

L'inserto di **ORIGINE**

UN BINOMIO LUNGO PIÙ DI 100 ANNI

# Trentino e spumante uniti per natura

FABIO PICCOLI

Foto: Romano Magrone

Foto: Trentino spa  
Foto: Carlo Baroni

*Trento doc, le bollicine d'eccellenza che nascono tra le Dolomiti, è il Metodo Classico più «stappato» in Italia. Ha un nome che ne sottolinea il legame con la terra che lo produce da quando Giulio Ferrari, verso la fine dell'Ottocento, dopo un soggiorno nella Champagne intuì che se c'era una regione in Italia che potesse «riprodurre» i fasti del grande vino mito francese questa era il Trentino*

Il Trentino ha un'alta vocazionalità per le uve base spumante, Chardonnay, Pinot nero e bianco

Foto: Ugo Visciani - Fototeca Trentino spa



mai tutti i maggiori esperti di marketing e comunicazione dell'agroalimentare concordano sul fatto che nel vino oggi prevale il cosiddetto valore immateriale rispetto a quello materiale, organolettico.

In sostanza si evidenzia come nel vino, oltre a profumi e aromi, il consumatore cerchi emozioni, ricordi, rimandi alla storia, all'arte, alla cultura.

Senza questi, molto probabilmente, verrebbe considerato semplicemente una bevanda idroalcolica, perdendo così gran parte del suo fascino.

Se dovessimo scegliere tra le diverse tipologie di vino prodotte, una in particolare, capace di esaltare meglio delle altre, tali valori immateriali, questa è certamente lo spumante. Del vino rifermentato in bottiglia.

Non a caso i produttori di Champagne, in Francia, in tempi ben remoti (parliamo di fine Settecento, primi Ottocento), ascrivevano al valore «mito» gran parte del successo del loro vino con le bollicine.

Parlare, scrivere di spumante, quindi, diventa, per chi si occupa di vino, una sorta di viaggio ideale all'interno di tutti i valori di un prodotto tipico. A partire dalla sua storia, dal suo legame con il territorio di produzione, dall'importanza fondamentale della testa e della mano di chi lo produce, per arrivare al bicchiere e quindi alle emozioni che esso può evocare in chi lo beve.

E se c'è un territorio ideale in Italia per parlare, incontrare,

scoprire lo spumante, questo è senza dubbio il Trentino.

Per questa ragione consigliamo vivamente a tutti coloro che amano lo spumante italiano di «approfitare» del Trentino e delle sue aziende produttrici per andare ad approfondire la conoscenza di un prodotto straordinario non solo dal punto di vista qualitativo, ma capace anche di raccontare in maniera eccellente la storia di un territorio e delle sue genti.

Cominciamo questa storia dalla fine, o meglio, dai giorni nostri per far subito capire i primati della spumantistica trentina.

## VOCAZIONALITÀ E NUMERI

A produrre Trento doc sono 26 aziende in provincia di Trento nel territorio di 58 comuni trentini su 700 ettari coltivati e il 97% circa della produzione è concentrato nelle quattro Case produttrici più grandi.

Sicuramente se nello spumante, e nel Metodo Classico in particolare, il fattore umano gioca un ruolo importante nell'ottenimento di un prodotto di qualità, è indubbio che anche per questa tipologia sono il vigneto, l'ambiente produttivo, clima e terreno a rappresentare l'elemento strategico chiave.

E in Trentino sicuramente tutto ciò non manca. La zona di produzione è compresa in una fascia collinare che va dai 200 ai 700 metri sul livello del mare, con terreni in pendio, tenden-

