

Festival del TRENTO DOC

La presentazione



PROVINCIA
AUTONOMA
DI TRENTO

ISTITUTO TRENTO DOC



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
TRENTO



COMUNE DI TRENTO



TRENTO
MONTE BONDONE

Trentodoc Festival | L'intuizione

- Un prodotto capace di rappresentare al meglio questo territorio.
- Un gruppo di case spumantistiche sempre più «robusto» e diversificato, accomunato dalla ricerca di eccellenza che il metodo classico richiede.
- Oltre 220 etichette in grado di rispondere a più momenti e fasce di mercato.
- La volontà di affermare ulteriormente il legame con questa terra.
- Il progetto di un evento raffinato ed esclusivo capace di coinvolgere produttori, comunità trentina, giornalisti, appassionati e opinion leader.

UNA STORIA ULTRACENTENARIA

- In Trentino si fa vino da sempre ma fin dai primi del 1900 la geniale **intuizione** di un giovane enologo diede il via a una tradizione che porterà il **metodo classico trentino** ad altissimi riconoscimenti.
- Il suo nome era Giulio Ferrari, dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige –oggi Fondazione Mach. Il suo merito fu quello di capire già nel 1902 che il Trentino era particolarmente vocato alla produzione di spumante metodo classico.
- Da allora in molti lo seguirono per giungere oggi a 64 case spumantistiche Trentodoc, **bollicine di montagna**.
- Grazie al continuo supporto della Fondazione Mach e ai costanti sviluppi della viticoltura, **il metodo classico** ottiene nel 1993 il riconoscimento della D.O.C. Trento, un'importante certificazione che garantisce la qualità del processo di produzione e l'origine del prodotto.
- Prima DOC riconosciuta in Italia per uno spumante metodo classico, una delle prime al mondo.

Trento Doc | L'Istituto

- Ad occuparsi della promozione del marchio collettivo è l'Istituto Trento Doc - fondato nel 1984 - in Italia e nel mondo.
- Nel 2007 le case spumantistiche, la Provincia autonoma di Trento e la CCIAA di Trento creano il marchio **TRENTODOC**
- Il marchio collettivo Trentodoc 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.





Le affinità tra Trentino e Trentodoc

- Quando si parla di Trentodoc si pensa subito alle Dolomiti, alla qualità che esprime l'agricoltura di montagna, all'attenzione e alla cura che enologi e cantinieri mettono nel creare il metodo classico, ad un processo produttivo sostenibile in tutte le sue fasi, ad un prodotto dalle qualità organolettiche uniche. Valori che richiamano i concetti cardine della più profonda essenza del Trentino.
- Promuovere il territorio in Italia e nel mondo attraverso la sua eccellenza significa farlo anche con Trentodoc – ambasciatore nel mondo di convivialità, celebrazione ed eleganza.

Trentodoc | Il «nostro» Festival

- Un appuntamento unico con al centro gli spumanti TRENTODOC, un palinsesto di momenti diversi e complementari, per accogliere chi vive le bollicine come un'esperienza ricca di pensieri, racconti, immagini e degustazioni e, allo stesso tempo, puro piacere, gioia e convivialità.
- Un weekend che accende Trento e tutto il territorio con un appuntamento che coinvolge opinion leader, addetti ai lavori, giornalisti, appassionati e produttori.



Trentodoc Festival | il Format

I 4 concetti chiave:



Territorio

(Viaggio e scoperta)



Prodotto

(Conoscenza e
degustazione)



Racconto

(Pensiero e stile)



Esperienza

(Glamour, emozione e
condivisione)

Trentodoc Festival | il Format

A chi si rivolge:

- **Esperto** Il wine lover
- **Glamour** Il party lover
- **Curioso** Il consumatore che chiama tutte le bollicine «bolle».

