

Testata: IterVitis.eu
Data: 26 giugno 2019



Oltre 25 appuntamenti, che in tutto coinvolgono più di una sessantina di realtà aderenti all'associazione, che dal 27 giugno al 7 luglio toccheranno appunto la Valle di Cembra ma non solo: degustazioni con i produttori, aperitivi al tramonto, serate speciali e proposte vacanza avranno infatti luogo anche sull'Altopiano della Paganella, nella zona del Garda trentino, in Piana Rotaliana, in Vallugarina, in Valsugana e nella città di Trento. L'obiettivo è proprio quello di far conoscere le particolarità di questo vitigno anche al di fuori del suo principale territorio di riferimento e stimolare i winelovers a partecipare alla rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna.

Trento

Immancobile la *Proposta Roccabruna Speciale Müller*. nei weekend dal 27 al 29 giugno e dal 4 al 6 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazza Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, giovedi 27 giugno, ore 20.00, si svolgerà *I Müller Thurgau aspettando Cembra 2019*, un momento di approfondimento a cura di ONAV – sezione Trento, con degustazione di 10 etichette – tra cui quelle di Borgo del Posseri, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cembra cantina di montagna, Fondazione Mach e Vivallis – provenienti da Trentino, Alto Adige e Oltrotpe.

Sempre a Trento, dal 27 al 29 giugno e dal 5 al 7 luglio, aprirà le proprie porte anche la nuova Cantina Resom per Aperimüller, in cui il proprio Müller Thurgau verrà servito con un tagliere di prodotti trentini tra salumi, formaggi e proposte vegetariane.

Dal 27 al 30 giugno e dal 2 al 7 luglio, presso l'Antica Trattoria Due Mori di Trento è la volta di Müller a tavola, speciale proposta enogastronomica di tre portate in abbinamento ad un calice della Società Agricola Pelz, mentre venerdi 28 giugno, la Locanda delle Due Travi di Trentopropone Zeveri...alla scoperta del Müller Thurgau. aperitivo con Müller di Cavit, prodotti Cà del Baghi, Caseificio degli Altopiani e del Vezzena e Salumeria Belli.

Trento/Piana Rotaliana

Il giorno successivo, sabato 29 giugno, e in replica sabato 6 luglio, a partire dalle ore 14.00, ecco un'occasione per tutti gli appassionati di vino e due ruote con *Pedalata Enogastranomica*, escursione in e-bike con partenza da Trento, lungo la pista ciclabile dell'Adige, e arrivo a Faedo per una visita della cantina Pojer e Sandri con degustazione dei Müller Thurgau ivi prodotti. Il ritorno prevede invece la tappa finale presso l'enoteca La Dispensa delle Due Travi di Trento con un aperitivo a base di Müller Thurgau obbinato allo Speck dell'imperatore di Macelleria Paolazzi di Altavalle e formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Folgaria.

Apprononument

Le vie del vino

Vino e Chiesa I paesaggi vitati

vianeti a piede fra

Le vigne in città

Viti e vigneti storici

Vini e vigneti nella letteratura e

Mediateca

Photogallery

nell'arte

Videogallery

Libri e Guide

Musei e Biblioteche

Link Utili

In tema di proposte enogastronomiche, invece, il Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele a/A, dal 27 giugno al 7 luglio, prevede *I sapori del Müller*, con speciali abbinamenti tra i propri piatti e i Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Cantina Endrizzi, di Cantina Rotaliana, di Cantine Mezzacorona e di Fondazione Mach.

Valle di Cembra e Altopiano di Pinè

Sabato 29 giugno, venerdi 5 e sabato 6 luglio, dalle 16.00 alle 17.00, a Faver di Altavalle, va in scena Gusto di Montagna — Speciale Müller, visita guidata alla Macelleria Paolazzi con degustazione di salumi abbinati al Müller Thurgau di Azienda Agricola Donati Marco.

Mercoledì 3 luglio, alle ore 19.00, presso Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago, le degustazioni di Müller Thurgau e prodotti gastronomici locali saranno accompagnate dalle allegre note dei Mind The Gap, per Musica sotto le stelle.

Spostandosi a Giovo, presso il Ristorante Maso Franch, giovedì 4 luglio, è invece la volta di Aperitivando…e non solo, con il Müller Thurgau di Villa Corniole proposto in compagnia di originali stuzzichini in un aperitivo in musica. Lo stesso vino sarà protagonista, dal 3 al 7 luglio, di Viaggio alla scoperta dei vini del territorio, in abbinamento ad uno speciale menù del ristorante.

