



ACCADEMIA ITALIANA  
DELLA VITE E DEL VINO

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO  
DI SAN MICHELE ALLADIGE

# LA SPUMANTISTICA TRENTINA:

STORIA, ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

TORNATA DELL'ACCADEMIA

**La spumantistica trentina: uomini e imprese**

*Luciano Groff*

*Centro Trasferimento Tecnologico – Fondazione Edmund Mach*

**La tecnologia di preparazione dello champagne si deve considerare un processo collettivo dovuto a diversi vitivicoltori e non all'invenzione di pochi o, come spesso viene riportato, a Dom Perignon.**

**La metodologia, piuttosto complessa, che va sotto il nome di «Méthode Champenoise», trova la sua attuazione ed il suo completamento in un arco di tempo di ben due secoli.**

1987 Lamberto Paronetto



Il vino spumante è un articolo di lusso gradito alla generalità dei bevitori e necessario completamente alla tavola dei ricchi  
1891 Arnaldo Strucchi

Particolare «Pranzo di ostriche» 1735 Jean Francois de Troy

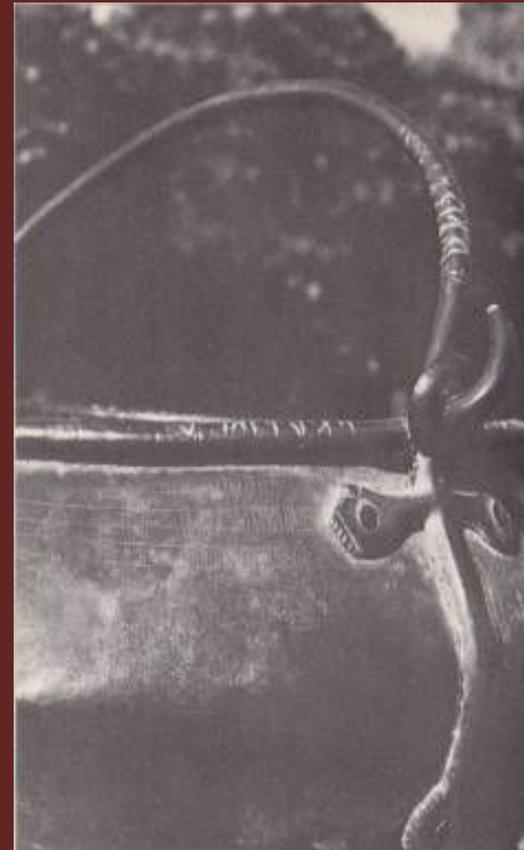
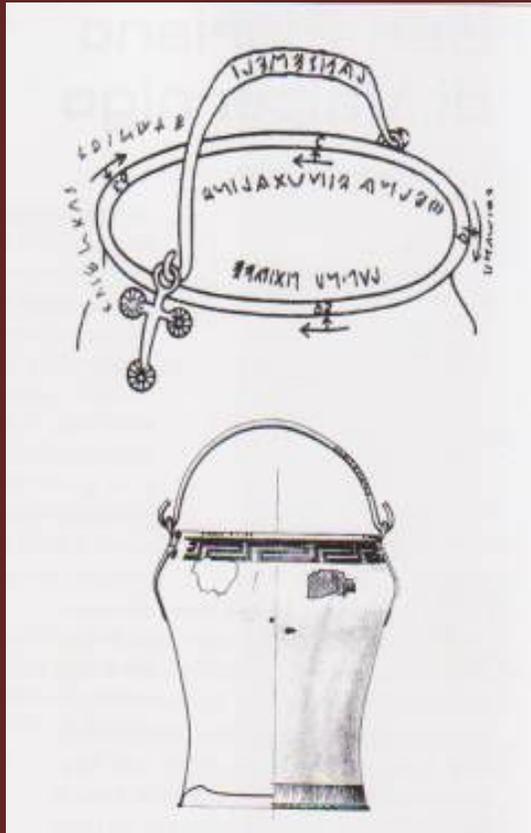
Mi sembra opportuno sottolineare che lo spumante classico italiano si è mostrato capace di rompere lo schema tradizionale di consumo - cioè la ricorrenza celebrativa - per entrare con decisione in un'area di consumo che potremo definire «non ritualizzata» in cui prevale il momento informale, trasformando lo spumante classico in un prodotto da gustare in qualsiasi occasione

1987- A. Marone Cinzano



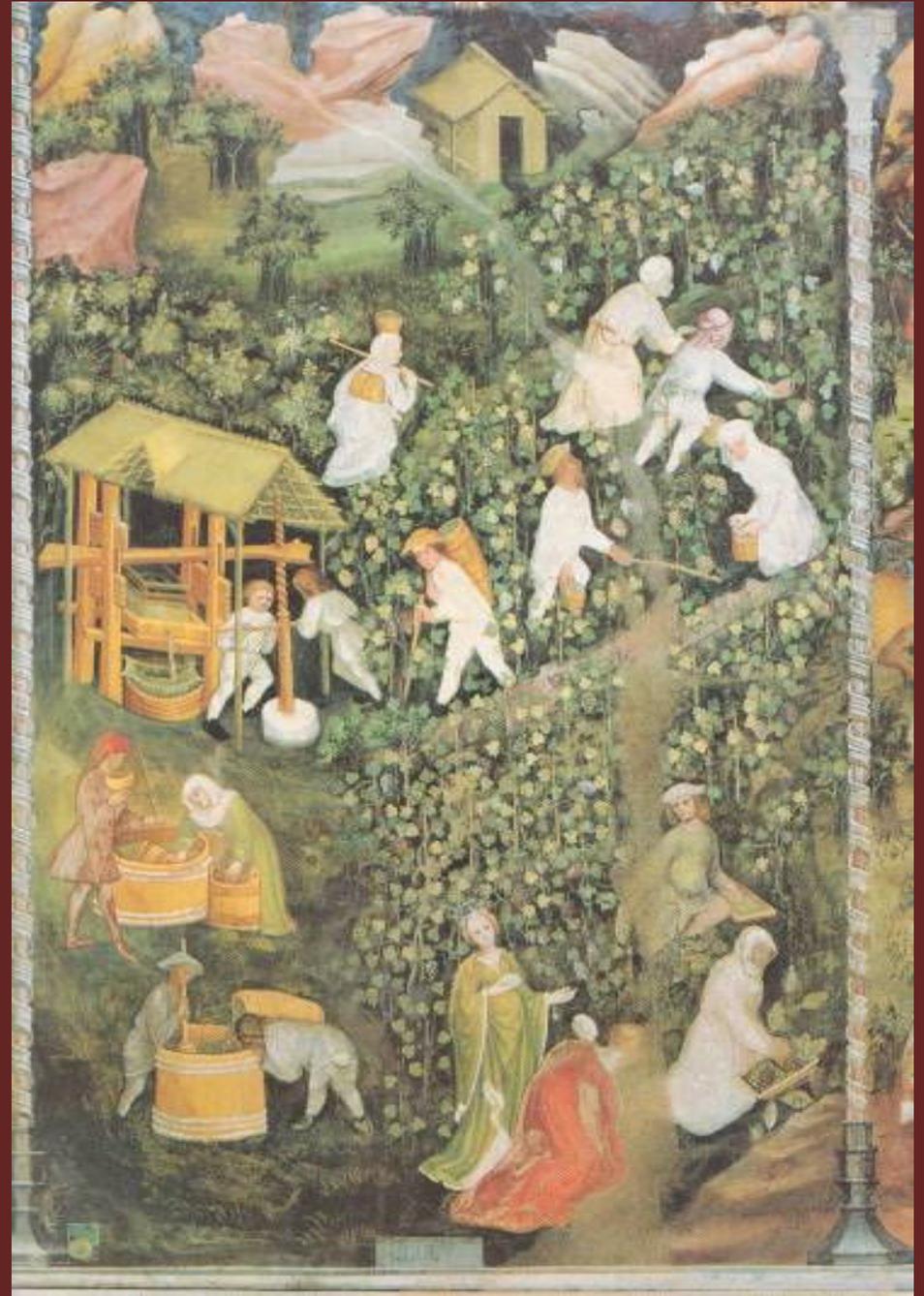
# Le origini: la situla retro etrusca del Doss Caslir

La viticoltura atesina risale ad epoche preromane, significativa la situala in bronzo di Cembra (risalente al V° sec. A.C.) prodotto locale erroneamente considerato di manifattura etrusca. Il reperto fu ritrovato dal podestà di Trento Benedetto Giovanelli nel 1845.



