

L'Adige 7
social&cult

L'iniziativa. Dal 10 al 13 ottobre tante iniziative dedicate all'antico vitigno

Con "La vigna eccellente" Isera fa festa al Marzemino

Dal 10 al 13 ottobre le **#trentinowinefest**, manifestazioni enologiche che puntano a valorizzare i vitigni "testimonial" del Trentino, fanno tappa nella Città del Vino di Isera per celebrare il suo gioiello: il **Marzemino**.

L'antico vitigno rappresenta infatti il simbolo della Vallagarina dove è arrivato, trovandovi le condizioni ideali per sprigionare le sue doti di gentile eleganza, nel XVI secolo, ultima tappa di un lungo viaggio partito dalle lontane terre dell'Asia Centrale. Dal colore rosso rubino e fragranze di frutti di bosco con note speziate e balsamiche, è uno dei vini più importanti del Trentino.



Isera, la città del Marzemino: appuntamento dal 10 al 13 ottobre

L'occasione è davvero unica: l'incantevole borgo della Destra Adige ospita infatti **La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera**, evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle #trentinowinefest, che in questi ultimi anni ha accompagnato e dato ulteriore risalto all'omonimo concorso nato nel 2001 per premiare il miglior vigneto di Marzemino.

Un'iniziativa unica in Europa, che per una volta non vede in lizza i vini, ma intende valorizzare proprio il lavoro dei viticoltori che, con passione e dedizione infinite, curano ogni giorno i loro filari ottenendo un'uva eccellente e contribuendo a rendere straordinario il paesaggio della valle.

La premiazione della 18ª edizione, fissata per domenica 13 ottobre, segnerà dunque la conclusione di quattro giorni tutti da vivere: una grande festa per i wine&foodlovers e non solo.

Infatti, il fitto calendario propone cene a tema nei ristoranti di Isera, un percorso enogastronomico tra le corti del paese e uno in compagnia dei soci lagarini della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tra le meravigliose sale del settecentesco Palazzo De Probizer, degustazioni a cu-

Quattro giorni tutti da vivere, che si concluderanno con la premiazione dei viticoltori, veri protagonisti dell'evento

ra di Onav e Slow Food e laboratori gastronomici teatralizzati assieme alla ncta compagnia Koinè. Ci sarà anche spazio per assegnare, per il terzo anno, un premio letterario a uno scrittore o giornalista che abbia saputo, attraverso la propria opera, valorizzare temi legati all'agricoltura, alla viticoltura e al territorio.

La kermesse sarà preceduta e accompagnata dalla rassegna **A tutto Marzemino** (tastetrentino.it/atutto-marzemino), in programma dal **3 al 13 ottobre**: un ricco calendario di degustazioni, aperitivi, menù a tema, visite in cantina e nei vigneti, in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per far conoscere caratteristiche e sfumature di questo straordinario vigneto dentro e fuori la Vallagarina.

L'evento La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera, organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino

Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, vede la partecipazione di numerose realtà del territorio ed è possibile grazie al contributo e al supporto di Apt Rovereto e Vallagarina, Cassa Rurale Vallagarina, Città del Vino, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina, Slow Food Condotta Vallagarina Alto Garda.

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 Doc Superiore Marzemino, un vino che risponde a standard qualitativi ancora superiori rispetto a quelli del Trentino Doc. 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.