



## ARTICOLI

### LA VIGNA ECCELLENTE È DI BRUNO SPAGNOLLI

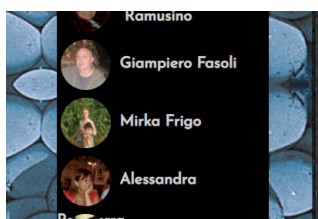


Isera, premiati i migliori vigneti di Marzemino

L'agricoltore torna sul podio dopo venti anni: fu lui, infatti, nel 2001, ad aggiudicarsi per primo questo ambito riconoscimento. Secondo posto per Ettore Spagnoli, terzo per Roberto Zuani. Nereo Pederzoli si aggiudica invece il premio letterario intitolato a Francesco Graziola. Durante la premiazione, che ha concluso un weekend ricco di appuntamenti dedicati alle eccellenze enogastronomiche del territorio, l'annuncio dell'avvio del progetto "Isera con gusto", che punta a valorizzare la sfaccettata proposta turistica della cittadina durante tutto il corso dell'anno. A sostegno dell'iniziativa, il video-contest che ha visto premiare il giovane Giovanni Federico. Domenica 12 settembre, nel corso della giornata conclusiva della manifestazione "La Vigna Eccellente", ed è subito Isera – 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 #trentinovinefest, e la collaborazione di APT Rovereto e Valtellina – sono stati svelati i vincitori dell'omonimo concorso nato nel 2001 con l'obiettivo di premiare la cura dei viticoltori in vigna e il loro lavoro quotidiano che contribuiscono a caratterizzare il paesaggio vitato della Valtellina. La giuria di esperti, presieduta dal professor Attilio Scienza, Docente di Viticoltura alla Facoltà di Agraria dell'Università di Milano e composta da Marco Stefanini, Duilio Porro e Bruno Matte, tecnici della Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Enzo Merz, Nereo Pederzoli, Carlo Rossi e Franco Nicolodi, come ogni anno ha operato una valutazione che tenesse conto sia degli aspetti tecnici che estetici. Dei 40 appezzamenti in gara, per 220 mila metri quadrati totali, si è distinto quello di Bruno Spagnoli, posto ai piedi del paese, in località Cornale, allevato a spalliera con gestione a guyot. Si tratta della seconda volta al primo posto per l'agricoltore, che fu il primo ad essere premiato alla prima edizione del concorso nel lontano 2001. "Tutti gli anni – ha commentato la giuria – il vigneto si presenta come una fotocopia dell'anno precedente per cui, a distanza di 20 anni, si è voluto premiare la costanza di gestione sempre impeccabile. In particolare, spiega l'omogeneità di distribuzione dei grappoli e le operazioni agronomiche eseguite in maniera certosina e al momento giusto".