La situla di Cembra è stata assunta a simbolo della spumantistica trentina e proposta come originale secchiello per il TRENTODOC

**Ottobre:**  
**Dal ciclo dei mesi della**  
**Torre dell'Aquila -**  
**Castello del**  
**Buonconsiglio**  
**1407**



**Concilio di Trento (1543-1565) , biografo Michelangelo Mariani, a commento della viticoltura trentina riporta: «vino per tre anni, grano per tre mesi»**



**Il Prof. F. Spagnoli, docente di enologia e spumantista, ritiene che il noto aggettivo «muto» riferito al Teroldego porti alla logica deduzione che al tempo del Concilio Tridentino c'erano vino tutt'altro che «muti» quindi che «parlavano» con la loro effervescenza.**

**Il 12 gennaio 1874 la Dieta tirolese di Innsbruck con decreto istituisce a San Michele a/A la Scuola Agraria con annessa Stazione sperimentale**



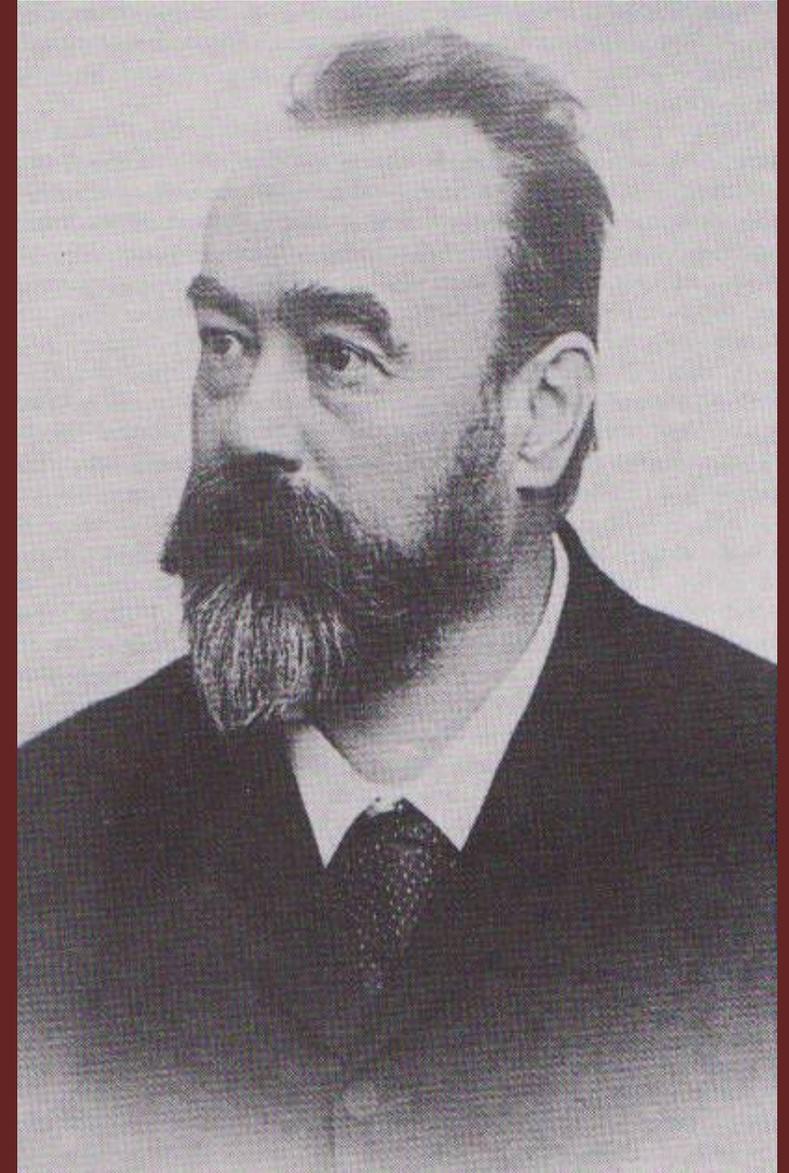
**Edmondo Mach (Bergamo 1846-Vienna 1901), direttore del neonato Istituto Agrario di San Michele a/A dal 1874 al 1899**

**Primo direttore Edmund Mach, proveniente dalla scuola di Klosterneuburg.**

**Grande conoscitore della vitienologia europea.**

**Intuita la vocazione viticola del Tirolo meridionale si preoccupò di promuovere lo sviluppo della vitienologia introducendo una vasta gamma di nuovi vitigni.**

**Realizzò un'importante e vasta collezione di vitigni, fra i quali il Pinot Bianco e lo Chardonnay, allo scopo di sperimentare quelli più idonei a migliorare la qualità dei vini prodotti.**



**A partire dalla fine del 1800 prende avvio lo studio scientifico del territorio, come ben documenta la carta. Grazie all'opera di attenti e appassionati ricercatori il Trentino imbocca la via di una viticoltura moderna e si prepara ad affrontare la crisi fillosserica.**

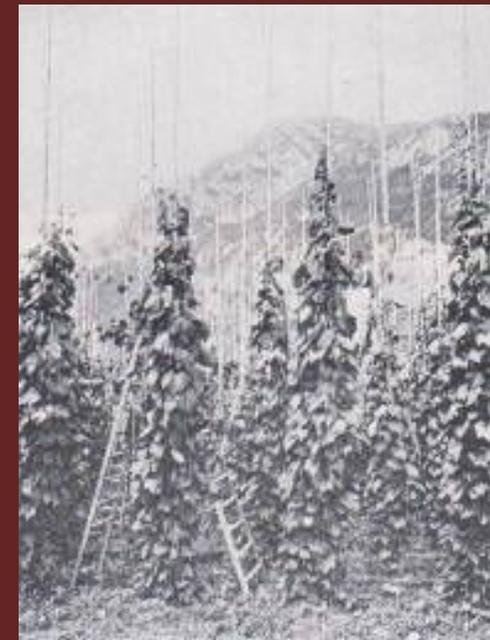


# LA FILLOSSERA APPRODA A SAN MICHELE a/A NEL 1907.

Nel giugno del 1907 vengono segnalati i primi focolai di fillossera in vigneti di San Michele, Faedo e Lavis.

L'insetto era atteso, nell'estate del 1901, focolai di fillossera erano stati individuati in tre diverse zone del Tirolo meridionale.

Confermata la validità del rinnovo dei vigneti su piede americano, si costituirono vigneti di piante madri e vivai di viti europee innestate. Il periodo che va dal 1907 al 1915 vede il settore pubblico ed i privati fortemente impegnati ad affrontare l'emergenza fillossera.



Vigneti piante madri

**Ai Viticoltori**

**AVVISO**

Chi nell'autunno 1915 e primavera 1916 vuol fare degli impianti di viti innestate e non vuol correre pericolo di perdere un anno per mancanza di materiale, si sovvenga che le prenotazioni devono venir fatte ancora nel corso dell'autunno 1914 e dell'inverno 1915. Ciò si rende indispensabile per poter approntare il quantitativo di marze necessarie per

:: l'innesto ::

TRENTO, nel dicembre 1914.

Tutta prenotazione si chiede un egualito sulla nuova viticoltura affinché non si ripeta l'errore di coltivazione in cui cadde nel 1911 in quest'anno, esigendo le viti americane un trattamento diverso da quella europea.

DALLA SEZIONE di TRENTO  
DEL  
CONSIGLIO PROV. D'AGRICOLTURA

**Cesare Battisti nei suoi studi di carattere geografico: «Pochissimi Paesi presentano in uno spazio così ristretto tante gradualità climatiche come il Trentino»**

**Dalle cinetiche di maturazione emerge come i vigneti situati in «quota» siano favoriti da un andamento della maturazione più graduale e progressivo nel tempo**

**1989- IV° Mostra dello Spumante classico-Trento «Caratterizzazione della vocazione spumantistica dell'ambiente trentino» (M. Falcetti, F. Campostrini, R.Stefani, M. Stefanini)**

**Il protrarsi della maturazione dell'uva favorisce l'accumulo di precursori (B-damascenone, vitispirani, e actinidioli) e quindi il trasferimento applicativo viene indicato per siti produttivi che permettano raccolte ritardate.**

**2003- Simposio internazionale OIV. «Vini spumanti tipo Classico del Trentino:sviluppo del potenziale aromatico a partire dal vigneto e nell'invecchiamento» Versini G.,Schneider R., Lunelli M., Dalla Serra A.,Rapp A., Moser S., Carlin S.**

In questa nuova atmosfera nasce in Trentino quello «Champagne Maximun sec» che con il suo finissimo 'perlage' è premiato con la medaglia d'oro all'esposizione di Milano del 1906.

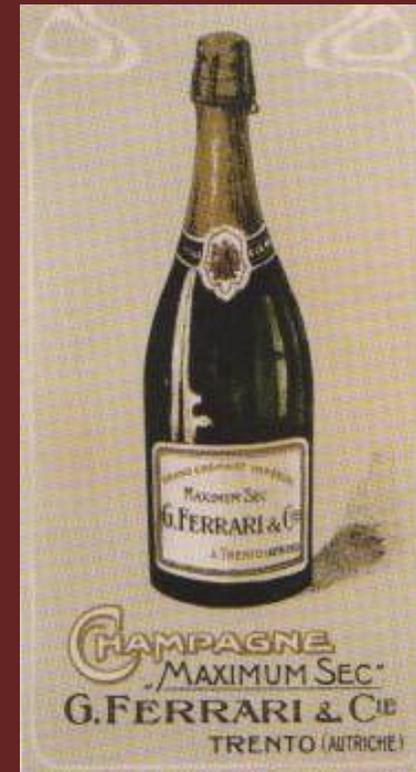
Giulio Ferrari nasce a Calceranica nel 1879.

Frequenta dal 1895 al 1897 la scuola agraria di San Michele a/A.

L'intraprendenza ed il desiderio di conoscenza lo portano prima a Montpellier, poi a Geisenheim e quindi in Champagne.

Accresce le sue conoscenze nel campo vivaistico, che diventerà la sua attività principale.

