QUOTIDIANO AUTONOMO DEL TRENTINO ALTO ADIGE / SÜDTIROL

www.iltquotidiano.it

Inserto a cura di Lorenzo Ciola

L'Istituto

Fambri: «Il Trentino sta tenendo meglio sui mercati E siamo in crescita per la qualità» 6

Il bilancio

Vendite boom: in dieci anni sono salite del 67% Fatturato raddoppiato a 180 milioni 3

Da domani a domenica 170 appuntamenti per celebrare le bollicine, un'eccellenza che traina anche altri settori economici

Trentodoc, festival per il territorio

L'assessora Zanotelli: «Spumanti eccellenti, opportunità per tutti»

A PAGINA 7

Failoni, punto turismo: «Prodotto che racconta al meglio il Trentino»

A PAGINA 7

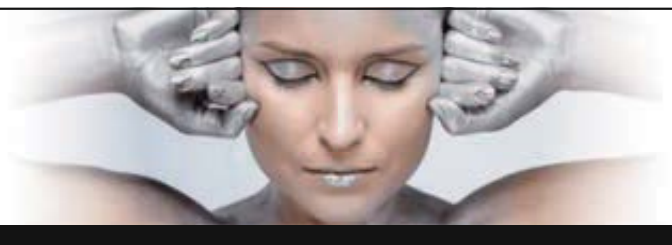
Benanti, Gaja, Fialdini, Morante e Van De Sfroos Gli ospiti da incontrare

A PAGINA 3

Talk, degustazioni, porte aperte in cantina Tutto il programma

A PAGINA 4/5

COLORIFICIO SAN ROCCO



Pergine Valsugana (TN)
Via Maier 77
Tel. e Fax. 0461510590
www.colorificiosanrocco.net

VERNICI - SMALTI - CORNICI - BELLE ARTI - HOBBYSTICA

...è l'ora dell'oro

L'ORO HA FATTO LA STORIA.

Dal 1929 Obrelli è la storia dell'oro

ARGOR HERAEUS | ROYAL MINT - UK | ZECCA AUSTRIACA

Vendiamo e acquistiamo lingotti e monete alle migliori condizioni.

AUTORIZZAZIONI BANCA D'ITALIA N. 5007737 - 5009402

ORO - GIOIELLI - MONETE

OBRELLI®

DAL 1929

www.oro.obrelli.it

LAVIS | MILANO

0461 242040 | 338 8250553 | info@obrelli.it

Trentodoc Festival

Per le bollicine 170 appuntamenti

L'evento

Protagoniste le cantine, ma tra gli ospiti figurano anche persone della cultura e dello spettacolo

Quella che si apre è la quinta edizione del Trentodoc Festival, contenitore di eventi dedicato alla celebrazione delle bollicine di montagna. Da domani e fino a domenica sono previsti ben 170 appuntamenti nei territori di produzione, di cui 133 eventi all'interno delle case spumantistiche, accanto a degustazioni, talk, show cooking e incontri con personaggi del mondo dello spettacolo all'interno dei gioielli dell'arte delle città di Trento e Rovereto. Una formula che funziona, come testimoniato anche dalle 11mila presenze dello scorso anno. Nel dettaglio, tra i protagonisti ci sono senz'altro le case spumantistiche che apriranno al pubblico le proprie porte. In cartellone (vedi le pagine seguenti), poi, figurano 15 Trentodoc tasting, 8 Wine talks, 6 Cooking tales e 7 Sparkling stories, ai quali si aggiungono le degustazioni dell'Enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna, gli itinerari delle aziende per il turismo e delle Strade del vino e dei sapori, oltre alle iniziative diffuse di ristoranti, wine bar, alberghi, agriturismi ed enoteche. Trentodoc.

Agli eventi è possibile accedere eclusivamente su prenotazione. Si può procedere con la prenotazione e l'acquisto dei ticket sul sito dedicato alla manifestazione, trentodocfestival.it. Per conoscere le etichette in degustazione basta consultare la app dedicata un paio di ore prima dell'evento scelto.

Tanti i nomi di richiamo nel programma. Nei Wine Talks, è annunciata la presenza dello scrittore ed ex ministro Walter Veltroni, di Salvino Benanti e Rossana Gaja.

Le Sparkling Stories porteranno invece sul palco Francesca Fialdini, Filippo Caccamo, il cantautore Davide Van De Sfroos, Noemi, e Laura Morante.

Il Festival è promosso dalla Provincia e organizzato da Trentino Marketing e Istituto Trentodoc in collaborazione con Corriere della Sera, con il vicedirettore Luciano Ferraro come direttore artistico. Un'iniziativa che significa promozione, certo, ma anche vetrina per una realtà trentina di alto livello.

Per il secondo anno consecutivo il Trentodoc si è confermato il metodo classico più premiato al mondo al Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC), uno dei concorsi internazionali più autorevoli. Nell'edizione 2026 sono state 79 le medaglie assegnate alle etichette Trentodoc: 35 ori e 44 argenti. «Un risultato di questo livello ci dice che il Trentodoc ha saputo conquistare una posizione di grande rilievo nel panorama internazionale e ci responsabilizza rispetto all'importanza di continuare a investire perché questo patrimonio possa crescere e generare valore per tutto il Trentino - dice l'assessora provinciale all'agricoltura e promozione dei prodotti trenini, Giulia Zanotelli - La sfida, oggi, è mettere in relazione imprese, ricerca, turismo e promozione. È così che possiamo rafforzare la competitività delle aziende e trasformare la notorietà del Trentodoc in opportunità per il territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vendite boom: +67% in 10 anni E fatturato più che raddoppiato

