



HOME VINO ▾ DIGITAL WINE ▾ CAD - CANEVA ACADEMY DIARY RASSEGNA STAMPA INFO ▾ ENTRA ▾

Comunicati Stampa

A TUTTO MÜLLER

17 minuti fa · Commenta · di Tiziano Bianchi

🔍

ARCHIVIO

Seleziona mese ▾

VOX POPULI

Tiziano Bianchi on
CURIOSITÀ CINESI
Fanno... quelle da
500...per...dai.. va
bene così...

Belacqua on
CURIOSITÀ CINESI
consiglio di vendere
le bozete da 0,25
perchè con...

Tiziano Bianchi on **LA
BOLLA DEL SUD**
Caro Francesco, nel
rinnovarti i
complimenti per l...

Francesco Soleti on
LA BOLLA DEL SUD
Spumante Valle
Piemonte...

Inserito da Tiziano Bianchi

In occasione della 29° 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 29° Rassegna internazionale ad esso dedicata, che si terrà a Cembra dal 30 giugno al 3 luglio.

Tiziano Bianchi on
**VALLE DI NON,
CAPITALE DEL VIN DE
GARAGE**
...restano pochi posti ormai dove
non infilano il...

Manuela Ferrari on
**NAPOLI IN TAVOLA,
QUESTA SERA ALLE**

Canaglia on
**TERRADEIFORTI, IL
VINO DEL SINDACO**
Complimenti a questi
due che hanno ancora voglia d...

Trentino Wine on
VINO (DEL BALDO)

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 praline di polenta ed erbe spontanee, perle di ortica fritta 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.*

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.*

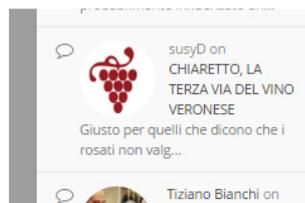
Ogni venerdì del mese, invece, dalle 17.30 alle 18.30, presso la Vinoteca di **Endrizzi a San Michele a/A** è previsto l'appuntamento **Müller Hour in Endrizzi**, dove si potrà acquistare un calice di Müller Thurgau in abbinamento a finger food realizzati in collaborazione con Macelleria Sighel di Baselga di Pinè e gli asparagi della cooperativa As.T.A. - 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.*

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 Sighel di Baselga di Pinè e gli asparagi della cooperativa As.T.A. - 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 ai vigneti 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 Strope 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 silviafizzer@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.T.A. e a una selezione di salumi del territorio, per poi proseguire con una passeggiata nel vigneto in compagnia del produttore ed 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 dei 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

#Müller

