

HOME PAGE



COPERTINA

ASSAGGI

OLD FARTS

MINIMA MORALIA

NOTE STAMPA

#TERRITORIOCHERESISTE

CONTATTI

AUTORI



Ricerca

LOG IN

Username o E-mail

Password

Social connect:



Ricordami

[Log In](#)

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

ARCHIVIO

Seleziona mese

L'EUROPA APRE AI
VIGNAIOLI Trentino Wine Non fare
l'asino, qualora la noce moscata in
Italia facesse decine di migliaia di
morti ogni anno sarebbe n



Trentino Wine on
ETICHETTE
NUTRIZIONALI,
L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI e sulla noce moscata
faremo scrivere..che è un
potentissimo allucinogeno....quello
preferito dalle casalinghe depresse..



Alessandro Sbarbada
on ETICHETTE
NUTRIZIONALI,
L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI I produttori italiani che
esportano (non sono pochi) già
differenziano le etichette, perché in
molti paesi le avvertenze



COMUNICATI STAMPA

LA VIGNA DI ISERA, LA VIGNA CHE RESISTE

Da [Ginevra Mancuso](#)

ottobre 23, 2017 [isera](#) [0](#)

Per la XVI edizione del concorso volto a premiare il vigneto più curato, presentata oggi in conferenza stampa a Palazzo Roccabruna, il Comune di Isera, con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali, ha voluto portare l'evento per le [...]

[Continua a leggere >](#)

COMUNICATI STAMPA

ETICHETTE NUTRIZIONALI, L'EUROPA APRE AI VIGNAIOLI

Da [Tiziano Bianchi](#)

ottobre 23, 2017 [CEVI](#), [ETICHETTATURA](#), [fivi](#)

[8](#)

La Commissione Europea lascia aperto uno spiraglio per i piccoli produttori nei confronti dell'etichettatura nutrizionale del vino. È questo quanto emerso dall'audizione pubblica del 18 ottobre a Bruxelles organizzata dai due parlamentari europei Renate Sommer e Herbert Dorfmann sul tema dell'etichettatura delle bevande alcoliche, in cui Alexandra Nikolakopoulou ha dichiarato [...]

APPROFONDIMENTO

[COPERTINA](#)[ASSAGGI](#)[OLD FARTS](#)[MINIMA MORALIA](#)[NOTE STAMPA](#)[#TERRITORIOCHERESISTE](#)[CONTATTI](#)[AUTORI](#)[HOME](#) > [COMUNICATI STAMPA](#) > [LA VIGNA DI ISERA, LA VIGNA CHE RESISTE](#)

LOG IN

Username o E-mail

Password

Social connect:

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

ARCHIVIO

Seleziona mese

TEMI

Seleziona una categoria

VOX POPULI



Trentino Wine on

ETICHETTE

NUTRIZIONALI,

L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI Alessandro Sbarbada ora vado a tagliare da un'altra parte. e ti consiglio di fare la medesima cosa. (comunque capisco che



Alessandro Sbarbada

on ETICHETTE

NUTRIZIONALI,

L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI I produttori di vino Italiani



COMUNICATI STAMPA

LA VIGNA DI ISERA, LA VIGNA CHE RESISTE

Da [Ginevra Mancuso](#)ottobre 23, 2017 [isera](#)

Per la XVI edizione del concorso volto a premiare il vigneto più curato, presentata oggi in conferenza stampa a Palazzo Roccabruna, il Comune di Isera, con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali, ha voluto portare l'evento per le vie della Città del Vino organizzando una serie di iniziative volte a promuovere a 360 gradi Isera e il prodotto simbolo del territorio, il Marzemino.

"La volontà – ha spiegato Federico Rosina, assessore al turismo del Comune di Isera – è quella di rendere questa kermesse un'attrattiva turistica per tutti coloro che visitano il nostro territorio attraverso iniziative ed esperienze che coinvolgono gli operatori di agricoltura e turismo. Non a caso l'idea è nata proprio nell'ambito di un tavolo sul turismo istituito dal consiglio comunale con l'obiettivo di promuovere le eccellenze di Isera".