Il settore è solido ed ha affrontato destagionalizzazione e Covid

di **Francesco Terreri**

Nei ristoranti, nei supermercati e sulle tavole degli italiani e anche di diversi Paesi esteri arrivano sempre più bottiglie di spumante Trentodoc. Negli ultimi dieci anni, secondo i dati dell'Osservatorio Trentodoc, il prodotto di punta del distretto vitivinicolo trentino ha aumentato del 67% - due terzi in più - il numero di bottiglie vendute, passando dai 7,3 milioni del 2015 ai 12,2 milioni del 2025, e ha più che raddoppiato il fatturato, facendo un balzo del 130% da quasi 80 a 180 milioni di euro. Le bollicine di montagna metodo classico erano prodotte dieci anni fa da 43 cantine e viticoltori. Oggi i produttori aderenti all'Istituto Trento Doc, l'organismo di tutela, sono 73 e tra essi si trovano grandi aziende del settore, sia private che cooperative, da Ferrari a Cavit (Altemasi e Cesarini Sforza) a Mezzacorona (Rotari), ma anche cantine sociali, medie e piccole imprese agricole e tanti vignaioli. Gli ettari in cui si coltivano uve base spumante sono arrivati a circa 1.400. In questi anni il Trentodoc da prodotto di nicchia è diventato la locomotiva del vino trentino. Anche se negli ultimi due anni l'incremento del volume d'affari ha registrato una frenata in un contesto di cambiamento e crisi dei consumi di vino e di tempeste commerciali e geopolitiche internazionali, lo spumante trentino tiene sui mercati molto meglio di altri prodotti e conferma la crescita della sua notorietà e reputazione, come nelle recenti 79 medaglie, 35 ori e 44 argenti, conquistate allo Champagne & Sparkling Wine World Championships, uno dei concorsi internazionali più autorevoli, confermandosi per il secondo anno consecutivo il metodo classico più premiato al mondo. Dieci anni fa la quota maggiore di vendite del Trentodoc era nell'horeca (hotel, ristoranti, catering), cioè nella ristorazione, e le esportazioni superavano il 20% del fatturato complessivo, mentre il valore del prodotto – cioè il prezzo a bottiglia – saliva, anche perché le vendite che crescevano di più erano quelle di millesimati e riserve. Nel 2015 ad esempio, spiegava l'allora presidente dell'Istituto Trento Doc Enrico Zanoni, il prezzo medio per bottiglia era passato dai 10 euro dell'anno prima a 10,87 euro. All'estero erano state vendute 1,4 milioni di bottiglie, testa a testa col Franciacorta, per un fatturato pari a circa 18 milioni, il 22% del totale. Le vendite andavano bene in Giappone, in Nord Europa e, in misura minore, in Russia, Meno brillanti Germania e Stati Uniti. L'anno dopo, nel 2016, con il Trentodoc che fa il 13% in più e arriva a 88 milioni e millesimati e riserve che balzano del 16,6%, due big del vino trentino come Cavit e Mezzacorona sbarcano in Cina, non solo per lo spumante, attraverso accordi con distributori ed enoteche locali. Già nel 2017 emergono però segnali di successo sul mercato nazionale, fino al Natale in cui, annuncia il presidente di Ferrari Matteo Lunelli, le scorte si esauriscono prima del tempo, tanta era stata la domanda. Quell'anno il Trentodoc supera i 9 milioni di bottiglie – 5,3 milioni solo Ferrari – e i 100 milioni di fatturato, +14%, che diventano 107 milioni nel 2018 e 120 milioni nel 2019. L'export scende sotto il 20%, fra i timori della Brexit e la politica protezionistica iniziata nel primo mandato del presidente Trump in Usa, mentre aumentano le vendite in Italia e cresce la destagionalizzazione. Le case spumantistiche superano quota 50. Il 2020, anno del Covid, l'inevitabile battuta d'arresto. Ma il fatto che nella pandemia il canale che resta sempre aperto sono i supermercati, mentre i ristoranti vedono lunghi periodi di chiusura, mostra come stiano cambiando le abitudini di acquisto. Secondo dati Unione Italiana Vini e Ismea, tra gennaio e ottobre 2020 le vendite di pur con una leggera diminuzione delle bottiglie vendute da 13 a 12,8 milioni, vede il raggiungimento del livello più alto di sempre del fatturato – 185 milioni – con una buona domanda nazionale ma anche mercati esteri interessanti come la Svizzera e gli Stati Uniti. Gli ultimi anni fanno registrare un giro d'affari stabile, tra 12,2 e 12,3 milioni di bottiglie e 180 milioni di ricavi, dove la crescita è diventata difficile per le condizioni dei mercati, ma il Trentodoc tiene e rafforza la sua riconoscibilità. I produttori sono ormai 73. L'Italia si conferma il mercato di riferimento, con una presenza consolidata nel Nord e nel Centro. L'export si mantiene stabile al 15% delle vendite complessive, ma in valore assoluto significa 27 milioni di incassi, cioè il 50% in più del 2015. I principali mercati di destinazione sono l'Europa per oltre il 54% del totale, seguita dal Nord America - con Stati Uniti, Messico e Canada- e da Asia e Oceania. E nel periodo natalizio, ricorda il presidente dell'Istituto Trento Doc Stefano Fambri, si vendono, a differenza di un tempo, circa 5 milioni di bottiglie, meno della metà del totale a conferma dell'aumento della vendita destagionalizzata e dell'affermazione del Trentodoc in abitudini di consumo più varie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

> *L'Italia si conferma mercato di riferimento, con una presenza consolidata nel Nord e nel Centro L'export è al 15%*

> *Nel corso del tempo si è riequilibrato il mercato tra settore hotel, ristoranti e settore grande distribuzione*

Il mercato del Trentodoc

	Numero bottiglie vendute	Fatturato in euro
2015	7.300.000	78.000.000
2016	8.000.000	88.000.000
2017	9.000.000	100.000.000
2018	9.300.000	107.000.000
2019	10.700.000	120.000.000
2020	9.000.000	105.000.000
2021	12.000.000	150.000.000
2022	13.000.000	180.000.000
2023	12.800.000	185.000.000
2024	12.300.000	180.000.000
2025	12.200.000	180.000.000
Variazione % 2015-2025	67%	130%

Fonte: elaborazione Il T su dati Osservatorio Trentodoc

Withub

L'evoluzione La crescita della produzione e del fatturato per gli spumanti trentini negli ultimi dieci anni

il T QUOTIDIANO AUTONOMO DEL TRENTINO ALTO ADIGE / SÜDTIROL

Trentodoc Festival

Il programma

TRENTODOC FESTIVAL

Venerdì 25/9

ORE 11:00 – CORTE, PALAZZO ROCCABRUNA
WINE TALKS

L'arte dell'attesa: perché i grandi vini non hanno fretta

Un dialogo sull'importanza della pazienza nella creazione dei grandi vini, dal vigneto alla cantina, fino all'affinamento in bottiglia

- **Salvino Benanti,** amministratore delegato Benanti Viticoltori
- **Stefano Fambri**, presidente Istiuto Trentodoc
- **Rossana Gaja,** owner Gaja
- **Andrea Buccella**, responsabile produzione Cesarini Sforza
- **Sergio Moser**, responsabile Azienda Agricola e Cantina – Fondazione Edmund Mach

ORE 12:00 – LOGGIA DEL ROMANINO, CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
COOK TALES

Selvatico, la cucina wild: tra foraging e mare e selvaggina

Per molti chef la sostenibilità passa dall'uso di materie prime selvatiche: dalla troppo spesso demonizzata selvaggina alla pesca, senza dimenticare il mondo vegetale. Come si concilia l'impiego di ingredienti spontanei, stagionali e dalla disponibilità mutevole con l'alta cucina e i suoi menu?

