

## HOME PAGE



TRENTO 2018  
il FESTIVAL  
dello SPORT

SCOPRI DI PIÙ >



**FACCIAMO RIPARTIRE IL TRENTINO**  
#NEVOGLIAMOPARLARE  
**FRANCESCA GEROSA**  
CON FUGATTI FRATELLI d'ITALIA  
MAURIZIO FUGATTI PRESIDENTE

Scopri l'APP

Disponibile su  
App Store

DISPONIBILE SU  
Google Play

Casse Rurali Trentine

le Banche della comunità

Farmacie di turno TN



FUTURA 2018  
CON PAOLO GHEZZI

**L'Adigetto.it** *Quotidiano online*

**Cembra, «Caneve aperte»: il percorso caneve dopo caneve**  
Ad ogni tappa, in degustazione una specialità gastronomica abbinata ad una proposta beverage del territorio – Attesi fino a 1.000 visitatori

Farmacie di turno BZ

elezioni 21 ottobre 2018  
**ugorossi**  
presidente



da 70 anni il simbolo della vera Autonomia

Meteo Trentino



APERTI ANCHE LA DOMENICA MATTINA



«ASVEL avversaria con talento, esperienza e campo caldo»  
Vigilia del Round 2 di EuroCup, Mezzanotte: «In Francia con voglia di espugnare un campo difficile ma anche per proseguire il nostro processo di crescita»

Meteo Alto Adige

IL TUO VETERINARIO A TRENTO  
*la nostra professionalità al servizio degli animali*





Formaggi Italiani... Genuini

Film a Bolzano

PER LA TUA PUBBLICITÀ



www.tandempubblicita.it

Film in Trentino



**La Vigna Eccellente**  
Presentato oggi in conferenza il programma della manifestazione nata per premiare il miglior vigneto di Marzemino



Pagine Gialle



Stampa digitale on-line



**L'ISTAT sulla povertà in Italia, quella assoluta e quella relativa**  
In Italia nel 2017 si stimano in povertà assoluta 5 milioni e 58mila individui – La povertà relativa riguarda 9 milioni 368mila individui

Pagine Bianche

Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE,...

# APPROFONDIMENTO

**L'Adigetto.it**  
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

DISPONIBILE SU **Google Play**

Home | Interno | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia e Finanza | Festival Economia | Miss | Saperi | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi

Archivio arte e cultura

Cerca | Ricerca avanzata

Home | Saperi | **Vino Trentino** | Dal 12 ottobre al via «La Vigna Eccellente...ed è subito Isera»

## Dal 12 ottobre al via «La Vigna Eccellente...ed è subito Isera»

08/10/2018

Presentato oggi in conferenza il programma della manifestazione nata per premiare il miglior vigneto di Marzemino



Mancano ormai pochissimi giorni alla nuova edizione de «La Vigna Eccellente...ed è subito Isera», manifestazione organizzata dal Comune di Isera, Città del Vino, con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

«Una tre giorni, in programma da venerdì 12 a domenica 14 ottobre a Isera, che – ha dichiarato in conferenza stampa Federico Rosina, Assessore del Comune di Isera – ha l'obiettivo di generare esperienze intorno al mondo del Marzemino e che si preannuncia essere davvero ricca, tra spettacoli, degustazioni, laboratori per grandi e bambini, cene a tema e speciali menù serviti nelle corti aperte allestite nel centro storico.»

«Un evento unico a livello nazionale – ha commentato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – che, come dimostra la sua storia lunga 17 anni, rappresenta una scommessa vinta.

«Un appuntamento – ha proseguito – che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali proprio per la qualità della proposta, che spazia da momenti tecnici a momenti di intrattenimento artistico-culturale e che soddisfa vari target, dagli esperti di vino ai winelovers, oltre ad avere importanti ripercussioni nella promozione territoriale.»

Un punto di vista condiviso anche dall'APT Rovereto e Vallagarina, rappresentata in conferenza stampa dal direttore Federico Milan, che ha definito l'evento eccellente, in quanto in grado di «coniugare enoturismo e cultura, due dei cluster di riferimento nella promozione del territorio trentino».

L'inaugurazione è in programma alle 18.00 di venerdì sera, presso il cortile esterno della Casa del Vino della Vallagarina, dove si terrà un saluto delle autorità e l'apertura a cura de «Il Quadro del Diritto».