Tra i tanti sostenitori, la Provincia Autonoma di Trento. *"La grande importanza di una manifestazione come "La Vigna eccellente" – ha detto l'assessore provinciale all'agricoltura Michele Dallapiccola – è quella di valorizzare ed implementare la riconoscibilità dei marchi autoctoni e delle varietà che sono adatte al clima e alla coltivabilità delle nostre zone. Accanto a questo ragionamento identitario – ha aggiunto Dallapiccola – grazie alle tante manifestazioni enologiche organizzate sul territorio, riusciamo a sviluppare il prodotto non solo dal punto di vista commerciale, ma anche dal punto di vista culturale, con un conseguente ed ulteriore valore legato al turismo. Dobbiamo perciò*

VIGNAIOLI I produttori di vino italiani sanno bene che, quando esportano il loro prodotto negli Stati Uniti, devono scrivere in etichetta



Alessandro Sbarbada
on **ETICHETTE**
NUTRIZIONALI,
L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI

<https://www.youtube.com/watch?v=FXwBlk1-Cqc>



Alessandro Sbarbada
on **ETICHETTE** **NUTRIZIONALI**
L'EUROPA APRE AI



<http://www.spotandwin.com/20932/birra-peroni-nuova-etichetta-il-consumo-responsabile.html>



Alessandro Sbarbada
on **ETICHETTE**
NUTRIZIONALI,
L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI Trentino Wine Non fare l'asino, qualora la noce moscata in Italia facesse decine di migliaia di morti ogni anno sarebbe n



Trentino Wine on **ETICHETTE**
NUTRIZIONALI,
L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI e sulla noce moscata faremo scrivere...che è un potentissimo allucinogeno....quello

preferito dalle casalinghe depress...



Alessandro Sbarbada
on **ETICHETTE**
NUTRIZIONALI,
L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI I produttori italiani che esportano (non sono pochi) già differenziano le etichette, perché in molti paesi le avvertenze



Alessandro Sbarbada
on **ETICHETTE**
NUTRIZIONALI,
L'EUROPA APRE AI

VIGNAIOLI Quello che per i produttori è uno spiraglio di speranza, per i consumatori e la loro salute è un pericolo. In realtà il r

ragionare su come captare i sei milioni di ospiti che ogni anno visitano il Trentino, tenendo conto anche degli investimenti a 6 zeri che la Provincia mette in campo per la promozione. Questa è la vera sfida su cui confrontarci".

E sarà proprio Michele Dallapiccola ad inaugurare la manifestazione con il convegno **"Agricoltura e Trentino: prospettive e innovazione"**, in programma **venerdì 27 ottobre, alle ore 17.00, presso la Cantina di Isera**, a cui seguirà, **alle ore 19.00, una speciale degustazione di lumache e Marzemino** e, **alle ore 20.30, presso la Locanda delle Tre Chiavi, "La Georgia in tavola"**, viaggio culinario alle origini del Marzemino.

"Abbiamo subito creduto a questo progetto – ha affermato Francesco Antonioli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – poiché rappresenta un'occasione di promozione importante non solo per la Vallagarina ma, in generale, per tutto il Trentino. Per questo, vogliamo contribuire a rendere quest'evento un punto di riferimento per il Marzemino, vitigno autoctono testimonial del nostro territorio".

Tornando al programma, **sabato 28 ottobre** appuntamento **dalle 10.00 alle ore 13.00** presso l'Azienda Agricola **Conti Bossi Fedrigotti**, a Maso Fojaneghe, per una **passeggiata didattica nei vigneti storici della tenuta con degustazione finale**. **Dalle ore 15.00 alle ore 19.00**, sono invece previsti i **wine tasting presso Palazzo de Probizer**, con banchi di **assaggio di 24 Marzemino del Trentino**, messi a disposizione da **17 cantine**, e di una **selezione di 10 vini in anfora**, per richiamare le tradizioni georgiane, dove si faceva riposare il vino nelle anfore interrato, come illustrerà il **documentario Archevitis** di Nereo Pederzoli, proiettato a ciclo continuo nella sala. In abbinamento alle degustazioni, assaggi di prodotti del territorio proposti da Panificio Moderno, Caseificio Sociale di Sabbionara e Azienda Agricola Biologica Debiasi Stefano.