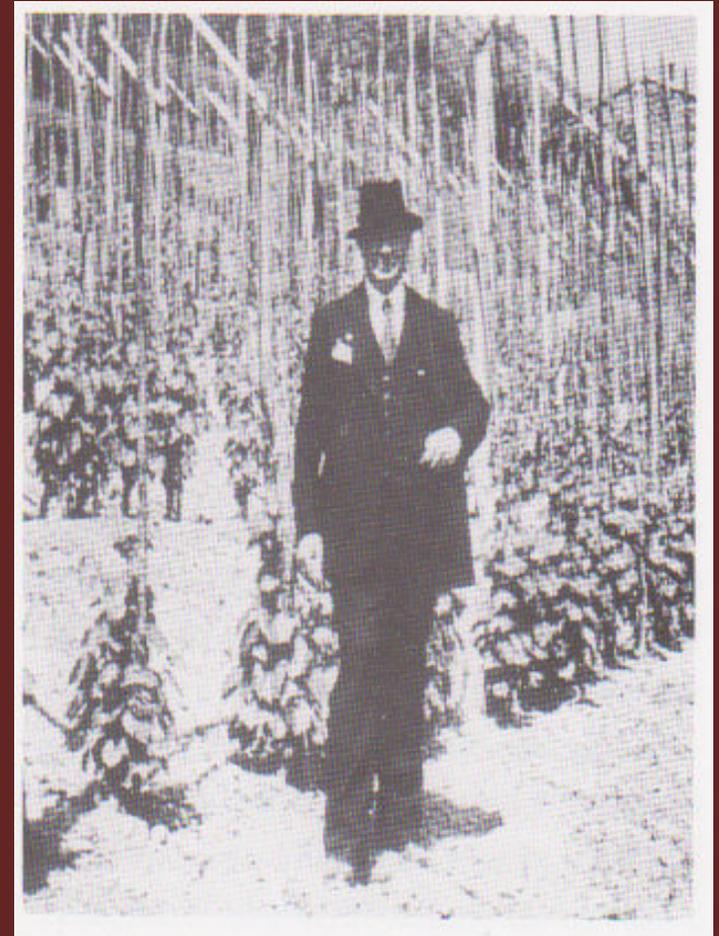
Parallelamente avvia nel 1902 la produzione di spumante con il metodo della rifermentazione in bottiglia.



La qualità fu sempre la sua ossessione: per questo prestò grandissima attenzione alla selezione dei vigneti e a quella delle uve, precorrendo di molto i tempi

**«Giulio Ferrari è considerato il padre dello spumante classico trentino. Una figura che grandemente ha concorso allo sviluppo del Trentino nella prima metà del XX° sec..E se oggi lo spumante trentino ha un nome in Italia e nel mondo lo si deve indubbiamente a lui e a i suoi successori.»**

Tratto da «Spumante Trentino» di Andrea Andreotti



Giulio Ferrari

Nereo Cavazzani, enotecnico, dice di G. Ferrari:

**Moderno in tutti i campi, ma ...  
ottant'anni prima degli altri**



Nel 1952 Giulio Ferrari cede l'azienda ed il marchio a Bruno Lunelli

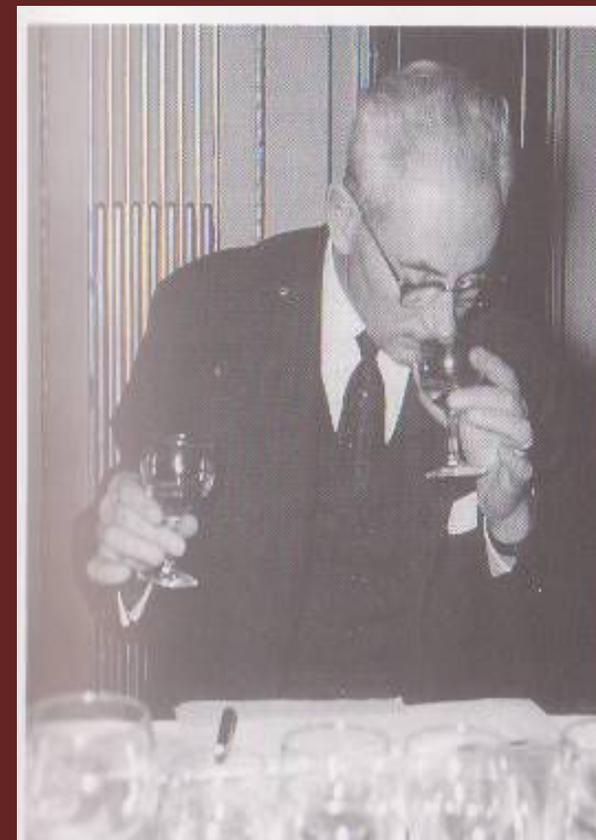
Un commerciante di vino e non un tecnico sarà il suo degno continuatore.

L'anziano Giulio Ferrai seguirà ancora per anni il suo spumante dando consigli ed assistenza ai propri continuatori, fino alla sua scomparsa all'età di 86 anni, il 14 gennaio 1965.

L'arrivo della nuova proprietà rappresentò un passaggio fondamentale per lo spumante Ferrari e per la spumantistica trentina.

Dalle iniziali 8-10.000 bottiglie annue, ben presto la produzione cominciò a salire, 100 mila bottiglie nel 1969, per toccare nel 1982 la quota di un milione di bottiglie.

Una crescita costante che non perse mai di vista la qualità del prodotto, che doveva rispettare le «originarie regole della ditta Ferrari», in primo luogo, uva perfetta di sicura origine trentina.



Bruno Lunelli

**Nel 1969 la Ferrari diventò una società per azioni:  
«Ferrari Fratelli Lunelli».**

**Bruno Lunelli si mise in disparte, in azienda  
entrano di scena i figli:**

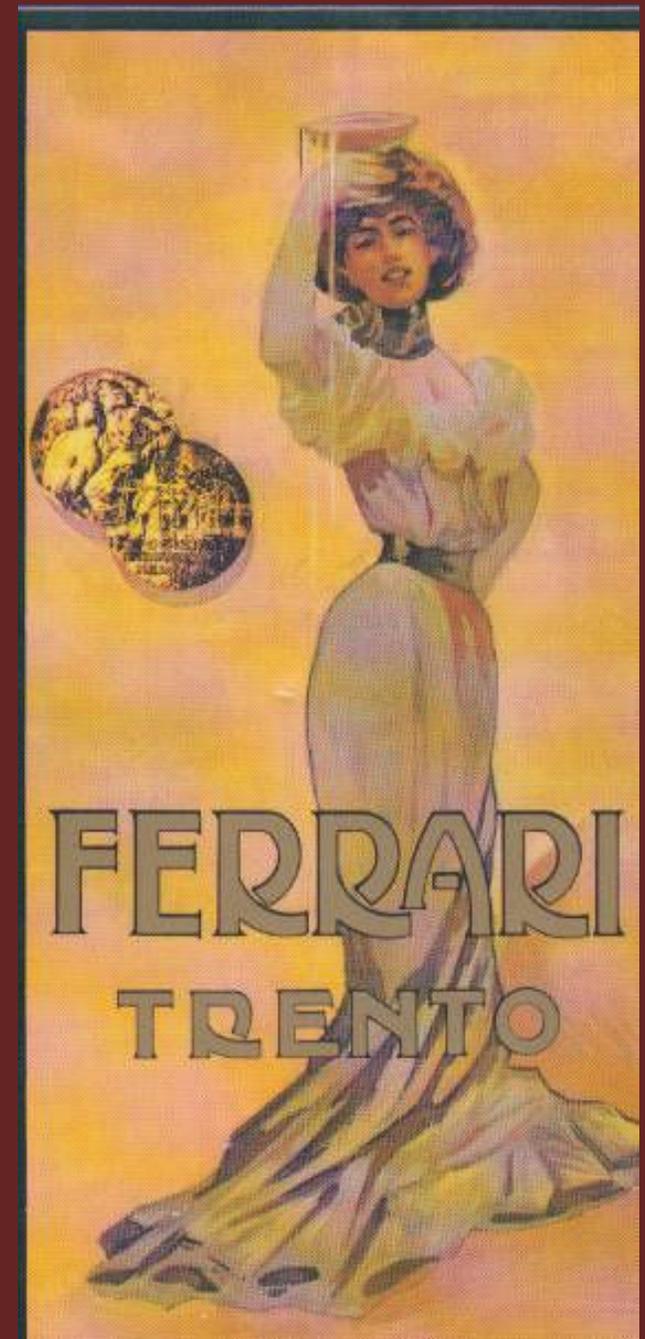
**Franco è il presidente, Gino l'amministratore  
delegato, Mauro il responsabile della produzione,  
ossia quello destinato a raccogliere l'eredità del  
fondatore.**

**Nel 1971 viene inaugurato il nuovo e moderno  
stabilimento di Ravina.**

**La produzione attualmente ha raggiunto i 4,9  
milioni di bottiglie.**

**Nel panorama dello spumante classico italiano la  
ditta Ferrari propone:**

- i primi millesimati invecchiati (oltre i cinque  
anni)**
- il primo rosè (1969).**

