



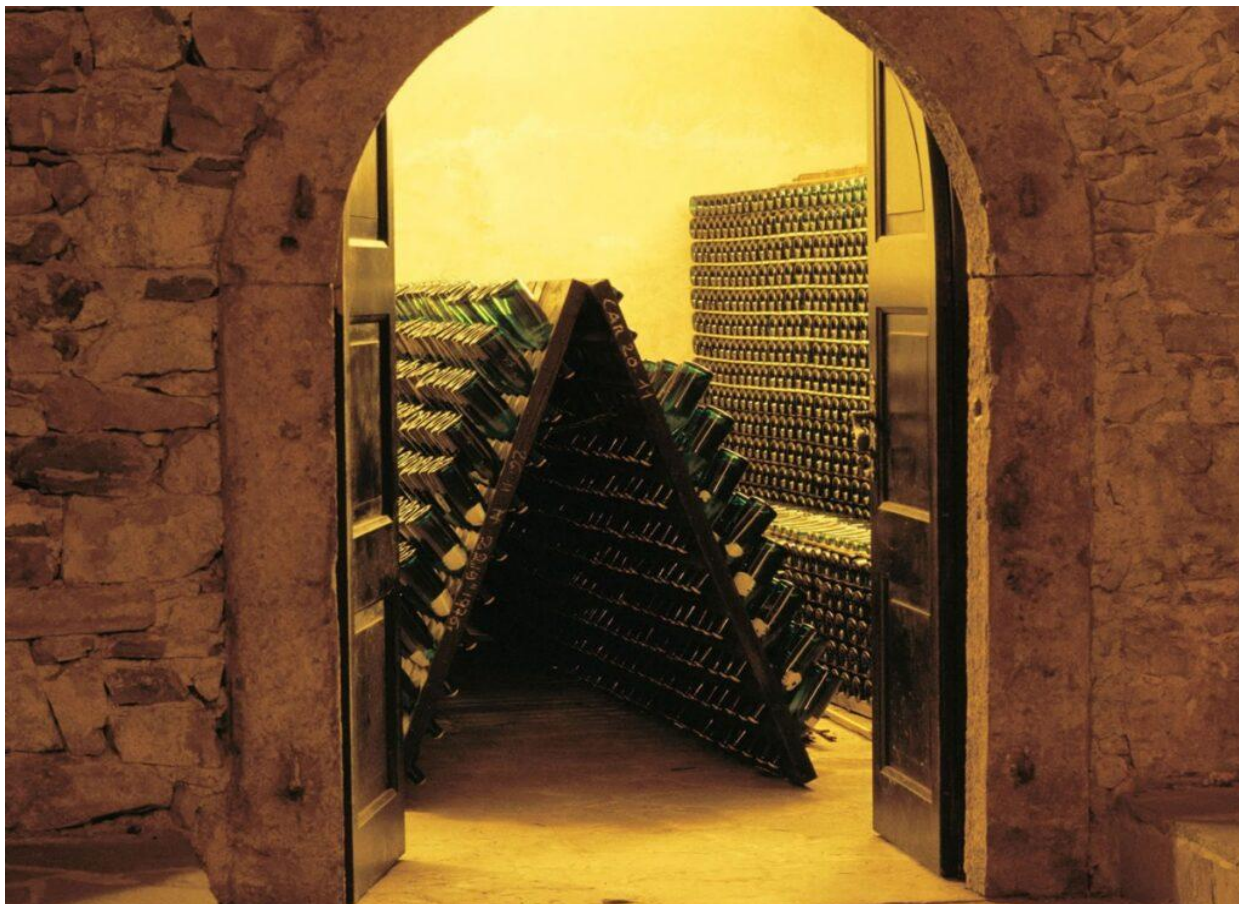
Trentodoc in Città Bologna: a Villa Zarri oltre 190 etichette di bollicine di montagna

Domenica 17 maggio a Castel Maggiore torna l'evento dedicato al metodo classico trentino con degustazioni, masterclass e 63 case spumantistiche protagoniste

Sarà Bologna ad ospitare quest'anno **"Trentodoc in Città"**, la manifestazione itinerante dedicata all'approfondimento del metodo classico trentino e delle sue diverse espressioni territoriali.

L'appuntamento è fissato per **domenica 17 maggio negli spazi di Villa Zarri**, a Castel Maggiore, dove dalle 14 alle 19 appassionati, sommelier e operatori del settore potranno degustare **oltre 190 etichette** presentate da **63 case spumantistiche** associate all'Istituto Trentodoc.

L'iniziativa, organizzata dall'[Istituto Trentodoc](#) in collaborazione con [AIS Emilia](#), porta nel Bolognese una delle denominazioni più rappresentative della spumantistica italiana di montagna, con un format pensato per valorizzare le peculiarità del Trentodoc attraverso degustazioni guidate, incontri e approfondimenti tematici.



Una cantina che produce Trentodoc (Foto © Istituto Trentodoc).

Oltre 190 etichette in degustazione

La manifestazione offrirà un percorso libero tra i banchi d'assaggio delle aziende partecipanti, consentendo al pubblico di confrontare stili, territori e interpretazioni differenti del metodo classico trentino.

Tra le cantine presenti figurano nomi come Abate Nero, Altemasi, Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, Cantina Toblino, Cesarini Sforza, Conti Bossi Fedrigotti, Endrizzi, Levii e Cembra Cantina di Montagna, insieme a numerose altre aziende del territorio trentino.

A supportare il pubblico durante il percorso di degustazione sarà disponibile anche l'**App Trentodoc**, pensata per orientarsi tra cantine, etichette e percorsi di assaggio.



Vigneti in Zona Bergamini Maso Martis (Foto © Istituto Trentodoc).

Le tre masterclass a Trentodoc in Città Bologna

Ad arricchire il programma saranno tre masterclass tematiche della durata di un'ora, dedicate ad alcuni degli aspetti più identitari della denominazione: dosaggio zero, distretti produttivi e riserve.

Gli incontri saranno condotti da tre Ambasciatori Trentodoc e vincitori del titolo di Miglior Sommelier d'Italia AIS:

- **Ore 14: “Zero compromessi, solo Trentodoc”**, degustazione guidata da Ilaria Lorini
- **Ore 16: “Trentodoc: tanti territori, una sola bollicina di montagna”**, degustazione guidata da Andrea Gualdoni
- **Ore 18: “Trentodoc Riserva: metodo, montagna e tempo”**, degustazione guidata da Cristian Maitan

Le masterclass sono riservate ai partecipanti già in possesso del biglietto per i banchi d'assaggio. Il costo di ciascun incontro è di 20 euro ed è possibile iscriversi a una sola sessione.



Le masterclass si terranno nel pomeriggio (Foto © Istituto Trentodoc).

Informazioni utili e accrediti

Le iscrizioni sono aperte esclusivamente online attraverso il [sito di AIS Emilia](#).

L'ingresso ai banchi d'assaggio costa **25 euro per il pubblico**, mentre **per i soci AIS è gratuito** previa registrazione. Per il calice di degustazione sarà richiesta una cauzione di 5 euro, restituita al momento della riconsegna.

Gli **operatori horeca** possono richiedere l'accREDITO gratuito scrivendo all'indirizzo trentodocincitta2026.bo@aisemilia.it, così come giornalisti e content creator interessati a partecipare alla manifestazione.

Data di creazione

08/05/2026

Autore

redazione