PALAZZO ROCCABRUNA DAL 23-11 AL 6-1-08

## Cinema e calici spumeggianti: i brindisi più celebri

Torna nelle sale del rinascimentale Palazzo Roccabruna una coppia travolgente: cinema e spumante. Una mostra sul mondo del cinema rivisitato attraverso i brindisi più celebri del grande schermo. L'esposizione, dal titolo «Cinema...Cin Cin! Bollicine su grande schermo» che affronta il suggestivo e curioso tema del «brindisi» nella storia del cinema attraverso le sequenze di molti film dove la presenza delle bollicine suggella un incontro, una passione, un accordo o un addio. Proseguimento ideale della mostra «Manifesti dello spumante italiano» che nel 2004 ha inaugurato con successo i nuovi spazi di Palazzo Roccabruna, l'esposizione è organizzata dalla Camera di Commercio di Trento in collaborazione con EsaExpo ed è costruita attorno al video appositamente ideato e realizzato per l'occasione dal regista romano Corrado Farina che coglie con ironia e disincanto gli attimi e i gesti del brindisi.

In Sabrina, Amarcord, La cena delle beffe, C'era una volta in America, Colazione da Tiffany, Novecento, Casablanca - per elencare solo i titoli dei più famosi - visi e situazioni cult si affiancano a brani di film meno noti, assemblando nel ritmo serrato delle immagini e della colonna sonora, le molteplici situazioni dove i protagonisti diventano, per un attimo, i bicchieri che si toccano... in un video di dieci minuti. Fanno da contorno alle immagini in movimento i grandi manifesti cinematografici, opera dei maggiori cartellonisti italiani, selezionati in sintonia con gli spezzoni originali.

Ci saranno anche alcuni celebri costumi di scena. La mostra, allestita nelle sei sale al primo piano di Palazzo Roccabruna sarà corredata da un catalogo introdotto da due testi specialistici e che pubblica tutti i materiali esposti.

In concomitanza con la mostra, l'Enoteca di Palazzo Roccabruna proporrà una rassegna dello spumante Trento doc Metodo Classico che sarà animata da degustazioni, laboratori enogastronomici, seminari, approfondimenti, incontri con opinion leader e tanto altro ancora: insomma un viaggio affascinante nel mondo delle bollicine.

Per informazioni e per il calendario della manifestazione, dal 23 novembre al 6 gennaio 2008, si può visitare il sito [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it) o telefonare al numero dell'ufficio stampa 0461 887101.

zialmente calcarei, dove le uve maturano lentamente conservando la loro acidità.

Il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, che permettono all'uva di acquisire le caratteristiche organolettiche ottimali per produrre una base spumante di qualità, regalando ai vini un bouquet elegante e persistente. Per questo motivo, dal punto di vista climatico, il Trentino rappresenta l'*optimum* per questo vino.

Non a caso quello che viene consi-



Fototeca Trentino spa - Foto: Giorgio Dell'ariano

derato il padre dello spumante trentino, Giulio Ferrari, dopo un soggiorno nella Champagne verso la fine dell'Ottocento, intuì subito che se c'era una terra in Italia che potesse «riprodurre» i fasti del grande vino mito francese, questa era il Trentino.

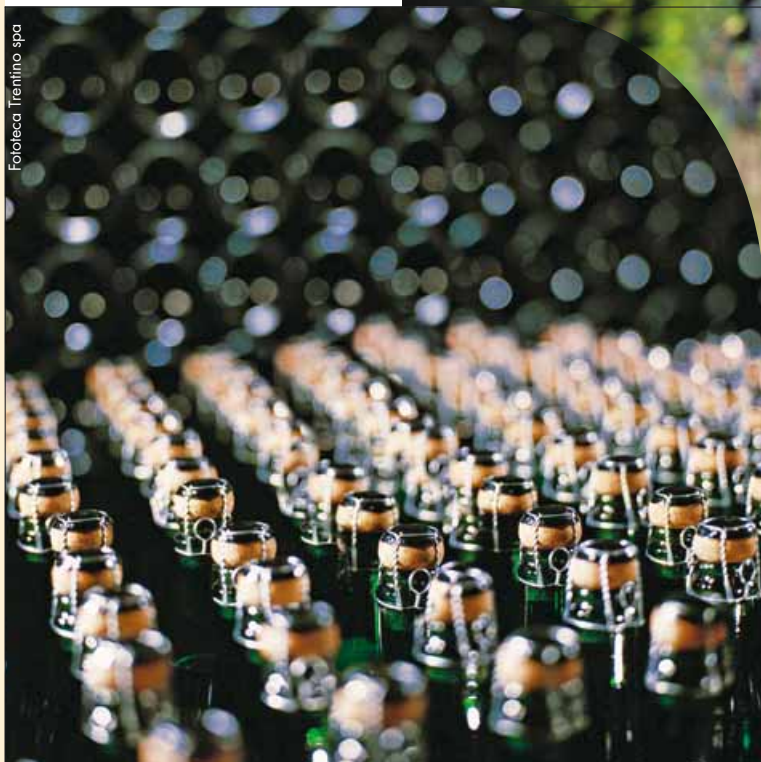
Terra di altissima vocazionalità per le uve base spumante, soprattutto per il vitigno Chardonnay. Anche per il Pinot nero, che talvolta i produttori utilizzano per conferire una certa rotondità e sensazioni fruttate particolari, trova nell'ambiente della collina trentina una zona capace di esprimere il massimo delle sue caratteristiche. Le colline da cui provengono queste uve - principalmente quelle intorno a Trento e quelle della bassa Val di Cembra - valorizzano le qualità di queste uve.

