

DALL'ITALIA | 6 luglio 2018 | Anita Franzon

I migliori Müller Thurgau alla 31ª Rassegna in Valle di Cembra



La 31ª Rassegna del Müller Thurgau dedicata al bianco vino di montagna che meglio interpreta le pendenze trentine si è tenuta nel comune di Cembra L'Isignago tra il 28 giugno e il 1 luglio 2018. Quattro giorni di «riflessione tecnica e di degustazione, oltre che un'opportunità per far conoscere e promuovere la Valle di Cembra», afferma **Mattia Clementi**, il giovane enologo e presidente del Comitato della Rassegna (mostramullerthurgau.it). L'evento organizzato con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è ormai consolidato, cresce a ogni edizione ed è affiancato da 15 anni dal Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, anch'esso sempre più rinomato, tanto da costituire un riferimento in Italia e all'estero per i produttori di Müller Thurgau.

C'è chi resta e chi parte, ma il vino rimane la costante

Cerniera tra la piana dell'Adige e la Valle di Fiemme, la Valle di Cembra è solcata dal fiume Avisio ed è storicamente vocata alla viticoltura. Le montagne che la incorniciano sono scolpite da centinaia di chilometri di muretti a secco, 708 km per la precisione. Ma anche chi, in passato, si è allontanato da queste montagne in cerca di fortuna nel nuovo mondo, ricorda lo stesso panorama terrazzato. All'emigrazione, un tema quanto mai attuale, è stata dedicata una degustazione dal titolo «La Valle di Cembra incontra le aziende dei vignaioli trentini emigrati», condotta dal giornalista trentino Nereo Pederzoli. Gli assaggi hanno spaziato dal Cile all'Argentina passando dal via, ovvero da questa Valle di Cembra egregiamente rappresentata da un vino su tutti: il **Vigna delle Forche**, Müller Thurgau dell'annata 2012 di Cembra - **Cantina di Montagna**, proveniente dal vigneto più alto del Trentino, con i suoi 872 metri di altitudine. È un assaggio lunghissimo e complesso, estremamente sapido, quasi pepato. La degustazione si è tenuta proprio in mezzo a questo vigneto, emblema della viticoltura cembrana.



La degustazione notturna dei migliori Müller Thurgau

Nuovi sviluppi per il turismo in Valle di Cembra

Ma dopo anni in cui, così come altre aree in tutta Italia, la Valle di Cembra ha visto l'abbandono di diversi abitanti, oggi questa zona sta seguendo un nuovo corso: le cave di porfido restano come rosse cicatrici a movimentare lo sguardo che si perde tra i pendii attraversati da una fitta rete di sentieri percorribili a piedi o in bicicletta, sulle orme di grandi campioni del ciclismo italiano, originari proprio di questa valle; un nome su tutti: Francesco Moser, non a caso anche produttore di vino. Non disperino, però, i meno allenati, perché le biciclette elettriche consentono di affrontare anche le salite più ripide.



Enoturismo ed eroismo, due “ismi” positivi

Sempre più sviluppato in tutte le regioni vinicole del mondo, l'enoturismo è oggi una delle principali leve dello sviluppo del territorio, ma non solo. In questo caso serve a far comprendere la vera peculiarità del vino di montagna, ovvero l'**eroismo**. Definizione ormai abusata nel mondo enotico, l'eroismo è qui, però, tangibile: le pendenze sfidano l'equilibrio, l'ausilio di mezzi meccanici è quasi impossibile, e si pensi che se in planura possono bastare 300 ore di lavoro a ettaro, la coltivazione manuale e montana ne richiede oltre 1.500. I vini cembrani risultano così essere come gli abitanti di questi luoghi: aspri e duri, ma generosi e capaci di dare il meglio soprattutto durante le difficoltà.



La Valle di Cembra è fra i territori più vocati per il Müller Thurgau (foto: Anita Franzon)

Perché la Valle di Cembra è il luogo più adatto per il Müller Thurgau

Felice incrocio tra Riesling renano e Madeleine Royale, il Müller Thurgau predilige gli sbalzi termici tipici del clima montano, ma su **vigne esposte al sole**. In particolare, la Valle di Cembra è attraversata sia dalla Ora del Garda, mite brezza che risale dal lago, ma anche dai venti freddi che soffiano dalle vicine Dolomiti, creando in questo modo importanti variazioni di temperatura che intensificano gli aromi, mantenendo l'acidità. Inoltre, la combinazione dei due tipi di suoli che caratterizzano questa zona, ovvero calcarei e porfirici, dona struttura e finezza, caratteristiche che giovano al Müller Thurgau qui prodotto su ben 400 ettari.



15° Concorso Internazionale Müller Thurgau: un'edizione tutta d'oro

In abbinamento alla Rassegna, si è svolto l'atteso **Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau**. Dei 60 vini in gara provenienti da Trentino, Alto Adige, Veneto, Repubblica Ceca e Germania, ben **18 hanno ottenuto la medaglia d'oro**. Un traguardo qualitativo molto alto che il Presidente Mattia Clementi ha così commentato: «Questo è un risultato eccezionale a cui non avevamo mai assistito, a testimonianza della sempre più alta qualità dei vini in gara. Non solo», aggiunge Clementi, «altre etichette meritavano la medaglia d'oro e quella d'argento, ma i limiti stabiliti dal metodo di valutazione a cui facciamo riferimento ci permettono di premiare non più del 30% dei vini in concorso». I punteggi sono stati assegnati da una commissione composta da 18 membri: 9 enologi, 4 degustatori di diverse associazioni di sommelier, e 5 giornalisti della stampa di settore.