- **Alessandro Gilmozzi**, El Molin, Cavalese (TN)
- **Marco Visciola**, Il Marin Genova
- **Edoardo Tilli,** Podere Belvedere, Pontassieve (FI)

ORE 15:00 – SALA RAPPRESENTANZA, PALAZZO GEREMIA
WINE TALKS

Pagelle in cantina: come si giudica il vino oggi

Punteggi, guide, recensioni: come si è evoluto il giudizio sul vino e qual è il suo impatto su produttori e consumatori? Un confronto aperto sulla critica enologica moderna, per capire come orientarsi in un panorama sempre più ricco e complesso

- **Robert Camuto**, giornalista Wine Spectator e autore
- **Giulia Zanotelli**, Assessore all'Agricoltura, Promozione dei prodotti trentini, Ambiente, Difesa idrogeologica ed Enti locali Provincia autonoma di Trento
- **Carlo Moser**, owner Moser Trento

ORE 15:00 – SALA FORMAZIONE, PALAZZO ROCCABRUNA
TRENTODOC TASTING

Perlage Tour in Val di Cembra

Sei soste virtuali, sei Trentodoc per un viaggio immaginario in Val di Cembra. Bollicine di montagna tra immaginazione, racconto e degustazione

- **Simone Loguercio e Cristian Maitan**, rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia 2018 e 2023 dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 16:00 – PALAZZO OCSE
TRENTODOC TASTING

Le origini: Tranquillo e Trentodoc

Un'esperienza per scoprire come un vino base di oggi diventerà un Trentodoc domani, degustandoli insieme, per scoprire le origini e l'eleganza delle bollicine di montagna.
La degustazione si terrà in lingua inglese

- **Essi Avellan,** Master of Wine
- **Roberto Anesi**, Miglior Sommelier d'Italia 2017 dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 16:00 – GIARDINI SAN MARCO
SPARKLING STORIES

Francesca Fialdini: una carriera dedicata all'ascolto degli altri, tra TV e scrittura

Un dialogo sul valore delle storie, dell'empatia e delle parole come strumenti per comprendere gli altri e il nostro tempo

- **Francesca Fialdini,** conduttrice televisiva

ORE 17:00 – LOGGIA DEL ROMANINO, CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
COOK TALES

Futuro, dove va il fine dining italiano?

Tra un (apparente) ritorno al passato, necessità di figure «culturali» e formule più informali, capaci di adeguarsi alle abitudini dei clienti, qual è lo stato dell'arte dell'alta cucina e quali sono i possibili scenari futuri?

- **Francesco Rovai**, Del Cambio, Torino
- **Stefania Di Pasquo**, Locanda Mammì, Agnone (IS)
- **Matteo Lunelli**, presidente e Ceo Ferrari Trento
  Marco Masé, vicepresidente Asat, owner Hotel Bertelli e Ristorante Gallo Cedrone, Madonna di Campiglio (TN)

ORE 18:00 – CORTE, PALAZZO ROCCABRUNA
WINE TALKS

Vino da Oscar: storie, volti e pellicole nati tra le vigne

Il vino come musa ispiratrice per il grande schermo. Un viaggio affascinante tra film, attori e registi che hanno portato sul set la magia della vigna. Un incontro per scoprire come il cinema racconta il vino

- **Luca Marrone**, direttore tecnico e wine maker Grattamacco
- **Augusta Bargilli**, viticultrice
- **Paolo Mereghetti**, giornalista e critico cinematografico

ORE 18:30 – PALAZZO OCSE
TRENTODOC TASTING

La forma del Trentodoc: effetto magnum?

Una degustazione, un viaggio sensoriale che mette a confronto sei bollicine di montagna, sia in bottiglia standard (0,75l) che in magnum (1,5l)

- **Roberto Anesi e Simone Loguercio**

ORE 18:30 – SALE 1-2-4, PALAZZO ROCCABRUNA
TRENTODOC TASTING

Diventa Sommelier per un giorno!

Un laboratorio dove chi partecipa stappa, versa e degusta. Per vivere Trentodoc da protagonisti, scoprendo sei etichette insieme a grandi professionisti

- **Ilaria Lorini, Stefano Berzi e Cristian Maitan** rispettivamente Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2025 (in carica), 2021 e 2023

ORE 19:00 – CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI
SPARKLING STORIES

Teresa Ciabatti: parole a tema libero

Un dialogo tra letteratura e vita, l'autrice racconterà il suo modo di trasformare l'esperienza personale in racconto, esplorando il confine sottile tra memoria, verità e invenzione

- **Teresa Ciabatti**, scrittrice

Sabato 26/9

ORE 10:00 – LOGGIA DEL ROMANINO, CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
COOK TALES

Radici, il lusso dell'autoproduzione in cucina

Non solo orto: l'autoproduzione delle materie prime sta diventando centrale nell'alta ristorazione. Cuochi e agronomi lavorano insieme per coltivare ingredienti d'eccellenza su misura e ridurre l'impatto ambientale. Per molti chef è anche una fonte di ispirazione e creatività, alla base della loro identità gastronomica

- **Francesco Sodano**, Famiglia Rana, Oppeano (VR)
- **Stefania Di Pasquo**, Locanda Mammì, Agnone (IS)
- **Matteo Lunelli**,
- presidente e Ceo Ferrari Trento
  Marco Masé, vicepresidente Asat, owner Hotel Bertelli e Ristorante Gallo Cedrone, Madonna di Campiglio (TN)

ORE 10:30 – GIARDINI SAN MARCO
SPARKLING STORIES

Filippo Caccamo: vite fuori di tela, arte e artisti oltre gli schemi

Il racconto di un'arte fatta di curiosità, aneddoti e vita fuori dagli schemi. Un viaggio per scoprire come la creatività possa sorprendere, divertire e offrire nuovi modi di guardare il mondo