Vengono raccolte lievemente in anticipo sulla maturazione per conservare la freschezza e la fragranza dei profumi, ma anche l'acidità, elemento importantissimo per la spumantizzazione.

Oltre che all'alta qualità delle uve base (Chardonnay, accompagnato in piccole percentuali da Pinot nero e Pinot bianco), il Trento doc Metodo Classico si affida alla serietà del sistema di produzione. Le operazioni di raccolta e vinificazione delle uve sono codificate e regolamentate dal Consorzio Vini del Trentino



Fototeca Trentino spa - Foto: Carlo Baroni



## QUANDO E COME SI DEGUSTA IL TRENTO DOC

«Solo chi manca di fantasia non sa trovare un buon motivo per bere un bicchiere di spumante». È una celebre frase di Oscar Wilde che potrebbe rappresentare la risposta ideale, perfetta, alla domanda: «Quando bere lo spumante?».

Una affermazione, quella di Wilde, che fortunatamente oggi è stata accettata in larga misura dai consumatori di spumante un po' in tutto il mondo. Negli ultimi vent'anni, infatti, con una accelerazione nell'ultimo decennio, il consumo dello spumante è finalmente uscito dal «ghetto» dorato delle sole celebrazioni e festività. È diventato un prodotto da tutto pasto, vino per innumerevoli occasioni. In una parola sola si potrebbe dire che il suo consumo è stato «destagionalizzato». Detto questo, quindi, qualche piccolo consiglio su come degustare al meglio un Trento doc Metodo Classico.

È bene servirlo fresco, mai ghiacciato, in calici ampi, ad una temperatura fra gli 8 e i 12 gradi, dopo averlo fatto raffreddare nel secchiello colmo di cubetti di ghiaccio. Colore cristallino nei suoi riflessi dorati, perlage fitto e persistente, spuma dalla compattezza cremosa, il Trento doc già allo sguardo promette delizia che diventa certezza portando il bicchiere al naso: frutta, anche esotica, aromi che spaziano dalla freschezza dei sentori di mela Golden e di cioccolato bianco al timbro soave del gelsomino e poi pane appena sfornato, lievito, vaniglia. In bocca, finalmente, arriva la rotondità della sua struttura e l'impatto pieno che persiste a lungo.

Può accompagnare tutto il pasto, dall'antipasto fino al dessert, giocando con le diverse tipologie differenziate per residuo zuccherino e invecchiamento.

