



» COPERTINA » MÜLLER THURGAU: SFIDA TRA 68 ETICHETTE



ARCHIVIO

Seleziona mese

VOX POPULI



Stelario Peronzi on
UN VINO PATRIZIO
Caro Giuliano, si
tratta...



Angelo Rossi on
MÜLLER THURGAU:
SFIDA TRA 68



ETICHETTE
Ad essere eleganti bisogn...
ZAGOR on UN VINO
PATRIZIO
e quindi dottor
Golfarell...



Gianni Morgan Usai
on UN VINO
PATRIZIO



giuliano fago
golfarelli on UN
VINO PATRIZIO
Errore mio di battitura ...



giuliano fago
golfarelli on UN
VINO PATRIZIO

COPERTINA

11
Shares



MÜLLER THURGAU: SFIDA TRA 68 ETICHETTE

Da Cosimo Piovasco di Rondò

27 giugno 2017 cembra, muller thurgau



Cresce il numero e qualità delle etichette in lizza per aggiudicarsi la Medaglia d'Argento, la Medaglia d'Oro e la Gran Medaglia d'Oro. I vini, degustati da una giuria composta da 18 esperti, saranno premiati venerdì 30 giugno, alle 20.30, presso il Parco Tre Maestri di Cembra



Cembra (TN), 27 giugno 2017 – Grande attesa, anche quest'anno, per i risultati del XIV Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, che verranno comunicati venerdì 30 giugno, nell'ambito della 30ª edizione della manifestazione Müller Thurgau: Vino di Montagna, promossa nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

ACCEDI



CI OFFRI UN BICCHIERE?



DONATE NOW!

NEWSLETTER

ISCRIVITI 10.5K

I TOP 10 DI OGGI



VINO TRENTINO: CODOLE
DIETRO L'ANGOLO. FORSE



52 euro per un IGT, anche...



Tiziano Bianchi on
[UN VINO PATRIZIO
LO PUOI](#)

ACQUISTARE ON LIN...



giuliano fago
golfarelli on [UN
VINO PATRIZIO](#)

E' il tempo delle "MORE",...



Marina Zarinelli on
[UN VINO PATRIZIO](#)
Ma la "padrona di

casa" t...



Stefano Ferroni on
[UN VINO PATRIZIO](#)

La padrona di casa,

proba...



Stefano Ferroni on
[UN VINO PATRIZIO](#)
Marina Zarinelli



Franco Ziliani on
[UNA SANTA
NOSIOLA](#)

Evviva la Nosiola! E con...



Trentino Wine on



[TRENTO A TUTTA
BIRRA](#)

assessore Michele Dallapi...



Superciuk on
[TRENTO A TUTTA
BIRRA](#)

L'appuntamento è alle ore 20.30, presso il Parco Tre Maestri di Cembra. Alla premiazione seguirà una degustazione, a posti limitati, a cura di Roberto Bellini, vicepresidente AIS Nazionale, e Mariano Francesconi, Presidente AIS Trentino.

Ben 68 i vini in concorso quest'anno, provenienti sia dall'Italia - 35 trentini, 12 altoatesini, 1 veneto e 1 lombardo - sia dall'estero, con 15 vini dalla Germania e 5 dalla Repubblica Ceca, valutati da un panel di 18 esperti del mondo enologico (10 enologi, 4 rappresentanti di ONAV, AIS e ASPI e 4 giornalisti di settore) suddivisi in tre commissioni di assaggio.

Ogni vino è stato giudicato alla cieca da due commissioni ottenendo così 12 punteggi, in base al metodo di valutazione dell'Unione Internazionale Enologi, che prevede un'analisi complessiva che prende in considerazione vista, olfatto, gusto e gusto-olfatto. I vini che avranno ottenuto un punteggio tra 80 e 84,99 potranno ambire alla Medaglia d'Argento, quelli tra 85 e 89,99 alla Medaglia d'Oro e quelli sopra 90 alla Gran Medaglia d'Oro. "Negli ultimi anni - spiega Mattia Clementi, Presidente della Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna - la valutazione media è in costante aumento, segnale della crescente qualità di produzioni che partecipano al concorso".

A crescere non è solo la qualità dei prodotti in gara ma anche la loro quantità: se nel 2014 erano 44 i vini partecipanti, nel 2015 erano diventati 56 e nel 2016 ben 62, fino ai 68 di quest'anno. Una dimostrazione del fatto che la Rassegna e il relativo Concorso sono diventati un punto di riferimento per i produttori di Müller Thurgau dell'Arco Alpino.

I vini in concorso potranno essere degustati, nel corso della Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, nella splendida cornice di Palazzo Maffei secondo i seguenti orari: giovedì 29 giugno dalle 19.00 alle 23.00, venerdì 30 giugno dalle 17.00 alle 23.00, sabato 1 luglio dalle 10.00 alle 24.00 e domenica 2 luglio dalle 10.00 alle 23.00.



[È QUESTO IL MARZEMINO
CHE MI PIACE](#)

12 comments



[VINNATUR: TUTTI SENZA
PESTICIDI](#)

1 comment



[UN VINO PATRIZIO](#)

10 comments



[GRAVNER: PER IL FUTURO
SOLO RIBOLLA E PIGNOLO](#)

0 comments