

Master

33 TRENTODOC

approfondimento alla scoperta
delle bollicine di montagna

tenuto da **Roberto Anesi** | miglior Sommelier d'Italia 2017
in collaborazione con l'**Istituto Trento Doc**

33 degustazioni

2-3-10 ottobre | 15.00 – 18.00 h

Sede Confcommercio Trentino via Solteri 78, Trento

COSA

Il percorso è strutturato in **tre moduli** durante i quali si andranno ad **approfondire i principali argomenti inerenti al mondo del Trentodoc.**

Rapido ed approfondito, ogni modulo termina con una **degustazione attinente ai temi trattati**, questo per permettere ai partecipanti di immergersi nelle singolarità di ogni calice degustato.

Il Master è un viaggio nel panorama della bollicine di montagna, al termine del quale si acquisirà una visione ampia ed approfondita delle diverse sfaccettature del territorio e dei suoi prodotti, della storia di tutti i protagonisti del Trentodoc.

*Le giornate sono acquistabili anche singolarmente

Quota iscrizione
220,00 € (IVA incl.)

per associati
Confcommercio

Iscriviti subito

PROGRAMMA

DAY 1

- Introduzione
- Storia del Trentodoc
- Personaggi storici
- Ambiti produttivi
- degustazioni inerenti i temi trattati

DAY 2

- Lo Chardonnay di Montagna
- Ambiti produttivi
- Lieviti, legno e malolattica nel mondo Trentodoc
- Il rosè. Stili ed interpretazioni
- degustazioni inerenti i temi trattati

DAY 3

- Il Pinot Nero di montagna, il Pinot Bianco ed il Meunier
- I non dosati. L'evoluzione del gusto.. e del territorio
- Ambiti produttivi
- Tendenze, nuovi produttori ed evoluzione del Trentodoc
- degustazioni inerenti i temi trattati



Dopo quasi due anni di visite in cantina, chiacchierate con i produttori, raccolta ed elaborazione del materiale, oggi posso dire finalmente di avercela fatta: ho ideato e realizzato il primo master sul Trentodoc!

Il progetto è partito tanto tempo fa, nel mio ruolo di Ambasciatore ufficiale del Trentodoc, che ricopro ufficialmente dopo la conquista del titolo "Miglior Sommelier d'Italia 2017". Da curioso conoscitore del territorio ed attento osservatore di questo mondo della bollicine di montagna, ma soprattutto da trentino, sentivo il desiderio di mettere a disposizione quanto raccolto in venticinque anni di visite, studio e degustazioni.



Roberto Anesi

PERCHÈ
QUESTO
CORSO?



ATTESTATO DI
PARTECIPAZIONE



33 DEGUSTAZIONI



PROMOZIONE DEL
TERRITORIO