Si abbina a tante pietanze della cucina mediterranea e a quella - quanto mai variegata - rispettosa delle tradizioni gastronomiche regionali. Con il pesce (fritture miste, crostacei, pesci bolliti, salsati, pesci cotti al forno con vino e aromi), le carni bianche, ma anche con il riso, le paste alle verdure e - «matrimonio» decisamente insolito quanto gustoso - pure con i salumi. È un «classico» con formaggi vaccini stagionati a pasta granulosa e con la piccola pasticceria salata. Il Rosato si abbina bene a zuppe di pesce, prosciutto crudo, cucina di mare, pasticcio di maccheroni e pollo alla trentina. ●



Il Pinot nero conferisce al Trento doc rotondità e sensazioni di frutta particolari

e devono essere effettuate tutte all'interno del territorio provinciale: dalla vendemmia rigorosamente a mano alla pigiatura delle uve, alla spumantizzazione. Questa avviene secondo i rigidi canoni del Metodo Classico, procedimento complesso che richiede molto tempo e prevede passaggi ben precisi. Al vino base vengono aggiunti i lieviti (*tirage*) dopo di che le bottiglie vengono coricate e messe a riposo per la «presa di spuma» - cioè la rifermentazione -, durante la quale la pressione interna della bottiglia aumenta. Occorrono ben tre anni prima che la presa di spuma si trasformi nelle famose bollicine. Il vino matura a contatto con i lieviti che conferiscono al prodotto grande pregio. Prima della sboccatura (*dégorgement*) le bottiglie vengono scosse (*remuage*) e inclinate con gradualità, in modo da condurre dolcemente il sedimento dei lieviti verso il tappo per poterlo eliminare in questa fase. Seguono infine la dosatura (cioè l'aggiunta del «*liqueur d'expédition*», cioè di vino che contiene zucchero, cognac o altro distillato e altri ingredienti tenuti rigorosamente segreti dai produttori) e la tappatura.



La lunga e lenta rifermentazione in bottiglia permette di avere grande eleganza nei profumi ed effervescenza minuta e mai aggressiva. Il disciplinare della denominazione di origine controllata – ottenuta a riconoscimento della sua indiscussa qualità nel 1993, prima nel suo genere in ambito nazionale e seconda al mondo, dopo lo Champagne – prevede almeno quindici mesi sui lieviti di fermentazione per il Trento doc (Bianco e Rosato), 24 per il Millesimato e 36 mesi, unitamente a un titolo alcolometrico superiore, per il Trento doc Riserva. Per quanto riguarda il contenuto di zuccheri, per la «Riserva» è prevista solo la tipologia brut.

In Trentino vengono prodotti oltre 10 milioni di bottiglie di spumante all'anno, di cui oltre il 70% di Metodo Classico. Il Trento doc è senza ombra di dubbio il fiore all'occhiello dell'enologia trentina con oltre 7 milioni di bottiglie sboccate e vendute, pari al 70% circa dello spumante trentino.

Il Trento doc, pertanto, pone la provincia di Trento al vertice della classifica nazionale dei produttori di spumante Metodo Classico, con il 40% della produzione nazionale di spumante rifermentato in bottiglia.

## LE INTUZIONI DI GIULIO FERRARI

Se quella evidenziata precedentemente è l'attualità di successo del Trento doc Metodo Classico, è molto importante andare a capire come si è riusciti ad arrivare ai vertici della spumantistica internazionale. Ma approfondire la storia di un prodotto tipico è anche un modo piacevole e interessante per andare a ripercorrere alcune tappe chiave della nostra civiltà, delle nostre tradizioni. Come già accennato, se oggi lo spumante trentino gode della fama e del successo attuale lo deve in grande misura a un uomo che si chiamava Giulio Ferrari e ai suoi successori. Giulio Ferrari non è stato il primo spumantista del

Trentino – questo primato lo detiene Arminio Valentini che già negli ultimi anni del 1800 produceva a Calliano lo Champagne Valentini, come risulta da una pubblicità di questo prodotto pubblicata sulla *Strenna dell'Alto Adige del 1899* – ma sicuramente lo si può considerare il padre dello spumante trentino.