E ancora, **a Cembra di Cembra Lisignago, venerdì 5 luglio**, alle **ore 15.30**, è in programma *Camminata nel vigneto*, trekking alla scoperta di Vigne delle Forche, con degustazione di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna.

Mentre domenica 7 luglio, alle ore 18.00, sulla terrazza panoramica del Green Grill – Info e sapori, un altro appuntamento musicale grazie alla presenza del duo acustico Malegria Primos Estilos che, attraverso i loro suoni folk senza confine, impreziosiranno le degustazioni di Müller Thurqau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Villa Corniole e Zanotelli per Aperigreen di Müller e Malegria.

Dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè propone Müller & Zafferano di Montagna, speciale menù a base di questa particolare spezio, in abbinamento ad un calice di Müller Thurgau di Gaierhof o di Villa Comiole.

Altopiano della Paganella

Dal 27 giugno al 7 luglio, Le Chicche Bio Bistro di Andalo offre la possibilità di partecipare ad Aperitivo Trentino, in cui il Müller Thurgau della Cantina di Aldeno verrà abbinato a salumi, formaggi e conserve 100% trentine e biologiche.

Negli stessi giorni, il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore, propone Müller a Spormaggiore, speciale menù con primo e secondo abbinati a due calici di Müller Thurgau di Fondazione Mach e semifreddo finale alla grappa della Distilleria Bertagnolli. E ancora, Müller da gustare presso il Ristorante Al Faggio di Andalo, con una speciale proposta enogastronomica in abbinamento a Müller Thurgau di Società Agricola Petz.

Sempre ad Andalo, ancora dal 27 giugno al 7 luglio, Il fresco Müllerè invece l'iniziativa del Bistrot Dolomieu, con la tipica schiaccia con impasto di mais Spin della Valsugana incontra il Müller Thurgau e la grappa di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sendri

Vallagarina

Nello stesso periodo, dalle 15.00 alle 20.00. la Cantina Mori Colli Zugna a Mori presenta una speciale promozione di Müller Thurgau presso la propria enoteca per Müller Thurgau in enoteca. Inoltre, il 28 e 29 giugno e il 5 e 6 luglio, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 21.00. organizza Happy Müller. in cui il Müller Thurgau Bio e Gelso potronno essere deaustati insieme a prodotti locali.

Valle dei Laghi e Garda Trentino

Dal 29 giugno al 7 luglio, il Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda, aspetta i propri ospiti per *Profumi e sapori del Garda*, con uno speciale secondo di pesce di lago realizzato e servito con Müller Thurgau di Pojer e Sandri e un dolce alla grappa di Müller Thurgau.

Pesce di lago 6 Müller è invece la proposta del Ristorante Alfio di Dro, in collaborazione con l'Azienda Agricola Troticoltura

Armanini, che dal 27 giugno al 7 luglio alternerà diversi piatti a base di pesce d'acqua dolce consigliando l'abbinamento al Müller

Thurqau di Agraria Riva del Garda e quello di Fondazione Mach.

A Sarche di Madruzza l'appuntamento è invece venerdi 28 giugno presso l'Hosteria Toblino con *Il Müller incontra...*, con la speciale accoppiata tra polpettine di trota con maionese di senape e fiori di erba cipollina e Müller Thurgau di Cantina Toblino.

lsugana

E ancora, giovedì 27 giugno, martedì 2 luglio e giovedì 4 luglio, per tutto il giorno, il Crucolo di Scurelle propone Müller Thurgau in rifugio, una degustazione presso il Rifugio Crucolo, assaggiando salumi e formaggi abbinati al Müller Thurgau di Zanotelli e finale con assaggio del famoso Parampampoli.

Müller protagonista anche del Rifugio Monte Lefre di Castel Ivano che, dal 27 giugno al 7 luglio, suggerirà l'abbinamento tra formaggio fritto con polenta e un calice di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna per Müller Thurgau sul Monte Lefre.

Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dal 27 giugno al 7 luglio: Weekend tra Müller Thurgau e sapori locali, con pacchetto da una notte presso il BSB Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di 'A tutto Müller' e del Müller Thurgau di Cavit, e Tra vette e vini, presso il Piccolo Dolomiti Hotel di Andalo, con pacchetto di due notti in mezza pensione, benvenuto con aperitivo in cantina a base di Müller Thurgau di Fondazione E. Mach e cena con due diverse degustazioni in obbinamento allo stesso vino, godendo di tutti i servizi dell'hotel tra cui la 'Golden Spa'.

La rassegna A tutto Müller, fa parte del colendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttomueller