

ISERA PREMIA LA VIGNA ECCELLENTE



Isera premia la Vigna Eccellente. Questa volta a salire sul palco dei vincitori non sono i vini, bensì le vigne; anzi, per essere più precisi, i loro custodi, i viticoltori, unico caso del genere in Europa. Questo prevede il premio La Vigna Eccellente, istituito dal Comune di Isera, Città del Vino trentina che ogni anno, dal 2001, premia i viticoltori che hanno dimostrato maggiore cura delle loro vigne.

Domenica 29 ottobre si è svolta a Isera la premiazione dei tre viticoltori: **Stefano Berti (3° premio)**, **Giuliano Marzadro (2° premio)** e **Marco Tonini (1° premio)**, al termine di un fine settimana, l'ultimo weekend di ottobre, dedicato a decantare le doti dell'eccellente **Marzemino**, il vitigno simbolo della Vallagarina, citato addirittura nel "Don Giovanni" di Mozart. Al centro dell'attenzione il Marzemino, pregiato vitigno nato in Georgia più o meno cinque secoli fa e celebrato persino da un film, un documentario dal titolo "Archevitis".

IL 3° PREMIO è stato assegnato al viticoltore STEFANO BERTI con la seguente motivazione: "E' da tutti conosciuto come un dogma molto importante: i vini di grande qualità si ottengono da vigne vecchie. Non è però un'impresa facile per il viticoltore mantenere nelle migliori condizioni vegeto-produttive vigneti datati. I vecchi impianti presentano, solitamente, un numero ridotto di ceppi ad ettaro. Concorrono poi nel tempo a falcidiare il numero e la produttività, malattie come il Mal dell'esca, le virosi. A queste patologie il Marzemino è molto soggetto. Il vigneto individuato è da considerarsi un bel esempio di un'attenta gestione mirante a salvaguardarne nel tempo l'integrità. Il vigneto è sito a Marano d'Isera in località Sparaver di mq.2000."

2° PREMIO al signor GIULIANO MARZADRO: Non c'è attività umana che non sia soggetta ad innovazioni. E' così anche per la viticoltura. L'introduzione negli areali viticoli trentini, avvenuta in questi ultimi decenni, di sistemi di allevamento a filare ha costituito una importante novità. Il viticoltore ha dovuto confrontarsi, nella esecuzione delle pratiche agronomiche, con modalità e tempistiche molto diverse rispetto alla pergola. Non sempre ciò è facile. Il vigneto individuato è situato a Marano d'Isera rappresenta, per le premesse indicate, un esempio di un'efficace ed attenta conduzione agronomica mirata alla produzione di uve di qualità."

1° PREMIO, infine, a MARCO TONINI: "Se dobbiamo pensare a quale aspetto, sarà importante per la viticoltura nei prossimi anni, non c'è dubbio che un ruolo decisivo è dato dalla sostenibilità. L'attenzione dei consumatori per questo aspetto è sempre più marcata. La coltivazione biologica del vigneto ne è sicuramente la modalità privilegiata. Per il viticoltore tale scelta è molto impegnativa, poiché deve porre particolare attenzione nel seguire l'evoluzione vegeto-produttiva del vigneto, nella esecuzione delle pratiche agronomiche ed in particolare della difesa antiparassitaria. Il vigneto individuato si distingue inoltre per un equilibrato rapporto vegeto-produttivo. Per questi aspetti importanti il primo premio va al vigneto sito in località Penin di mq.3061". La festa di Isera si è conclusa con la degustazione, in Piazza Belvedere, di Polenza conza e Marzemino.

INFO: APT Rovereto e Vallagarina, Piazza Rosmini, 16. T. 0464 430363
info@visitrovereto.it - www.visitrovereto.it

ULTIME NEWS INSERITE

I Master in Governance dei servizi ecosistemici e del Pes per lo sviluppo economico delle aree interne

2017-11-06 09:48:24



L'Università degli Studi del Molise, il Centro di Ricerca per le Aree Interne e gli Appennini

(Aria), con il patrocinio ...

[continua »](#)

A Riccardo Cotarella la cittadinanza onoraria di Guardia Sanframondi

2017-11-06 08:43:35



Con il parere favorevole dell'intera giunta comunale di Guardia

Sanframondi è stata conferita la cittadinanza onoraria ...

[continua »](#)

Enoregioni italiane: Orvietano e Colli Amerini

2017-11-06 08:14:53



Prosegue la nostra panoramica delle 92 enoregioni italiane. Nella

[continua »](#)

è possibile individuare tre enoregioni: ...

[continua »](#)