Giulio Ferrari nasce nel 1879 a Calceranica, sulle rive del Lago di Caldonazzo, al tempo Tirolo del Sud, provincia dell'Impero austroungarico. A quell'epoca Trento era indubbiamente una città di confine di estrema importanza, con una forte propensione alle attività economiche anche dal profilo internazionale. È in questo ambiente che cresce Giulio Ferrari, che si

Fototeca Trentino spa - Foto: Gianni Zoffa



## MERCATINI DI NATALE 2007

Un periodo ideale per andare alla scoperta dello spumante Trento doc è quello natalizio anche per la presenza nel periodo degli straordinari Mercatini di Natale trentini.

È una lunga tradizione che si ripete ogni anno nel periodo dell'Avvento in varie località del Trentino: a Natale ritorna la magica atmosfera con un tripudio di luci, musica, colori, giochi e sapori. Sarà poi facile, girellando tra le simpatiche casette di legno, scoprire i tesori che artigiani raffinati ci vengono a proporre. I Mercatini sono anche il luogo dove è possibile incontrare e gustare i prodotti tipici della cucina e dell'enologia del Trentino, offerti e «illustrati» da cuochi e sommelier. Il tutto con contorno di musiche, canti natalizi e improvvisazioni per i più piccini.

I primi Mercatini di Natale ad aprire le porte a turisti e curiosi saranno quelli di Trento, Levico e Arco.

- A **Trento** come da tradizione, le casette sono ospitate tra le mura merlate in piazza Fiera. Le bancarelle sono aperte dal 24 novembre fino alla Vigilia e offrono un'ampia varietà di oggetti per scegliere l'idea regalo più originale tra le sculture di legno, le ceramiche, le composizioni floreali, i prodotti dell'artigianato, gli addobbi per l'albero e per il presepe (orario d'apertura: da domenica a giovedì dalle 10.00 alle 19.30; ogni venerdì e sabato dalle 10.00 alle 20.30; domenica 24 dicembre dalle 10.00 alle 17.00).

- Dal 24 novembre anche a **Levico Terme** rivive la tradizione natalizia (chiusura il 6 gennaio). Nella cornice del Parco degli Asburgo, Babbo Natale aspetta seduto sul trono le letterine dei bambini, che potranno divertirsi anche con la fattoria degli animali, tra file di bancarelle colorate accompagnati dalla musica di gruppi folkloristici e musicisti itineranti.

- Il periodo natalizio nel Garda Trentino diventa un momento affascinante dell'anno con i Mercatini di **Arco** dal 16 novembre al 23 dicembre. (Per ulteriori dettagli e informazioni: [www.nataletrentino.it](http://www.nataletrentino.it)).

diploma presso l'Imperial regia Scuola agraria di San Michele all'Adige, in quel periodo strettamente collegata al famoso Istituto vitivinicolo di Klosterneuburg. Ma la sua formazione non finisce qui. La famiglia, infatti, lo manda a specializzarsi all'estero nella celebre Scuola di viticoltura di Montpellier, in Francia, dove conosce il vivaista Richter, che ebbe un'importanza notevole nel suo futuro professionale. Terminati gli studi in Francia nel 1900 va a specializzarsi ulteriormente in Germania, nel rinomato Istituto di botanica di Geisenheim sul Reno,



Il Trento doc rappresenta la punta di diamante della produzione vinicola del Trentino, ma in questa regione non mancano altre chicche come il Marzemino, il Müller Thürgau e il Teroldego Rotaliano

Palazzo Roccabruna, «casa» di tutti i prodotti del territorio trentino

dove approfondisce, in particolare, le conoscenze sulla selezione e la coltura dei lieviti. Ma il suo primo contatto con le «bollicine» si realizza grazie al suo compagno di studi e amico Pierlot, figlio di una famiglia di proprietari terrieri di Epernay, che lo invitò a soggiornare nello Champagne. Ed è proprio qui che Giulio Ferrari inizia a sperimentare l'arte di produrre quel vino che a quell'epoca era già un mito. Nel 1902, quindi, a Trento, Giulio Ferrari, a soli 23 anni, fonda una piccola azienda destinata a diventare una delle maggiori realtà della spumantistica internazionale: la «Giulio Ferrari & C.ie», specializzata nella produzione di Champagne, come allora lo si poteva chiamare.