- **Filippo Caccamo**, attore comico e content creator

ORE 11:00 – PALAZZO OCSE
TRENTODOC TASTING

Perlage Tour in Trentino

Sei distretti, un viaggio in Trentino, un solo vino: Trentodoc. Percorso del territorio, calice dopo calice, alla scoperta delle caratteristiche che rendono le bollicine di montagna espressione identitaria e autentica di questo luogo

- **Cristina Mercuri**, Master of Wine

ORE 11:30 – SALA RAPPRESENTANZA, PALAZZO GEREMIA
WINE TALKS

Il commissario Buonvino: scrivere storie che sanno di vino

Scrittore, giornalista, politico: Walter Veltroni racconta come il mestiere di narrare attraversi generi e stagioni diverse della vita. Dal suo Commissario Buonvino — protagonista della fortunata serie noir ambientata a Roma — al rapporto personale con il vino come rito, memoria e convivialità, un dialogo su cosa significa oggi raccontare storie che restano

- **Walter Veltroni**, scrittore e giornalista

ORE 11:30 – SALA FORMAZIONE, PALAZZO ROCCABRUNA
TRENTODOC TASTING

Il profumo dell'alpeggio

Con l'abbinamento ai formaggi di alpeggio, un percorso di degustazione tra l'eleganza del Trentodoc e le sfumature aromatiche dei grandi formaggi d'alta quota.
In collaborazione con Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino

- **Marina Schmohl**, Relatore Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio
- **Simone Loguercio**, Miglior Sommelier d'Italia 2018 dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 15:30 – CORTE, PALAZZO ROCCABRUNA
WINE TALKS

La grammatica delle bollicine: nuovi linguaggi per raccontare il vino

Come si comunica l'eccellenza di un Trentodoc nell'era digitale? Dai social media alle esperienze immersive, un confronto su linguaggi, strategie e strumenti innovativi per narrare il mondo delle bollicine a un pubblico globale, connettendo tradizione, eleganza e nuove forme di comunicazione

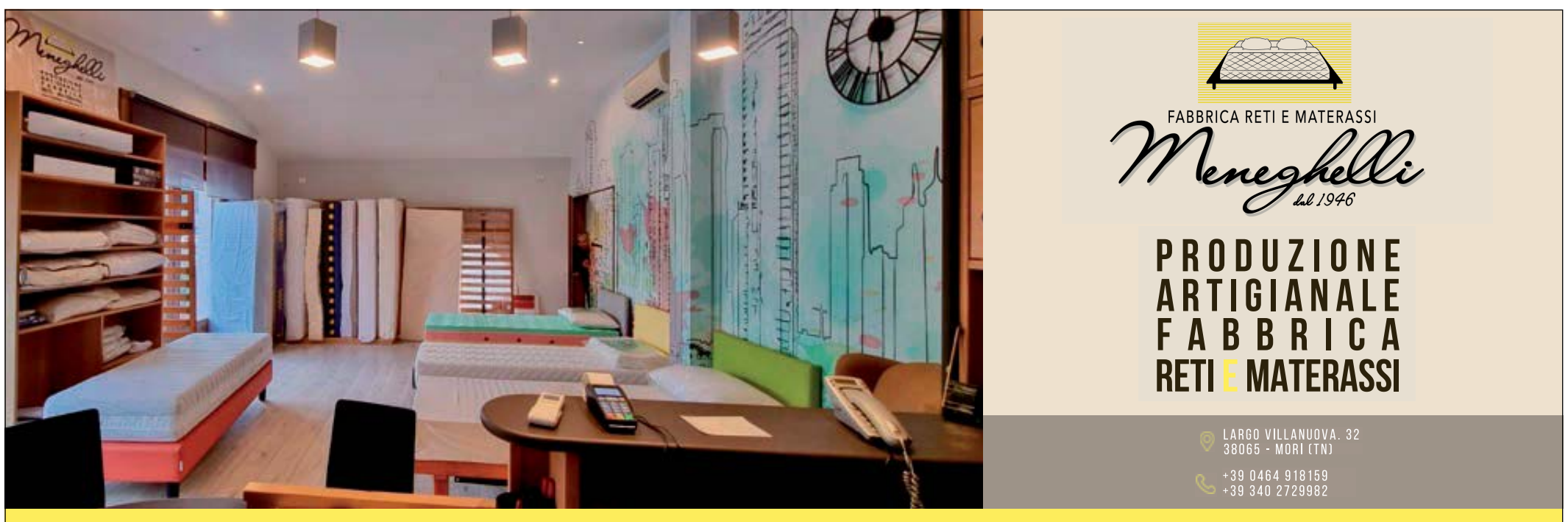
- **Cristina Mercuri**, Master of Wine, founder & CEO Mercuri Wine Club
- **Camilla Lunelli**, vicepresidente Ferrari Trento
- **Anselmo Guerrieri Gonzaga**, amministratore e owner Tenuta San Leonardo
- **Gianluca Esposito**, Professore e Direttore del Dipartimento di Psicologia e Scienze Cognitive dell'Università di Trento

ORE 16:00 – PALAZZO BORTOLAZZI, SOSAT
TRENTODOC TASTING

Dosaggio sì? Dosaggio no?

Il dosaggio come firma stilistica: una decisione tecnica che interpreta e valorizza l'identità di ogni Trentodoc, uno strumento enologico al servizio della qualità, una scelta precisa che interpreta il territorio

- **Andrea Gualdoni**, Miglior Sommelier d'Italia 2024 dell'Associazione Italiana Sommelier



ORE 17:00 – LOGGIA DEL ROMANINO, CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
COOK TALES

Esperienza, come la sala sta cambiando l'alta ristorazione

L'alta cucina sta diventando sempre più esperienziale ed è anche merito dei professionisti del servizio. Dal pairing analcolico alle relazioni empatiche e di scambio tra ospiti e sala, passando per una diversa gestione del personale. Ecco come stanno evolvendo i ristoranti gastronomici

- **Alessandro Marcialis**, La Rei Natura , ❀❀❀ Il Boscareto Resort & Spa, Serralunga d'Alba (CN)
- **Daniele Gagliardi**, Iris, ❀ Verona
- **Giulia Caffiero**, Geranium, ❀❀❀ Copenhagen
- **Alina Cazacu**, Amapama Lusernarhof, Luserna (TN)

ORE 17:00 – PALAZZO OCSE
TRENTODOC TASTING

Trentodoc blind tasting game

Quando il gusto parla prima del vino. Una degustazione alla cieca dedicata a Trentodoc, dove le bottiglie si presentano senza nome e i protagonisti diventano olfatto e palato. Un'esperienza coinvolgente per scoprire stile eleganza e personalità delle bollicine di montagna, senza condizionamenti. *L'organizzazione fornirà tutto il materiale necessario*

- **Ilaria Lorini**, Miglior Sommelier d'Italia 2025 (in carica) dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 17:30 – SALA RAPPRESENTANZA, PALAZZO GEREMIA
WINE TALKS

Generazione calice: consumi e tendenze under 30

Cosa bevono i giovani e come si avvicinano al vino? Un'analisi dedicata ai consumatori di domani, per esplorare gusti, abitudini e valori che guidano le loro scelte. Un dialogo tra esperti e nuove generazioni per decifrare le tendenze che stanno ridisegnando il futuro del settore vinicolo

- **Andrea Gualdoni**, miglior sommelier d'Italia Associazione Italiana Sommelier 2024
- **Raffaele Boscaini**, direttore Marketing Masi Agricola
- **Martina Centa**, Brand Manager cantina Roeno e vicepresidente AGIVI.

