



RICETTE

CONSIGLI

IL NUTRIZIONISTA

CHEF

PRODOTTI

NOTIZIE

Cerca...



Il Marzemino torna grande protagonista dal 6 all'8 settembre a Isera



IL MARZEMINO TORNA GRANDE PROTAGONISTA DAL 6 ALL'8 SETTEMBRE A ISERA

Il Marzemino: c'è grande attesa per la 23ª edizione della manifestazione dedicata al celebre vitigno, tra i fiori all'occhiello dell'enologia trentina. Quest'anno il calendario dell'evento, come sempre fitto di iniziative e appuntamenti, si arricchisce di alcune interessanti novità: la degustazione alla cieca di Marzemino, un'escursione in treno davvero unica, oltre a visite e tour guidati in posti speciali.

Una fine settimana immersi nell'atmosfera di Isera, Città del Vino della Vallagarina, pronta a celebrare il "suo" Marzemino, il vitigno a bacca rossa simbolo della valle a sud di Trento che segue il corso dell'Adige, dove arrivò nel lontano XVI secolo. Dal 6 all'8 settembre sarà proprio questo lo scenario de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera". Un'occasione speciale per vivere un'esperienza unica: tre giorni all'insegna di degustazioni e appuntamenti gastronomici, visite guidate, passeggiate ed escursioni nel borgo e tra i vigneti e i boschi circostanti.

La 23ª edizione della kermesse è organizzata, come sempre, dal Comune di Isera grazie al supporto di APT Rovereto e Vallagarina e la collaborazione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Scorrendo il calendario, spiccano alcune novità. A cominciare dalla degustazione alla cieca di più referenze di Marzemino intitolata "Ottagono delle meraviglie": non una classica masterclass frontale, ma un momento di incontro e confronto pensato per stimolare gli interventi di tutti i partecipanti. Un'altra new entry è il treno domenicale alla Tenuta di Fojaneghe, occasione unica per una visita davvero speciale. A proposito di visite, da segnare in agenda anche quella alla Villa Romana nel tour guidato "Tra vigneti e palazzi nascosti" nel centro di Isera.

Non manca un richiamo al premio La Vigna Eccellente, l'unico riconoscimento al mondo dedicato non a un vino, ma a un vitigno che, essendo biennale, avrà luogo nel 2025. In programma un tour tra i vigneti premiati durante le ultime edizioni per consentire ai partecipanti di ammirare da vicino e toccare con mano la cura che i viticoltori dedicano alla gestione dei preziosi filari: un duro impegno che si traduce non solo in vini eccellenti, ma contribuisce anche a rendere incantevole l'intero paesaggio della valle.



E ancora gli appuntamenti ed eventi ormai entrati nella tradizione della manifestazione: l'amatissima cena georgiana dedicata ai luoghi di origine del Marzemino, il percorso enogastronomico "Vallagarina di cucina in cantina" di sabato 7 settembre che alternerà degustazioni e coinvolgenti sketch teatrali, l'appuntamento con i piccoli vendemmiatori, il wine train tra le frazioni di Isera, il concerto mattutino con degustazione e colazione, fino alla festa finale in piazza.

Durante la kermesse verrà inoltre assegnato il premio "Isera con gusto", giunto alla seconda edizione. Il riconoscimento mira a valorizzare le quasi trenta aziende legate all'enogastronomia del territorio – davvero numerose per un centro che conta circa 3.000 abitanti – che contribuiscono, con il loro impegno anche in campo ambientale e sociale, a diffondere il nome di Isera fuori dai confini del territorio. Non solo di cantine, ristoranti e attività ricettive, ma anche realtà decisamente curiose che offrono l'occasione per scoprire un'Isera davvero nascosta.

www.tastetrentino.it/lavignaeccellente
#lavignaeccellente
Isera (TN), 28 agosto 2024

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, frammisti a note leggermente speziate e vagamente balsamiche.

