

“La Vigna Eccellente” oltre il calice: Luca Bini racconta un Marzemino pronto a evolvere e ridefinire la filiera

scritto da Emanuele Fiorio | 9 Settembre 2026



Compie 25 anni “La Vigna Eccellente”, manifestazione che dal 2001 celebra il Marzemino e la Vallagarina. In questa intervista, Luca Bini, direttore della Casa del Vino della Vallagarina, racconta come un vitigno legato alla memoria del territorio possa diventare, sorprendentemente, il vino del futuro: tra Generazione Z, nuovi consumi e una filiera ancora da rafforzare.

Venticinque edizioni non sono un traguardo qualunque, e quando

si arriva a festeggiarle viene naturale chiedersi cosa sia rimasto intatto di un'idea e cosa, invece, sia stato inevitabilmente trasformato dal tempo. **Luca Bini, gestore e Hospitality Ambassador della [Casa del Vino della Vallagarina](#)** risponde a questa domanda senza nostalgia di circostanza: il principio fondativo de **[La Vigna Eccellente](#)** – **premiare la vigna e chi la lavora, non solo il vino nel bicchiere** – resta il cuore pulsante della manifestazione, ma il contesto in cui quel principio va oggi interpretato è profondamente cambiato.

Il filo conduttore dell'edizione 2026, **“Il Marzemino tra memoria e futuro”**, diventa così molto più di uno slogan: è una chiave di lettura che attraversa l'intera intervista. Bini racconta un vitigno che, quasi per un paradosso storico, si trova oggi nel momento giusto – leggero, riconoscibile, legato a un territorio preciso, capace di intercettare una **Generazione Z** che beve meno ma cerca più identità in ogni calice. **È qui che l'intervista si fa più interessante: non si limita a celebrare la Vallagarina, ma interroga apertamente il sistema che la sostiene** – la formazione degli operatori dell'accoglienza, il dialogo (ancora imperfetto) tra chi produce e chi racconta il vino a tavola, la difficoltà di trasformare un patrimonio ricchissimo in un'offerta turistica realmente continuativa.

Colpisce, in particolare, l'ambizione dichiarata per il futuro: portare il Marzemino “fuori dal calice”, ma soprattutto liberarlo dall'abbinamento tradizionale che lo ha per anni relegato a un ruolo di nicchia. Non un vino da museo, dunque, ma – nelle parole di Bini – **un vino che tra cinque anni potrebbe rivelarsi “ancora più contemporaneo di quanto oggi immaginiamo”**.

La manifestazione “La Vigna Eccellente” nasce da un'idea piuttosto originale:

premiare la vigna e il viticoltore, non semplicemente il vino. Dopo 25 edizioni, che cosa è rimasto di quella intuizione originaria e che cosa invece è cambiato profondamente nel significato della manifestazione?

Dopo venticinque anni, non è semplice mantenere viva un'intuizione nella sua forma originaria, perché nel frattempo cambiano il territorio, la viticoltura e anche il modo in cui le persone si avvicinano al vino. Ma il principio da cui è nata La Vigna Eccellente rimane assolutamente attuale: **valorizzare prima di tutto il territorio, la terra e il lavoro di chi la coltiva.**

Quella continua a essere la nostra direzione. Ciò che è cambiato è il contesto nel quale dobbiamo interpretarla. Oggi parlare di vigna significa inevitabilmente confrontarsi con temi come il cambiamento climatico, la sostenibilità, l'accessibilità del territorio e l'enoturismo. La manifestazione deve quindi conservare la propria identità, ma allo stesso tempo essere capace di **leggere quello che sta accadendo intorno a noi e di evolvere insieme al territorio.**

Il tema scelto per il 2026 è "Il Marzemino tra memoria e futuro". Quanto è difficile, oggi, valorizzare la memoria di un vitigno così profondamente legato alla Vallagarina senza trasformarla in nostalgia? E soprattutto, che cosa significa concretamente portare il

Marzemino nel futuro?

Credo che il Marzemino si trovi oggi, quasi paradossalmente, nel momento storico giusto. Stiamo assistendo a un cambiamento molto forte nei consumi: le persone vogliono bere meno, ma bere meglio; cercano vini riconoscibili, legati a un territorio, più freschi, più immediati, meno impegnativi, anche dal punto di vista economico. Sono caratteristiche che il Marzemino possiede già.

Per questo credo che la memoria non debba essere vissuta come nostalgia. Il legame con la Vallagarina, la sua storia e la sua identità sono un patrimonio da cui partire, non qualcosa dentro cui rimanere fermi. Un vino che fino a qualche anno fa poteva essere percepito come appartenente al passato, oggi può invece rivelarsi **estremamente contemporaneo e, per certi aspetti, persino un vino del futuro.**

Nel programma di quest'anno c'è una scelta molto netta: parlare della Generazione Z e dei suoi rapporti con il vino, arrivando a coinvolgere giovani produttori. Secondo lei, il Marzemino ha necessità di trovare un nuovo modo di raccontarsi o ci sono altri aspetti maggiormente prioritari?

