



TRENTODOC

BOLLICINE SULLA CITTÀ

A cura di Delphine Veissiere e Alessandra Piubello

Sicuramente il vino elaborato con il metodo classico più conosciuto al mondo è nato in Francia nell'area di denominazione della [Champagne AOC](#) e si chiama semplicemente Champagne. Come suggerito alcuni anni fa a Maurizio Zanella allora Presidente del Consorzio della Franciacorta l'unico modo di differenziare un vino spumante italiano è di chiamarlo come il suo territorio di origine. Di fatto, i vini spumanti sono ormai prodotti dalla Tasmania al Brasile passando dal nostro caro vecchio mondo ed in particolare dalla Francia, Spagna, Germania e Italia. *"Il n'y a du Champagne que de la Champagne"*: un'affermazione che riguarda il vino spumante più conosciuto e amato al mondo, proprio quello Champagne che caratterizza uno stile e un art de vivre molto particolare.

Champagne e Trentodoc

I vini spumanti del Trentodoc nascono all'inizio del secolo scorso sull'impulso di Giulio Ferrari che in seguito ad un viaggio in Champagne ebbe l'idea di iniziare una produzione sua sullo stesso modello. Un'iniziativa che si rivelò vincente. Il clima e il terroir infatti si dimostrarono particolarmente idonei, mentre il savoir-faire in principio necessitava ancora di qualche perfezionamento. Fu peraltro difficile per i produttori locali trovare un marchio ombrello che mettesse tutti d'accordo e che richiamasse il senso del territorio. Alla fine il marchio Trentodoc – ancora spesso scritto Trento Doc da parte degli appassionati stranieri – fu scelto.

All'insegna dello Champagne, i vini del Trentodoc sono stati prodotti maggiormente con un dosaggio Brut. Il termine "Brut" dà nome a oltre il 90% degli Champagne che acquisiscono a fine vinificazione un'aggiunta di zucchero – detta liqueur d'expédition – di meno di 12 grammi al litro. I primi Brut furono introdotti dalla maison Pommery per il mercato inglese verso il 1870, e il primo Champagne non-dosé per lo stesso mercato da Laurent-Perrier più avanti. Ma oggi la tendenza è quella comunque di dosare di meno e di proporre Champagne più originali e audaci agli amateur. Lo Champagne Extra Brut ha un dosaggio minimo inferiore a 6 grammi di zucchero per litro mentre i pas dosé, dosage zéro e brut nature hanno una concentrazione inferiore ai 3 grammi, non ottenuta mediante l'aggiunta di zucchero. Nell'area del Trentodoc gli spumanti metodo classico sono essenzialmente elaborati a base di Chardonnay e più

raramente a base di Pinot Noir come il Perlé Noir della maison Ferrari (vedi il nostro articolo). In più, la nostra ultima degustazione ci ha permesso di percepire la volontà di alcuni produttori di proporre vini meno dosati che richiamano ad uno stile preciso e puro, quello di un terroir di montagna. Certo che il dosaggio arrotonda gli angoli e maschera più facilmente le imperfezioni dovute ad un'annata difficile per esempio. Uno Champagne pas dosé, come un Trentodoc non dosato dà al degustatore una scossa elettrica sulle papille e divide. L'amatore curioso e stupito da queste nuove emozioni avrà tendenza ad appassionarsi a dispetto di quello che ricerca lo stile che ha sempre bevuto e apprezzato.

Non dosé, Pas dosé, Brut Nature e moda

Attenzione, però. Diversi sommelier francesi e chef de cave champenois cominciano a odiare letteralmente la domanda: "a proposito qual è il dosaggio di questo Champagne?". Alcuni si chiedono pure perché non si parla di più di aromi e di evoluzione del vino durante le diverse conferenze e viaggi stampa. Lo Champagne è stato inizialmente creato come espressione massima del concetto di armonia ed equilibrio, l'apologia dello squilibrio potrebbe essere anche un rischio che forse non vale la pena prendersi. Ciascun produttore consapevole dovrebbe metterlo in conto a fronte di uno snobismo inutile e probabilmente effimero.

Innegabile che il Trentodoc presenti delle analogie con la zona dello Champagne: sono simili le temperature medie, le ore di sole (arrivano a circa 2000 in alcune zone, con insolazione massima da aprile a settembre) e il grado di umidità; e consimile è il suolo, di matrice calcarea e ben drenato, grazie a una buona componente silicea. Un altro parametro di somiglianza con la culla delle "bulles" d'Oltralpe sono l'inverno nevoso e assai freddo, il pericolo di gelate primaverili, l'estate con caldo secco e ventilato e le piogge abbondanti. Ci piace sottolineare, in un periodo di festa come questo, nel quale si brinda al nuovo anno con delle spumeggianti bollicine, (Trentodoc, ça va sans dire) anche un'altra similitudine. Epernay festeggia con il suo *Habits de Lumière* lo Champagne con parate, giochi di suoni e di luce, fuochi d'artificio con la tipica grandeur francese. L'antica Tridentum festeggia invece con "Trentodoc: bollicine sulla città", puntando maggiormente il faro sul suo spumante con moltissime degustazioni e, in sintonia con il mood italiano, con gli abbinamenti culinari, valorizzando anche i presidi Slow Food. Una festa che è anche un inno alla cultura italiana e alla sua enogastronomia.

