

31° edizione della rassegna müller thurgau: vino di montagna

In Eventi 05/2018 Cinzia Dal Brolo 268 Views 0 comments



Cinzia Dal Brolo

*Si tratta della manifestazione enologica più importante della **Valle di Cembra**, nata per valorizzare lo straordinario vitigno che in questa zona, tra terreni porfirici e arditi terrazzamenti sostenuti da oltre 700 km di muretti a secco, ha trovato il proprio habitat naturale.*

Most Read

Commented



29005

Un McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

21864

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto Gigi Pipa

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

15510

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino

News 11/2014

13923

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

11109

Tutti in cucina con Simone Rugiati e sola Edamame Orogel

Food 11/2014

AVVISO
AUTHOR

PROFILE

Così, nell'ambito delle manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, **coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, un posto di rilievo spetta alla **XXXI edizione della Rassegna Internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna** in concomitanza con il **Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau**, dove si confronteranno i Müller Thurgau dell'area alpina, italiani e non.

L'evento, organizzato dal **Comitato Mostra Valle di Cembra** e in **programma a Cembra (comune di Cembra Lisignago, TN) dal 28 giugno al 1 luglio 2018**, prevede una quattro giorni ricca di appuntamenti, con incontri tecnici, masterclass dedicate al Müller Thurgau ed ai vini tipici del territorio, degustazioni libere presso le sale di Palazzo Maffei e degustazioni guidate, visite ai vigneti più spettacolari, cene sotto le stelle, spettacoli itineranti tra arte, musica, teatro di strada ed enogastronomia. Ci saranno anche **iniziative collaterali** di stampo folcloristico, come la **seconda edizione del tour con trattori d'epoca "In marcia ridotta"** e il **X Simposio di Scultura** che vede la partecipazione di 14 artisti del legno provenienti da tutta Italia e dall'estero. Molte le Associazioni che collaborano, tra cui **l'Associazione Trentini nel Mondo**, **l'Unione Famiglie Trentine all'Estero**, **l'Associazione Amici di San Patignano**, presidio locale della famosa comunità, organizzatrice di una cena di beneficenza a km 0, durante la quale ci sarà un **confronto tra i vini tipici della Valle di Cembra e quelli della Comunità San Patignano**, con lo scopo di mostrare come la viticoltura possa rappresentare uno strumento di riscatto. A far da cornice uno splendido territorio, forse ancora poco conosciuto, ma affascinante: la Valle di Cembra, porta di accesso per la Valle di Fiemme, è

un **luogo intimamente legato alla coltivazione della vite**, come dimostrano i **vigneti che caratterizzano profondamente il paesaggio**. Vigneti faticosamente conquistati e lavorati dagli agricoltori su importanti pendenze, grazie alla **costruzione degli oltre 700 km di muretti a secco**, tanto che questa è giustamente definita **viticoltura eroica**."



La fatica, tuttavia, è ben ricompensata esata dall'eccellenza di questi vini, e dal recente **riconoscimento della sottozona della Valle di Cembra, finalmente specificata in etichetta** per le produzioni – Müller

Thurgau, Riesling Renano, Pinot Nero e Schiava – **che ne rispettano il disciplinare**. Non resta che degustare questi magnifici vini, **dal 22 giugno al 1 luglio, in occasione di A tutto Müller** (Info su tastetrentino.it/atuttomueller), ricco calendario di iniziative dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valsugana all'Alto Garda, passando per la Valle dei Laghi e per il capoluogo dove, **da giovedì 21 a domenica 24 giugno e da giovedì 28 a domenica 1 luglio, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino** ospiterà **"Proposta fine settimana di Müller Thurgau"**.

Ma che vino è il **Müller Thurgau**? Nato fra il 1882 e il 1891 dall'incrocio di Riesling renano e Madaleine Royal per mano del prof. Hermann Müller, il Müller Thurgau è un vitigno che matura al meglio in montagna, trovando in Valle di Cembra il suo habitat ideale. Dalla vinificazione delle sue uve, si ottiene un vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, una componente aromatica molto evidente, con sentori di erbe aromatiche, frutta tropicale e agrumi. Sapido e minerale, è un vino tipico di montagna.

Pwr informazioni: www.tastetrentino.it

Latest Posts



In Val Campelle lo scrigno di bontà dell'Osteria Rifugio Crucolo

[I luoghi del gusto](#) 05/2018



Alambiccio d'Oro: 7 medaglie e Premio Speciale a Bottega

[News](#) 05/2018



Grani Futuri 2018, la manifestazione pugliese che celebra il pane

[Eventi, News, Slide](#) 05/2018

Most Commented



E' nel Salento la tenuta masseria altamura della

[famiglia Zonin](#)

[I luoghi del bere](#) 11/2012



Findus: col "Minestrone Tradizione" Il meglio delle verdure

[Food](#) 01/2013



TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

[Eventi, In cucina con noi, News](#) 04/2013

Featured Videos