La Generazione Z rappresenta una parte importante dei consumatori di domani, non soltanto per il vino, ma anche per la ristorazione e l'ospitalità. E dobbiamo renderci conto che il loro rapporto con il consumo è profondamente diverso da quello delle generazioni precedenti.

I social, il digitale e nuovi stili di vita hanno modificato abitudini che per molto tempo abbiamo dato per scontate: il

momento del pasto, il tempo trascorso a tavola, le occasioni di consumo, persino i luoghi nei quali si mangia e si beve. **Oggi si consuma in maniera molto più libera, veloce e trasversale.**

Non credo quindi che sia sufficiente cambiare semplicemente il linguaggio con cui raccontiamo il Marzemino. Prima dobbiamo **comprendere questo cambiamento**. Poi possiamo chiederci quale ruolo possa avere un vino come il Marzemino all'interno di queste nuove abitudini. E proprio le sue caratteristiche – freschezza, immediatezza, legame con il territorio e versatilità – possono diventare un grande vantaggio.

Nel 2025 è nato il percorso degli “Ambasciatori del Marzemino”, rivolto agli operatori dell'enogastronomia e del turismo. Quanto conta oggi la capacità di un ristoratore, di un albergatore o di un professionista dell'accoglienza di saper raccontare un vino, oltre che servirlo? E che cosa avete imparato da questa prima esperienza?

La formazione è fondamentale in ogni settore, ma credo lo sia ancora di più nel nostro, perché ogni giorno dobbiamo trasmettere una quantità enorme di informazioni a persone che arrivano da Paesi diversi, con culture, abitudini e aspettative differenti.

Saper servire correttamente un vino non basta più. Bisogna essere capaci di raccontarlo con **il linguaggio giusto, nel modo giusto e nel momento giusto**, senza limitarsi alle caratteristiche tecniche del prodotto.

L'esperienza degli Ambasciatori del Marzemino ci ha confermato

proprio questo: dietro a una bottiglia abbiamo un racconto straordinario fatto di territorio, persone, storia e cultura. La formazione serve a fornire agli operatori gli strumenti per trasformare queste informazioni in un racconto capace di coinvolgere e, possibilmente, emozionare l'ospite.

C'è un aspetto particolarmente significativo nel programma 2026: avete scelto di far sedere produttori e ristoratori allo stesso tavolo, in un confronto informale. Qual è, secondo lei, il principale anello ancora debole nel rapporto fra chi produce Marzemino e chi lo propone al consumatore finale?

Credo che uno dei punti sui quali dobbiamo ancora lavorare sia la capacità di **creare una regia realmente condivisa tra produttori, ristoratori, enotecari, baristi, albergatori e più in generale tutto il mondo dell'ospitalità**. Fare sistema significa essere più forti sotto molti punti di vista, anche commerciali, ma soprattutto significa condividere conoscenze e obiettivi.

Nel caso del Marzemino questo è particolarmente importante. Mettere allo stesso tavolo chi produce il vino e chi poi deve proporlo all'ospite permette un confronto diretto, senza filtri. **Il produttore può consegnare al ristoratore non soltanto una bottiglia, ma anche le chiavi per leggerla e raccontarla**. E quelle stesse chiavi arriveranno poi al consumatore finale.

Nel 2025 avete portato dentro la manifestazione temi come la

sostenibilità, i “territori fragili” e la viticoltura a piede franco, mentre nel 2026 il programma insiste maggiormente su giovani, consumo e nuove modalità di racconto. È un segnale del fatto che “La Vigna Eccellente” vuole diventare qualcosa di più di una manifestazione dedicata al Marzemino?

Sì. La Vigna Eccellente nasce attorno al Marzemino e quello rimane il suo punto di riferimento, ma non vuole limitarsi alla promozione di un singolo vino.

Il Marzemino può diventare una lente attraverso la quale interrogarsi su temi molto più ampi: sostenibilità, nuovi consumi, innovazione, trasformazione dei mercati, comunicazione, tecnologia e persino l'intelligenza artificiale applicata al nostro settore.

Credo che una manifestazione come questa debba avere anche la capacità di **anticipare delle domande**, non soltanto celebrare ciò che già conosciamo. Per questo ogni edizione può affrontare un tema differente. Già guardando al 2027, per esempio, uno dei ragionamenti che vorremmo sviluppare riguarda nuovi modelli e nuovi canali di commercializzazione del vino, diversi da quelli ai quali siamo abituati oggi.

La Casa del Vino della Vallagarina è contemporaneamente luogo di produzione culturale, ristorazione, ospitalità, accoglienza e promozione dei vini dei soci. Da questo osservatorio

privilegiato, quale fotografia vede oggi del sistema vitivinicolo trentino: quali sono i suoi punti di forza e dove invece vede le maggiori fragilità?

