

Itinerari  
e sapori

# Trento, bollicine sulla città con il meglio dei vini locali Degustazioni e ricette tipiche

di  
Francesca  
Negri

**I**l Trentodoc è lo spumante Metodo Classico prodotto con sole uve trentine, espressione diretta della terra che lo produce, di cui racconta, in un calice, il clima, l'altitudine, i paesaggi e tutte le tradizioni di una regione ricca di contrasti emozionanti, che vanno dalle vette innevate al clima mite del lago di Garda. Ma non solo, perché per produrre il Trentodoc ci vogliono grande passione e competenza: la

Trento Doc organizzano per rendere omaggio al mondo delle bollicine trentine metodo classico. La manifestazione offre la possibilità di degustare i più significativi prodotti delle ormai 54 aziende trentine produttrici attraverso speciali wine tasting, approfondimenti, abbinamenti con la cucina di montagna. Immane appuntamento dal giovedì alla domenica con le degustazioni libere in cui gli ospiti dell'Enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna potranno scegliere fra Riserve, Millesimati, Brut, Extra Brut, Rosé, Pas dosé, Demi sec, Blanc de noir, in una molteplicità di declinazioni che solo la ricchezza e la varietà di un territorio particolarmente vocato rendono possibile con la complicità di tecniche colturali rispettose dell'ambiente e di una cura maniacale per la qualità delle uve e per la perfezione del metodo produttivo. La manifestazione si declina in tre proposte. Ci sono le degustazioni della collezione delle bollicine trentine abbinata a taglieri di salumi e formaggi trentini (dal 21 novembre all'8 dicembre, da giovedì a domenica) all'Enoteca provinciale, arricchite, il giovedì e il sabato, dall'evento «Il piatto dello chef», con menu dedicati alle bollicine (20 euro a persona).

Poi ci sono gli eventi di «Trentodoc in cantina» organizzati direttamente all'interno delle cantine di produzione per scoprire le bollicine là dove nascono (tutto il programma su [www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)) e, infine, «Happy Trentodoc», l'iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra il matrimonio fra le bollicine e i prodotti gastronomici del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più «sparkling» il momento dell'aperitivo nei bar e ristoranti di Trento. Da non perdere alla Locanda Le Due Travi al 20 di via del Suffragio, la degustazione dei Trentodoc di Maso Martis accompagnata dai formaggi di Latte Trento, oppure quella delle bollicine della Cantina Sociale di Trento con i prodotti della azienda agricola Le Mandre di Bedollo al ristorante enologico Il Libertino di piazza Piedicastello.



**In alto i calici**  
Vette e vini  
con le bollicine  
nella rassegna  
che valorizza  
il «Trentodoc»  
fiore  
all'occhiello  
della  
produzione  
vinicola

vendemmia viene fatta a mano e successivamente inizia tutto il processo di cantina, tramandato da generazione in generazione. Serve tempo e lavoro quotidiano, per mesi, anni, prima di poter degustare un calice di Trentodoc e per celebrare questo fiore all'occhiello della produzione enologica non solo locale, ma anche italiana, dal 21 novembre all'8 dicembre va in scena la XV edizione di «Trentodoc: bollicine sulla città», la manifestazione che ogni anno Palazzo Roccabruna e l'Istituto

