

Mondo O.N.A.V.



**Al via il 1° corso di
3° livello ONAV,
denominato
SUMAV**



**ONAV Genova e la
solidarietà**

Il Müller Thurgau. Aspettando Cembra 2019

01/07/2019 Guido Montaldo



Come tutti gli incroci anche il Müller Thurgau ha avuto una lunga gestazione prima di essere accettato dai produttori ed essere riconosciuto dal

Eventi O.N.A.V.



**ONAV Oristano la
Francia: Alsazia e
Rodano**



**ONAV Monza
Lessini Durello
metodo classico.
Aperitivo sul prato**



**ONAV
Alessandria: I
mille volti dello
Champagne**



**Dove sono nati e
nascono nuovi
vitigni di Vitis**

mercato. Messo a punto da Hermann Müller nella stazione tedesca di Gaisenheim nel 1882, unitamente ad altri incroci, le prime produzioni sperimentali risalgono ad una decina di anni più tardi in Svizzera a Wädenswil, dove Hermann Müller si era nel frattempo trasferito per lavoro. Per i primi impianti in area tedesca bisognerà attendere la fine della prima Guerra mondiale, mentre in Italia farà la sua prima apparizione alla vigilia della seconda Guerra mondiale.

Il successo del vigneto è però certificato solo a partire dagli anni '50, quando in Germania nel volgere di pochi anni arriverà ad essere il primo vitigno coltivato, soppiantando la nobile madre da cui l'incrocio aveva preso le mosse, vale a dire il Riesling. Vitigno produttivo dalle rese abbondanti, resistente alle gelate primaverili, di maturazione precoce, per un vino a basso costo di pronta beva, leggermente aromatico, meglio ancora se proposto con residuo zuccherino. Di facile interpretazione e non particolarmente impegnativo come il Riesling. Tutte caratteristiche che spiegano la felice accoglienza presso un pubblico di produttori uscito provato dalle vicende belliche e alla ricerca di varietà che consentissero un alto reddito immediato a fronte di una crescente domanda di vini economici da parte di una vasta platea di consumatori.



**ONAV Genova
Bollicine sotto le
stelle**



**ONAV Alessandria
Il Gewurztraminer**

Vinifera (seconda parte)



ONAV Novara....una sera in Cantina



Coltivato soprattutto in Germania e Svizzera, con presenze anche in Austria, Cecia, Ungheria, tra la fine degli anni '70 e i primi anni '80 del secolo scorso fa la sua comparsa anche in Trentino - Alto Adige. In Valle di Cembra, grazie anche ad un pionieristico lavoro di zonazione avviato dalla cantina La-vis, sostituisce in pochi anni la varietà Schiava, molto presente in Valle, oltre a varietà minori. Clima fresco, altitudine ed esposizione ideali, suolo povero ma ricco di minerali in grado di contenere le rese del vitigno, garantiscono un vino elegante, fresco e profumato. Tutta un'altra storia rispetto alla nomea di vino mediocre e a buon mercato che il vitigno si portava appresso dall'area germanica.

La Valle di Cembra diventa ben presto sinonimo di Müller Thurgau. Non a caso la Rassegna dei Müller Thurgau dell'Arco alpino giunge quest'anno alla sua 32^a edizione. E non è un caso che negli ultimi quindici anni il Trentino Alto Adige sia l'unica regione viticola al mondo dove gli ettari coltivati a Müller Thurgau siano cresciuti anziché diminuire (in Germania, ad esempio la contrazione dell'area vitata per questo vitigno è diminuita di quasi un terzo tra il 2000 e il 2010, lasciando per strada oltre 10 mila ettari).

Onav Trento in collaborazione con Palazzo Roccabruna e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha organizzato una serata dedicata al Müller Thurgau, "Aspettando Cembra 2019", vale a dire la prossima Rassegna del Müller Thurgau, presentata in questa occasione dal presidente del Comitato Mostra **Mattia Clementi**. Obiettivo della serata fornire una panoramica delle molteplici espressioni del vitigno in terra trentina, con la presenza di alcuni campioni da fuori provincia. Il processo di lavorazione è abbastanza simile per tutti i produttori: pressatura soffice, breve criomacerazione, fermentazione a basse temperature (in qualche caso come alla Fondazione Mach addirittura ben al di sotto dei 15° C) e affinamento in acciaio.



