Testata: TigullioVino.it
Data: 6 luglio 2019

STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

tigullio vino.it
cultura del vino e comunicazione

Registrati!
email password accedi
hai dimenticato la password?
ricerca avanzata
cerca in Cerca

PUBBLICITÀ

In Valle di Cembra conferite 11 Medaglie d'Oro e 8 d'Argento per il XVI Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau

Tweet

Cembra (TN) - Palazzo Maffei Cembra, Parco dei Tre Maestri di Cembra
il 05 luglio 2019

di Mariella Belloni

Articolo georeferenziato

Premiate anche espressioni dell'annata 2017, a conferma che il Müller Thurgau, soprattutto se di montagna, ha interessanti potenzialità di longevità.

Si è svolta ieri sera, venerdì 5 luglio, la premiazione del 16° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, tra i momenti *clou* della 32° edizione della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Dei **62 vini in gara** - di cui 51 italiani, provenienti da Trentino, Alto Adige e Lombardia - e **11 stranieri**, provenienti da Germania e Svizzera (soprattutto della zona del Lago di Costanza), ben **11 hanno superato gli 85 punti** e conquistato la **Medaglia d'Oro** e **altri 8 si sono guadagnati la Medaglia d'Argento**, con un punteggio tra gli 84,7 e gli 84,9 punti.

"*Molti altri vini hanno superato gli 80 punti e avrebbero quindi meritato la Medaglia d'Argento* - ha commentato **Mattia Clementi, Presidente del Comitato Mostra** - *ma per nostro regolamento il numero di premiati non può superare il 30% di quelli partecipanti. Ancora una volta* - ha proseguito - *il concorso si è rivelato una straordinaria occasione di confronto tra produttori, stimolata anche dalla degustazione dei premiati condotta da Eros Teboni, miglior sommelier del mondo - Worldwide Sommelier Association in carica, Raffaele Fischetti, presidente FIS Trentino Alto Adige e Massimo Billetto, docente Worldwide Sommelier Association e redattore della guida Bibenda*".

A ricevere la **Medaglia d'Oro**, in particolare, **8 vini trentini** (*Trentino DOC Müller Thurgau San Lorenz 2018* di **Azienda Agricola Bellaveder**; *Trentino DOC Müller Thurgau Castel Firmian 2018* di **Cantina Mezzacorona**; *Trentino DOC Müller Thurgau 2018* di **Cantina Rotaliana di Mezzolombardo**; *Trentino DOC Müller Thurgau Vigna delle Forche 2017* e *Trentino DOC Müller Thurgau Cembra cantina di montagna Classici 2018* di **Cembra cantina di montagna**; *Trentino DOC Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Pietramontis 2017* e *Trentino DOC Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Pietramontis 2018* di **Villa Corniole**; *Trentino DOC Müller Thurgau Vigna Servis 2018* di **Vivallis**) , **2 altoatesini** (*Alto Adige Müller Thurgau DOC Graun 2017* di **Cantina Produttori Cortaccia** e *Alto Adige Müller Thurgau DOC Merus 2018* di **Tiefenbrunner**) e **1 svizzero** (*Müller Thurgau AOC Thurgau 2018* di **Wolfer**).

Medaglia d'Argento, invece per 4 vini trentini (*Trentino DOC Müller Thurgau 2018* di **Cantina Aldeno**; *Trentino DOC Müller Thurgau 2018 Vini del Gelso 2018* di **Cantina Sociale Mori Colli Zugna**; *Trentino DOC Müller Thurgau 2018* di **Cantina Toblino** e *Trentino DOC Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Le Strope 2018* di **Società Agricola Zanotelli Elio e F.lli**), **2 altoatesini** (*Alto Adige Valle d'Isarco Müller Thurgau DOC Praepositus 2018* di **Abbazia di Novacella** e *Alto Adige Val Venosta Müller Thurgau DOC 2018* di **Azienda Agricola Unterotl - Castel Juval**) e **1 tedesco** (*2018 Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau trocken* di **Winzerverein Hagnau**).

I punteggi sono stati assegnati da una **commissione di qualità composta da 18 membri** suddivisi in **9 enologi, 5 sommelier** - in rappresentanza delle diverse associazioni di sommelier presenti, ovvero ASPI, AIS, FIS e ONAV - e **4 giornalisti** della stampa di settore, attraverso **degustazioni alla cieca** in cui ogni vino viene analizzato nel suo complesso, prendendo in considerazione vista, olfatto, gusto e gusto-olfatto e calcolando la media dopo aver eliminato i risultati più alto e più basso.

I vini in concorso potranno essere degustati fino a domani, **domenica 7 luglio**, nella splendida cornice di **Palazzo Maffei**.

PUBBLICITÀ
Mariella Belloni
e-mail
Leggi tutto...

Archivio
» Luglio 2019
» Giugno 2019
» Maggio 2019
» Aprile 2019
» Marzo 2019
» Febbraio 2019
» Gennaio 2019
» Dicembre 2018
» Novembre 2018
» Ottobre 2018
» Settembre 2018
» Agosto 2018
» Luglio 2018
» Giugno 2018
» Maggio 2018
» Aprile 2018
» Marzo 2018
» Febbraio 2018
» Gennaio 2018
» Dicembre 2017
» Novembre 2017
» Ottobre 2017
» Settembre 2017
» Agosto 2017
» Luglio 2017
» Giugno 2017
» Maggio 2017
» Aprile 2017
» Marzo 2017
» Febbraio 2017
» Gennaio 2017
» Dicembre 2016
» Novembre 2016