



HOME CHI SIAMO REDAZIONE IL PIACERE DI MANGIARE TOUR OPERATOR LE RICETTE DI CASA SPINETO CONTATTI

Ultim'ora: MOLISE | Capitale Cultura: per Agnone 2026 disco verde a collaborazione, città dell'Alto Molise in lizza con altre 25 per

## ENOTURISMO | TRENTINO, LA VALLAGARINA CELEBRA IL SUO CELEBRE VITIGNO: A ISERA IL MARZEMINO E LA SUA "VIGNA ECCELLENTE"

Categoria: Le News Pubblicato: 02 Settembre 2023

Stampa



Dal 7 al 10 settembre l'appuntamento è con "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera", la manifestazione dedicata al Marzemino, uno dei vini simbolo dell'enologia trentina. Tra degustazioni, visite guidate, escursioni nei dintorni della città del vino di Isera, appuntamenti con la cucina locale e non, vi sarà occasione per rilanciare l'omonimo premio dedicato alla vigna meglio curata della valle: un riconoscimento unico - non solo in Italia - all'impegno nel valorizzare il territorio.

(TurismoItaliaNews) I più piccini potranno diventare piccoli vedemmiatori sotto una tipica pergola trentina nel vigneto comunale; i più grandi potranno assistere a suggestivi concerti all'alba, partecipare a insolite degustazioni o scoprire il territorio su un originale quanto comodo trenino tra i vigneti. Per tutti, trekking panoramici, passeggiate alla scoperta del borgo di Isera, Città del Vino della Vallagarina, tra castelli e palazzi nobiliari, ma anche inaspettate proposte gastronomiche, come la cena georgiana, dedicata ai luoghi di origine del Marzemino, vitigno a bacca rossa fortemente legato a questo territorio che accompagna il corso dell'Adige a sud di Trento.

### CATEGORIE

Notizie  
Luoghi  
Da non perdere  
Da scoprire  
Collezionismo  
Le ultimissime  
Focus  
Le ricette di Casa Spineto  
Tour operator





È davvero ricco anche quest'anno il programma de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera", manifestazione che il Comune di Isera organizza grazie al 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. Durante la manifestazione verrà consegnato il nuovo premio "Isera con gusto", organizzato in collaborazione con Slow Food, che verrà riconosciuto ad un'azienda del territorio che opera nella produzione agricola, nella ristorazione o nell'accoglienza e che meglio incarna una serie di valori e pratiche virtuose, legati a economia sociale e ambientale oltre che al legame con il territorio e con il sistema locale delle eccellenze enogastronomiche.

Verrà inoltre rilanciato l'omonimo premio "La Vigna Eccellente" - conferito poi il 21 settembre nell'ambito della prima edizione della Summer School di giornalismo agroalimentare dedicata al compianto giornalista di settore Sergio Ferrari (iscrizione gratuita fino al 30 agosto collegandosi a questo link) - ai viticoltori che hanno curato al meglio la loro vigna, facendone una vera e propria protagonista del terroir e dell'ambiente in cui è inserita rendendo così il paesaggio sempre più attraente e ospitale, in grado di attrarre gli amanti del turismo enogastronomico. Un riconoscimento, nato nel 2001 e oggi assegnato a cadenza biennale, unico in Italia e in Europa che intende valorizzare non il miglior vino, ma il lavoro, la fatica e la passione di chi ne cura i vigneti, assicurando non solo una vendemmia eccellente, ma anche la massima tutela del territorio e della cultura vinicola.

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.

**Per saperne di più**

[Indietro](#)

[Avanti](#)