Il nostro grande punto di forza è sicuramente la ricchezza del territorio: vini molto diversi tra loro, produttori, piccole realtà, materie prime di qualità, ristorazione e un patrimonio paesaggistico e culturale che ha moltissimo da raccontare.

Alla Casa del Vino cerchiamo quotidianamente di mettere insieme questi elementi: chi arriva deve poter conoscere il territorio attraverso i suoi vini, ma anche attraverso la cucina, i prodotti delle nostre piccole imprese e l'accoglienza.

La difficoltà è trasformare tutta questa ricchezza in un sistema realmente accessibile e riconoscibile. L'ospitalità richiede presenza, continuità e un impegno enorme: non possiamo pensare di essere un territorio turistico soltanto in alcuni giorni o in determinati momenti dell'anno. Se vogliamo essere un punto di riferimento dobbiamo riuscire a **fare sistema e garantire accoglienza con continuità**. È probabilmente questa una delle sfide più importanti.

Nel programma 2026 avete scelto di portare il Marzemino fuori dal calice: nei portoni di Isera, nelle strade, nella musica, nei mezzi agricoli storici e nella cucina. "La Vigna Eccellente" può diventare una leva concreta per l'enoturismo della Vallagarina oppure

rischia di rimanere soprattutto un appuntamento concentrato nei giorni della manifestazione? Che cosa dovrebbe succedere dopo il 4 ottobre perché l'evento produca un effetto duraturo sul territorio?

Portare il Marzemino nei portoni e nelle strade significa innanzitutto **restituirlo alla comunità**. La festa deve coinvolgere non soltanto chi lo produce e lo vinifica, ma tutte le persone che vivono questo territorio e che, in modi diversi, fanno parte della sua storia.

Ma l'obiettivo non può esaurirsi nei quattro giorni della manifestazione. Il Marzemino può diventare un richiamo importante per l'enoturismo della Vallagarina se riusciamo a costruire attorno ad esso **occasioni di scoperta che continuino durante tutto l'anno**.

Questo significa mettere maggiormente in relazione vigneti, cantine, paesaggio, ristorazione e ospitalità, facendo sì che chi arriva in Vallagarina possa incontrare il Marzemino non soltanto durante un evento, ma all'interno di un'esperienza più ampia del territorio.

La manifestazione deve quindi essere un punto di partenza: **accendere l'attenzione per poi trasformarla in una motivazione a tornare, conoscere e vivere la Vallagarina**.

Se guardiamo oltre questa 25^a edizione, quale sarebbe per lei il risultato più importante che "La Vigna Eccellente" dovrebbe aver prodotto fra cinque anni:

un Marzemino più conosciuto, una filiera più coesa, una Vallagarina più attrattiva dal punto di vista enoturistico o una nuova consapevolezza degli stessi produttori sul valore del proprio territorio? E perché?

Probabilmente questi risultati sono tutti collegati tra loro. Ma se dovessi scegliere, direi che vorrei vedere **il Marzemino diventare un elemento realmente vivo dell'esperienza della Vallagarina, non un vino legato soltanto a una manifestazione o a determinate occasioni.**

Vorrei che fra cinque anni fosse naturale incontrarlo nelle cantine, nei ristoranti e nei luoghi dell'ospitalità, e che fosse sempre più facile per chi visita la Vallagarina scoprire il territorio partendo proprio dal vino, dai vigneti e dalle persone che li rendono vivi.

E vorrei soprattutto che venisse superata l'idea di un vino da consumare esclusivamente con alcuni piatti della tradizione. Il Marzemino è estremamente versatile: può accompagnare la nostra cucina, ma anche il pesce, una pizza o piatti appartenenti ad altre tradizioni; può essere proposto a temperature diverse e in occasioni differenti.

Se riusciremo a far emergere questa versatilità, insieme alla sua fortissima identità territoriale, credo che tra cinque anni potremo scoprire che **il Marzemino è ancora più contemporaneo di quanto oggi immaginiamo.**

Punti chiave:

1. **Un'identità che evolve senza perdersi:** dopo 25 edizioni,

“La Vigna Eccellente” conserva il principio originario – valorizzare la vigna e chi la coltiva – ma lo reinterpreta alla luce di clima, sostenibilità ed enoturismo.

2. **Il Marzemino come vino “del futuro”:** le sue caratteristiche – freschezza, immediatezza, legame territoriale – intercettano perfettamente i nuovi consumi, meno ma migliori, della Generazione Z.
3. **La formazione fa la differenza:** il progetto “Ambasciatori del Marzemino” dimostra che saper raccontare un vino conta quanto saperlo servire.
4. **La filiera è l’anello debole:** mettere allo stesso tavolo produttori e ristoratori resta la sfida più urgente per costruire un racconto condiviso del Marzemino.
5. **L’obiettivo è la continuità:** l’enoturismo in Vallagarina non può limitarsi ai quattro giorni della manifestazione, ma deve diventare un’esperienza vissuta tutto l’anno.