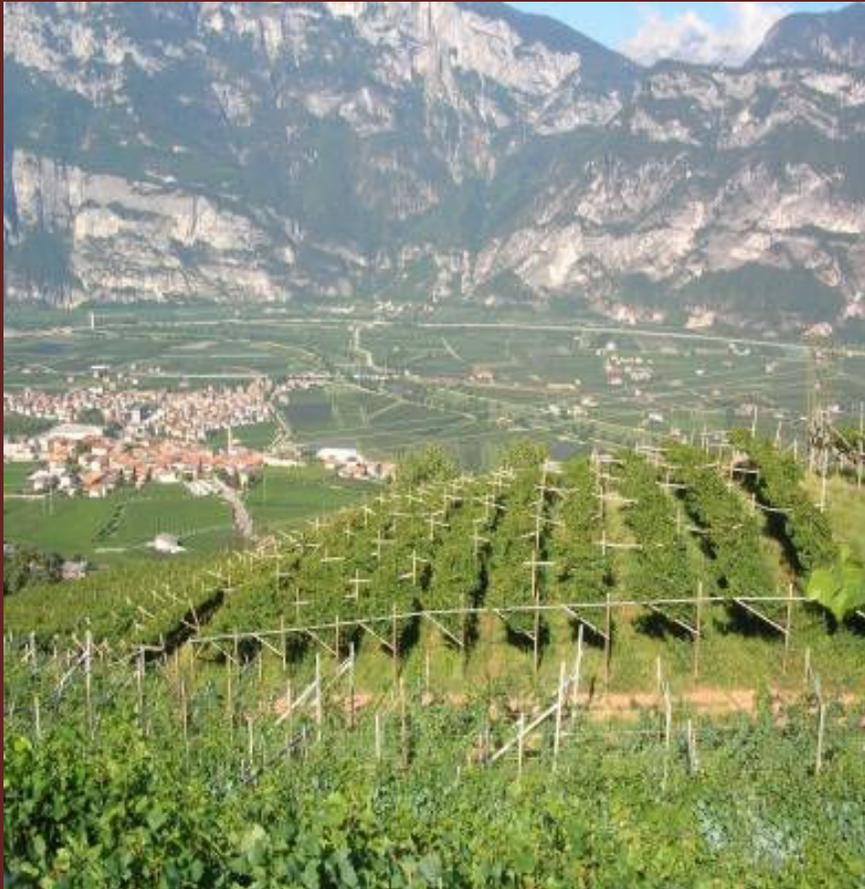


**I traguardi prodottivi hanno viaggiato con l'aumentata disponibilità di uva base spumante, in particolare dello Chardonnay, la varietà «nuova» che Giulio Ferrari portò in Trentino dalla Champagne.**

**i viticoltori trentini assecondando i bisogni della Ferrari, hanno cambiato pelle, svelando il lato più aristocratico della vocazione viticola trentina.**



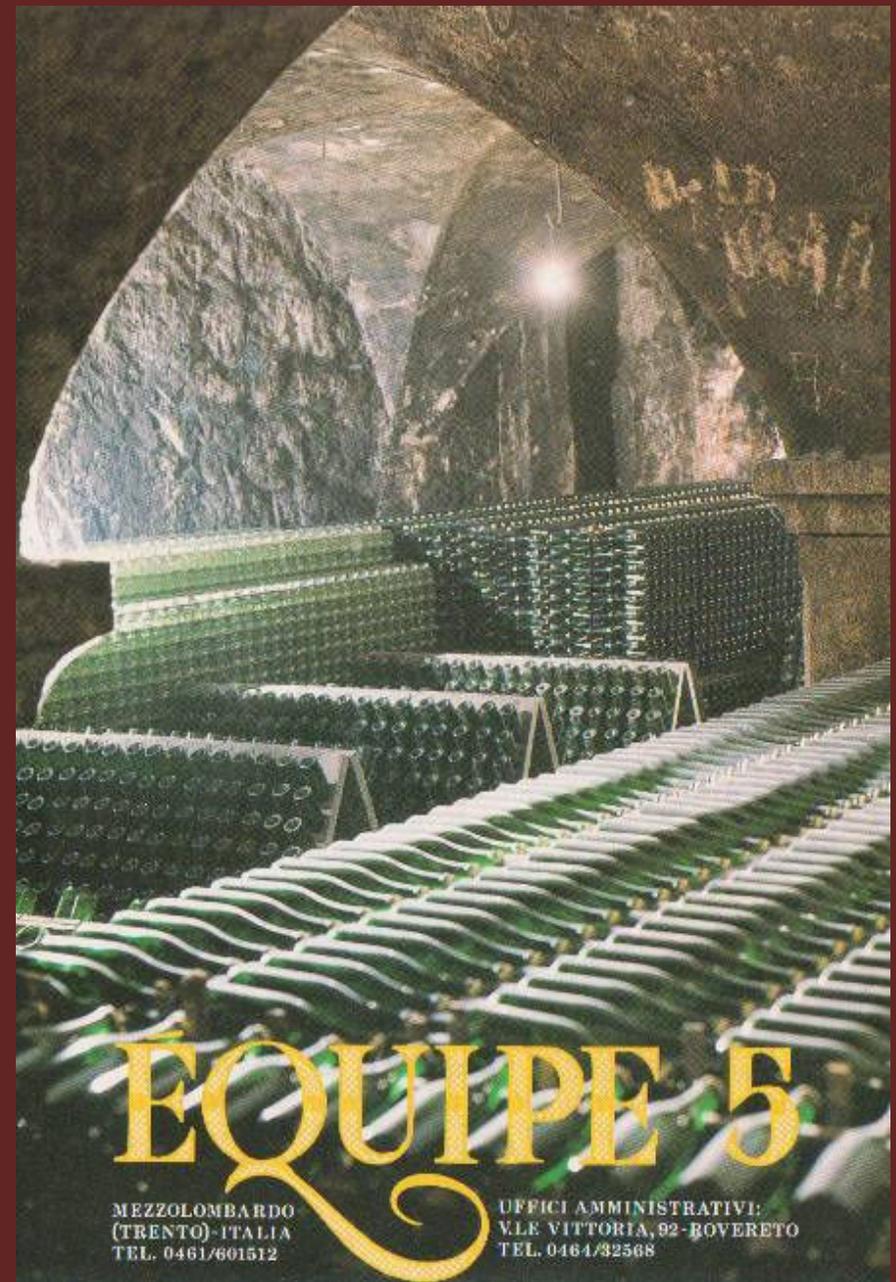
Collina di Lavis-Pressano



Val di Cembra

Nel 1902 entra in scena con tutta la sua autorevolezza Giulio Ferrari.

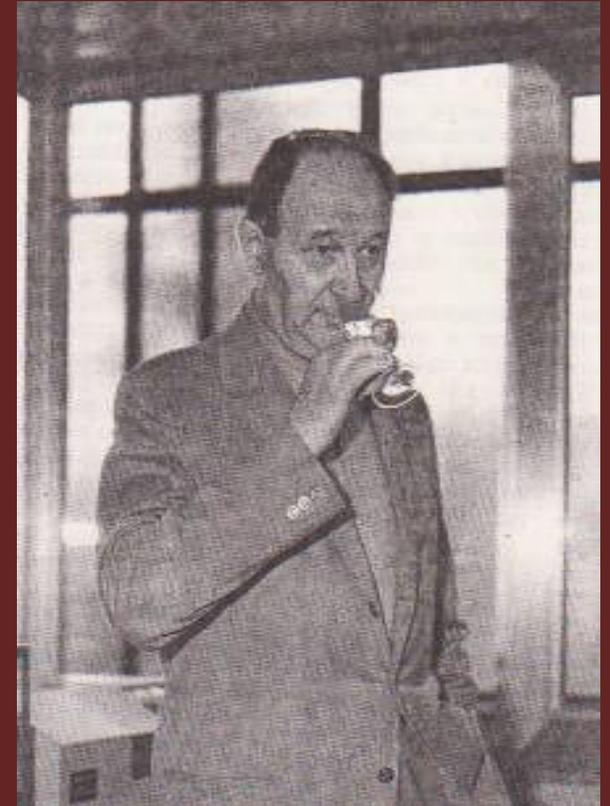
Dovranno trascorrere oltre 60 anni prima che cinque autorevoli personaggi dell'enologia trentina guidati da Leonello Letrari ( gli altri erano Bepi Andreanus, Ferdinando Tonon, Pietro Turra, Riccardo Zanetti) diano vita in Trentino ad un secondo spumante 'metodo classico' dall'eloquente nome: Equipe 5.



Un protagonista a 360 gradi dell'enologia trentina negli anni del dopoguerra fu Nereo Cavazzani. La spumantistica rappresentò un suo cavallo di battaglia, ideatore del 'metodo lungo in grande recipiente' o 'metodo Cavazzani' iniziò a sperimentare il suo metodo alla fine degli anni 40.

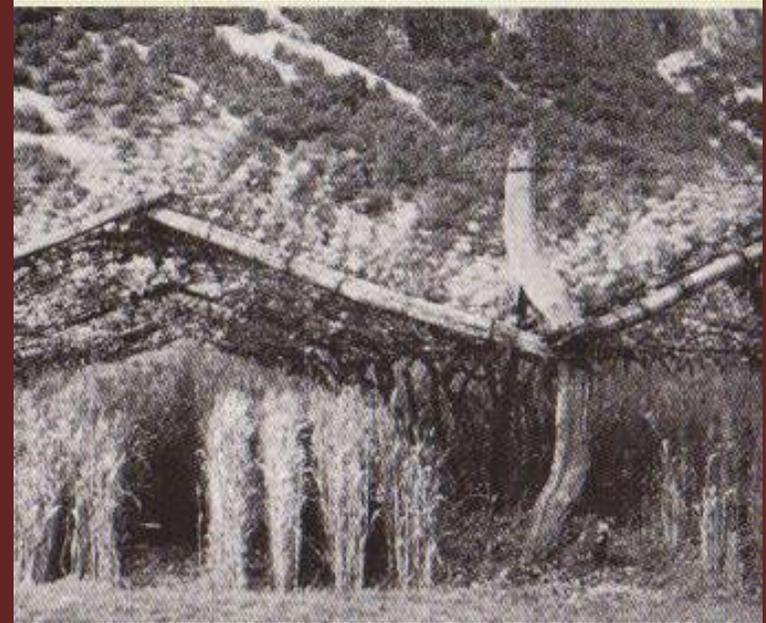
Al di là della diversa scelta del metodo di spumantizzazione fu un tenace difensore degli spumanti di qualità e un convinto assertore della vocazione del Trentino alla produzione dello spumante non aromatico.

