

HOLLY dispositivo medico registrato
THE MASK
Mascherina riutilizzabile, sicura, comoda, ecologica

UTENTI REGISTRATI: 48740 • TESTI PUBBLICATI: 331331

CLICCA QUI
hollythelab.it

ENTRA LOGIN

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

BREAKING NEWS

ECONOMIA E FINANZA
Chiusura del Congresso CIPOMO dedicato ai giovani con l'evento dal ...
PUBBLICATO IL: 02/10/2020

ENTRA

EVENTI

October
2
2020


Mariella Belloni
Marketing Journal

[Schema utente](#)
[Altri testi utente](#)
[RSS utente](#)

#Trentinowinefest, al via la XIX edizione della manifestazione dedicata al Marzemino

Trentino, dal 9 all'11 ottobre, La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera



Nato per premiare il più bel vigneto di Marzemino e, quindi, il viticoltore che l'ha saputo coltivare al meglio, l'appuntamento è via via diventato un catalizzatore di iniziative legate a doppio filo al mondo del vino, tra cene a tema, degustazioni e laboratori enogastronomici. Novità 2020, l'agribus alla scoperta delle frazioni di Isera e della loro storia e cultura, con visite guidate dai produttori.

Si scaldano i motori per "La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera", la manifestazione dedicata al territorio e al suo vitigno di riferimento, il Marzemino, organizzata dal Comune di Isera, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e la collaborazione dell'APT Rovereto e Vallagarina.

L'appuntamento è da venerdì 9 a domenica 11 ottobre per una tre giorni che, seppur con le limitazioni imposte dal Covid, si propone di offrire all'ospite diverse opportunità per conoscere ed esplorare il borgo della Città del Vino di Isera e i suoi splendidi dintorni vitati e per approfondire la conoscenza di un vitigno che, giunto nel XVI secolo al termine di un lungo viaggio iniziato nel cuore dell'Asia Centrale, in queste terre ha saputo esprimersi al meglio e trovare una propria chiara identità diventando uno dei simboli enologici del Trentino.

Via allora alle cene a tema nei ristoranti di Isera che proporranno speciali menù in abbinata a diversi Marzemino alla presenza degli stessi produttori che potranno illustrare ai partecipanti più curiosi le caratteristiche delle loro eccellenze e arricchite da letture legate alla storia rurale della cittadina, ma anche ai laboratori dedicati, come quello dell'Onav-sezione di Trento, che si concentrerà sulle diverse espressioni del Marzemino abbinati a piatti realizzati con prodotti locali.

Nel corso della manifestazione, però, vi sarà anche la possibilità di conoscere gli altri vini del territorio, attraverso una degustazione di bordolesi come il Fojaneghe, il Ciliegino, il Pragiare e il Tebro, abbinati a specialità gastronomiche della zona, grazie ad un laboratorio dedicato a cura di Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda. Non mancherà un appuntamento dedicato ai più piccoli, che potranno imparare divertendosi come realizzare uno dei piatti più rappresentativi della cucina trentina, i canederli. E, novità 2020, è in programma un tour guidato a bordo di un

ULTIME NEWS

EVENTI
Per la Festa dei Nonni il prossimo 3 e 4 Ottobre appuntamento al Villaggio delle Zucche di San Martino Siccomario (Pv)

EVENTI
Nuova Edizione Del "Premio Nazionale Donna Dell'anno", Ultimi Giorni Per Partecipare

EVENTI
Secsolutionforum 2020: la sicurezza viaggia in digitale

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI

EVENTI
Verso l'Orizzonte alla Fiera del Libro di Imperia

EVENTI
Matrimonio e cambi di programma: scopriamo come

COMUNICATI

EVENTI
San Valentino a Milano

VEDI TUTTI



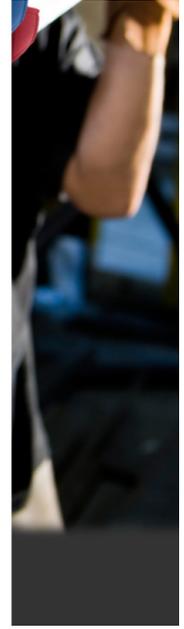
"agribus" che, in tutta sicurezza, porterà i winelovers a scoprire Isera e le sue frazioni, con tappe presso alcuni produttori in abbinata a degustazioni dedicate.

Momento clou rimane comunque la premiazione della XIX edizione del concorso "La Vigna Eccellente", in programma per domenica 11 ottobre che, primo e unico in Europa, premia non il miglior vino ma il vigneto più bello e curato. Un'iniziativa che intende dunque valorizzare 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 kermesse, che fa parte di DiVin Ottobre, rassegna organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino durante tutti i weekend di ottobre (link), sarà preceduta e accompagnata da A tutto Marzemino (tastetrentino.it/atuttomarzemino), in programma dall'1 all'11 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.

www.tastetrentino.it/lavignaexcellente
#lavignaexcellente #trentinowinefest

Profilo 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 alla collaborazione di APT Rovereto e Vallagarina, Cassa Rurale Vallagarina, Città del Vino, Slow



Food Valle dell'Adige Alto Garda, ONAV – sezione di Trento, Famiglia Cooperativa di Isera.

Marzemino

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, frammenti a note leggermente speziate e vagamente balsamiche.

