Venerdì, 06 Novembre 2026

Successo di adesioni per il nuovo percorso di alta formazione dedicato al Metodo Classico

Spumantistica di montagna: oggi la lezione inaugurale

Non poteva che essere Palazzo Roccabruna, casa simbolo della viticoltura e dell'enologia trentina, ad ospitare questo pomeriggio la prima lezione del nuovo corso di perfezionamento di alta formazione "Tradizione e innovazione nella produzione dei vini spumanti metodo classico", promosso dal Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A) dell'Università di Trento in stretta collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e dedicato alla memoria del professor Massimo Bertamini. Un avvio caratterizzato da un altissimo interesse: sono state ben 47 le domande di iscrizione pervenute per questa prima edizione, superando ogni aspettativa e confermando la forte attrattività della proposta formativa anche dopo la chiusura dei termini. Oggi sono 37 i partecipanti presenti in aula che hanno iniziato ufficialmente il percorso, pensato per potenziare e specializzare le competenze tecniche, enologiche e di marketing nella gestione dei vini base e delle bollicine d'eccellenza.
"Questo percorso formativo - così l'assessore provinciale all'agricoltura e promozione dei prodotti trentini Giulia Zanotelli oggi presente - è il frutto della profonda sinergia tra Università di Trento, C3A e Fondazione Mach, in linea con gli indirizzi della Giunta provinciale. Ci tengo ad associarmi al ricordo del professor Massimo Bertamini, dalla cui intuizione è nata questa opportunità che oggi consegniamo alle generazioni future. La spumantistica e il Trentodoc sono centrali per la nostra economia: la formazione si conferma una leva strategica per dare qualità al lavoro in cantina, accompagnare lo sviluppo dell'enoturismo e mettere a disposizione delle aziende tecnici preparati. La grande adesione registrata oggi dimostra la forza del settore e la voglia dei giovani di investire sul futuro dell'agricoltura e sul ricambio generazionale".

Ad aprire il pomeriggio sono stati i saluti istituzionali delle autorità accademico-scientifiche e provinciali, alla presenza oltre che dei rappresentanti della Provincia autonoma di Trento, dei vertici di UniTrento e della Fondazione Mach e dei principali stakeholders del comparto vitivinicolo trentino, tra cui la Camera di Commercio, il Consorzio Vini del Trentino, l'Istituto Trentodoc, i Vignaioli indipendenti, la Confraternita della Vite e del Vino e Assoenologi. Ad accogliere e dare il benvenuto nella sede di palazzo Roccabruna è stato il presidente della Camera di Commercio di Trento, Andrea De Zordo.

"Questo corso rappresenta una risposta concreta e di altissimo livello formativo alle esigenze di un settore simbolo del nostro territorio" ha commentato il rettore dell'Università di Trento **Flavio Deflorian** nel primo indirizzo di saluto. "La grande partecipazione e l'alto numero di domande confermano il valore di questo nuovo percorso formativo che oggi prende il via all'Università di Trento e che vede l'Ateneo operare in stretta alleanza con la Fondazione Edmund Mach per coniugare ricerca scientifica, cultura enologica ed eccellenza produttiva. È una soddisfazione che si unisce a un ricordo speciale per il professor Massimo Bertamini, che ha lavorato con passione e dedizione a questo progetto fino all'ultimo: dedicargli questo corso significa valorizzare la sua eredità e il suo impegno costante nel fare da ponte tra il nostro Ateneo e il territorio" ha dichiarato il rettore dell'Università di Trento, Flavio Deflorian.

Spazio poi alle parole del presidente della Fondazione Edmund Mach, **Francesco Spagnolli**: “San Michele è sempre stato vicino alla spumantistica trentina. Nelle sue lezioni di enologia il fondatore Edmund Mach dedicava un corposo capitolo all’argomento. Risale, inoltre, in tempi più recenti, al 2003, il convegno internazionale sugli spumanti champenois patrocinato dall’Organizzazione internazionale della vigna e del vino e successivamente il Master in collaborazione con l’Università di Milano. E ancora, lo scorso anno, al concorso vini del territorio abbiamo affiancato una rassegna della doc Trento. Infine, questo corso che inauguriamo oggi in stretta collaborazione con l’Università di Trento, a supporto del promettente settore delle bollicine classiche trentine”.

Dopo i saluti delle autorità, il presidente Francesco Spagnolli ha tenuto la prima lezione introduttiva dedicata alla storia del TrentoDoc. Dopo una breve panoramica sulle caratteristiche fisiche dell’anidride carbonica ed alcuni approfondimenti sulla sua solubilità in acqua ed alcol etilico, ha percorso la storia dei vini per così dire “mossi” dal Blanquette de Limoux allo champagne e agli spumanti classici italiani. Infine, ha esaminato la situazione attuale a proposito di disciplina europea concludendo con la storia della doc Trento e del Consorzio Volontario TrentoDOC.
Un momento particolarmente toccante della giornata è stato dedicato al ricordo del professor Massimo Bertamini, docente del C3A scomparso di recente, che ha lavorato con dedizione alla progettazione del corso fino ai suoi ultimi giorni. Il docente Michele Faralli ne ha ripercorso la figura scientifica e umana, ricordandone il ruolo fondamentale di "ponte" tra l'Ateneo e la Fondazione Mach. Al termine della commemorazione, introdotta dal professor Gianfranco Anfora, il rettore Deflorian e il presidente Spagnolli hanno consegnato un attestato in memoria alla famiglia del docente.
La prima giornata si è poi conclusa con l'illustrazione dei dettagli tecnici e organizzativi del programma formativo e lo spostamento della classe nella Sala Barchessa per le attività didattiche, mentre gli ospiti e gli stakeholders si sono trattenuti per un momento di networking.

Il corso
Il percorso formativo “Tradizione e innovazione nella produzione dei vini spumanti metodo classico” si rivolge a chi opera a livello professionale e tecnico nel settore spumantistico, con un focus particolare sulla valorizzazione del territorio e delle produzioni di montagna come il Trento Doc, chi ha un diploma o possiede una laurea in Viticoltura ed Enologia. L’obiettivo è favorire la crescita professionale attraverso l'acquisizione di competenze avanzate in grado di incrementare la competitività delle aziende.
Il programma di alta formazione si articola in 140 ore complessive suddivise in tre moduli didattici: Viticoltura per vini spumanti (40 ore), Enologia e chimica (70 ore), Mercati e marketing (30 ore). Approfondirà gli aspetti tecnologici, biochimici e biotecnologici, le conoscenze delle problematiche dei mercati internazionali, delle tecniche di marketing e comunicazioni, con l’obiettivo di incrementare le competenze volte alla giusta valorizzazione commerciale dei prodotti, con particolare riferimento al marketing territoriale e alla valorizzazione delle produzioni di montagna.
Le lezioni, coordinate dal professor Michele Faralli (UniTrento/C3A) e dal ricercatore Tomas Roman (FEM), con la supervisione dei professori Nicola Anfora e Stefano Cerroni, si terranno a cadenza quindicinale nei fine settimana nel campus di San Michele all’Adige.

La scheda del corso di perfezionamento è disponibile sul portale UniTrento all’indirizzo:
https://www.unitn.it/it/perfezionamento/vini-spumanti

(UniTrento)