

LA VIGNA ECCELLENTE

“Vino, ed è subito Isera”

La Vigna Eccellente è un concorso nato nel 2000 per premiare il miglior vigneto di Marzemino.

La manifestazione, ideata e promossa dal Comune di Isera, è l'unica in Italia pensata per valorizzare un singolo vigneto e il lavoro del viticoltore stesso. Quindi un riconoscimento dell'importanza del lavoro in vigna per una valorizzazione qualitativa del vino.

Con questo riconoscimento Isera pone l'accento soprattutto sul concetto di “Terroir” nella sua accezione più ampia; la vigna diviene quindi parte integrante di un ambiente in cui l'uomo lascia la sua traccia significativa, e non è più considerata un elemento a sé stante.

Grazie a questa filosofia i vigneti diventano oggetto di attente cure, sia sotto il profilo estetico sia sotto quello della salubrità. Emerge il duro lavoro dei viticoltori: impegnati a ricercare le soluzioni migliori per produrre uva di qualità da un lato, e dall'altro rendere piacevole la vista in vigneto.

Chi ne guadagna, allora, oltre al vino, è l'intero territorio.

E territorio in senso ampio significa anche turismo.

Isera nel tempo, si è caratterizzata con una significativa offerta turistica, con ristoranti in grado di valorizzare le produzioni agroalimentari del territorio e agriturismi capaci di accogliere i turisti ospitandoli.

Proprio per questo, da due anni a questa parte, la manifestazione ha assunto un aspetto diverso, con molteplici sfaccettature. Rimane il concorso con la sua peculiare caratteristica, ma viene affiancato da altre iniziative con valenza più turistica e di promozione del vino e dei prodotti locali.

Diversi gli stakeholders coinvolti (Comune, ristoratori, cantine, associazioni) la manifestazione è stata caratterizzata da eventi con target diversificati: dai tecnici di settore, ai winelovers e anche famiglie con i loro bambini.

Anche quest'anno l'idea è di proporre: iniziative nelle corti del centro storico del paese, in sinergia con i ristoratori, le cantine e con il supporto di alcune associazioni.

Nelle due edizioni scorse è stato inoltre organizzato, sempre presso Palazzo de Probizer, un wine tasting di Trentino Marzemino e degustazioni guidate.

E' previsto anche quest'anno uno spettacolo teatrale itinerante, con a tema la cultura del vino.

Uno spazio inoltre sarà dedicato anche ai più piccoli: attraverso laboratori con a tema i prodotti locali e/o le ricette della tradizione, verranno guidati alla scoperta del fascino della cultura del gusto.

Azioni di comunicazione e promozione

Negli ultimi due anni è nata la proficua collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che ha inserito l'evento nell'ambito delle manifestazioni enologiche provinciali.

Prezioso è il lavoro svolto dalla Strada con le proprie azioni di comunicazione: dai comunicati stampa, all'organizzazione della conferenza stampa. Tali azioni hanno permesso alla Vigna Eccellente di trovare ancora una volta spazio sia sulla stampa locale, ma anche sulla stampa nazionale.

La manifestazione rientra inoltre nel programma di "A tutto marzemino".

E' da segnalare anche il prezioso contributo dell'Azienda per il Turismo Rovereto e Vallagarina che si è occupata della promozione della manifestazione attraverso un'azione di co-marketing sia nei propri spazi che acquistando spazi commerciali.

Dal punto di vista del concorso tecnico "La vigna Eccellente"

Tre sono i tecnici della Fondazione Mach che valutano i vigneti iscritti al Concorso, assieme al prof. Scienza, docente di Viticoltura, che segue il concorso fin dalla sua nascita.

Durante tutta la stagione estiva gli esperti analizzano l'equilibrio vegeto-produttivo, l'aspetto sanitario delle uve, facendo un'analisi generale del vigneto: posizione, esposizione, sesto di impianto, forma di coltivazione (pergola trentina, guyot ...), tipo di conduzione (biologico o integrato o altro) e tecniche di gestione dell'interfilare (diserbo o tecniche alternative).

Viene valutata la corretta conduzione del vigneto, la gestione della chioma, lo sfalcio dell'erba e per ultimo la quantità di uva.