Trentodoc Festival | I protagonisti

- Abate Nero
- Altemasi
- Balter
- Bellaveder
- Borgo dei Posseri
- Cantina Aldeno
- Cantina d'Isera
- Cantina di Riva
- Cantina Endrizzi Elio e F.lli
- Cantina Furletti Gabriele
- Cantina Michele Sartori
- Cantina Mori Colli Zugna
- Cantina Romanese
- Cantina Roveré della Luna Aichholz
- Cantina Salizzoni
- Cantina Sociale di Trento
- Cantina Toblino
- Cantine Ferrari
- Cantine Levii
- Cantine Monfort
- Cembra Cantina di Montagna
- Cenci
- Cesarini Sforza Spumanti
- Conti Bossi Fedrigotti
- Corvée
- de Tarczal
- De Vigili
- Dolomis
- Endrizzi
- Etyssa
- Fondazione Edmund Mach
- Gaierhof
- Letrari
- LeVide
- Madonna delle Vittorie
- Man Spumanti
- Marco Tonini
- Mas dei Chini
- Maso Martis
- Maso Nero
- Maso Poli
- Metius
- Mittestainer
- Moser
- Pedrotti Spumanti
- Pisoni F.lli
- Pravis
- Ress
- Revì
- Rotaliana Cantina in Mezzolombardo
- Rotari
- San Leonardo
- San Michael
- Seiterre
- Simoncelli Armando
- Spagnolli
- Tenuta Maso Corno
- Tenute Vidi
- Terre del Lagorai
- Valentini di Weinfeld
- Villa Corniole
- Viticoltori in Avio
- Wallenburg
- Zanutelli Elio & F.lli



**Case
spumantistiche**

Quando:

- dal 7 al 9 ottobre

Dove:

- **La Città di Trento:** nelle sale dei palazzi storici, nei cortili, in luoghi inaspettati. Nei ristoranti, nelle enoteche, nei bar e nei negozi della città.
- **Il territorio Trentino:** i percorsi del Trentodoc, tra storia e paesaggi alla scoperta dei grandi produttori.

I partner:

- Trentodoc Festival, promosso dalla Provincia autonoma di Trento, verrà realizzato dall'Istituto Trento Doc con le 64 case spumantistiche associate e da Trentino Marketing, con la collaborazione delle principali Istituzioni locali (CCIAA, Comune di Trento, ApT di Trento) e la partecipazione degli operatori dell'ospitalità della città, di grandi esperti e di prestigiose testate giornalistiche.

Bollicine Talk | gli incontri

A cura di importanti firme giornalistiche del settore

Una serie di conversazioni su temi legati al mondo del vino e del Trentodoc, spaziando dalla produzione, alla filiera, dalla comunicazione alla sostenibilità.

Cooking Show

A cura di importanti firme giornalistiche del settore

Un viaggio tra i temi che legano la cucina ed il territorio per portare gli ospiti alla scoperta di curiosità che valorizzano il mondo Trentodoc.

Diversi show cooking che vedranno il coinvolgimento di prestigiosi Chef trentini e internazionali per raccontare il connubio dello Spumante metodo classico Trentodoc con la cucina gourmet.

Sparkling Tales | la bellezza

A cura di importanti firme giornalistiche del settore

Il mondo dell'arte, del design, della moda e della letteratura visti dagli occhi dei protagonisti che racconteranno il loro pensiero e le affinità con il Trentodoc.

Tasting Moments | le degustazioni

A cura di esperti degustatori

Durante le tre giornate di festival esperti guideranno delle degustazioni tematiche per scoprire Trentodoc con le sue tante declinazioni e sfaccettature per scoprire l'entusiasmante mondo delle bollicine di montagna.

Trentodoc in città

La città e il territorio del Trentodoc si animano di eventi: cantine aperte, percorsi tematici, appuntamenti originali compongono il palinsesto diffuso di tutta la zona, da mattina a sera, c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Ristoranti, bar, enoteche e tutte le attività presenti sul territorio sono invitate ad arricchire il programma del festival, organizzando eventi, degustazioni, pranzi e cene dedicate.

Trentodoc in cantina

Eventi speciali che ogni casa spumantistica organizzerà in autonomia: concerti, reading, incontri, mostre...
Eventi che diventeranno parte integrante del palinsesto e godere della spinta di comunicazione del Festival

Trentodoc tour

Il territorio da scoprire
Ogni giorno i giornalisti accompagnano i partecipanti tra case spumantistiche, bellezze naturali e culturali.
Speciali autobus dedicati partono dalla città per tour tematici studiati ad hoc con l'Istituto Trentodoc

TRENTODOC[®]
FESTIVAL 22