

















A tutto Müller sulla Strada del Vino

(Tempo di lettura: 3 - 6 minuti)

🕒 Pubblicato: Martedì, 07 June 2016 13:03
✍ Scritto da Stefania Casagrande






Archivio: Locanda 2 Camini di Baselga




Archivio: Locanda 2 Camini di Baselga

In occasione della 29ª edizione della Rassegna dei Müller Thurgau,

la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone anche quest'anno la manifestazione "A tutto Müller", calendario di appuntamenti, in programma per tutto il mese di giugno e in varie location del Trentino, pensati per valorizzare questo prodotto attraverso stuzzicanti abbinamenti gastronomici.

Trento, 7 giugno 2016 - Da Trento a Riva del Garda, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano di Pinè alla Valle di Cembra: più di una decina gli appuntamenti organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nel corso del mese di giugno per celebrare uno dei vitigni più rappresentativi del territorio, il Müller Thurgau, in attesa della 29ª Rassegna internazionale ad esso dedicata, che si terrà a Cembra dal 30 giugno al 3 luglio.

Ecco il calendario completo.

Durante tutto il mese di giugno, escluse le domeniche, l'Old Bar & Food di Trento proporrà sia a pranzo che a cena, **A tavola con il Müller**, ovvero un calice di vino in abbinamento a trancetti di salmerino trentino marinato su letto di rucola con patate e pomodorini. La quota è di 13 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 263263 o visitare il sito www.oldbar.it.

Dall'11 giugno in poi, invece, sia a pranzo che a cena l'appuntamento è alla Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè per **Aperitivo Müller e sapori di montagna**. Qui l'abbinamento si giocherà con polenta ed erbe spontanee, perle di ortica frita e/o formaggio di malga Le Mandre o Maso Prener. La quota di partecipazione è di 5 euro e comprende un calice di vino accompagnato da una porzione di stuzzichini. Per info e prenotazioni chiamare il numero 0461 557200 o scrivere a info@locanda2camini.it.



**Via dei Paradisi, 7
Trento**




MAS MAS

Ogni giovedì del mese, dalle 18.00 alle 21.00, al Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda sarà **Aperitivo a tutto Müller**. Cinque serate, in collaborazione con l'Agraria di Riva del Garda, per scoprire le caratteristiche di questo vitigno il cui colore, profumo e gusto verranno interpretati in modo creativo attraverso un'ampia possibilità di abbinamenti. *Per info e prenotazioni chiamare il numero 0464 552335 o visitare www.hotelvillamiravalle.com.*

Ogni venerdì del mese, invece, dalle 17.30 alle 18.30, presso la Vinoteca di Endrizzi a San Michele a/A è previsto l'appuntamento **Müller Hour in Endrizzi**, dove si potrà acquistare un calice di Müller Thurgau in abbinamento a finger food realizzati in collaborazione con Macelleria Sighele di Baselga di Pinè e gli asparagi della cooperativa As.TA. - Asparagicoltori Trentini Associati di Lavis. *La quota di partecipazione è di 2 euro e comprende un calice e due finger food. Per info, chiamare il numero 0461 662672 o scrivere a vinoteca@endrizzi.it.*

Solo per venerdì 10 e 17 giugno, a partire dalle 18.00, la Cantina di Isera organizza **A spasso nei vigneti e serata aperitivo in cantina**, con visita guidata nei vigneti di Müller Thurgau sulle colline alte di Isera con degustazione e finale in cantina con abbinamento gastronomico e accompagnamento musicale della Telemusic anni 60/70 Blow Up - Tributo Hammond. *Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 433795 o scrivere a info@cantinaisera.it.*



Sempre a Isera, ma mercoledì 22 giugno dalle ore 18.30, sarà la volta invece di **Müller Thurgau, erbe di montagna e pesce di lago**. La serata partirà con la visita guidata al vigneto delle colline di Isera, per poi proseguire, dalle ore 20.00, alla Locanda delle 3 Chiavi, con un menù speciale a base di erbe di montagna e pesce di lago. *La quota di partecipazione è di 28 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 423721.*

A Trento, venerdì 24 giugno è tempo di **Müller tra calici e forchette**, presso la Sala BarNaut di Villa S. Ignazio. Qui il Circolo Culturale Astrosabaudo propone un incontro con Nicola Zanotelli che presenterà il suo Müller Thurgau Le Strophe della Soc. Agr. Zanotelli, vincitore della medaglia d'oro 2015 al Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, in abbinamento a una proposta gastronomica ad hoc. *La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 347 0846858 o scrivere a silviafozzer@gmail.com.*

Spostandoci di qualche chilometro, sabato 25 giugno, dalle 14 alle 20, Villa Persani organizza a Civezzano di Trento **Müller alle Fratte**, uno speciale pomeriggio dedicato a questo vino. L'incontro inizia con la degustazione del Müller Thurgau coltivato a quota 700 m abbinato agli asparagi di Zambana di As.TA. e a una selezione di salumi del territorio, per poi proseguire con una passeggiata nel vigneto in compagnia del produttore e una visita al vecchio maso. *La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni chiamare il 349 3605561 o scrivere a info@villapersani.com.*

Il giorno successivo, domenica 26 giugno, ci si sposta al Palarotari di San Michele a/A per **Aperitivo aspettando il concerto dei Tre Allegri Ragazzi Morti**. Dalle 19 alle 22, nell'elegante foyer verrà allestito un punto di degustazione del Müller Thurgau trentino nella versione ferma, superiore e miscelata. *Per info, scrivere a visite@mezzacorona.it.*

Infine, mercoledì 29 giugno a Verla di Giovo, Villa Corniole apre la sua cantina per **A cena con il Müller Thurgau**, visita guidata seguita da una cena realizzata dallo chef trentino Paolo Betti del Rifugio Maranza dove il Müller Thurgau Petramontis dell'azienda sarà protagonista non solo nell'abbinamento ai piatti ma anche come ingrediente. *La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 695067 o il 347 5860178 o scrivere a info@villacorniole.com.*

Per maggiori info: bit.ly/aTuttoMueller
#atuttomueller