

Assegnata la «Vigna eccellente»: a Isera ha primeggiato Mas del Gnac

Si è chiuso il sipario sulla 22ª edizione de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera", manifestazione enogastronomica che valorizza Marzemino e territorio, organizzata dal Comune di Isera, Città del Vino, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e la collaborazione dell'Apt Rovereto Vallagarina e Monte Baldo. Tra gli appuntamenti più apprezzati, la cena georgiana in omaggio alle origini geografiche del Marzemino, proposta dalla Locanda delle Tre Chiavi di Isera, e i Wine Train, ovvero i percorsi a

bordo del trenino su gomma per scoprire le frazioni di Isera e le sue produzioni facendo tappa nelle aziende agricole. Davvero partecipate anche la vendemmia dedicata ai più piccoli, che ha visto un vero e proprio boom di iscrizioni, e il concerto rock all'alba a Lenzima, con colazione finale. Bene anche i trekking tra vigneti, palazzi e cortili di Isera e la degustazione Onav di 8 Marzemino ottenuti con procedure non usuali, tra appassimento, salasso, invecchiamento, surmaturazione. La giornata di domenica ha poi visto la premiazione della prima

edizione di "Isera con gusto", nato con la volontà di premiare un'azienda del territorio che meglio incarna una serie di valori e pratiche virtuose, connessi a economia sociale e ambientale oltre che al legame con il territorio e con il sistema locale delle eccellenze enogastronomiche.

Delle 14 le realtà partecipanti sulle 20 totali che operano nelle varie frazioni del comune tra produzione agricola, ospitalità e ristorazione, ha primeggiato l'azienda agricola Mas del Gnac, rappresentata da Walter Nelner, coordinatore e responsabile produzione, poiché – come spiegato da Marta Villa, antropologa dell'Università di Trento e Vicepresidente di Slow Food Trentino Alto Adige, che ha condotto le analisi insieme a Federico Bigaran, ex direttore dell'ufficio produzioni biologiche della Provincia – «racchiude in sé i valori fondamentali dell'ecosistema alpino, è pienamente inserita nella rete locale del cibo e molto attiva a livello di solidarietà facendo gruppo con altre aziende del territorio. Un approccio che consente di non dissipare le risorse e consegnare alle generazioni future un ambiente non solo intatto ma addirittura migliorato».

