

tu sei qui: [home](#) > [notizie](#) > marco tonini si aggiudica il primo premio della XVI edizione de la vigna eccellente

## Marco Tonini si aggiudica il primo Premio della XVI edizione de La Vigna Eccellente

G+ Tweet Mi piace 1

**La premiazione, svoltasi in Sala della Cooperazione a Isera alla presenza di moltissimi agricoltori, chiude una tre giorni dedicata alla valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze**

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, di **3.061 mq e sito in località Penin**, si distingue inoltre per un **equilibrato rapporto vegeto-produttivo**. Questa la motivazione della giuria - presieduta dal Professor Attilio Scienza e composta da Paolo Benvenuti, Enzo Merz, Franco Nicolodi, Nereo Pederzoli, Duilio Porro, Francesco Ribolli, Carlo Rossi, Marco Stefanini - per il conferimento del primo premio del concorso **La Vigna Eccellente**. Ed è subito Isera a Marco Tonini.



I vincitori: da sinistra a destra, Stefano Berti, Marco Tonini e Giuliano Marzadro

Giuliano Marzadro si è invece guadagnato il **secondo posto** poiché il suo vigneto sito a **Marano di Isera** - dove sono stati introdotti i sistemi di **allevamento a filare**, che comportano esecuzione di pratiche agronomiche con modalità e tempistiche molto diverse rispetto alla pergola - rappresenta un **esempio efficace di attenta conduzione agronomica mirata alla produzione di uve di qualità**. Stefano Berti, al terzo posto, con il suo vigneto di **2.000 mq in località Sparaver** a Marano di Isera, si è invece distinto per l'attenta gestione mirata a **salvaguardarne nel tempo l'integrità di un vigneto datato**, mantenendolo nelle migliori condizioni vegeto-produttive.

Una premiazione molto sentita, che ha visto una **Sala della Cooperazione** davvero **gremita**, per un concorso che rappresenta un **unicum a livello europeo**. "Dopo un anno di pausa - ha dichiarato la **Sindaca di Isera Enrica Rigotti** - abbiamo voluto rilanciare questo premio partendo dalla considerazione che la vigna non è solo agricoltura ma è anche **paesaggio, turismo, produzioni tipiche, occasione di confronto, arte e cultura**. Per questo, il **fine settimana** è stato arricchito da **enotur, spettacoli teatrali, wine tasting, eventi in cantina, menù a tema, mostre, proiezioni di documentari**, oltre al convegno di **Michèle Dallapiccola** sulle prospettive e l'innovazione per l'agricoltura in Trentino. Un ricco programma ideato all'interno del tavolo sul turismo istituito dal consiglio comunale con il coinvolgimento di diverse realtà territoriali e con il supporto di **Strada del Vino** e dei **Sapori del Trentino**, nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali, **APT Rovereto e Vallagarina e Associazione Città del Vino**. Il messaggio che vogliamo dare - ha concluso - è che **mantenendo le proprie specificità ma facendo rete dentro e fuori dal territorio si raggiungono gli obiettivi**".

Una visione condivisa dal **Senatore Franco Panizza**, che ha fatto un **pauso all'originalità dell'idea** sottolineando come sia importante per un territorio caratterizzarsi senza isolarsi, puntando sulle risorse che lo contraddistinguono, lavorando su qualità ed eccellenza e facendo sistema per essere competitivi sia a livello locale che non.

Complimenti anche da **Paolo Benvenuti**, **Direttore dell'Associazione Italiana Città del Vino**, che ha sottolineato come la viticoltura di eccellenza in Italia sia prodotta soprattutto dalle piccole comunità, come Isera, e come sia fondamentale investire su questa ricchezza se vogliamo diventare davvero il primo Paese enoturistico al mondo.

Tra le novità di questa edizione, oltre al ricco weekend di iniziative collaterali, l'**istituzione di un premio letterario dedicato alla memoria di Francesco Graziola**, storico membro della giuria, che è stato consegnato a **Leonardo Franchini**, autore del libro **La Vigna Antica**. Un romanzo di **scienza-verità** che ha il merito di colmare il vuoto di comunicazione che si è venuto a creare tra il mondo della ricerca e il consumatore, approfondendo la tematica della genetica nella viticoltura degli ultimi 150 anni attraverso la potente arma dello storytelling.

Del resto, come ha spiegato il **Professor Attilio Scienza**, il concorso è ormai maturo per fare un salto di qualità e darsi nuovi obiettivi. Oltre a continuare a premiare il vigneto più curato, infatti, ha la possibilità di **fare leva sulla propria notorietà e diventare un altoparlante per discutere di grandi temi legati al futuro della viticoltura**. *In primis*, le tecniche moderne di **genoma editing e di cisgenesi** che ci consentono di affrontare **malattie della vite e cambiamenti climatici senza ricorrere alla chimica** e accelerando i tempi della genetica classica. Un tema che vive l'ostacolo dell'**accettazione antropologica** e che, per questo, **richiede di essere supportato da una corretta narrazione** che possa esorcizzare la paura attraverso la spiegazione dei suoi meccanismi. "L'**augurio** - ha chiarito - è che attraverso lo studio del **DNA**, la **Fondazione Mach** sia in grado di creare un **Marzemino resistente senza modificare nessun carattere**, come avviene con gli incroci, ma aggiungendo solo quei geni che possono dare la resistenza. Geni non trasgenici, ovvero provenienti da funghi e batteri, ma **cisgeneci**, ovvero che vengono dalla stessa specie, dalla stessa famiglia".

La manifestazione è stata possibile grazie al supporto di numerosi partner istituzionali e privati: **Provincia Autonoma di Trento - Assessorato al turismo e all'agricoltura, Comunità della Vallagarina, APT Rovereto e Vallagarina, Cassa Rurale Vallagarina, BIM dell'Adige, Montura, Slow Food Vallagarina - Alto Garda, Koinè e operatori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Azienda Agricola Conti Bossi Fedrigotti, Cantina de Tarozal, Cantina Spagnoli, Casa del Vino della Vallagarina, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno, Caseificio Sociale di Sabbionara, Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano ed ha fatto parte della rassegna "DiVin Ottobre - L'autunno colora la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino", kermesse di iniziative enogastronomiche che hanno avuto luogo durante tutti i weekend di ottobre.**

### Tag Cloud

Notizie  
Primo piano  
bolgheri  
degustazioni  
gastroviaggiando