Giulio Ferrari, quindi, fu il primo a intuire la grande vocazionalità del Trentino per la produzione di spumanti di qualità. E nei suoi vigneti di Tenna realizzò, pertanto, un piccolo impianto di uva Chardonnay e da questo, all'inizio quasi di nascosto, le prime bottiglie di spumante. Ed è sempre grazie a lui, quindi, che oggi il Trentino è la regione dove si coltiva più Chardon-



Il Castello del Buonconsiglio



nay in Italia. Qui, però, quello che viene considerato una sorta di principe dei vitigni internazionali si è «naturalizzato», adattandosi a terreni e condizioni meteorologiche in grado di fargli esprimere delle peculiarità non riscontrabili in altri ambienti. Grazie alle competenze accumulate, l'azienda di Giulio Ferrari bruciò le tappe. Al punto che già nel 1906, nella Grande esposizione internazionale di Milano, allo «Champagne Ferrari» venne attribuita la Medaglia d'oro. La prima di una lunghissima serie. A questa, infatti, seguirono quelle di Bruxelles nel 1910, e poi ancora di Milano, Conegliano, Roma. Ma quel-



Foto: F. Trentino spa

Foto: F. Trentino spa

## NEL CUORE DEL TRENTINO VINICOLO

Lo Chardonnay, vitigno «di maggioranza» del Trento doc, uva internazionale per eccellenza, in Trentino esprime peculiarità distinte

la più importante fu sicuramente quella conquistata nella patria della Champagne, a Parigi. La storia, ovviamente, sarebbe lunga da raccontare nelle numerose e importanti tappe, quello che è importante evidenziare, comunque, è che Giulio Ferrari riuscì a precorrere i tempi, raggiungendo con decine di anni d'anticipo i concetti della spumantistica moderna e sfruttando sempre al meglio l'alta potenzialità vitivinicola trentina.

### CULTURA E SAPORI IN UN CALICE DI BOLLICINE

Trento, Città del Concilio, e la sua Strada del Vino e dei Sapori, la cultura in città e la ruralità a pochi passi per assaporare il meglio di una località immersa nelle montagne. Principe della Strada è il Trento doc Metodo Classico. Tutt'intorno, a corollario, colline rigate di vitigni, meleti che si rincorrono lungo le sponde del fiume Adige e le montagne, a ricordare quella dimensione alpina che è parte integrante della cultura e della tradizione trentina.



Da un contesto urbano denso di duemila anni di storia – con istituzioni culturali e museali d'eccellenza, fra cui Palazzo Roccabruna, «casa» di tutti i prodotti di qualità del territorio, il Castello del Buonconsiglio, il Museo Tridentino di Scienze Naturali e il Museo Diocesano – si snodano percorsi da affrontare a piedi, in bicicletta o in mountain bike, che conducono agilmente tra le cantine e le distillerie alla scoperta delle bollicine del Trento doc e del gusto avvolgente della Grappa Trentina.

Non mancano coltivazioni particolari, come gli asparagi di Romagnano e i piccoli frutti di Sardinia, e produttori di salumi tipici come la lucanica (Presidio Slow Food) e quelli di formaggi di capra, aziende agricole locali che coltivano sapientemente frutta e ortaggi e produttori di miele. Un percorso tra campagna e montagna che si mescola alla vivacità culturale della città in una fusione di notevole effetto.

Fabio Piccoli

Per «respirare l'aria» – un modo di dire molto calzante nel caso del Trentino – e degustare cibi e vini di questa regione e apprezzarla in tutte le sue sfaccettature si può approfittare anche di pacchetti turistici. Quello proposto di seguito coinvolge le località di Trento, Mezzolombardo e Mezzocorona.

I pacchetti – da 2, 3 e 7 notti – includono pernottamento e prima colazione in camera doppia.