Alle ore 15.00 e alle ore 17.00, presso l'Aula Gialla dell'ex Scuola Elementare, sono in programma **"Fai il tuo Canederlo"** e **"I prodotti trentini incontrano...Isera con Dina la Contadina"**, laboratori gratuiti rivolti ai più piccoli a cura di Slow Food e Stefania De Carli e, **in contemporanea, le performance di teatro itinerante "Sapere di vino o Che Sapore di vino"**, a cura della **compagnia Koinè**: un **percorso a tappe** lungo alcuni punti simbolici del borgo che diventeranno inedito palcoscenico di episodi dedicati alla storia del Marzemino.

A completare il pomeriggio, **due appuntamenti in cantina: "Birra, Grappa e Marzemino"**, **dalle 15.00 alle 19.00 presso la Cantina de Tarczal**, che proporrà degustazione di birra di Klanbarrique e grappa di Marzemino della Distilleria

Marzadro, durante la quale i visitatori potranno ammirare le sculture dell'artista Walter Salin, e **"Castagne e Marzemino"**, **dalle 18.00 alle 20.00 presso la Cantina Spagnolli** dove verranno esposte le sculture dell'artista Claudio Passamani.

Conclusione della giornata presso la **Casa del Vino della Vallagarina**, dove **alle 20.30** è in programma la **cena "Il Marzemino nel piatto"**, realizzata dagli studenti di Rovereto dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero Rovereto Levico Terme.

La giornata di domenica, oltre ai **wine tasting, dalle 10.00 alle 13.00 a Palazzo de Probizer**, prevede l'attesissima **premiazione del concorso La Vigna Eccellente**, prevista **alle 16.00 presso la Sala della Cooperazione di Isera**, dove verranno annunciati i vincitori, che sono stati giudicati sotto il profilo agronomico, sanitario ed estetico/qualitativo da una **giuria di qualità, presieduta dal professor Attilio Scienza**. *"Un'occasione – ha segnalato il professor Scienza – che non si deve limitare a valorizzare un vigneto, e quindi l'amore di un viticoltore, ma che può diventare preziosa cassa di risonanza per parlare di temi importanti per il mondo dell'agricoltura, come gli studi della genetica su resistenze e tolleranze".*



Vincenzo Monteleone
on DENOMINAZIONI
MESSE A PECORA
che classe...



Edoardo de Abboni
on CIAO NELLO. CIAO
MAESTRO Non è una
speranza, è una

certezza!



Pina Vulpiani on CIAO
NELLO. CIAO
MAESTRO Mi dispiace
Lucia... 😞



mauro baldessari on
CIAO NELLO. CIAO
MAESTRO Resto
basito. L'ho sentito

telefonicamente poche settimane fa,
con la sua solita grinta e voglia di
futuro.... Se ne va u



Lucia Letrari on CIAO
NELLO. CIAO
MAESTRO spero,
spero davvero



Stefano Ferroni on
CIAO NELLO. CIAO
MAESTRO Un

L'appuntamento sarà occasione per presentare un'iniziativa fortemente voluta dai giurati. "Visto che l'agricoltura è anche cultura – ha specificato il **vicesindaco di Isera Franco Nicolodi** – abbiamo voluto arricchire il programma con la **prima edizione del premio letterario dedicato a Francesco Graziola**, membro storico della commissione, in qualità di rappresentante della Cassa Rurale di Isera, e grande amante della cultura e storia locali, venuto a mancare a novembre 2016. Un riconoscimento – ha aggiunto – volto a premiare chi valorizza il mondo del vino attraverso la scrittura".

A chiudere la tre giorni, un momento di festa, organizzato dalla Cantina di Isera, con "Polenta conza e Marzemino", alle ore 18.00 presso Piazzale Belvedere.

"Questo evento ci consente di promuovere delle certezze sul territorio, come il Marzemino di Isera e il lavoro dei viticoltori – ha concluso **Giulio Prosser, presidente dell'APT Rovereto Vallagarina** – in un periodo, dal punto di vista turistico, favorevole, al termine di un'estate molto buona e in attesa della stagione invernale con le sue attrattive. La Vigna Eccellente può diventare uno di quegli appuntamenti in grado di far crescere la Vallagarina nei prossimi anni".

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

Per maggiori informazioni visitare: visitrovereto.it/vivi/eventi/la-vigna-eccellente.

#lavignaexcellente #trentinowinefest