



Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: **oltre 2.095.377** **Articoli consultabili: oltre 21.751**

Seguici su Facebook

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in Italia
 - Inchieste
 - Vitienologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech
 - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindate
 - Prontivino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze
 - Le aziende informano
 - L'edicola
 - In libreria
- L'arte del bere
 - Vigne e cantine
 - Le terre e le città del vino

CONCORSO 'LA VIGNA ECCELLENTE'

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0
Scarso ○ ○ ○ ○ ○ Ottimo [Valutazione]

Dettagli

In Trentino a Isera 28 agricoltori in lizza per il miglior vigneto - Superano i 225 mila metri quadrati gli appezzamenti valutati dalla giuria de La Vigna Eccellente

(www.enopress.it). Posizione, esposizione, sesto di impianto, forma di coltivazione, tipo di conduzione e tecniche di gestione dell'interfilare, oltre ad una corretta gestione del vigneto, gestione della chioma, sfalcio dell'erba, equilibrio vegeto-produttivo e quantità di uva prodotta. Tante le voci che la giuria, presieduta dal Prof. Attilio Scienza, ha preso in considerazione per assegnare l'ambito premio, giunto alla 18ª edizione.

Grande adesione anche quest'anno al concorso "La Vigna Eccellente", ideato nel 2001 dal Comune di Isera, Città del Vino della Destra Adige, con il lungimirante obiettivo di premiare il lavoro svolto in vigna nel corso di tutto il ciclo produttivo dell'uva.



Una "sfida" unica non solo in Italia ma anche in Europa - dal momento che solitamente i premi sono dedicati al vino - nata dalla consapevolezza che in Vallagarina la cura dei terreni vitati concorre fortemente alla bellezza del territorio, a vantaggio sia di chi lo abita che di chi lo visita.

Protagonisti, ovviamente, i vigneti di Marzemino, varietà a bacca nera proveniente dal Caucaso che in queste terre ha trovato un habitat ideale per dare vita ad un grande vino, entrato a ragione tra le eccellenze enologiche trentine.

E nell'anno in cui il concorso raggiunge la maggiore età, sono 28 gli agricoltori che si contendono il titolo, per oltre 225 mila metri quadrati di vigneti rimessi al giudizio di un gruppo di grandi esperti presieduto dal Professore **Attilio Scienza**, Docente di Viticoltura alla Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, e composta da **Marco Stefanini**, **Duilio Porro** e **Bruno Mattè**, tecnici della Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dal giornalista e 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.

Come ogni anno, nel corso della stagione estiva i tecnici hanno stilato un'analisi generale del vigneto considerando posizione, esposizione, sesto di impianto, forma di coltivazione, tipo di conduzione - biologico, integrato, ecc. - e tecniche di gestione dell'interfilare, valutando al contempo la corretta gestione del vigneto, la gestione della chioma, lo sfalcio dell'erba, l'equilibrio vegeto-produttivo e, per ultimo, la quantità di uva.

re grandi tenaglie nel mondo

- Manifestazioni mostre fiere
- Enogastronomia
- Il vino in enoteca
- Il vino delle donne

• Turismo e benessere

• Tribuna Aperta

- Enospia: tutti i reteaoscena.
- Consorzi Associazioni Enti

• Facce da Curling

• Ecoballe

• **Eventi**

• Sport & Vino

- Vino alimentazione e sport
- Lo sport nelle terre del vino

Vini naturali, bio, biologici e

I vincitori verranno resi noti domenica 13 ottobre, alle ore 16.00, presso la Sala della Cooperazione di Isera, nell'ambito della giornata conclusiva de La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera, kermesse di omaggio al Marzemino organizzata dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Al primo classificato verrà riconosciuto un premio in denaro di 1.500 euro, al secondo di 1.000 euro e al terzo di 500 euro. Nel corso dell'incontro, per il terzo anno consecutivo, verrà inoltre assegnato un premio letterario in memoria dello storico membro della giuria Francesco Graziola, a chi si sarà saputo distinguere nella valorizzazione del mondo della viticoltura e agricoltura attraverso l'arte del racconto giornalistico o letterario.

- La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera - L'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 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 D.O.C. Superiore Marzemino, un vino che risponde a standard qualitativi ancora superiori rispetto a quelli del Trentino D.O.C.

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.

- Press: Ufficio stampa #trentinowinefest, Stefania Casagranda press@stradavinotrentino.com