*«Il successo del metodo di spumantizzazione è intimamente legato alle caratteristiche del prodotto di partenza. Al di là delle qualità intrinseche delle uve date dall'ubicazione del vigneto, dal clima, dal terreno, dalla varietà, dall'epoca e dalla modalità di raccolta, l'uva dovrà essere conferita alla cantina intera e sana entro poche ore dalla raccolta.» (L'Enotecnico 1988)*

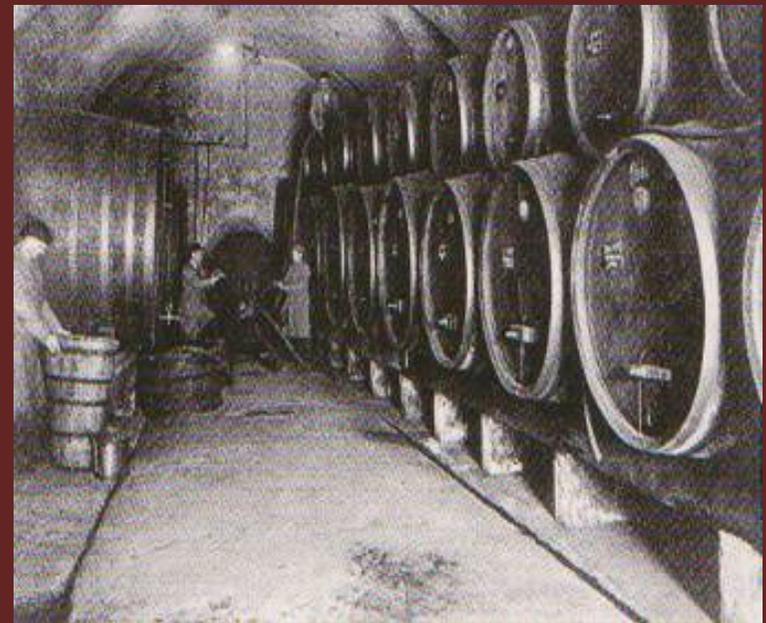


Nereo Cavazzani

Alla fine del 1800 l'economia del Trentino è prevalentemente agricola. Le nuove tecniche, e le migliorate condizioni sociali, grazie alla nascita del movimento cooperativo ad opera di don L. Guetti, rappresentano strategici fattori di sviluppo.



La vitienologia è un'importante fonte di reddito, favorita dall'esportazione del vino verso l'Impero Austro-Ungarico e facilitata dalle prime ferrovie.



In questo contesto il Trentino vive un momento di espansione viticola e di nuovi investimenti nel settore enologico.

Durante la Prima guerra mondiale, per la sua posizione di confine il Trentino fu teatro di sanguinosi scontri, distruzione degli insediamenti civili ed abbandono dei coltivi.

Con il passaggio al Regno d'Italia (1918) ha inizio una lenta e graduale ripresa, brutalmente interrotta dalla crisi mondiale del 1929.

L'arrivo della Seconda guerra mondiale protrae lo stato di difficoltà del settore, aggravato dalle distruzioni arrecate con le incursioni aeree.

Gli anni dell'immediato dopoguerra furono ancora difficili, ma il graduale e poi rapido miglioramento economico apre a nuove e importanti prospettive, favorite dal nuovo assetto istituzionale con la promulgazione dello Statuto speciale d'Autonomia della Regione Trentino-Alto Adige (1948).

Con il 2° statuto di autonomia vengono riconosciute le Province Autonome di Trento e Bolzano (1972).



Festeggiamenti per la vittoria 1920



Accordo Degasperi - Gruber 1948

Anni '60 la scuola di San Michele a/A diventa l'incubatrice del rinascimento della spumantistica trentina.

Nel 1964 si diplomano i primi enotecnici sotto l'attenta guida del prof. Giovanni Manzoni.

Il Laboratorio di Analisi e Ricerca, avvia numerose indagini chimico-analitiche dei vini trentini idonei alla spumantizzazione e sulle risultanze compositive degli spumanti come conseguenza dell'autolisi dei lieviti.

Attività di ricerca effettuate dal prof. Franco Defrancesco, poi affiancato dal dott. Giulio Margheri ed infine dal ricercatore Giuseppe Versini.

L'Udias, associazione ex allievi, organizza un primo viaggio di studio in Champagne nel 1959, che sarà ripetuto nel 1974.



Giovanni Manzoni



Giuseppe Versini



Viaggio di studio UDIAS in Champagne 1959

Sul fronte viticolo si va lentamente prendendo coscienza del reale assetto varietale, che porterà nel 1978, su richiesta dell'Assessorato dell'Agricoltura di Trento, all'iscrizione nel Catalogo Nazionale delle Varietà dello Chardonnay, introdotto in Trentino all'inizio del secolo da Giulio Ferrari.

Nel 1961 presso l'Istituto Agrario di San Michele a/A con la consulenza del professor Philippe Trinquet, vengono chiarite le diversità ampelografiche fra Pinot bianco e Chardonnay, fino ad allora confusi per la loro apparente affinità,

Nel 1963 nell'Azienda dell'Istituto, viene realizzato un impianto in purezza di Chardonnay, con materiale importato direttamente dalla Francia.

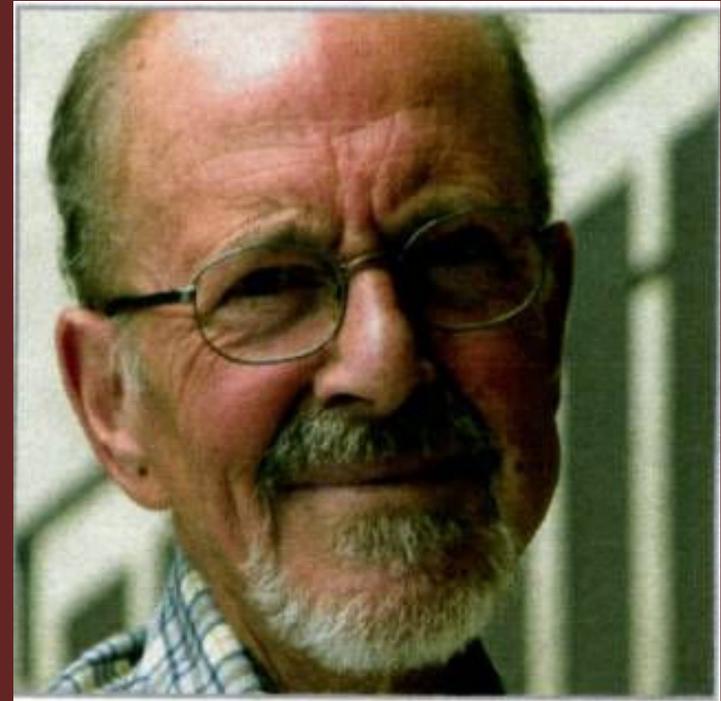
Prende avvio l'attività di selezione clonale sotto l'attento controllo di Italo Roncador che porta a registrare i due primi cloni italiani di Chardonnay SMA 123 e SMA 130 nel 1978.



Chardonnay



Pinot bianco



Italo Roncador: enologo, Accademico italiano della vite e del vino

I successi della ditta Ferrari e le conoscenze che diventavano patrimonio condiviso, favorirono negli anni '70 una vera e propria esplosione di aziende spumantistiche. Il Trentino con lo spumante metodo classico, conquista i primi posti della produzione nazionale.

1965 Equipe 5, lancio ufficiale sul mercato 1968

1970 Pisoni, sul mercato nel 1974

1973 Abate nero, apparizione ufficiale 1976

1974 Cesarini Sforza, sul mercato con un metodo classico dal 1980

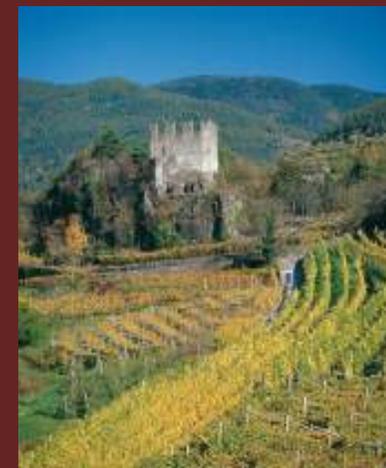
1976 Rotari, tiraggio delle prime bottiglie

1978 Poyer e Sandri, presentato al mercato nel 1983

1979 C.S.Aldeno, con il brut degli Aldii

1980 Cavit appare sul mercato con un metodo classico, che affianca gli spumanti prodotti fin dal 1950 con il metodo lungo G.R.