- **Soggiorno 2 notti (prezzo per persona 130 euro)**
  - 1 biglietto funivia a/r per il Monte di Mezzocorona;
  - 1 pranzo o cena in ristorante di montagna con menu a base di prodotti trentini;
  - 1 visita guidata a una cantina vinicola con degustazione di vini;
  - MondoMelinda: visita guidata al «Centro immagine della mela» con illustrazione del percorso dalla fioritura alla tavola e degustazione di specialità a base di mele;
  - 1 visita guidata al Museo degli usi e costumi della gente trentina di San Michele all'Adige;
  - 1 visita guidata a una distilleria con degustazione di grappe.

- **Soggiorno 3 notti (prezzo per persona 160 euro)**
  - 1 visita guidata al centro storico della città di Trento;
  - Tridentum: visita guidata alla scoperta della città Romana sotterranea e allo spazio archeologico sotterraneo del Sass;
  - 1 visita guidata al Castello del Buonconsiglio;
  - 1 visita guidata al Museo diocesano tridentino e alla Basilica paleocristiana di San Vigilio;
  - «Mansio Endidae»: 1 visita ai resti di un'antica stazione stradale romana lungo la Via Claudia Augusta;
  - 1 visita guidata a una distilleria con degustazione di grappe;
  - 1 visita guidata a una cantina vinicola con degustazione di vini.

- **Soggiorno 7 notti (prezzo per persona 480 euro)**
  - 1 biglietto funivia a/r per il Monte di Mezzocorona;
  - 1 pranzo o cena in ristorante di montagna con menu a base di prodotti trentini;
  - 1 visita guidata al centro storico della città di Trento;
  - Tridentum: visita guidata alla scoperta della città Romana sotterranea ed allo Spazio archeologico sotterraneo del Sass;
  - 1 visita guidata al Castello del Buonconsiglio;
  - 1 visita guidata al Museo diocesano tridentino e alla Basilica paleocristiana di San Vigilio;
  - «Mansio Endidae»: 1 visita ai resti di un'antica stazione stradale romana lungo la Via Claudia Augusta;
  - 1 visita guidata a una distilleria con degustazione di grappe;
  - 1 visita guidata a una cantina vinicola con degustazione di vini.

**Per Informazioni:** Idea Viaggi - Piazza della Chiesa, 6 - 38016 Mezzocorona - Telefono 0461.600392 - Fax 0461.607998.

## I PRODUTTORI DI TRENTO DOC

• **Abate Nero**

Sponda Trentina, 45 - 38014 Gardolo (TN) -  
Tel. 0461.246566 - Fax 0461.247819 -  
spumante@abatenero.it - www.abatenero.it

• **Accademia del Vino Cadelaghet Az. Vin.**

Via Roma, 13 - 38045 Civezzano (TN) -  
Tel. 0461.859045 - Fax 0461.858520 -  
info@accademiadelvino.it - www.accademiadelvino.it

• **Agraria Riva del Garda**

Via Lutti, 10 - 38066 Riva del Garda (TN) -  
Tel. 0464.552133 - Fax 0464.560904 -  
info@agririva.it - www.agririva.it

• **Balter Az. Agr.**

Via Vallunga II, 24 - 38068 Rovereto (TN) -  
Tel. 0464.430101 - Fax 0464.401689 -  
balter.nicola@virgilio.it - www.balter.it

• **Cantina Aldeno società cooperativa**

Via Roma, 76 - 38060 Aldeno (TN) -  
Tel. 0461.842511 - Fax 0461.842655 -  
info@cantina-aldeno.it - www.cantina-aldeno.it

• **Cantina Toblino**

Via Longa, 1 - 38070 Sarche (TN) -  
Tel. 0461.564168 - Fax 0461.561026 -  
info@toblino.it - www.toblino.it

• **Cantina Mori Colli Zugna**

Via del Garda, 35 - 38065 Mori (TN) -  
Tel. 0464.918154 - Fax 0464.910922 -  
info@cantinamoricollizugna.it -  
www.cantinamoricollizugna.it