ORE 18:30 – MART, ROVERETO
SPARKLING STORIES

Una vita di sguardi. Laura Morante e il cinema

I grandi film, la regia e adesso un romanzo. Le mille vite della signora del grande schermo

- **Laura Morante**, attrice, regista e scrittrice

ORE 18:30 – SALE 1-2-4, PALAZZO ROCCABRUNA
TRENTODOC TASTING

Diventa Sommelier per un giorno!

Un laboratorio dove chi partecipa stappa, versa e degusta. Per vivere Trentodoc da protagonisti, scoprendo sei etichette insieme a grandi professionisti

- **Ilaria Lorini, Stefano Berzi e Roberto Anesi**

ORE 18:00 – CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI
SPARKLING STORIES

Samuel Romano: trent'anni di Subsonica e le nuove 'terre rare'

Un anniversario significativo, un viaggio lungo una vita che ha rivoluzionato a musica italiana. Un dialogo tra memoria e futuro, che attraversa tre decenni di ricerca sonora e approda ad un nuovo album e al suo ormai altrettanto significativo progetto da solista: tra geografie reali e immaginarie, nuove contaminazioni musicali e una riflessione sul presente, un dialogo sulle ferite e sulle possibilità

- **Samuel Romano**, cantante e cofondatore dei Subsonica

ORE 19:00 – PALAZZO BORTOLAZZI, SOSAT
TRENTODOC TASTING

La storia che vive nel calice, il tempo del Trentodoc

Un viaggio dentro Trentodoc, dove è il tempo a fungere da guida: evoluzione silenziosa, longevità, tocco dell'uomo. Un'esperienza accompagnata da video pensati per raccontare ciò che è accaduto nelle annate dei vini in degustazione, con uno sguardo narrativo sul contesto storico e umano che ha segnato ogni vendemmia

- **Andrea Gualdoni e Simone Loguercio**

ORE 21:00 – MART, ROVERTO
SPARKLING STORIES

Il cuore del folk, la musica di Davide Van De Sfroos

Le radici, il dialetto, l'identità. Viaggio nell'anima di un grande cantautore

- **Davide Van De Sfroos**, cantautore e chitarrista

Domenica 27/9

ORE 11:00 – SALA RAPPRESENTANZA, PALAZZO GEREMIA
WINE TALKS

Manager in vigna: visioni oltre la crisi

Guidare un'azienda vinicola oggi richiede visione strategica e capacità di leggere il futuro. Da qui, l'idea di un confronto sulle sfide del mercato globale, sulla gestione delle incertezze e sulle strategie per trasformare le difficoltà in opportunità di crescita, innovazione e affermazione.

- **Giampiero Bertolini**, Ceo Biondi Santi
- **Enrico Zanoni**, direttore Generale Cavit
- **Rodolfo Maralli**, Presidente Banfi Srl e Fondazione Banfi

ORE 11:00 – PALAZZO OCSE
TRENTODOC TASTING

Nuove firme, un'unica identità: benvenuti in Trentodoc

Un percorso di degustazione dedicato alle nuove cantine associate a Trentodoc, per scoprire visioni e territori ma anche realtà emergenti, percorsi imprenditoriali e interpretazioni originali, che arricchiscono il panorama delle bollicine di montagna. Con la partecipazione delle case spumantistiche

- **Ilaria Lorini e Stefano Berzi**

ORE 11:30 – SALA FORMAZIONE, PALAZZO ROCCABRUNA
TRENTODOC TASTING

Cinque calici per Trentodoc

Quanto influisce nella degustazione la forma del calice nel quale si versa Trentodoc? Questo laboratorio propone Trentodoc in cinque calici dalla forma diversa per sperimentare come cambiano le proprie sensazioni, lasciandosi stupire

- **Andrea Gualdoni**, Miglior Sommelier d'Italia 2024 dell'Associazione Italiana Sommelier. In collaborazione con Italesse

ORE 11:30 – LOGGIA DEL ROMANINO, CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
COOK TALES

Terre di mezzo, né montagna e né mare: il gastro-successo dei boschi

Non sono territori né spiccatamente montani, né marittimi. Eppure, è qui che molti chef stanno esprimendo alcune delle più originali e identitarie cucine italiane, attraverso il ritorno alle origini o la commistione di tradizioni. Accanto agli chef, sempre più produttori valorizzano questi paesaggi, attraverso coltivazioni rispettose e rigenerative

- **Niccolò Palumbo**, Paca Tenuta Ceri, ❀ Prato
- **Ada Stifani**, Ada, ❀ Perugia
- **Stefano Benetti**, Guà Forest & Farm, Cavedine (TN)
- **Davide Di Fabio**, Dalla Gioconda, ❀ Gabicce Monte (PU)

ORE 15:00 – LOGGIA DEL ROMANINO, CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
COOK TALES

Affinamento, il formaggio a misura di chef

L'affinamento dei formaggi è ormai parte del lavoro quotidiano di molte grandi insegne italiane: questione di artigianalità, ma anche fucina di idee per creare pietanze e abbinamenti di gusto completamente nuovi. Come valorizzano oggi le insegne il lavoro dei casari e dei piccoli produttori da cui si riforniscono?

- **Luca Ludovici**, ConTatto, Frascati, (RM);
- **Francesco Federici**, Enoteca Pinchiorri, ❀❀❀ Firenze
- **Thomas Beltramolli**, Rendenèr Alpine Food, Pinzolo (TN)

ORE 15:00 – SALE 1-2-4, PALAZZO ROCCABRUNA
TRENTODOC TASTING

Diventa Sommelier per un giorno!

