

## XVI EDIZIONE "LA VIGNA ECCELLENTE"



Domenica 29 ottobre si svelerà il nome del vincitore della **XVI edizione del concorso "La Vigna Eccellente"**, l'unico in Italia che premia non il miglior vino ma il miglior vigneto e, di conseguenza, l'agricoltore che lo ha coltivato. Un'idea del **Comune di Isera - Città del Vino della destra Adige della Vallagarina, in provincia di Trento** - nata nel 2001 per riconoscere l'importante ruolo del viticoltore nella difesa, tutela e valorizzazione non solo della risorsa viticola ma anche del territorio, dove la vigna

è allo stesso tempo scenario e risorsa, e nella convinzione che il buon vino si faccia innanzitutto in campagna.

Protagonista non poteva che essere il **Marzemino, vitigno a bacca nera che in Vallagarina** - e in particolare nella zona di Isera e dei Ziresi - ha trovato l'habitat ideale per dare vita ad un grande vino, annoverato tra le eccellenze enologiche trentine. Motivo per cui l'iniziativa ha potuto contare sul supporto della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali orientate, appunto, alla promozione del mondo vitivinicolo trentino (#trentinowinefest).

Numerosi gli agricoltori in lizza, **per un totale di oltre 216mila metri quadrati di vigneti, giudicati sotto il profilo agronomico, sanitario ed estetico/qualitativo da una giuria di qualità**, presieduta dal **Professor Attilio Scienza**, Docente di Viticoltura alla Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, e composta dal giornalista Nereo Pederzoli, da Francesco Ribolli, Duilio Porro e Marco Stefanini della **Fondazione Edmund Mach** - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dal Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino di Trento Enzo Merz, da Carlo Rossi - che, nel 2001, ha tenuto a battesimo il concorso in qualità di Sindaco di Isera -, da **Franco Nicolodi e Paolo Benvenuti**, **rispettivamente coordinatore regionale e direttore dell'Associazione Italiana Città del Vino**.

I tecnici della Fondazione Mach hanno analizzato i vigneti da primavera a fine agosto, prendendo in considerazione l'andamento della vegetazione, la sanità fitopatologica del vigneto, la maturazione e l'equilibrio vegeeto-produttivo delle viti. Dalle considerazioni emerse, è stato definito il gruppo dei dieci finalisti all'interno della quale la giuria decreterà i primi tre classificati. Il primo riceverà un assegno da 1.500 euro, il secondo da 1.000 euro e il terzo da 500 euro.

*"Lo stato di sanità delle uve era buono anche se quest'anno, viste le particolari condizioni climatiche, il Marzemino ha anticipato la maturazione - ha commentato Attilio Scienza - Un'annata segnata prima da freddo e grandine e poi da siccità che non ha reso facile presentare un vigneto in ordine e in cui, più che in altre occasioni, sono state fondamentali la mano e l'esperienza del viticoltore".*

## ULTIME NEWS INSERITE

### 'La bellezza dei paesaggi produttivi'

2017-10-31 12:27:46



Si terrà giovedì 2 novembre p.v., presso l'aula 10V del Castello del Valentino in Viale

Mattiolli 39 a Torino, il qua ...

[continua »](#)

### Sostenibilità e cisgenesi a La Vigna Eccellente

2017-10-31 11:25:16



"Se dobbiamo pensare a quale aspetto sarà importante per la viticoltura nei prossimi anni, non c'è dubbio che ...

[continua »](#)

### Enoregioni italiane: Colli Perugini

2017-10-31 08:37:59



Prosegue la nostra panoramica delle 92 enoregioni italiane. Nella Regione Umbria è possibile individuare tre enoregioni: ...

[continua »](#)

La premiazione, in programma alle ore 16.00 presso la Sala della Cooperazione di Isera, sarà inoltre occasione per presentare **"La Vigna Antica", libro a metà strada tra saggio e romanzo, scritto da Leonardo Franchini e Attilio Scienza, con un intero capitolo dedicato al Marzemino** e che offrirà interessanti spunti per discutere di sostenibilità, ricerca genetica e prospettive per il futuro di questo vitigno.

A supporto dell'evento, nel corso dell'intero weekend, il Comune di Isera sarà cornice di **"La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera", una serie di iniziative dedicate a winelovers e appassionati:** wine tasting, enotour in vigneto, eventi in cantina, menù a tema e spettacoli itineranti ispirati alla storia del vino principe della Vallagarina.

La manifestazione avrà luogo grazie al supporto di numerosi partner istituzionali e privati: APT Rovereto e Vallagarina, Montura, Cassa Rurale Vallagarina, Slow Food Vallagarina Alto Garda e operatori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Azienda Agricola Conti Bossi Fedrigotti, Azienda Agricola de Tarczal, Spagnoli Vini, Casa del Vino della Vallagarina, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno e **fa parte della rassegna "DiVin Ottobre - L'autunno colora la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino"**, kermesse di iniziative enogastronomiche che avranno luogo durante tutti i weekend di ottobre.

*Info: [vistrovereto.it/vivi/eventi/la-vigna-eccellente](http://vistrovereto.it/vivi/eventi/la-vigna-eccellente) - #lavignaexcellente - #trentinowinefest*

#### **Marzemino**

Il vitigno Marzemino rappresenta una delle varietà più interessanti della vitivinicoltura trentina. Giunto in queste terre quando Venezia dominava i commerci in tutto l'Adriatico, è proprio in Vallagarina che, grazie ad un ambiente ideale e ad un clima subcontinentale, è cresciuto fino a diventare il grande vino di oggi. In particolare è nella zona di Isera e dei Ziresi che riesce ad esprimersi al meglio: è proprio qui che nasce infatti il Trentino D.O.C. Superiore Marzemino, un vino che risponde a standard qualitativi ancora superiori rispetto a quelli del Trentino D.O.C. Assunto ad autoctono della terra trentina, è la terza varietà a bacca nera più prodotta sul territorio provinciale, con 30mila quintali annui (dati vendemmia 2016-Consortio Vini del Trentino). Di colore rosso rubino, scuro con tonalità violacee, presenta aromi e fragranze di frutti di bosco con sfumature floreali di viola mammola, frammisti a note leggermente speziate e vagamente balsamiche.