1980 Concilio, prima commercializzazione



Castel di Segonzano

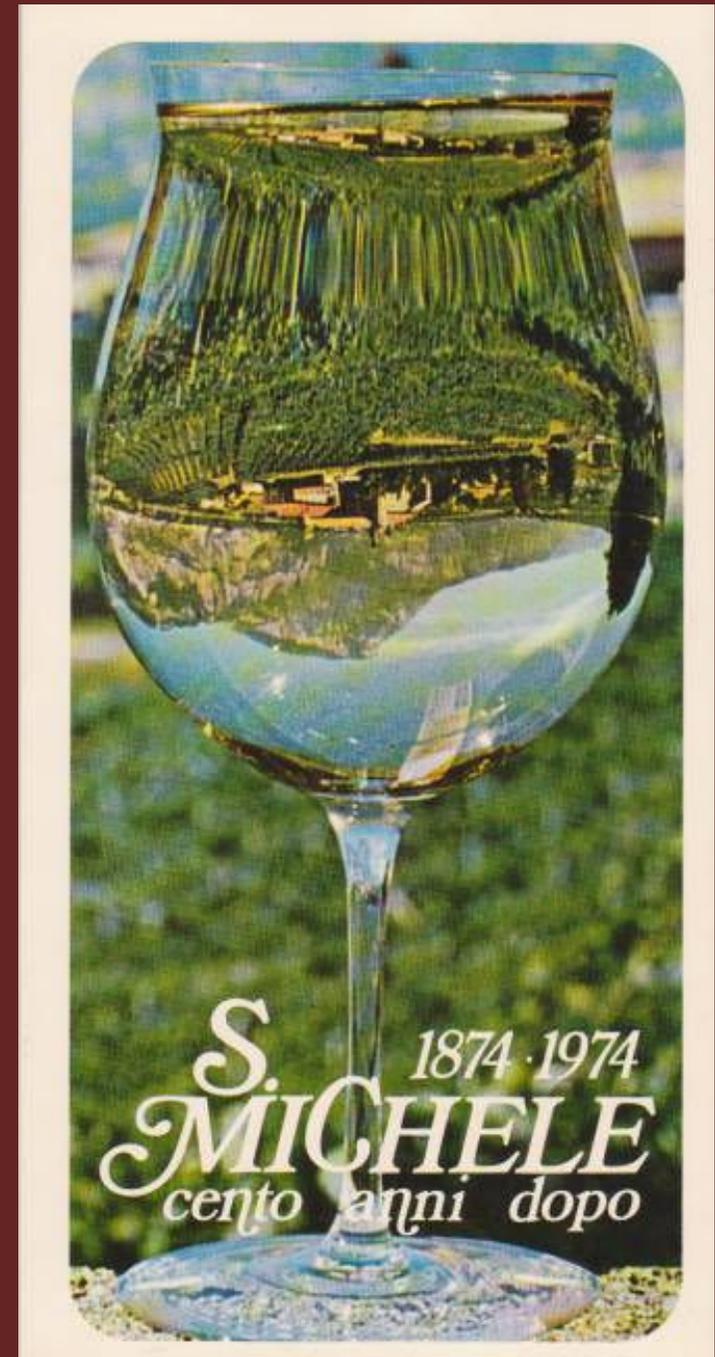
Nel 1974 L'Istituto Agrario di San Michele presenta il suo spumante imbottigliato nel 1971. C'è bisogno di brindare:

- al 1° centenario della scuola,
- all'inaugurazione del XIV congresso internazionale della vite e del vino dell'OIV tenutosi fra Trento e Bolzano.

## Publicazione celebrativa del centenario 1974

*«L'esperienza ha dimostrato come la qualità dello spumante dipenda non solo dalla tecnica impiegata, ma anche dalle caratteristiche delle uve base legate all'ambiente di produzione.*

*Gli esperti hanno il convincimento che i vitigni base per la produzione spumantistica possano trovare da noi un'ampia possibilità di espansione anche a vallate laterali a quella dell'Adige, soprattutto se situate ad una certa altitudine che assicurino ai mosti un'acidità adeguata. Lo hanno capito da tempo i commercianti di fuori che ne vanno accuratamente alla ricerca.»*



L'immagine della realtà produttiva dello spumante metodo classico degli anni '80 è ben delineata da F. Tonon in qualità di presidente dell'Associazione Spumante Trento Classico alla Conferenza Provinciale dell'Agricoltura – 1988.

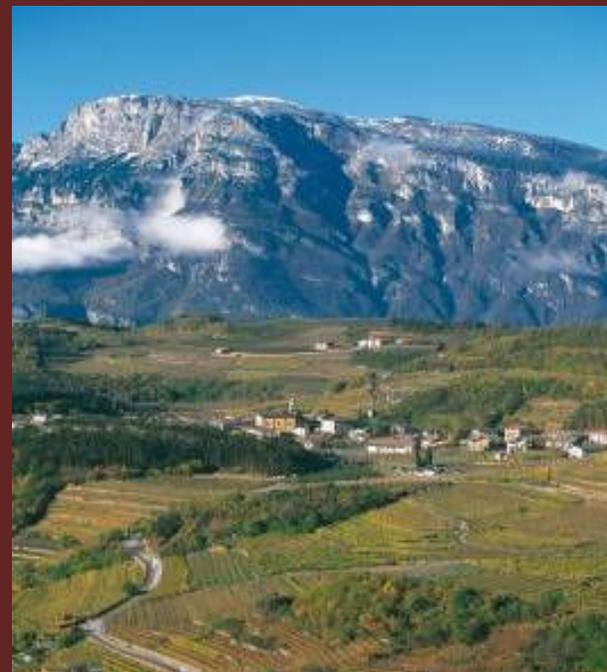
Il Trentino con quasi 1000 ettari investiti a Chardonnay è attualmente il più qualificato produttore di base spumante in Italia.

Stimolati dalla positiva tendenza all'aumento del consumo pro-capite dello spumante, abbiamo tratto la convinzione che esistano le condizioni per lo sviluppo della spumantistica trentina, ed in particolare di quella classica.

Fino al 1968 operavano in Trentino solo tre aziende spumantistiche: oggi il numero è salito a più di venti.

Nel '68 la produzione ammontava a poche centinaia di migliaia di bottiglie, nel 1987 il quantitativo di pezzi commercializzati ha raggiunto quota 3,5 milioni.

L'imbottigliamento delle Case aderenti all'Associazione ha toccato quest'anno i 4,9 milioni di bottiglie.



## LA TUTELA

Il regolamento CEE definisce spumante il prodotto che alla stappatura è caratterizzato dallo sviluppo di anidride carbonica, proveniente esclusivamente dalla fermentazione, e che, alla temperatura di 20 °C ed in recipiente chiuso presenti una sovrappressione non inferiore alle 3 atmosfere.

Pochi altri parametri da rispettare vengono fissati in base alla categoria di presentazione dello spumante.

Spumante è quindi una definizione ampia e generica, che poco tutela gli spumanti di qualità, in particolare quelli ottenuti con il metodo classico.

La necessità si fece sempre più impellente mano a mano che i produttori francesi rivendicavano l'esclusività dei termini:

- Champagne (1947)
- metodo champenois (1992)

L'aggettivo 'classico' ritenuto il più idoneo da abbinare al termine merceologico di spumante venne escluso in quanto riservato solo ai vini fermi



Di qui la necessità di individuare una definizione merceologica che potesse dissociare la parola spumante dal prodotto ottenuto con il metodo classico.

I principali produttori di spumante classico riuniti nell'Istituto Spumante Classico Italiano (fondato nel 1975), trovarono un nuovo accattivante nome per sostituire il termine spumante, venne così fondato «l'Istituto Talento Metodo Classico» (1996).

L'obiettivo sembrava raggiunto: tutti i prodotti metodo classico italiani riuniti sotto il nome «talento», e quindi facilmente riconoscibili, soprattutto all'estero.

All'inizio degli anni 2000 il marchio Talento venne ceduto allo Stato italiano, ma perde anche il suo scopo e tutta la sua attrattiva, la DOCG Franciacorta rinuncia al termine Talento e non può più farne uso in etichetta.

Oggi l'Istituto italiano Talento Metodo classico si è trasformato in Associazione, vi aderiscono 14 aziende di cui due trentine.



La creazione del Consorzio Spumante Trento Classico fu l'evento più importante che contraddistingue la vicende del settore vitivinicolo trentino alla metà degli anni '80.

Fin dalla sua costituzione il Consorzio si impegna al riconoscimento del nome «Trento», il cui utilizzo è negato da motivazioni di ordine giuridico.



#### CASE ADERENTI

ABATE NERO - Lavis  
CESARINI SFORZA - Trento  
CONCILIO - Mori  
DEGLI ALDII - Aldeno  
EQUIPE 5 - Mezzolombardo  
FERRARI - Trento  
GRAAL DUCALE - Trento  
LE BRUL - Trento  
MARIA THERESIA - San Michele  
NOVALINE - Mattarello  
PEDROTTI - Nomi  
PISONI - Pergolese  
ROTARI - Mezzocorona  
SIMONCELLI - Rovereto

# 1993 DOC Trento

riservata solo ai prodotti elaborati con il metodo della rifermentazione in bottiglia

Varietà d'uva permesse:

- Chardonnay
- Pinot nero
- Pinot bianco
- Pinot meunir

Zona di produzione: comuni catastali individuati dalla DOC Trentino con l'aggiunta dei comuni di Spormaggiore e Vigolo Vattaro.