Al secondo posto, Ettore Spagnoli, con il suo vigneto allevato a pergola trentina posto in località Pradaglia, a sud dell'abitato di Isera in collina esposta a sud-est. "Da molti anni – ha precisato la giuria – il viticoltore arrivava ad un soffio dal podio ma veniva penalizzato dall'eccesso di vigore. Nelle ultime edizioni abbiamo assistito ad un miglioramento continuo fino ad arrivare all'ottimale equilibrio vegeto-produttivo di quest'anno. Premiato, in particolare, la gestione agronomica che ha visto particolare cura nella potatura verde, nella sfogliatura e nella stesura dei grappoli". Terzo posto per Roberto Zuani, con il suo vigneto a filare con gestione a guyot posto sulla collina sovrastante Isera, in località Brom. Un vigneto che si presenta con un'esposizione ottimale nord-sud. Ciò che ha colpito la commissione è stata la maturazione e distribuzione omogenea dei grappoli, la sanità fitosanitaria e la gestione agronomica. Il premio speciale intitolato a Francesco Graziola è stato invece riconosciuto a Nereo Pederzoli, giornalista Rai che da vent'anni fa parte della giuria del premio al miglior vigneto e, nel corso del tempo, ha contribuito fattivamente a valorizzare l'immagine del territorio e del Marzemino, anche attraverso la realizzazione di un documentario sulle origini di questo vitigno che ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti. Premianti, infine, Giovanni Federico e Pietro Michelini, rispettivamente primo e secondo classificato del videocontest promosso dal Comune di Isera, su idea della Consigliera comunale e Presidente della Commissione Politiche Giovanili di Isera Michela Frisinghelli con l'intento di valorizzare l'offerta enogastronomica e turistica di Isera attraverso un linguaggio alternativo quale quello dei video coinvolgendo i giovani per dar loro l'opportunità di raccontare questo patrimonio attraverso il loro sguardo "nuovo". I due video saranno visibili da oggi sulla pagina Facebook Isera con GUSTO (link). Un'iniziativa, partita tre mesi fa, a sostegno del progetto "Isera con gusto", presentato proprio nel corso dell'incontro che – come ha sottolineato Sergio Valentini, Assessore al Turismo del Comune di Isera – intende mettere a valore il grande patrimonio locale di quella che, di fatto, è la cittadina enogastronomica per eccellenza della Valtellina. "La varietà proposta del territorio – ha aggiunto – è stata così tradotta in un cibo in cui ogni fascia racconta un particolare aspetto, dai ristoranti agli agriturismi, dalle aziende agricole agli eventi e iniziative, che verrà messo a disposizione degli ospiti e visitatori di tutte e 24 le realtà commerciali coinvolte". "Ci vogliono tanti anni per creare un'idea e una consuetudine – ha aggiunto Attilio Scienza – e ora è giunto il momento di fare un ulteriore salto di qualità. Quanto fatto in questi vent'anni ha sicuramente contribuito a far conoscere il territorio e il Marzemino in tutta Italia, grazie ad un'idea innovativa e distintiva come quella del concorso al miglior vigneto. Oggi – ha aggiunto – abbiamo l'occasione di posizionare un ulteriore tassello nel solco di quello che è da anni il grande sogno del compianto giornalista Sergio Ferrari: dare vita ad una "Summer School" per specializzare un gruppo selezionato di 20 giornalisti sulle tematiche inerenti all'agricoltura, in modo da rendere questo mondo sempre più comprensibile al grande pubblico. Un'altra esperienza – ha concluso – certamente unica in Italia che concorrerebbe a farci conoscere ulteriormente fuori dai confini provinciali". Anche quest'anno, la giornata è stata inoltre occasione per fare il punto sulla stagione viticola in corso grazie all'analisi tecnica di Bruno Matte che ha spiegato come, nonostante l'andamento climatico altalenante, che ha visto una intensa concentrazione di piogge nel mese di luglio, pari ad un terzo di quelle che solitamente si registrano in un anno, ci apprestiamo ad archiviare un'ottima annata. Eccola appare infatti la qualità dei bianchi si registrano aspettative molto alte anche per i rossi, visto che ad oggi i valori analitici sono uguali a quelli del 2020 ma mancano ancora 10 giorni alla vendemmia, anche se sicuramente qualche pioggia li autorebbe a raggiungere una maturazione ancora migliore. Di fatto, il ritardo nelle fasi fenologiche ha scongiurato il rischio di gelate tardive, tranne nel caso di quella del 7 e 8 aprile che ha causato danni diretti e indiretti, soprattutto sulla varietà Marzemino. Tra le conseguenze, uno dei germogliamenti più bassi degli ultimi 13 anni, insieme a quello del 2012 che però, nel caso del Marzemino, ha evitato di dover procedere ai diradati che solitamente si rendono necessari per contrastare la generosità della varietà. L'annata è stata particolarmente tranquilla anche sul fronte delle malattie della vite, soprattutto peronospora. Più preoccupante l'oidio, che ha portato qualche danno a inizio luglio, mentre l'iniziale paura per la botrite è fortunatamente rientrata e, anzi, si è praticamente azzerata per le varietà a bacca rossa. La fertilità è in linea con quella degli ultimi anni a livello di numeri di grappoli per germoglio anche se la dimensione è più piccola, soprattutto nel caso dello Chardonnay. La quantità, di conseguenza, sarà inferiore e si stima si attesterà sui 110-120 quintali.



Al termine dell'incontro, si è svolta la tradizionale cena a base di polenta coccia al Belvedere a cura della Cantina d'Isera e del Gruppo Alpini e, contestualmente, la cena nella vigna di Marzemino, presso l'azienda De Tarczal. Due appuntamenti che, come gli altri in cartellone, hanno riscosso un grande successo di pubblico. Ottima, infatti, sia la partecipazione alla cena georgiana di giovedì presso la Locanda delle Tre Chiavi, che proponeva un viaggio di gusto alle origini del Marzemino, che la cena itinerante presso Palazzo Fedrigotti, a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Comune di Isera e di Ornavento, che ha visto gli spettacoli della compagnia teatrale Koiné, l'agribus tra le frazioni di Isera, l'e-bike tour Castel Corno – Food&Drink, la cena eco-sostenibile al Belvedere e il concerto all'alba a Lenzinga, con colazione a base dei prodotti dei contadini. Apprezzata, infine, la sfilata di trattori d'epoca, che ha portato un tocco di colore per le vie del paese. Isera (TN), 13 settembre 2021. In allegato, alcune immagini della premiazione e della manifestazione. Nella prima fotografia, da sinistra a destra, il presentatore Walter Nicoletti, il membro della giuria Franco Nicolodi, il Sindaco di Isera Graziano Luzzi, il tecnico FEM Bruno Matte, il Presidente di giuria Attilio Scienza, il terzo classificato Roberto Zuani, il secondo classificato Ettore Spagnoli, il primo classificato Bruno Spagnoli, l'Assessore all'Agricoltura del Comune di Isera Gian Franco Frisinghelli, il giurato Carlo Rossi.

Stefania Casagrande

