



**Testata: Adnkronos**  
**Data: 3 agosto 2021**

VINO: 17 MEDAGLIE D'ORO AL CONCORSO MULLER THURGAU =

Roma, 3 ago. (Adnkronos/Labitalia) - Si è svolta la premiazione della 18ma edizione Concorso internazionale Vini Müller Thurgau, in concomitanza con la 34ma edizione della rassegna 'Müller Thurgau: Vino di montagna', organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest. A condurre l'appuntamento, presso il nuovo spazio Fuori di Taste a Cembra, il presentatore televisivo, nonché anima del programma radiofonico Decanter, Federico Quaranta (particolarmente felice ed emozionato perché al suo primo incontro pubblico dall'arrivo del Covid), insieme alla Donna del Vino e sommelier professionista Rosaria Benedetti, che ha accompagnato per mano gli spettatori alla scoperta delle caratteristiche dei vini premiati.

Nella prima batteria ci si è soffermati in particolare sull'analisi visiva, nella seconda si è esplorato il mondo dei profumi, mentre nella terza ci si è concentrati sul sapore. Ogni gruppo di vini è stato inoltre proposto in abbinamento a diverse tipologie di finger food realizzate da Guglielmo Baron, allievo dello stellato Alessandro Gilmozzi e oggi alla guida del nuovo ristorante Ca' dei Volti di Cembra.

La volontà era quella di raccontare come il corretto abbinamento di un vino a tavola possa cambiare la percezione di qualità e valore dello stesso e dimostrare la grande versatilità di un prodotto come il Müller Thurgau, che è molto più di un vino da aperitivo come molto spesso viene percepito ma, anzi, si riesce a sposare benissimo con la cucina più attuale, ricercata, fine ed elegante. 'La perfezione - ha commentato Federico Quaranta - non è quando il cuoco è bravissimo o il vignaiolo è eccelso, ma quando il matrimonio tra cibo e vino, come in questo caso, è indovinato e riesce a valorizzare entrambi gli elementi'.

(segue)

VINO: 17 MEDAGLIE D'ORO AL CONCORSO MULLER THURGAU (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - Al termine della presentazione, spazio alla consegna delle medaglie d'oro. Tra i 17 premiati, 11 sono etichette trentine: Igt Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2020 di Azienda Agricola Francesco Moser; Igt Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau Palai 2019 di Azienda Agricola Pojer e Sandri; Doc Trentino Müller Thurgau Athesis Flumen 2020 di Cantina Aldeno; Doc Trentino Müller Thurgau Lavis Ritratti 2020 di Cantina La Vis-Valle di Cembra; Doc Trentino Müller Thurgau 2020 di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo; Doc Trentino Müller Thurgau Vini del Gelso 2020 di Cantina Sociale Mori Colli Zugna; Doc Trentino Müller Thurgau Casata Monfort 2020 di Cantine Monfort; Igt Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2020 di Cantine Simoni; Docg Trentino Superiore Müller Thurgau Zeveri 2018 di Cavit; Doc Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2020 di Società Agricola Zanotelli. Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Pietramontis 2019 di Villa Corniole. A questi si aggiungono tre altoatesini, ovvero Doc Alto Adige Müller Thurgau 2020 di Cantina Kurtatsch; Doc Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2020 di Cantina Valle Isarco; e Doc Alto Adige Müller Thurgau Kreiter 2020 di Malojer Gummerhof; un valdostano, Doc Valle d'Aosta Müller Thurgau 2020 di Cave des Onze Communes, e due tedeschi, Pfalz Qualitateswein Pfalz In the mood for Müller 2020 di Hammel e Qualitatswein Baden - Bodensee Müller Thurgau Trocken 2020 di Winzerverein Hagnau.

"Si ripete il grande risultato del 2018 - ha commentato Renzo Folgheraiter, presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra - dove avevamo premiato solo Medaglie d'Oro, a riprova dell'elevato standard qualitativo delle produzioni in gara. Anche quest'anno, tra l'altro, sono diverse altre le realtà che avrebbero meritato la medaglia ma per regolamento il numero di premiati non può superare il 30% di quelli partecipanti. Rinnovo a tal proposito al pubblico l'invito a toccare con mano questa qualità attraverso le degustazioni in programma fino a domenica a Palazzo Maffei".

(segue)

VINO: 17 MEDAGLIE D'ORO AL CONCORSO MULLER THURGAU (3) =

(Adnkronos/Labitalia) - Al termine della premiazione, spazio per il taste show Quaranta sfumature di Müller, per chiacchierare insieme al pubblico di vino, cibo e curiosità legate al mondo dell'enogastronomia e del territorio. Un incontro in cui Federico Quaranta ha ricordato

l'estrema piacevolezza del Müller Thurgau, ideale per accompagnare i momenti felici, grazie alle sue caratteristiche che lo rendono perfetto a tavola ma non solo. Lo stesso Quaranta, che per qualche anno ha gestito un winebar a Roma, ha ricordato come sia stato per molto tempo protagonista indiscusso degli aperitivi della capitale, grazie alla sua facilità di beva e al suo stile fresco. Il presentatore non si è risparmiato nemmeno nei complimenti al territorio, ricordando come i terrazzamenti vitati siano monumenti alla fatica umana, al sacrificio con cui veri eroi hanno saputo modellare il paesaggio, strappando alla montagna terreno fertile per creare vita e opportunità. Vere e proprie opere di arte e di ingegno di cui essere orgogliosi e da far conoscere e valorizzare.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222  
03-AGO-21 14:27