Produzione : 150 q/ha

Grad. minima: 9% vol. per la tipologia 'Trento'

10% vol. per la tipologia 'Trento riserva'

Resa uva/vino 70%

Tempo minimo di permanenza sui lieviti:

- per il Trento bianco o rosato almeno 15 mesi
- per il Trento bianco o rosato millesimato 24 mesi
- per il Trento riserva 36 mesi

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## TRENTO

Riconosciuta con: **D.M. 9 luglio 1993**  
(G.U. 21.07.1993 n. 169)

Successive modifiche: **Decreto 25 settembre 2001**  
(G.U. 10.10.2001 n. 236)

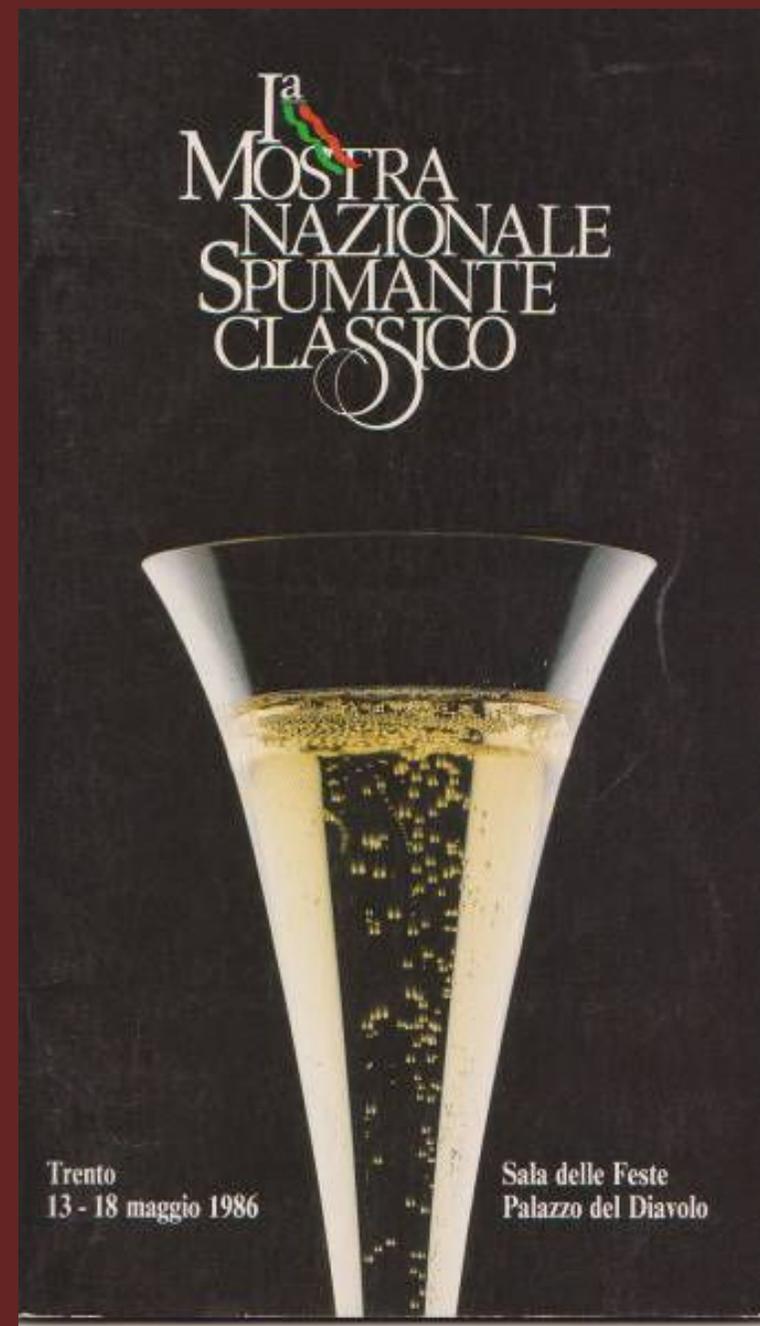
**Decreto 30 ottobre 2002**  
(G.U. 7.11.2002 n. 261)

**D.O.C. TRENTO**  
Principali parametri produttivi e qualitativi

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA	Produzione massima coltivata ton.	Produzione massima raccolta vinivittaria t/ha	Titolo alc. volumico mi- nimo naturale % vol.	Caratteristiche vini al consumo		
				Titolo alc. volumico tot. minimo % vol.	Acidità totale minima g/l	Estratto secco netto minimo g/l
Trento bianco	15	105	9,0	11,5	5,0	16,0
Trento rosato	15	105	9,0	11,5	5,0	17,0
Trento riserva	15	105	10,0	12,0	5,0	17,0

Sono allacciati contatti con le altre zone di produzione dello spumante metodo classico che portano a Trento nel 1986 la:

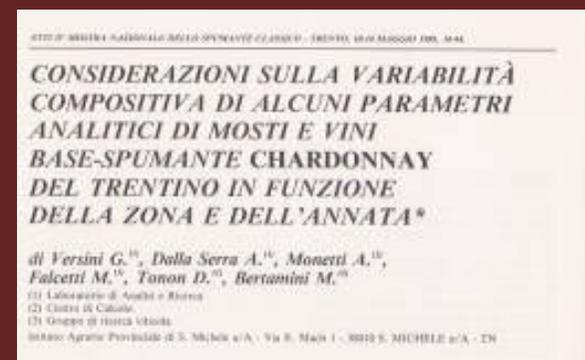
## 1<sup>a</sup> Mostra nazionale Spumante Classico



Altre due edizioni saranno tenute a Pavia e a Brescia.

La manifestazione ritorna Trento nel 1989, con la IV Mostra Nazionale Spumante Classico al Castello del Buonconsiglio.

Occasione di un convegno tecnico nel quale vengono presentati importanti lavori di ricerca commissionati dal Consorzio Trento Classico e realizzati all'Istituto Agrario di San Michele a/A, dal Gruppo di ricerca viticola e dal Laboratorio di Analisi e Ricerca, coordinati dal prof. A. Scienza, direttore di San Michele a/A (1985 -1991)



Tab. 1 - Piano sperimentale adottato. Localizzazione e caratteristiche dei vigneti considerati.

Azienda	Località	Comune catastale	Forma d'allevamento	Clone	Portinnesto	Altitudine	Esposizione
PANCHER V.	Zablani	Mezzocorona	Pergola doppia	130 SMA	KOBER 5BB	220 m. slm	Piano
RIZZOLI F.	Carost	Mezzocorona	Pergola doppia	130 SMA	KOBER 5BB	220 m. slm	Piano
IS. AGR. PROV.	Giaroni	S. Michele a/A	Pergola doppia	130 SMA	KOBER 5BB	210 m. slm	Piano
FONTANA G.	Villa Piccola	Faedo	Pergola semplice	Standard	TELEKI 5C	450 m. slm	Nord-Ovest
PIFFER R.	Camparta	Meano	Pergola semplice	130 SMA	KOBER 5BB	270 m. slm	Ovest
PILATI L.	Maso Clinga	Pressano	Pergola semplice	130 SMA	KOBER 5BB	300 m. slm	Sud
PIFFER V.	Flonzeri	Lavis	Pergola semplice	130 SMA	TELEKI 8B	200 m. slm	Piano
CLEMENTI A.	Piagi	Giovo	Pergola semplice	130 SMA	KOBER 5BB	400 m. slm	Sud-Est
RIZZOLI L.	Corniola	Giovo	Pergola semplice	Standard	TELEKI 8B	500 m. slm	Sud-Est
PIFFER E.		Giovo	Pergola semplice	Standard	KOBER 5BB	380 m. slm	Sud-Est
VAZZOLER S.	Casteller	Trento	Pergola semplice	Standard	KOBER 5BB	260 m. slm	Ovest
CAINELLI N.		Civezzano	Guyot	130 SMA	TELEKI 5C	500 m. slm	Ovest
ST. SPERIM.	Telve	Borgo V.na	Pergola semplice	130 SMA	TELEKI 5C	450 m. slm	Sud
PROSS N.	Spiazze	Volano	Pergola semplice	Standard	KOBER 5BB	250 m. slm	Nord-Est
PANIZZA S.	Pralungo	Volano	Pergola semplice	R8	SO4	350 m. slm	Nord-Ovest
PROSS N.	Reselè	Volano	Pergola semplice	Standard	KOBER 5BB	200 m. slm	Piano
RIGOTTI F.lli		Padergnone	Pergola semplice	130 SMA	TELEKI 5C	300 m. slm	Piano
ZUCCATTI R.	Ciago	Vezzano	Pergola semplice	standard	KOBER 5BB	500 m. slm	Sud
BENUZZI A.	Ischia S.	Dro	Pergola doppia	130 SMA	KOBER 5BB	120 m. slm	Piano
SCALVINI A.		Storo	Casarsa	Standard	KOBER 5BB	400 m. slm	Piano
MICHELOTTI G.	Oltresarca	Arco	Pergola doppia	130 SMA	KOBER 5BB	130 m. slm	Piano
FERRARI Agr.	Pianizza	Trento	Pergola semplice	130 SMA	KOBER 5BB	500 m. slm	Ovest
FERRARI Agr.	Margon	Trento	Pergola semplice	130 SMA	TELEKI 8B	400 m. slm	Sud
SALVETTI F.		Besagno	Pergola semplice	Standard	KOBER 5BB	400 m. slm	Ovest
CHIZZOLA F.lli	Loppio	Mori	Pergola semplice	Standard	SO4	200 m. slm	Nord
ANDERLINI C.		Besagno	Pergola semplice	Standard	KOBER 5BB	200 m. slm	Nord
SIMONETTI R.	Colleri	Serravalle	G.D.C.	130 SMA	SO4	200 m. slm	Ovest
SCIENZA E.	Vallarom	Avio	Pergola semplice	130 SMA	TELEKI 5C	220 m. slm	Ovest
MABONI D.		Avio	G.D.C.	130 SMA	SO4	170 m. slm	Piano

# Istituto TRENTODOC

Nato nel 1984 con il nome di «Istituto «Trento Metodo Classico»

L'Istituto stila un proprio statuto.