Seguirà, alle ore 18.30, l'anteprima di «Sapere di vino o Che sapore di vino», spettacolo messo in scena dalla famosa compagnia teatrale Koiné con l'obiettivo di raccontare le origini e la storia del Marzemino.

La Gazzetta dello Sport | **TRENTINO**

TRENTINO 2018  
**il FESTIVAL dello SPORT**  
11.12.13.14. OTTOBRE  
**il RECORD**  
prima edizione

Farmacie di turno TN

**FUTURA 2018**  
CON PAOLO GHEZZI

Meteo Trentino

**APERTI ANCHE LA DOMENICA MATTINA**

Stasera in TV

**Monti Trentini**  
dal 1922

**Formaggi Italiani... Genuini**

Film in Trentino

Invia ad un amico  
Versione stampabile  
Versione solo testo

**PREPAGATE**  
L'APP PER LA TUA PREPAGATA

Farmacie di turno BZ

elezioni 21 ottobre 2018  
**ugorossi**  
presidente

**PATT**

Meteo Alto Adige

IL TUO VETERINARIO A TRENTO  
Da molta professionalità al servizio degli animali.

**TRENTOVET**

Film a Bolzano

**PER LA TUA PUBBLICITÀ**




WINPIX.it




Stampa digitale on-line

Atelier



Anna Gaddo





In contemporanea all'avvio della manifestazione, fino alle ore 21.00, si apriranno inoltre le sale di Palazzo de Probizer per i wine tasting dei Marzemino del Trentino, proposti in abbinamento alle specialità del Panificio Moderno. Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola De Tarczal, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola Martinelli, Azienda Agricola Maso Salengo, Azienda Agricola Simoncelli, Cantina di Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cavit, Marco Tonini Viticoltore in Isera, Spagnolli Vini, Vivallis. Presenti anche alcuni produttori.



MAS  
DE LA  
FAM

LOCANDA 2CAMINI

A chiudere le iniziative della prima giornata, la curiosa cena a tema «La Georgia in Tavola» presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera: un viaggio culinario alle origini del Marzemino con specialità prettamente caucasiche, come kinkali (ravioloni di carne), lobia (zuppa di fagioli e spezie), khachapuri (focaccia al formaggio), puri (pane georgiano), badrigani (melanzane con noci e melograno), mtsvadi (spiedini di carne), soko kecce (funghi ripieni di formaggio), chashushuli (stufato georgiano) e la tipica insalata georgiana, con un finale a scelta tra budino di succo d'uva o gelato al Marzemino, accompagnati da grappa Marzadro affinata in anfora. (Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 423721 o scrivere a info@locandadelletrechiavi.it).

Sabato sera si parte invece alle 17.00 con i laboratori presso Piazza Belvedere: «Dina la Contadina e la magia del Latte», tenuto da Stefania De Carli e dedicato ai più piccoli e, a seguire, «Fai il tuo canederlo», a cura di Slow Food Vallagarina, aperto a grandi e bambini. Dalle 18.00 alle 21.00 si svolgeranno i wine tasting di Marzemino del Trentino a Palazzo de Probizer, mentre dalle 18.00 alle 24.00 si apriranno le corti del centro, con gestione a cura degli operatori commerciali del Comune e proposta vini esclusiva delle aziende del territorio, ovvero Azienda Agricola De Tarczal, Cantina di Isera, Marco Tonini Viticoltore in Isera e Spagnolli Vini.

E così, vi sarà la corte gestita da Borgo Antico Caffé, che si occuperà dell'antipasto, quella gestita da De Tarczal, con la possibilità di degustare un primo, e quella della Locanda delle Tre Chiavi a cui verranno affidati il secondo e il dolce.

Piatti acquistabili singolarmente o come menù per una vera e propria cena itinerante alla scoperta degli scorci più suggestivi del paese, dove il Marzemino non solo verrà proposto in abbinamento, ma in molti casi sarà anche ingrediente del piatto. Il tutto condito con musica ed eventi di intrattenimento.