Un laboratorio dove chi partecipa stappa, versa e degusta. Per vivere Trentodoc da protagonisti, scoprendo sei etichette insieme a grandi professionisti

- **Ilaria Lorini, Stefano Berzi e Andrea Gualdoni**

ORE 18:00 – CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI
SPARKLING STORIES

Andrea Pennacchi: la piccola Odissea del Pojana, viaggio tra teatro e cinema

Un incontro per esplorare una poetica che unisce ironia, memoria e identità, trasformando storie individuali in uno sguardo lucido e universale sul presente

- **Andrea Pennacchi**, attore, drammaturgo e regista teatrale

ORE 16:30 – PALAZZO BORTOLAZZI, SOSAT
TRENTODOC TASTING

Dialoghi nel calice, emozioni Trentodoc

Un percorso dedicato alle emozioni della degustazione. Il sommelier guida e interagisce con l'ospite, che diventa parte attiva dell'esperienza. Sei calici Trentodoc da assaggiare e confrontare insieme, per scoprire come ogni bollicina sappia raccontare una storia diversa

- **Stefano Berzi**, Miglior Sommelier d'Italia 2021 dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 18:00 – CHIOSTRO DEGLI AGOSTINIANI
SPARKLING STORIES

Noemi: forte come il glicine

Con una voce tra le più riconoscibili della musica italiana, ripercorriamo un percorso artistico fatto di continua evoluzione, ricerca e autenticità. Un dialogo tra musica e vita per raccontare il valore delle parole, delle emozioni e delle trasformazioni

- **Noemi**, cantautrice

25 - 26 - 27 Settembre

FRANCESCO CORETTI
AGENZIA IMMOBILIARE
TRENTO - Via Milano 39 - 0461 093239 • CALDONAZZO - Viale Trento 4 • LAVIS - Via Rosmini 64
info@francescocoretti.it • www.francescocoretti.it

Trentodoc Festival

«Teniamo meglio degli altri e cresciamo per la qualità»

L'analisi Fambri (Istituto) dopo un primo semestre positivo:+2,2%

di **Francesco Terreri**

Difficile che quest'anno crescano le vendite in un contesto così complicato sia per il calo dei consumi che per le tensioni internazionali. Ma lo spumante Trentodoc metodo classico tiene meglio di altri – nel primo semestre 2026 il metodo classico è l'unico tipo di vino e spumante che ha il segno più nelle vendite al dettaglio – e gli investimenti per consolidare e ampliare i mercati non mancano; eventi e manifestazioni per rafforzare la crescita nel Mezzogiorno d'Italia, missioni collettive per portare all'estero anche i produttori più piccoli. Che sono sempre più. «Dove stiamo crescendo certamente è nella

> *Le aziende aderenti sono arrivate a 73. I dati 2025 dicono che abbiamo venduto 12,2 milioni di bottiglie per un fatturato di 180 milioni di euro*

qualità e nella riconoscibilità» sottolinea Stefano Fambri, presidente dell'Istituto Trento Doc.

Presidente Fambri, quali sono i numeri principali del comparto Trentodoc?
«Le aziende aderenti all'Istituto Trento Doc sono arrivate a 73. I dati più recenti sono quelli del 2025 dove abbiamo venduto 12,2 milioni di bottiglie per un fatturato di 180 milioni di euro, in linea con l'anno precedente».

Chi sono oggi i produttori dello spumante Trentodoc, tenendo conto che sono aumentati parecchio dai 43 di dieci anni fa?
«In questi anni c'è stato un notevole incremento del numero di aziende produttrici. Questa è la nostra sfida e uno dei motori del

successo. Tra le case spumantistiche trentine convivono grandi cantine, sia private che cooperative, aziende e cooperative medie e piccole ma anche tanti vignaioli di piccolissime dimensioni. Ci sono aziende vinicole che producono anche spumante, ma troviamo aziende che producono solo Trentodoc e nemmeno tantissimo, realtà piccole che iniziano con poche bottiglie».

Quali sono i motivi del successo delle bollicine di montagna e quindi della corsa a produrle?
«Il Trentodoc ha una grande tradizione cresciuta nel tempo, di cui è stata costruita l'immagine. La fortuna del Trentino è avere la montagna con lo Chardonnay, la base spumante più importante, che ha una collocazione felice per la spumantizzazione. Viene fuori un prodotto elegante e raffinato. Le bollicine stanno andando bene in linea con le nuove modalità dei consumi. È aumentata la riconoscibilità del Trentodoc, è riconosciuto come prodotto di qualità e simbolo del Trentino. Si coltiva nelle migliori aree sparse un po' in tutta la provincia, quindi è anche una grande promozione del territorio».

Quali sono i principali canali e mercati di vendita del Trentodoc?
«Il Trentodoc oggi si vende dappertutto, nel canale della grande distribuzione organizzata e nell'horeca (hotel, ristoranti, catering ndr). Oggi le vendite si dividono più o meno a metà tra questi due canali. Per quanto riguarda i mercati, c'è una grossa predominanza dell'Italia con l'85% delle vendite, mentre l'estero è al 15%. In Italia prevalgono le vendite al Centro e al Nord, ma ha cominciato a crescere anche il Sud, dove stiamo investendo con eventi e manifestazioni. L'estero al 15% vede una buona visibilità grazie agli ultimi riconoscimenti internazionali. In un contesto difficile dove anche lo Champagne sta perdendo posizioni, noi teniamo ma servono investimenti importanti. L'area principale è l'Europa – Germania, Nord Europa - dove va metà dell'export. Poi c'è il Nord America con Stati Uniti, Canada, Messico, e il Giappone in Asia dove procediamo a piccoli passi. Dobbiamo consolidare l'Italia, dove ci sono ampi spazi di crescita. Ma dobbiamo anche fare sforzi per portare più aziende all'estero. Non ci vai con due lire, servono risorse. Le nostre imprese maggiori sono già sui mercati esteri ma per portarci le altre bisogna organizzare missioni e iniziative collettive, dove si va all'estero insieme ad altri».

I dazi decisi dall'amministrazione Trump hanno creato difficoltà?
«Sul totale delle nostre esportazioni il mercato statunitense non è molto grande. I dazi sono un problema soprattutto per il vino trentino che ha una forte presenza in Usa. Il Prosecco ha difficoltà per i dazi, noi meno anche perché il nostro prodotto è per una fascia medio-alta».