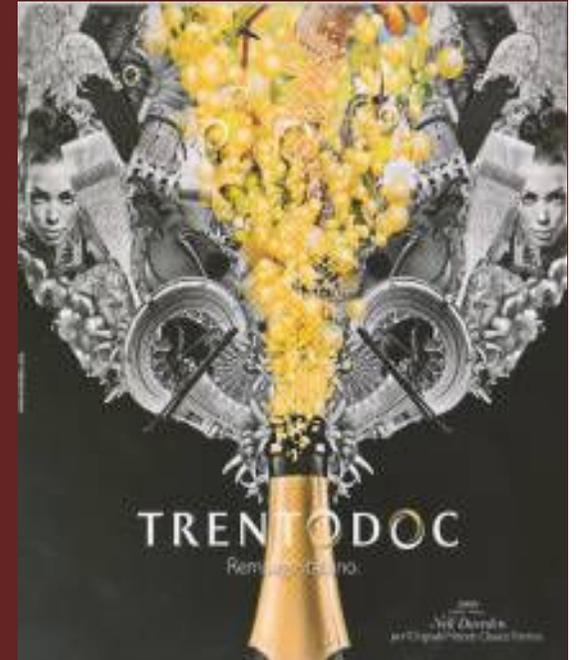
Scopo dell'Istituto è promuovere l'immagine e la notorietà del TRENTODOC pertanto la qualità, l'origine, il metodo, e la diffusione dello spumante di sicura origine trentina ottenuto con il metodo classico

L'Istituto TRENTODOC (marchio registrato nel 2008) collabora con la P.A.T., la C.C.I.A.A. di Trento, Trentino Marketing e Consorzio Vini del Trentino.

L'adesione è volontaria e subordinata alla presentazione di un apposita domanda.

Oggi aderiscono all'associazione 33 aziende.

La DOC Trento riconosciuta nel 1993, solo a partire dal 2008 viene sostenuta e promossa da campagne comunicative e di marketing.



**La crescita dell'imbottigliato prosegue ininterrotta durante tutti gli anni '80, il tiraggio del 1988 arriva a sfiorare i 5 MILIONI DI PEZZI.**

**Vengono attuati importanti investimenti nella realizzazione di moderni spumantifici.**

**Nuove aziende si cimentano con la produzione di spumante, le etichette si moltiplicano.**

**Il Consorzio Trento Classico sale a 12 soci.**

**Il progetto di trasformare il Trentino in una piccola Champagne sembra realizzarsi.**

**Ma agli inizi degli anni '90 la crescita si rallenta ed il Trentino perde fiducia nella spumantistica, che invece trova entusiasmo in altre zone italiane, nuovi validi e temibili concorrenti si presentano sul mercato dello Spumante metodo classico.**

**1990 - imbottigliati 6.500.000 pezzi**

**1995 - imbottigliati 4.200.000 pezzi**



**TRENTODOC ritorna protagonista negli anni 2000, arrivando a superare nel 2007 gli 8 milioni di bottiglie.**

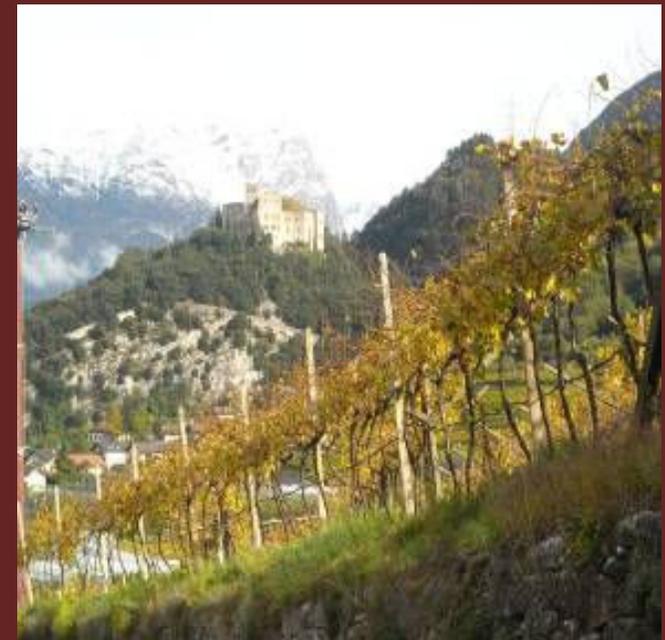
**Prende avvio un importante progetto di promozione, il TRENTODOC.**

**Bollicine su Trento, la manifestazione organizzata presso l'enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna diventa un appuntamento abituale**

**Alla guida del Consorzio TRENTODOC, Fausto Peratoner (2008) succede a Mauro Lunelli che lascia la presidenza dopo 18 anni.**

**Nel 2008 le aziende esportazione il 20% di TRENTODOC.**

**All'Associazione del I TRENTODOC, a tutto il 2010, aderiscono 33 aziende.**



Valle di Cavedine – castel Madruzzo

**1996 - viene inaugurato il Corso di Laurea in viticoltura ed Enologia.**

**Dapprima mediante una convenzione con la Fachhochschule di**

**Geisenheim e l'Università degli studi di Trento, poi allargata all'Università di Udine (facoltà di agraria).**

**2003 –presso l' Istituto Agrario di San Michele a/A viene svolto il Simposio internazionale sul tema:**

**«Spumante tradizionale e classico nel terzo millennio»**

**Sotto l'alto patrocinio dell'O.I.V.**

**2008 - L.P. n° 14/2005, istituisce la Fondazione E. Mach**

**2010 – Master universitario nazionale sui vini spumanti. In collaborazione con l'Università di Milano.**



San Michele a/A - F. E. Mach



F. E. Mach – cantina agostiniana

# La PRODUZIONE VITICOLA

**1980 - uve bianche 20% del totale**

**2010 - uve bianche 68,4% del totale**



**Chardonnay 2010: 2865 ha prodotti 361.162 q , 28,89% del totale**

**Pinot neo 2010: 245 ha prodotti 21,991 q, 1,76%**

**Pinot bianco 2010: 86 ha prodotti 10,351 q, 0,83%**

**995 ha iscritti alla DOC Trento**

**1454 ha iscritti alla DOC Trentino Chardonnay**

**196 ha iscritti alla DOC Trentino Pinot nero**

**79 ha iscritti alla DOC Trentino Pinot bianco**

**Prendendo in considerazione la superficie DOC Trento e i vigneti potenzialmente interessati a produrre TRENTODOC, si stima una superficie potenziale di poco meno di 2000 ha, sufficienti a sostenere una produzione di 20 milioni di bottiglie.**

# Produzione di spumante in Trentino dal 2000 a 2009

(da Materiali di lavoro di Economia trentina 2011)

Anno	Metodo classico	Metodo charmat
2000	5.900.000	2.750.000
2001	5.978.000	2.140.000
2002	6.797.700	2.200.100
2003	5.438.500	2.280.800
2004	7.140.000	2.278.500
2005	7.316.000	2.433.600
2006	7.981.500	2.417.500
2007	9.116.100	3.118.800
2008	9.597.500	3.807.300
2009	9.990.400	3.801.000

Fonte: Consorzio vini del Trentino.

*«Seppure con una certa alternanza nei volumi di bottiglie prodotte, il settore non solo locale, manifesta una certa difficoltà ad incrementare la produzione, ciò principalmente a causa della staticità dei consumi di spumante, pari, in ambito nazionale ad appena 2,8 bottiglie pro capite»*

Da Materiali di lavoro di economia Trentina 2011

1. Abate Nero
2. Accademia del vino Cadelaghet
3. Agraria Riva del Garda
4. Balter AZ. Agricola
5. Bellaveder Az. Agricola
- 6 Cantina di Aldeno
7. Cantina Isera
8. Cantine Monfort S.r.l.
9. Cantina Mori Colli Zugna
10. Cantina di Toblino
11. Cavit S.r.l.
12. Cesarini Sforza Spumanti
13. Cesconi
14. Conti Wallemberg S.r.l.
15. Endrizzi
16. Ferrari F.lli Lunelli
17. Giori distillati trentini
18. Fondazione E. Mach
19. Letrari Az. Agricola
20. Madonna delle Vittorie A.Agr.
21. Maso Martis
22. Metius
23. Moser A. Agr.
24. Opera vitivinicola in Val di cembra S.r.l.
25. Pedrotti spumanti S.a.s.
26. Pisoni Flli
27. Revì az. Agr.
28. Rotari-Gruppo Mezzacorona
29. San Michael
30. Simoncelli Armando Az. Agr.
31. Viticoltori in Avio
32. Vivallis
33. Zeni Roberto Az. Agr.

## Le aziende del TRENTODOC



Valle del Sarca – castel Toblino

## Capacità produttiva delle aziende aderenti al TRENTO DOC

<i>Azienda</i>	<i>Bottiglie prodotte annualmente (dato stimato)</i>
<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	<i>4.800.000</i>
<i>Rotari</i>	<i>2.500.000</i>
<i>Cesarini Sforza spumanti</i>	<i>600.000</i>
<i>Cavit</i>	<i>300.000</i>
<i>Altri produttori (30 unità)</i>	<i>300.000</i>
<b><i>TOTALE</i></b>	<b><i>8.500.000</i></b>

Fonte: TRENTO DOC: situazione attuale e prospettive Tesi di laurea di Stefano Bortolotti 2009/2010

Le quattro aziende principali si dividono il 97,5% della produzione di TRENTO DOC