Premiati anche Müller Thurgau dell'annata 2016

«Per la prima volta», conclude Mattia Clementi, «sono stati premiati anche vini dell'annata precedente, e dunque del 2016. Un risultato interessante, considerando che il Müller Thurgau è un vino che va tendenzialmente consumato giovane, e che attesta non solo le **grandi potenzialità delle zone maggiormente vocate**, ma anche il lavoro svolto negli ultimi anni dai produttori e dalla nostra Rassegna, fortemente impegnata a offrire indicazioni precise e puntuali per aumentare costantemente la qualità delle produzioni». Il consorzio ha così evidenziato tutte le potenzialità di questo vitigno, che mantiene carattere e freschezza e non deve aver paura di sfidare il tempo.



Da sinistra, Alessandro Torcoli e Mattia Clementi

La degustazione dei vincitori

Tutti i 18 vini premiati hanno ottenuto un punteggio superiore a 85,5 e a presentarli durante una degustazione serale nel centro di Cembra, ai piedi di Palazzo Maffei, è stato il direttore di *Civiltà del bere Alessandro Torcoli*. «È per me un onore essere qui e poter degustare con voi queste etichette provenienti da uve timide, riservate e gentili, valori da riscoprire in un'epoca in cui si sente sempre più spesso urlare e si ragiona per slogan, non solo nel mondo del vino. Negli ultimi tempi», continua Torcoli, «nelle degustazioni in batteria ha spesso vinto la potenza, ma il Müller Thurgau è uno di quei vini che gioca tutto sull'eleganza ed eventi come questo tengono alta la bandiera della finezza e dell'identità del vino di montagna».

Il ritorno della centralità del palato

Hanno ottenuto l'oro ben 10 vini trentini, 5 altoatesini e 3 tedeschi, ma a scalare la qualità fino alla vetta sono state due etichette altoatesine: l'Alto Adige Val Venosta Müller Thurgau Doc 2017 dell'*Azienda Agricola Unterortl - Castel Juval* con 88,5 punti e l'Alto Adige Müller Thurgau 2017 di *Hans Rottensteiner* (87,5 punti); e una trentina, ovvero il Müller Thurgau Zeveri, Trentino Superiore Doc 2017 di *Cavit*, con un punteggio di 87,3. A sottolineare lo standard qualitativo elevato, Torcoli afferma come sia in generale emerso, in buona parte degli assaggi, un ritorno alla centralità del palato, oltre a nasi rigorosi e puliti, semplici ed espressivi, come quello del primo classificato, che si esprime con un concerto di aromi che vanno dagli agrumi alle mele rosse, dal sambuco alle erbe aromatiche. In bocca è affilato e intrigante. Più minerale è, invece, il Müller Thurgau di *Hans Rottensteiner*, che proviene dal porfido ed emana note di sesamo e semi di senape, chiudendo in bocca con un finale di mandorla rinfrescante. Il terzo classificato dimostra che grandi realtà come *Cavit* sanno raggiungere l'eccellenza con un Müller Thurgau il cui colore scarico è spesso fuorviante, perché - come in questo caso - il calice diffonde note ammiccanti su cui emerge, chiaro, il tipico profumo della mela trentina.



I produttori vincitori della 31a Rassegna Müller Thurgau



Tutte le medaglie d'oro del Concorso

- Alto Adige Val Venosta Müller Thurgau Doc 2017, *Azienda Agricola Unterortl - Castel Juval*; 88,5
- Alto Adige Müller Thurgau Doc 2017, *Hans Rottensteiner*; 87,5
- Müller Thurgau Zeveri, Trentino Superiore Doc 2017, *Cavit*; 87,3
- Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau trocken secco 2017, *Winzerverein Hagnau*; 87
- Aristos, Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau Doc 2017, *Cantina Produttori Valle Isarco*; 86,7
- Graun, Alto Adige Müller Thurgau Doc 2016, *Cantina Produttori Cortaccia*; 86,7
- Vigna Rio Romini, Trentino Müller Thurgau Doc 2017, *Vivallis*; 86,7
- Pietramontis, Valle di Cembra Müller Thurgau Trentino Superiore Doc 2016, *Villa Corniole*; 86,4
- Alto Adige Valle d'Isarco Müller Thurgau Doc 2017, *Abbazia Di Novacella*; 86,4
- Fass 247, Hagnauer Burgstall Müller Thurgau secco 2017, *Winzerverein Hagnau*; 86,3
- Anselmann Müller Thurgau Rivaner trocken - Edeshelmer Ordengut secco 2017, *Weingut Anselmann*; 85,9
- Trentino Müller Thurgau Doc 2017, *Gaierhof*; 85,9
- Trentino Müller Thurgau Doc 2017, *Fondazione Mach*; 85,8
- Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti Igt 2017, *Azienda Agricola Francesco Moser*; 85,8
- 1339, Müller Thurgau Trentino Doc 2017, *Cantina Sociale Di Trento*; 85,6
- Casata Monfort Müller Thurgau Trentino Doc 2017, *Cantine Monfort*; 85,6
- Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti Igt 2017, *Società Agricola Fratelli Pelz*; 85,5
- Müller Thurgau Cantina di Montagna Trentino Doc 2017, *Cembra - Cantina Di Montagna*; 85,5

Foto: Luciano Lona

Tag: concorso, Müller Thurgau, Rassegna Müller Thurgau, Valle di Cembra

