

Bollicine, una storia di successo Nel 2021 vendute 12 milioni di bottiglie

Le 64 case spumantistiche hanno raggiunto nel 2021 un fatturato globale di 150 milioni di euro. La crescita rispetto all'anno precedente è del 40%. Un risultato importante frutto della sinergia fra gli investimenti degli imprenditori locali e le sinergie del sistema trentino

I numeri non sono tutto ma spesso aiutano a capire un fenomeno. Quantomeno a tracciarne i confini. La crescita esponenziale - a valore e a misura - vissuta dal comparto Trentodoc testimonia la bontà di un lavoro che scava in profondità alle radici del terroir per offrire al mercato un prodotto dalle caratteristiche uniche. E la risposta dei consumatori non si è fatta attendere. Solo nel 2021 sono state vendute oltre dodici milioni di bottiglie per un fatturato complessivo del settore che ha raggiunto i 150 milioni. Una crescita rispetto all'anno precedente del 40% e del 23% in confronto al 2019.

A trainare le vendite è il mercato italiano guidato dal Trentino, dove la proposta degli operatori di settore, diventati veri e propri ambasciatori del territorio, ha incrementato sensibilmente la domanda di Trentodoc. Anche nelle regioni meridionali, le bollicine di montagna sono sempre più diffuse, con una crescita sostenuta. L'estero conferma un peso sul fatturato assoluto per il 15%: Europa e Nord America sono le aree internazionali di maggior sviluppo.

Uno sforzo che unisce il Trentino

Per spiegare questa crescita impressionante, bisogna ricordare alcuni fattori. Da un lato, cruciale è stata la compattezza e la serietà di sessantaquattro case spumantistiche coordinate dall'**Istituto Trento Doc** che hanno l'orgoglio di proporre delle bollicine metodo classico prodotte su circa l'11 per cento della superficie vitata trentina.

Da non dimenticare l'importante contributo a supporto del territorio della **Fondazione Mach**, esempio di istituto privato con capitale pubblico, impegnato nella formazione degli enologi, nella ricerca scientifica e nella valorizzazione della produzione agricola locale nel rispetto della tradizione.

Millesimati e Riserve conquistano i consumatori

Espressione dunque pura e autentica del territorio, Trentodoc si sta espandendo attraverso la valorizzazione dei quattro vitigni, previsti dal disciplinare: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, e Meunier.

Vini accomunati da determinate caratteristiche, ma differenziati da lavorazioni e maturazioni diverse: se per un Senza Annata infatti il periodo minimo di maturazione sui lieviti è di quindici mesi, lo stesso sale a ventiquattro per un Millesimato e a trentasei per una Riserva (ma tutte le case spumantistiche associate allungano di molto questo periodo, anche fino a dieci anni). Queste due ultime eccellenze stanno riscontrando sempre più favori all'interno del mercato, testimonianza inequivocabile di un riconoscimento della bontà e della qualità dei prodotti proposti.



Il Trentodoc in numeri

- 1.154 ettari è la superficie totale di produzione dedicata alla D.O.C. Trento.
- 4 i vitigni Trentodoc: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Meunier.
- 64 le case spumantistiche Trentodoc che fanno parte dell'Istituto Trento Doc.
- 10.199 ettari è la superficie vitata trentina (11% circa utilizzata per uva base spumante).
- Oltre 12 milioni sono le bottiglie vendute nel 2021.
- 15 mesi è il periodo minimo di maturazione sui lieviti per un Senza Annata.
- 24 mesi è il periodo minimo di maturazione per un Millesimato.
- 36 mesi è il periodo minimo di maturazione per una Riserva.