Terroir e clima idonei

Ci è piaciuto giocare sulle similitudini (dato che il pezzo è stato scritto da una francese e da un'italiana) fra Champagne e Trentodoc, ora però entriamo più nel dettaglio delle caratteristiche precipue del Trentodoc. Questo spumante metodo classico – il primo a fregiarsi della Doc nel 1993 – è profondamente legato alle sue montagne, le Dolomiti (Patrimonio dell'Umanità Unesco). Nessun altro metodo classico al mondo nasce in montagna (in quantità rilevanti). I vigneti sono compresi fra i 200 e gli 800 metri, in un clima caratterizzato da forti escursioni termiche giornaliere, capaci dare ai vini complessità aromatica, eleganza e freschezza. E se i suoli sono prevalentemente costituiti da detriti calcarei, non mancano terreni su diversa matrice geologica, vedi la Valle di Cembra (matrice porfirica), Vallagarina centrale (basaltica) e Valsugana (scistoso-micacea). L'area vitata è di circa 800 ettari, suddivisi in 74 comuni viticoli della provincia di Trento, ubicati nella Valle dell'Adige, nella Valle di Cembra, nella Vallagarina, nella Valle del

Sarca, nella Valsugana e nelle Valli Giudicarie. La composizione varietale prevede l'uso di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot Meunier. Il riposo in cantina, da disciplinare, varia dai 15 mesi del Brut ai 24 mesi del Millesimato ai 36 mesi del Riserva. In realtà oggi quasi tutte le case spumantistiche (sono 45 quelle che fanno parte dell'Istituto Trento Doc) allungano di molto questi termini, a tutto vantaggio del prodotto finale, che acquista maggior complessità e profondità.

10 migliori Trentodoc assaggiati

Grazie all'Istituto Trento Doc, abbiamo potuto degustare 30 Trentodoc. Come nostra abitudine, abbiamo stilato la nostra top ten (con degustazione rigorosamente alla cieca, come sempre).

90+ punti – Francesco Moser Brut 51,151 (Chardonnay 100%) 34 mesi

Un soffio di viva bellezza al palato, dinamico, slanciato e fresco. Il nervo acido sprizza corroborante energia capace di evolversi in accogliente struttura. Ha un profilo netto e di viva intensità, equilibrato su finezza e profondità, senza increspature e con una lunghezza vibrante e continua. Affresco seducente, quintessenza di uno stile, con un'espressività peculiare che regalerà ancora sorprendenti sfumature.

90 punti – Cembra Cantina di Montagna Orososo Dosaggio Zero (Chardonnay 100%) 60 mesi

Ricamato con lievi contrappunti che si rincorrono leggiadri con eleganza sottile e maturità compiuta. Suadente delicatezza sopraffina nel solare calice dal perlage fine e continuo. Il sorso è gratificante e invita al piacere dell'assaggio per l'equilibrio raggiunto.

89+ punti – Cembra Cantina di Montagna Orososo Extra Brut (80% Chardonnay, 20% Pinot Nero) 48 mesi

Un olfatto scolpito in verticalità con aromi di agrumi, erbe aromatiche, frutta secca. In bocca si esprime coinvolgente e puntuale senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva. Ben profilato, con un palato che trova slancio e tensione a fronte di un volume molto fine. Assaggio immediato che svela facilmente una bilanciata struttura e una rocciosa sapidità che si allunga in un persistente finale.

88+ punti – Revi Paladino Millesimato Extra Brut (Chardonnay 100%) 52 mesi

Il perlage abbondante, fine e persistente cattura l'occhio, ma è la progressiva articolazione all'olfatto che incalza nella lettura dei piani trasversali. Lineare nella scorrevolezza, esprime una personalità stratificata fino alla persistente chiusura. Una versione tratteggiata da una sommessa cremosità, che lascia una flessuosa scia sapida al palato.

87 punti – Bellaveder Brut Nature Millesimato Riserva (Chardonnay 100%) 40 mesi

Avvolgente al naso, inebriante nelle note di pasticceria, noce secca, crosta di pane, whisky invecchiato. Incisivo e vibrante, rivela una felice coesione al palato, con l'inizio di composta cremosità, una vivace progressione dinamica e un allungo di rinfrescante fragranza.

86+ punti – Cesarini Sforza Tridentum Brut (80% Chardonnay, 20% Pinot Nero) 36 mesi

Un denso volteggiare di agrumi, lieviti, erbe aromatiche che all'assaggio conducono ad una vibrante energia. La bocca esprime un gioco di armonie, con progressione di equilibrata finezza e piacevole finale.

86 punti – Rotari AlpeRegis Pas Dosé Millesimato (Chardonnay 100%) 60 mesi

Palette olfattiva variegata, dai richiami di nocciola, agrumi, erbe, fiori e spezie. Dinamica succosa, struttura che fonde muscolo e nervo in giusta proporzione, l'allungo è sapido e la chiosa è mineral-rocciosa.

86 punti – Cantina d'Isera Brut (Chardonnay 100%) 30 mesi

Ventaglio olfattivo ampio, dalla crosta di pane a note balsamiche. Corpo slanciato e intensità aromatica rimandano a un quadro piacevole. In bocca è fluido anche se non troppo ritmato.

85+ punti – Rotari AlpeRegis Extra Brut Millesimato (Chardonnay 100%) 48 mesi

Al naso si rivela con gradualità, per definirsi con toni rotondi e femminili, note di crosta di pane, liquerizia, noce. Convincente nel suo profilo elegante e fine, nel suo sviluppo garbato e ben modulato che termina in vivace morbidezza.

85 punti – Borgo dei Posseri Brut Tananai (50% Chardonnay, 50 % Pinot Nero) 36 mesi

Caleidoscopio di rarefazioni, ombre e punteggiature. Le sgrammaticature non impediscono al vino di esprimersi compiutamente, seppur alcune asciugature marcano il sapore di una materia a trama larga.