• **Cantine Monfort srl**

Via Carlo Sette, 21 - 38015 Lavis (TN) -  
Tel. 0461.246353 - Fax 0461.241043 -  
info@cantinemonfort.it - www.cantinemonfort.it

• **Cavit srl**

Via del Ponte, 31 - 38040 Ravina (TN) -  
Tel. 0461.381711 - Fax 0461.912700 -  
cavit@cavit.it - www.cavit.it

• **Cesarini Sforza Spumanti**

Via Stella, 9 - 38040 Ravina (TN) -  
Tel. 0461.382200 - Fax 0461.382222 -  
info@cesarinisforza.com - www.cesarinisforza.com

• **Concilio**

Zona Industriale, 2 - 38060 Volano (TN) -  
Tel. 0464.411000 - Fax 0464.461310 -  
concilio@concilio.it - www.concilio.it

• **Conti Wallenburg srl**

Via Bassano, 3 - 38040 Martignano (TN) -  
Tel. 0461.821513 - Fax 0461.821513 -  
info@masowallenburg.it -  
www.masowallenburg.it

• **Endrizzi Az. Vin.**

Loc. Masetto, 2 - 38010  
S. Michele a/A (TN) -  
Tel. 0461.650129 -  
Fax 0461.650043 -  
info@endrizzi.it - www.endrizzi.it

• **Ferrari F.lli Lunelli**

Via del Ponte di Ravina, 15 - 38040 Trento -  
Tel. 0461.972311 - Fax 0461.913008 -  
info@ferrarispumante.it - www.ferrarispumante.it

• **Istituto Agrario  
di S. Michele a/A**

Via E. Mach, 1 - 38010 -  
S. Michele a/A (TN) -  
Tel. 0461.615252 - Fax 0461.615352 -  
cantina@ismaa.it - www.ismaa.it

• **Letrari Az. Agr.**

Via Monte Baldo, 13/15 -  
38068 Rovereto (TN) -  
Tel. 0464.480200 - Fax 0464.401451 -  
info@letrari.it - www.letrari.it

• **Madonna delle Vittorie Az. Agr.**

Via Linfano, 81 - 38062 Arco (TN) -  
Tel. 0464.505432 - Fax 0464.505542 -  
cantina@madonnadellevittorie.it -  
www.madonnadellevittorie.it

• **Maso Martis Az. Agr.**

Via dell'Albera, 52 - 38040 Martignano (TN) -  
Tel. 0461.821057 - Fax 0461.820394 -  
info@masomartis.it - www.masomartis.it

• **Methius**

Via Romana, 8 - 38016 Mezzocorona (TN) -  
Tel. 0461.605313 - Fax 0461.605830 -  
spumante@methius.it - www.methius.it

• **Mezzacorona**

Via del Teroldego, 1 - 38016 Mezzocorona (TN) -  
Tel. 0461.616399 - Fax 0461.605695 -  
info@mezzacorona.it - www.gruppomezzacorona.it

• **Pisoni Az. Agr.**

Via S. Siro, 7/A - Fraz. Pergolese - 38070 Lasino (TN) -  
Tel. 0461.564106 - Fax 0461.563163 -  
grapes@tin.it - www.pisoni.net

• **Revi Az. Vin.**

Via Florida, 10 - 38060 Aldeno (TN) -  
Tel. 0461.842162 - Fax 0461.842162 -  
info@revispumanti.com - www.revispumanti.com

• **Simoncelli Armando Az. Agr.**

Loc. Navicello, 7 - 38068 Rovereto (TN) -  
Tel. 0464.432373 - Fax 0464.487371 -  
armando@simoncelli.it - www.simoncelli.it

• **Vivallis**

Via Valentini, 37 - 38060 Calliano (TN) -  
Tel. 0464.498768 - Fax 0464.835371 -  
info@vivallis.it - www.vivallis.it

• **Zeni Roberto Az. Agr.**

Via Stretta, 2 - 38010 Grumo S. Michele a/A (TN) -  
Tel. 0461.650456 - Fax 0461.650748 -  
info@zeni.tn.it - www.zeni.tn.it