

Publicato il 05 Jun 2017

## Giugno, in Trentino il mese del Müller Thurgau

Amedea Ziliani



Per annunciare la "XXX Rassegna Internazionale del Müller Thurgau" e il 14° Concorso internazionale collegato e accendere i riflettori su uno dei prodotti enologici più rappresentativi del Trentino, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** ha coinvolto una quarantina di propri soci per un totale di 22 eventi lungo il proprio territorio di pertinenza.

**Degustazioni in rifugio**, passeggiate enogastronomiche, aperitivi in cantina, cene col produttore: eventi uniti dal filo conduttore di presentare le **molteplici sfaccettature di questo straordinario vitigno**, che sarà appunto celebrato a Cembra da giovedì 29 giugno a domenica 2 luglio.

**Ben 10 gli appuntamenti che proseguiranno per tutto il mese: Müller Thurgau** tra sorsi e morsi, degustazioni di vino e grappa Müller Thurgau in abbinata a prodotti locali presso la Piazzetta del Gusto Tecchiolli e i punti vendita di Maxentia e Azienda Agricola Distilleria Casimiro a Vallelaghi e presso quello di Azienda Agricola "La Quadra" a Drena; Due Müller Thurgau a confronto, degustazioni di Müller Thurgau di Cantine Monfort e di Villa Corniole abbinati ad un primo piatto, presso Old Bar & Food di Trento; A cena con il Müller e Profumi e sapori della Valle dei Laghi, menù speciali realizzati con e in abbinata al Müller Thurgau, rispettivamente presso Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda, con il Müller di Agraria Riva del Garda, e presso Osteria Cà dei Giosi di Vallelaghi, con la collaborazione di Azienda Agricola "La Quadra", Panificio Tecchiolli, Azienda Agricola Casimiro e Maxentia; Un tuffo nel Müller, degustazioni presso la Cantina Rotaliana di Mezzolombardo in abbinata a finger food realizzati con prodotti Trota Oro; Müller Thurgau in rifugio, presso il Rifugio Crucolo di Scurelle, con il Müller di Società Agricola Zanotelli abbinato ai salumi e formaggi di Crucolo con assaggio finale di Parampampoli; Abbinamento con Müller Thurgau e Aria di Müller, speciali menù in abbinata al Müller Thurgau Palai di Azienda Agricola Pojer e Sandri proposti, rispettivamente dall'Antica Trattoria Due Mori di Trento e dal Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè (ad esclusione della settimana del 12-19 giugno); Müller Thurgau e sapori di montagna, presso il Ristorante al Vò di Trento, con il Müller di Cantina La Vis abbinato alla Sprezza delle Giudicarie DOP di Latte Trento e al pane di Panificio Tecchiolli; e, infine, Il Müller Thurgau incontra i piccoli frutti presso il Ristorante La Casina di Drena, che proporrà un piatto dedicato ai frutti di bosco in abbinata al Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda.

**Ogni mercoledì** sera l'appuntamento è a Maso Franch di Giovo per Serate a tutto Müller, in cui verrà proposto un particolare menù a base di prodotti locali, abbinato, di volta in volta, a Müller Thurgau di Cantina La Vis (7 giugno), Società Agricola Zanotelli (14 giugno), Azienda Agricola Pojer e Sandri (21 giugno) e Villa Corniole (28 giugno), mentre ogni venerdì pomeriggio, dalle 17.30 alle 18.30, l'appuntamento è con Müller Hour in Endrizzi a San Michele a/A, dove ci sarà la possibilità di degustare un calice in abbinamento a finger food realizzati in collaborazione con la Macelleria Sighel di Baselga di Pinè.

**Dal giovedì al sabato**, a partire dall'8 giugno e fino al 2 luglio, inoltre, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino aspetta gli enoappassionati per Aperitivo "A tutto Müller", con degustazioni di Müller abbinati a prodotti gastronomici locali.

**Dal 9 al 16 giugno**, inoltre, Hosteria Toblino a Sarche di Madruzzo dà appuntamento per Il Müller sposa il pesce di lago, con menù in abbinata alla Cantina Toblino. Giovedì 15 giugno, a Grumo di San Michele all'Adige i piatti di Ristorante da Pino incontrano il Müller Thurgau di Cantina Endrizzi per Meet and Drink-Assaggi di Trentino. Sabato 17 giugno, a partire dalle ore 9.00, a Vallelaghi, è la volta di Santa Massenza...a tutto Müller, che prevede visita alla "Mostra di Santa Massenza dopo la costruzione della Centrale" seguita da degustazioni di Müller di Azienda Agricola Casimiro abbinato a prodotti del Panificio Tecchioli e visita alla distilleria Maxentia con una lezione sulla produzione della grappa e degustazione in abbinamento ai dolci della Pasticceria Tecchioli. Al termine, possibilità di pranzare con "Profumi e sapori della Valle dei Laghi" presso l'Osteria Cà dei Giosi.

**Dal 19 giugno al 1 luglio**, inoltre, l'Enoteca Grado 12 di Trento propone Müller 4x4, una speciale offerta di 4 Müller Thurgau provenienti da zone diverse del Trentino, mentre il 21 giugno, alle ore 20.30, le Cantine Mezzacorona-Rotari proporranno uno speciale aperitivo con il proprio Müller Thurgau servito in mescita o protagonista di inediti cocktail, per Aspettando i Black Blue Brothers.

Non mancano gli **appuntamenti professionali**: il giorno successivo, giovedì 22 giugno, alle ore 19.00, la sezione ONAV di Trento organizza presso Palazzo Roccabruna Alla scoperta del Müller Thurgau, serata di approfondimento e degustazione dedicata al Müller Thurgau, con 8 vini in degustazione del Trentino, tra cui quello di Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cantine Monfort, Cembra cantina di montagna, Società agricola Zanotelli, Vivallis e Villa Corniole, 1 altoatesino e 2 d'oltralpe.

**Venerdì 23 giugno**, dalle 18.00 alle 22.00, ci si sposta invece a Grumes di Altavalle per Aperigreen di Müller e...Malegrìa, un aperitivo a Km "0" con Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna, Società Agricola Zanotelli oppure di Villa Corniole in abbinata a salumi, formaggi, mieli e confetture con performance musicale dei Malegrìa Primo Estilo, duo acustico folk, oppure, dalle 19.00 alle 22.00, a Mori, presso la Cantina Mori Colli Zugna per un Aperitivo a km 0, durante la quale si potrà degustare una selezione di prodotti locali abbinati al Müller Thurgau Bio della cantina.

Infine, **sabato 24 giugno**, a partire dalle ore 9.00 presso l'Azienda Agricola "La Quadra" di Drena, è in programma Come si fa il formaggio?, con visita all'azienda, tutorial sui segreti della calata e degustazione finale con yogurt, formaggi e salumi dell'azienda in abbinata al pane del Panificio Tecchioli e al Müller Thurgau dell'Azienda Agricola Casimiro, seguita, per chi lo desidera, da un pranzo speciale presso il Ristorante La Casina.

Dettagli e maggiori informazioni sul sito.