ONAV Milano La Vie en Rose dei grandi vini francesi



Apertura con due vini tedeschi Qualitätswein Trocken (vale a dire secchi, ma la legislazione tedesca consente questa dizione fino a 9 gr/l di zucchero residuo rapportato all'acidità) della cantina *Winzverein Hagau*, una presenza costante alla Rassegna e più volte premiata. Con 166 ettari e circa una sessantina di referenze vini è la più grande realtà del Bodensee. Entrambi i Müller, annata 2018, con buon grado alcolico e discreta acidità a mascherare il residuo zuccherino di poco superiore ai 7 gr/l, si presentano sapidi e dai marcati sentori citrini.

Per l'Alto Adige due prodotti da collina medio alta. L'annata 2018 della *Cantina St. Pauls* di Appiano, che raccoglie 150 soci, proprietari di circa 175 ettari di vigneto: un floreale agrumato al naso con evidenti note fresche e buona sapidità in bocca. Dalla *Cantina Cortaccia* invece un cru (il *Graun*) del 2017, 13%vol, complesso al naso, con una nota floreale e un fruttato spiccato che ricorda la pesca a polpa gialla e un'arancia dolce; equilibrato in bocca e dotato di struttura. Esempio evidente di come anche un Müller Thurgau coltivato in quota, a basse rese, e lavorato in riduzione possa evolvere positivamente nel tempo.

Venendo al Trentino sono stati privilegiati nella scelta specifici areali con terreni ed esposizioni diverse. Tutti vini d'annata, fatta eccezione per l'ultimo campione. Iniziando dalla Vallagarina in sinistra Adige il Müller Thurgau *Quaron dell'Azienda Agricola Borgo dei Possèri* a Ronchi di Ala, frutto di vigneti a cordone speronato ad alta intensità di



impianto esposti a nord est su terreni calcarei, per un vino di buona struttura con spiccato aroma di salvia. Dirimpetto in destra Adige i terreni di natura vulcanica del Monte Baldo per un *Pendici del Baldo bio* della *Cantina Mori Colli Zugna*, fresco e con leggera aromaticità, che ben interpreta un'idea di Müller Thurgau di pronta beva, esile e nel contempo elegante. Dalla Vallarsa, una valle laterale di Rovereto solcata dal torrente Leno, il Müller Thurgau *Rio Romini*, della *Cantina Vivallis*, con i vigneti posti ad oltre 700 metri di quota. Il vino presentato da **Gianni Pasolini** è di buona alcolicità e bell'equilibrio, con frutta a polpa gialla in evidenza, ottima sapidità e freschezza.



La *Cantina di Toblino* per il suo Müller elegante e sottilmente aromatico, come spiegato da **Giovanni Luigi Brumat**, lavora le uve provenienti oltre che da Cavedine, dal Bleggio e da Stenico, due areali in quota valorizzati recentemente grazie ai cambiamenti climatici. Dal Trentino occidentale a quello

orientale, per il blend della *Fondazione Mach*, proposto dall'enologo **Gianmaria Trenti**, che nasce dalle uve dello storico Maso Togn, nella parte più elevata del conoide di Faedo, e dai vigneti del conoide di Telve in Valsugana, una valle recuperata alla viticoltura, dopo quasi un secolo di lento abbandono.

L'aromaticità del Müller Thurgau nasce dalla presenza di numerosi terpeni, comuni alla famiglia dei Moscati, soprattutto linalolo (note di pesca gialla e coriandolo) e citronellolo (note floreali di rosa) che con i processi di fermentazione generano



alcuni eteri con sentore floreale, che ricordano ad esempio il tiglio, il sambuco, sentori spesso avvertibili nei Müller. Ma anche dalla presenza di composti solforati, i tioli, con note di pompelmo, ribes bianco, che ricordano il Sauvignon Blanc, soprattutto quando si adotta una lavorazione fortemente ossidriduttiva, come nella scelta degli enologi della FEM, che associano nel contempo la più alta salvaguardia di acido malico, responsabile della sensazione spesso qualificata come minerale.



Ma il Müller Thurgau che più di altri è stato preso negli anni come metro di paragone, capace di esemplificare l'eccellenza dei vini prodotti in Valle di Cembra è il *Vigna delle Forche*, un cru a 900 metri di quota su terreno porfirico, della *Cantina La-Vis - Cembra Cantina di Montagna*,

presentato da **Rosario Pilati**. Qui proposto nell'annata 2016: vino dai caratteri ancora giovanili, con una gamma olfattiva fruttato floreale molto ampia, caldo, con la salinità rafforzata dalla freschezza, ma nel contempo equilibrato e massima espressione dell'eleganza che può assumere un Müller Thurgau.

Gianfranco Betta



 Analisi Sensoriale

