

## XVI edizione del concorso “La Vigna Eccellente”

Appuntamenti, Ultime



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 Vallogarina, in provincia di Trento** – nota 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 Vallogarina** – 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 orientato, 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 vegeto-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”.*

Cerca

### Ricerca per Tag

- Appuntamenti
- Armenia
- Austria
- Comunicati Stampa
- Dicono di noi
- Francia
- Georgia
- Greca
- I paesaggi vitati
- Italia
- I vigneti a piede franco
- Le vie del vino
- Le vigne in città
- Libri e Guide
- Macedonia
- Musei e biblioteche
- Portogallo
- Senza categoria
- Spagna
- Svizzera
- Tunisia
- Ucraina
- Ultime
- Ungheria
- Videogallery
- Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte
- Vino e Chiesa
- Viti e vigneti storici

### Approfondimenti

- Le vie del vino
- Vino e Chiesa
- I paesaggi vitati
- I vigneti a piede franco
- Le vigne in città
- Viti e vigneti storici
- Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

### Mediateca

- Photogallery
- Videogallery
- Libri e Guide
- Vitigni
- Musei e Biblioteche
- Link Utili

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, Mantura, 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 Tarzoal, 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: [visitrovereto.it/vivi/evanti/la-vigna-eccellente](http://visitrovereto.it/vivi/evanti/la-vigna-eccellente) – [#lavignaeccellente](https://twitter.com/lavignaeccellente) – [#trentinowinefest](https://twitter.com/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.