



Registrati!

email password accedi

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in Cerca

PUBBLICITÀ



Home > Esperti > Eventi > Vino

TRENTINOWINEFEST, da venerdì 12 ottobre al via la vigna eccellente...ed è subito Isera

◆ Isera (TN) - in varie location
◆ dal 12 ottobre 2018 al 14 ottobre 2018

di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)



Presentato oggi in conferenza stampa presso Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino il programma della manifestazione nata per premiare il miglior vigneto di Marzemino e divenuta poi un evento a tutto tondo per celebrare e conoscere questo specifico vitigno che in Trentino ha trovato il suo terreno di elezione, tanto da essere annoverato tra le eccellenze enologiche provinciali.

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

Vinix.com
acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

[e-mail](#)

[Leggi tutto...](#)

#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.

Archivio

- » **Ottobre 2018**
- » **Settembre 2018**
- » **Agosto 2018**
- » **Luglio 2018**
- » **Giugno 2018**
- » **Maggio 2018**
- » **Aprile 2018**
- » **Marzo 2018**
- » **Febbraio 2018**
- » **Gennaio 2018**
- » **Dicembre 2017**
- » **Novembre 2017**
- » **Ottobre 2017**
- » **Settembre 2017**

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.

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 (ravioli di carne), lobio (zuppa di fagioli e spezie), khachapuri (focaccia al formaggio), puri (pane georgiano), badrigani (melanzane con noci e melograno), mtsvadi (spiedini di carne), soko kecze (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.

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 della zona di elezione di Isera e dei Ziresi (per info e prenotazioni, scrivere a trento@onav.it). Infine, dalle 22.00 alle 24.00 protagonista sarà Piazza San Vincenzo, con Castagne e Marzemino di Spagnolli Vini.

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.it/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.

www.tastetrentino.it/lavignaeccellente

#lavignaeccellente #trentinowinefest

Profilo La Vigna Eccellente... ed è subito Isera

L'evento, organizzato dal Comune di Isera, vede la partecipazione di numerose realtà del territorio ed è possibile grazie al contributo e al supporto di Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, APT Rovereto e Vallagarina, Cassa Rurale Vallagarina, Città del Vino, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina, Slow Food Condotta Vallagarina Alto Garda.

» Agosto 2017
» Luglio 2017
» Giugno 2017
» Maggio 2017
» Aprile 2017
» Marzo 2017
» Febbraio 2017
» Gennaio 2017
» Dicembre 2016
» Novembre 2016
» Ottobre 2016
» Settembre 2016
» Agosto 2016
» Luglio 2016
» Giugno 2016
» Maggio 2016
» Aprile 2016
» Marzo 2016
» Febbraio 2016
» Gennaio 2016
» Dicembre 2015
» Novembre 2015
» Ottobre 2015
» Settembre 2015
» Agosto 2015
» Luglio 2015
» Giugno 2015
» Maggio 2015
» Aprile 2015
» Marzo 2015
» Febbraio 2015
» Gennaio 2015
» Dicembre 2014
» Novembre 2014
» Ottobre 2014
» Settembre 2014
» Agosto 2014
» Luglio 2014
» Giugno 2014
» Maggio 2014
» Aprile 2014
» Marzo 2014
» Febbraio 2014
» Gennaio 2014
» Dicembre 2013
» Novembre 2013
» Ottobre 2013
» Settembre 2013
» Agosto 2013
» Luglio 2013
» Giugno 2013
» Maggio 2013
» Aprile 2013
» Marzo 2013
» Febbraio 2013
» Gennaio 2013
» Dicembre 2012
» Novembre 2012
» Ottobre 2012
» Settembre 2012
» Agosto 2012
» Luglio 2012