

LOG IN

Nome utente o EMail

Password

Social connect:



Ricordami

[Registrati](#) | [Password dimenticata](#)

ARCHIVIO

selezione mese

TEMI

Selezione una categoria

VOX POPULI



Raffaele Fischetti on  
**UNA PROPOSTA: IL  
SEMINARIO LETRARI**  
a disposizione



Ornella Martellato on  
**È ROBERTO ANESI IL  
MIGLIOR SOMMELIER  
AIS D'ITALIA**

Bellissima prova, bravo Roberto



Trentino Wine on IL



COMUNICATI STAMPA

## LA BELLEZZA DELLA VIGNA D'ISERA

Da [Ginevra Mancuso](#)

🕒 ottobre 13, 2017 📍 [isera](#), [marzemino](#)

*Cosa accade quando invece di concentrarsi sul lavoro di cantina si osserva quanto avviene tra i filari nel corso di tutta la coltivazione di un vigneto? Si scopre un mondo fatto di fatica e di passione, di confronto quotidiano con la natura e di esperienza maturata anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia. Un mondo che merita di essere raccontato e premiato.*

**Isera (TN), 13 ottobre 2017** – 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 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 orientato, appunto, alla promozione del mondo vitivinicolo trentino ([#trentinowinefest](#)).



VINO TRENTINO  
DELLE GUIDE (2018)

secondo me ci possono stare a fianco delle corone.



Angelo Carrillo on IL  
VINO TRENTINO  
DELLE GUIDE (2018)  
Le Golden star

premlano i vini finalisti.



Trentino Wine on IL  
VINO TRENTINO  
DELLE GUIDE (2018)  
perchè secondo te

non dovevano essere contate?



Angelo Carrillo on IL  
VINO TRENTINO  
DELLE GUIDE (2018)  
No ho capito come

mai con Vinibuoni avete contato

anche le goldenstar?



Giuliano on IL VINO  
DA DUE EURO E I  
CATTIVI MAESTRI No  
hai ragione.



Tiziano Bianchi on IL  
VINO DA DUE EURO  
E I CATTIVI MAESTRI  
SEI AUTORIZZATO A

PUBBLICARAE INTEGRALMENTE UN  
ARTICOLO COPERTO DA COPY?



Tiziano Bianchi on IL  
VINO DA DUE EURO  
E I CATTIVI MAESTRI  
Sei autorizzato a

pubblicare integralmente un  
articolo coperto da copy?

**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 vege-to-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”.*

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, Spagnolli 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.*

Per maggiori informazioni visitare: [visitrovereto.it/vivi/eventi/la-vigna-eccellente](http://visitrovereto.it/vivi/eventi/la-vigna-eccellente).

#lavignaeccellente #trentinowinefest