13 Novembre 2017, ore 16:52  
GUIDA MICHELIN 2018, L'ITALIA VERSO

food & musica accompagnano la degustazione di Zell alla **Cantina Sociale di Trento**. Un Gold Partry con delicatezze "dorate" e l'Altemasi Graal è di scena da **Altemasi**, un mercatino di Natale con i Trentodoc è quello che troveranno i curiosi da **Endrizzi**. Ma si va dall'aperitivo in cantina con i Nature di **Opera** e stuzzicherie di Maso Franch all'"Aperitivo sui lieviti" della **Cantina di Isera**, da una cena da **Moser**, con la cucina del Ristorante Del Lago a Bagno di Romagna, a "Feel **Maso Poli**", aperitivo Trentodoc in cantina Music & Food, da "Bolle con il cuoco" con prodotti di tutte le Regioni italiane da **De Tarczal** alla Trentodoc Rotari "Zero" Jazz night alla **Cantina Rotari**, da Astrovervé, matinée di auguri con Trentodoc, le trote e i salmerini di Astro a **Cantina Roverè della Luna Aichholz**, alle Bollicine di Montagna, in verticale da **Pedrotti Spumanti** (con il Trentodoc Millesimato 2005-2006-2007). Un legame, quello con il territorio, "certificato" anche da una vera e propria "carta di identità" sull'origine, frutto di una ricerca della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole e l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Last but not least, "**Happy Trentodoc**" (18 novembre - 10 dicembre), l'aperitivo 100% trentino nei locali del centro storico di Trento, dove le bollicine di montagna - tra cui i Riserva, per le quali, dopo la vendemmia manuale, il "vino base" è affidato a una lenta maturazione in bottiglia che varia da un minimo di 15 mesi a un minimo di 36, ed i Trentodoc più raffinati ed evoluti che invece riposano fino a 10 anni sui lieviti (il marchio collettivo Trentodoc, con le due "O", simboleggia il gesto del "remuage", tipico del Metodo Classico, ndr) - incontrano i prodotti gastronomici locali, formaggi e salumi in primis.



LA "PROVA DEL 9°" DAI RUMORS, IN TANTI IN CORSA PER LA TERZA STELLA (I PIÙ QUOTATI BARTOLINI, ULJASSI, GUIDA E NIEDERKOFLER). I VERDETTI IL 16 NOVEMBRE A PARMA. NEL 2017 343 GLI STELLATI IN ITALIA (8 TRE STELLE)  
Il 2017 per l'Italia potrebbe essere l'anno della "prova del 9°": secondo diversi rumors...



13 Novembre 2017, ore 16:32  
75.000 EURO PER TRE TARTUFI BIANCHI "GEMELLI" DA 850 GRAMMI: IL TOP LOT DELL'ASTA MONDIALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA, ANDATO AD HONG KONG. 370.000 RACCOLTI IN TOTALE. STAGIONE AVARA MA DI QUALITÀ, CON QUOTAZIONI A 6.000 EURO AL KG IN TUTTA ITALIA  
In una delle stagioni più scarse di sempre, ma con una qualità ritenuta altissima, non ...

13 Novembre 2017, ore 16:14  
OASIS AMBIENTE 2017, TRA I PREMIATI AGLI OSCAR DELL'ECOSOSTENIBILITÀ ITALIANI CARLO PETRINI, MARCHESI ANTINORI E CA' DEL SETTE, MA ANCHE LAVAZZA E BOSCH. ALLA PREMIAZIONE AD ECONOMDO, A RIMINI, ANCHE IL MINISTRO DELL'AMBIENTE GALLETTI  
Ca' del Sette, Marchesi Antinori, Faccoli Franciacorta ma anche Lavazza, Bosch e Carlo Petrini e ...



13 Novembre 2017, ore 11:43  
EXPORT AGROALIMENTARE ITALIANO VERSO I 40 MILIARDI DI EURO NEL 2017, MA IL 60% È CONCENTRATO IN QUATTRO