

## XV Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau

Appuntamenti, Ultime



Mancano ormai pochi giorni per conoscere i risultati del XV Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau. Le "medaglie" verranno infatti svelate venerdì 29 giugno, alle ore 20.30, presso il Parco Tre Maestri di Cembra, nell'ambito della seconda giornata della 31ª edizione della Rassegna Müller Thurgau: VINO di MONTAGNA, kermesse organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Sessanta, quest'anno, i vini in concorso, provenienti sia dall'Italia – in particolare da Trentino, Alto Adige e Veneto – che dall'estero, ovvero da Germania, nello specifico dalla zona del lago di Costanza, e da Repubblica Ceca.

*"Considerando le gelate primaverili che hanno compromesso le produzioni di alcune zone – ha commentato Mattia Clementi, Presidente del Comitato Mostra – siamo ancor più soddisfatti delle adesioni di questa edizione, in linea con quelle degli ultimi tre anni, che ha visto una crescita non solo quantitativa ma anche qualitativa dei vini in concorso".*

Ad assegnare i punteggi, una commissione di qualità composta da 18 membri suddivisi in 9 enologi, 4 degustatori – in rappresentanza delle diverse associazioni di sommelier presenti, ovvero ASPI, AIS, FIS e ONAV – e 5 giornalisti della stampa di settore, attraverso degustazioni alla cieca organizzate secondo il metodo di valutazione dell'Unione Internazionale Enologi in cui ogni vino viene analizzato nel suo complesso, prendendo in considerazione vista, olfatto, gusto e gusto-olfatto.

I vini che avranno ottenuto un punteggio tra 80 e 84,99 potranno dunque ambire alla Medaglia d'Argento, quelli tra 85 e 89,99 alla Medaglia d'Oro e quelli sopra 90 alla Gran Medaglia d'Oro.

Alla premiazione, sempre presso il Parco Tre Maestri di Cembra, seguirà una degustazione a posti limitati, a cura di Alessandro Torcoli, giornalista, sommelier e direttore della testata di settore Civiltà del Bere. I vini in concorso potranno inoltre essere degustati, nel corso della quattro giorni della Rassegna, nella splendida cornice di Palazzo Maffei secondo i seguenti orari: giovedì 28 giugno dalle 19.00 alle 23.00, venerdì 29 giugno dalle 17.00 alle 23.00, sabato 30 giugno dalle 10.00 alle 24.00 e domenica 1 luglio dalle 10.00 alle 21.00.

Info: [www.mostramullerthurgau.it](http://www.mostramullerthurgau.it)

Cerca

### Ricerca per Tag

Appuntamenti Armenia

Austria Comunicati Stampa

Dicono di noi Francia

Georgia Grecia

I paesaggi vitati Italia

I vigneti a piede franco

Le vie del vino Le vigne in città

Libri e Guide Macedonia

Musei e biblioteche Portogallo

Senza categoria Spagna

Svizzera Tunisia Ucraina

Ultime Ungheria

Videogallery

Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

Vino e Chiesa

Viti e vigneti storici

### Approfondimenti

Le vie del vino

Vino e Chiesa

Viti e vigneti storici

Photogallery

Videogallery

Libri e Guide

Vitigni

Musei e Biblioteche

Link Utili

#### **Profilo manifestazione**

La Rassegna Internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna è organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra, con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e la collaborazione di Regione Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento, APT Pinè Cembra, Comunità della Valle di Cembra, GAL Trentino Centrale, BIM dell'Adige, Comune di Cembra Lusern, Comune di Giovo, Comune di Altavalle, Fondazione Edmund Mach, Consorzio Vini del Trentino, Donne Rurali, Club 3P, Cassa Rurale Rotaliana e Giovo, Cassa Rurale Lavis-Mezzocorona-Valle di Cembra.

#### **Profilo Müller Thurgau**

Nato tra il 1882 e il 1891 dall'incrocio di Riesling renano e Modaleine Royal per mano del prof. Hermann Müller, il Müller Thurgau è un vitigno che matura al meglio in montagna e che in Valle di Cembra, territorio al riparo da montagne e boschi e caratterizzato da terreni porfirici e forte escursione termica, ha trovato il suo habitat ideale. Dalla vinificazione delle sue uve, si ottiene un vino bianco di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, una componente aromatica molto evidente, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Sapido, minerale, con piacevole acidità: tipiche caratteristiche dei vini di montagna.