Alle ore 19.00 sarà il turno dell'atteso spettacolo itinerante Koiné. Una performance unica nel suo genere che andrà a toccare tre luoghi simbolici del paese, che diventeranno la inedita cornice di altrettanti momenti teatrali: la merenda «Pane e Marzemino», il laboratorio «mani in pasta» e la scena multimediale.

tandem PUBBLICITÀ

www.tandempubblicita.it

Pagine Gialle

CENTRO SERVIZI CULTURALI SANTA CHIARA

Pagine Bianche

Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE  
di Daniela Larentis

PARLIAMONE  
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI  
di Sandra Matuella

PSICHE E DINTORNI  
di Giuseppe Maiolo

DA UNA FOTO UNA

di Maurizio Panizza

LETTERATURA DI GENERE  
di Luciana Grillo

SCENARI  
di Daniele Boranconi

IL VENERDI DI FRANCA MERZ  
di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE  
di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO  
di Davide Brugna

GIOVANI IN AZIONE  
di Astrid Panizza

NELLA BOTTE PICCOLA...  
di Gianni Pasolini

ALLA RICERCA DEL GUSTO  
di Alta ricerca

CAMPI DA GOLF  
di Francesco de Mozzi

PRESENTI  
HIER

CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA  
di Guido de Mozzi

STORIA DELL'AUTONOMIA  
di Mauro Marcantoni

CARTOLINE  
di Bruno Lucchi



Dalle 20.30 alle 21.30, appuntamento dedicato agli enoappassionati, con la degustazione guidata firmata Onav-Sezione di Trento «Il Marzemino in Terraferma al seguito di Venezia», dove verranno messi a confronto Marzemino provenienti da fuori provincia con quelli locali delle zone di elezione di Isera e dei Ziresi (per info e prenotazioni, scrivere a [trento@onav.it](mailto:trento@onav.it)). Infine, dalle 22.00 alle 24.00 protagonista sarà Piazza San Vincenzo, con Castagne e Marzemino di Spagnolli Vini.



Stampa Online



Domenica 14 ottobre sarà invece la giornata dedicata alla XVII edizione del concorso "La Vigna Eccellente", mirato a premiare il miglior vigneto di Marzemino. L'appuntamento, come da tradizione, è in programma alle 16.00 presso la Sala della Cooperazione.



«Ben 33 – ha voluto sottolineare il Vicesindaco del Comune di Isera e Coordinatore regionale dell'Associazione Italiana Città del Vino Franco Nicolodi – gli agricoltori in gara, per oltre 216 mila metri quadrati di vigneto.

«Numeri – ha aggiunto – che aumentano di anno in anno, a dimostrazione del crescente interesse che questa iniziativa riesce a stimolare.

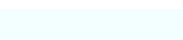
«Senza contare che – ha concluso – rispetto a 17 anni fa rileviamo molti cambiamenti dovuti ad un mutamento culturale che si riflette sull'approccio in campagna, con scelte più sostenibili a vantaggio sia di chi lavora la terra che di chi vive il territorio.»

Osservazioni condivise dal tecnico della Fondazione Edmund Mach Marco Stefanini, membro della commissione di valutazione, che ha evidenziato che «i percorsi che i viticoltori stanno sviluppando sono esempio di valorizzazione e miglioramento delle condizioni di coltivazione e di prodotto», rilevando anche che «la superficie dedicata al Marzemino sta coinvolgendo sempre più le zone più vocate, come quelle con terreni di origine basaltica, e la scelta dei genotipi è orientata a produzioni qualitativamente migliori, sia nella forma di cloni che di selezioni».

I vigneti sono infatti stati giudicati sotto il profilo agronomico, sanitario ed estetico/qualitativo da una giuria di qualità presieduta dal professor Attilio Scienza.

La premiazione sarà anche occasione per conferire il premio letterario in memoria di Francesco Graziola, storico membro della giuria, giunto alla seconda edizione, che premierà il giornalista che con le sue parole meglio avrà saputo raccontare il mondo della viticoltura.

Alle 18.30, gran finale in Piazza San Vincenzo, con polenta concia e Marzemino di Cantina di Isera per tutti.



La manifestazione, che fa parte di DiVin Ottobre, rassegna organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino durante tutti i weekend di ottobre (tastetrentino/divinottobre), sarà inoltre preceduta e accompagnata anche dalla rassegna A tutto Marzemino (tastetrentino.it/atuttomarzemino), in programma fino al 14 ottobre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dalla Valle dei Laghi alla Vallagarina, dalla Valsugana al Lago di Garda, passando per Trento e Rovereto.



Golf



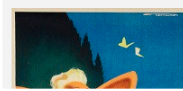
Golf Club Ca' Amata Castelfranco



Golf ando



Con Golser



Dolomiti Golf Cup 2018

Il 18 buche nella natura dell'Alto Adige



0471 615122 Petersberg



Golf Club Folgaria

Venite a trovarci al



0463 832698