C'è anche il problema della riduzione dei consumi di vino.
«I vini rossi fanno fatica. I bianchi tengono con piccole flessioni. Le bollicine invece sono più dinamiche, i consumi resistono, anche se lo Champagne soffre. La destagionalizzazione sta funzionando sempre più. La fetta di vendite a Natale c'è sempre, ma oltre che abbinato alla festa uno spumante come il Trentodoc viene utilizzato per la regalistica, è un prodotto prestigioso. Il processo di normalizzazione dei consumi procede, le bollicine si usano all'aperitivo ma anche ai pasti. Bisogna saper cogliere le particolarità e le tendenze del mercato».

Come sta andando il 2026? Nell'ultima rilevazione Circana sulle vendite al dettaglio di vini e spumanti, il metodo classico è l'unico che cresce (+2,2%) nel primo semestre di quest'anno.
«Per ora abbiamo soprattutto

> *Va consolidata l'Italia, che ha spazi di crescita E portiamo più aziende all'estero. Servono risorse*

sensazioni, il sentiment dei produttori. C'è una certa preoccupazione per l'andamento dei consumi, per il potere d'acquisto in calo reale e i costi collegati. Difficile che si cresca, ma stiamo tenendo meglio di molti altri. Stiamo crescendo invece in riconoscibilità e qualità, anche grazie ai premi come quelli ottenuti al concorso mondiale di Tom Stevenson. Sia le strategie delle cantine che l'attività dell'Istituto cercano di valorizzare le peculiarità del nostro territorio e dei suoi prodotti. Il Trentodoc Festival giunto alla quinta edizione e ormai appuntamento fisso è la consacrazione di tutto questo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Presidente Stefano Fambri è alla guida dell'Istituto Trento Doc

60
FRIGOESPRESS S.r.l.

Forno a convenzione per la ristorazione professionale

Tutto per la pizza

Trittico® Bravo per la gelateria e la pasticceria artigianale

Impianti frigoriferi e celle prefabbricate
VENDITA - SHOW ROOM - ASSISTENZA TECNICA
ATTREZZATURE PER BAR, RISTORANTI, GELATERIE E PASTICCERIE
TRENTO - Via Lavisotto, 139
Tel. 0461 823747 r.a.
frigoespress@frigoespress.it
www.frigoespress.it

Trentodoc Festival

«L'eccellenza Trentodoc diventi un'opportunità per il territorio»

L'assessora Zanotelli: «Contributi per export e rinnovo vigneti»

Assessora Giulia Zanotelli, a cinque anni dalla prima edizione, quale è la valenza del Trentodoc Festival per la giunta provinciale di cui fa parte, per le aziende del settore e per il territorio?
«Il Trentodoc Festival è cresciuto insieme al Trentodoc. Cinque anni fa l'obiettivo era far conoscere ancora di più le nostre bollicine e – con esse – il settore vitivinicolo trentino. Oggi il Festival è diventato una vera kermesse con la doppia valenza di promuovere il metodo classico trentino e il territorio in cui nasce, favorendo l'ulteriore sviluppo dell'enoturismo. Lo dimostrano i 170 appuntamenti promossi quest'anno, le case spumantistiche aperte, gli incontri a Trento e Rovereto e una partecipazione che coinvolge tutto il settore dell'accoglienza. Il Festival ha il pregio di non promuovere soltanto un prodotto, ma l'identità che quel prodotto porta con sé».

Un prodotto come il Trentodoc ha successo se mantiene alta la proposta qualitativa. Quali sono le iniziative «di rete» che la Provincia di Trento propone per cercare di raggiungere questo obiettivo? Come si può migliorare o aggiornare la connessione tra le aziende produttrici e altre componenti, a cominciare dal mondo della ricerca?
«La qualità non si improvvisa e non si difende da soli. Per questo credo molto nella sinergia tra aziende, ricerca, formazione e istituzioni. La Fondazione Edmund Mach rappresenta un patrimonio straordinario di competenze e ricerca applicata, e dobbiamo fare in modo che questo patrimonio sia sempre più vicino alle esigenze concrete delle aziende. La sfida è trasferire rapidamente la ricerca nei vigneti: penso alla gestione dell'acqua, alla difesa fitosanitaria e alle nuove tecniche agronomiche. Le temperature di quest'estate hanno dimostrato quanto sia importante lavorare su questi aspetti».3

La qualità potrebbe essere la chiave anche per mantenere alto il livello delle esportazioni, attualmente stabile attorno al 15% su un fatturato di settore di 180 milioni di euro. Da parte dell'assessorato sono in cantiere iniziative a supporto delle esportazioni?
«Oggi il Trentodoc è forte sul mercato italiano e sta consolidando la propria presenza internazionale; dobbiamo accompagnare le aziende soprattutto nell'apertura e nel consolidamento dei mercati esteri. Più in generale, per il mondo del vino, come Provincia abbiamo già messo a disposizione contributi a fondo perduto attraverso la misura Ocm Vino per la promozione nei Paesi terzi, con l'obiettivo di sostenere le imprese nella comunicazione e nella ricerca di nuove opportunità commerciali. I margini di crescita sono certamente importanti e noi continueremo a fare la nostra parte».

Per la promozione in generale sono previsti nuovi investimenti a supporto della produzione Trentodoc?
«Il comparto vitivinicolo è una componente strategica della nostra agricoltura e della promozione del territorio. Il Trentodoc, in particolare, è uno dei nostri prodotti simbolo e il Festival rappresenta uno degli strumenti più importanti per valorizzarlo, insieme al lavoro di Trentino Marketing e dell'Istituto Trentodoc. Sul fronte produttivo, abbiamo recentemente stanziato 1,45 milioni di euro per la ristrutturazione e riconversione dei vigneti per la campagna 2026/2027. È un intervento che punta a rinnovare gli impianti, aumentare la competitività delle aziende e accompagnare il settore verso una sostenibilità che deve essere economica, ambientale e sociale. Il sostegno pubblico, però, deve servire soprattutto a mettere le aziende nelle condizioni di investire e innovare».

> *La sfida è trasferire la ricerca nei vigneti: penso alla gestione dell'acqua, alla difesa fitosanitaria e alle nuove tecniche agronomiche*

Assessora Giulia Zanotelli ha la delega per l'agricoltura in giunta provinciale

Il futuro della produzione vitivinicola è legato anche all'evoluzione climatica. Dal suo punto di vista, quali sono le priorità da affrontare in questo senso? Esistono allarmi da considerare a breve?
«Temperature più elevate, periodi siccitosi alternati a precipitazioni molto intense, eventi estremi e una maggiore pressione fitosanitaria sono fenomeni che stiamo già osservando. Siamo quindi impegnati ad aumentare la capacità di adattamento del sistema agricolo. Servono ricerca, innovazione, gestione efficiente dell'acqua, tecniche agronomiche adeguate e una valutazione sempre più attenta delle caratteristiche dei diversi territori. Non parlerei di allarme, ma certamente di una sfida che non possiamo sottovalutare. Dobbiamo anticipare i cambiamenti piuttosto che rincorrerli».

Sempre considerando il clima, anche di recente abbiamo assistito ad ampi dibattiti sulla necessità o meno di portare nuovi impianti a quote più elevate (il caso è quello del referendum di Brentonico). Quale è la sua posizione?
«Credo che su questo tema vadano evitati sia i divieti ideologici sia l'idea che l'alta quota rappresenti automaticamente la soluzione. Ogni scelta deve essere valutata sulla base delle caratteristiche del territorio, della disponibilità di acqua, della vocazione agricola delle aree e della compatibilità paesaggistica. Sono convinta che servano regole chiare e una programmazione seria, non contrapposizioni. Se ci sono nuove opportunità agricole legate all'evoluzione climatica, vanno governate, non subite. Ascoltando le comunità locali».

Il Trentodoc è spesso considerato come un biglietto da visita del Trentino. Come può essere sviluppato il rapporto tra gli spumantisti e gli altri settori economici?
«È proprio questa una delle grandi opportunità del Trentodoc. Una bottiglia non racconta soltanto il vino: racconta il territorio in cui nasce. E quindi mette in relazione agricoltura, turismo, ristorazione, commercio, cultura e ospitalità. Il Trentodoc Festival è un esempio concreto di questa contaminazione: le cantine diventano luoghi di esperienza, la città diventa una vetrina del prodotto e ristoranti, alberghi, enoteche e operatori turistici entrano nella narrazione. Dobbiamo rafforzare proprio questo modello. Il Trentodoc può portare un visitatore in cantina, ma quel visitatore può poi scoprire un territorio, soggiornare, mangiare, conoscere altri prodotti trentini e tornare. È questo il valore di fare sistema: trasformare la forza di un'eccellenza in un'opportunità per tutta l'economia trentina».

> *Produzioni in quota? Valutiamo in base a caratteristiche, acqua, vocazione agricola e compatibilità paesaggistica. No a posizioni ideologiche*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervento | L'obiettivo per il futuro: la manifestazione lasci ai visitatori la voglia di conoscere il Trentino

Un prodotto che racconta al meglio il territorio

di **Roberto Failoni ***

Ci sono prodotti che raccontano un territorio meglio di una campagna pubblicitaria. Il Trentodoc è uno di questi. Ogni bottiglia – con le sue bollicine – ha la freschezza delle nostre montagne ed è frutto del lavoro dei produttori e di una storia fatta di competenza e passione. Sono convinto sia anche per questo che il Trentodoc Festival – arrivato all'edizione numero 5 – abbia assunto un significato che va ben oltre quello di una semplice manifestazione enogastronomica. Il Festival è diventato un modo per far conoscere il Trentino a chi viene a visitarlo. Non parliamo infatti di un appuntamento dedicato ai soli esperti o a chi già conosce il mondo delle bollicine di montagna. Il metodo classico trentino è il punto di partenza, ma l'esperienza che si costruisce attorno è infatti molto più ampia. Una degustazione può portare a conoscere una casa spumantistica. Questa può far scoprire uno dei nostri borghi o una valle. E magari può diventare il motivo per tornare in Trentino in un altro periodo dell'anno. È questa, a mio avviso, la forza del Festival: aver trasformato un'eccellenza produttiva in un'occasione di incontro con il territorio. Un'occasione capace di parlare a pubblici diversi e di mettere insieme agricoltura, cultura e ospitalità. Adesso dobbiamo guardare al futuro con la stessa ambizione che ci ha consentito di far crescere questa kermesse. La sfida non è semplicemente fare un Festival ogni anno più grande. È farlo crescere senza perdere ciò che lo rende autentico: il rapporto con i produttori e con il territorio. Vorrei che nei prossimi anni il Trentodoc Festival diventasse sempre più un appuntamento capace di lasciare ai visitatori la voglia di conoscere il Trentino anche oltre i giorni della manifestazione.
Perché il vero risultato non si misura soltanto nelle presenze registrate durante il Festival. Si misura nelle persone che scoprono un territorio che non conoscevano, nei visitatori che decidono di tornare, nelle opportunità che si aprono per le imprese e per chi lavora nel mondo del turismo. In fondo, è proprio questa la sfida di ogni grande evento: non limitarsi a riempire un calendario, ma lasciare qualcosa. Il Trentodoc Festival può farlo. Partendo da un brindisi.

*** Assessore al turismo della Provincia autonoma di Trento**

Inserto allegato all'edizione del 24 settembre 2026

Direttore responsabile
Simone Casalini
Caporedattore
Lorenzo Ciola
Vicecaporedattrice
Marika Damaggio
Redazione
Via Maccani, 108/21 - 38121, Trento
Tel. 0461 1418400
redazione@iltquotidiano.it

Editore
Synthesis SRL società editoriale
Presidente
Franco Sebastiani
Stampa
Centro Stampa Quotidiani SPA
Viale dell'Industria, 52 - 25030, Erbusco
Reg. Tribunale di Trento
n. 12/2022 del 4 agosto 2022

Abbonamenti
Cartaceo (5 giorni su 7): € 279,00
Digitale (6 giorni su 7): € 179,00
abbonamenti@iltquotidiano.it
ROC n. 38626 del 11/10/2022
ISSN 2974-5543
Pubblicità locale e necrologi
Tel. 0461 1418400
pubblicita@iltquotidiano.it
necrologi@iltquotidiano.it

Pubblicità nazionale
Organizzazione Pubblicità Quotidiani SRL
Via G.B.Pirelli, 30 - 20124, Milano
tel.02/6699 2511
info@opq.it

TRENTINO

TRENTODOC FESTIVAL

BOLLICINE DI MONTAGNA

25 / 26 / 27 SETTEMBRE 2026

Tre giorni di emozioni con degustazioni, show cooking, talk tematici e spettacoli, nei palazzi storici di Trento e nelle case spumantistiche del Trentino.

Scarica l'app

trentodocfestival.it

In collaborazione con
CORRIERE DELLA SERA