

Rassegna Muller Thurgau 2019: Vino di Montagna 32a edizione



OVERVIEW

Location	8.0
Offerta Vini	7.2
Cortesia del personale	8.0
Sito Web	7.0
Qualità/Prezzo	7.5
Emozione	7.5
Organizzazione	7.5

Cerca

LATEST REVIEWS

- Il Roccato: Riviera del Garda Classico Charetto DOC 2018 **7.3**
- Bottenago: Anima 2018 Riviera del Garda Classico Charetto DOC **7.8**
- Maso Martis: Trento Doc dosaggio zero Riserva 2015 -BIO- **6.9**
- Maso Martis: Trento DOC riserva 2015 Brut -BIO- **6.9**

Sabato 6 luglio, dopo parecchi chilometri di traffico serrato e caldo "impertinente" giungiamo a Cembra Lisignago, comune creato nel recente 2016 dalla fusione delle due località, dove ci attende una mattinata insolita, da trascorrere assieme a giornalisti, sommelier, wine lovers; una suggestiva passeggiata di otto chilometri, in mezzo ai vigneti di Muller Thurgau inerpicati sulle colline moreniche da Cembra Lisignago a Castello di Segonzano.

E' così che inizia la nostra "32a Rassegna Muller Thurgau Vino di Montagna".

Accompagnati da una guida locale e da Mattia Clementi Presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra, ci viene mostrato il ricco paesaggio vitivinicolo della zona, in associazione ad aneddoti e tradizioni locali, come la cerimonia presso la chiesa di san Rocco di Cembra, costruita nel 16° secolo con gli ex voto, durante gli anni della peste: dove ogni Agosto viene posto nella pietra di volta del portale un grappolo d'uva, come buono auspicio e simbolo protettore per raccolto dell'annata in corso.

Da lontano osserviamo la Vigna delle Forche, isolata e circondata da boschi; subito emerge alla vista il vigneto di Muller Thurgau più alto della Val di Cembra (circa 870m s.l.m.) di proprietà della Cantina della Valle di Cembra.

Molto suggestivo risulta il paesaggio, legato al ritiro dei ghiacciai, che hanno lasciato una particolare conformazione della Valle, ricca di dossi sinuosi e erte colline molto ravvicinate, con il sottostante dolce fruscio dello scorrere perpetuo del fiume Avisio.

Il porfido affiorante del periodo antecedente all'ultima glaciazione denominata di Würm, è la pietra utilizzata nei 700 km di muretti a secco, a sostegno dei vari terrazzamenti, poco ideali ai mezzi meccanici e coltivati prevalentemente a mano (in queste zone mediamente per la gestione produttiva di un vigneto abbisognano 700/800 ore/ha di lavoro all'anno, molto rispetto alle 400/500 ore/ha di altre zone vitivinicole). A tutt'oggi i muri a secco vengono ancora eseguiti per una più semplice e meno onerosa manutenzione, poiché hanno la particolarità di crollare in modo puntiforme (2-3 m lineari per volta), rispetto ai muri costituiti da cemento armato o con sassi cementati, che franano per l'intera lunghezza del versante. Grazie ai finanziamenti della regione, i muretti a secco raggiungeranno a breve gli 850 km.



vigneto vigna delle forche

• settembre 2019

- Agosto 2019
- Luglio 2019
- Giugno 2019
- Maggio 2019
- Aprile 2019
- Marzo 2019
- Febbraio 2019
- Gennaio 2019
- Dicembre 2018
- Novembre 2018
- Ottobre 2018
- Giugno 2018
- Maggio 2018
- Febbraio 2018
- Gennaio 2018
- Luglio 2017
- Giugno 2017
- Gennaio 2016
- Dicembre 2015
- Giugno 2015
- Novembre 2014

META

- Accedi
- RSS degli articoli
- RSS dei commenti
- WordPress.org



Dal 2016, la Denominazione di Origine Controllata Trentino Superiore ha incluso la Valle di Cembra come sottozona, consentendo l'utilizzo dei seguenti vitigni: Muller Thurgau, Riesling Renano, Schiava gentile, Schiava (tipo gentile, grossa, grigia), Pinot nero.

Il Muller Thurgau, incrocio tra il Riesling Renano ed il Madeleine Royal (uva da tavola), costituito in Svizzera a fine 800 da Hermann Muller, è un vitigno a maturazione precoce, normalmente la vendemmia avviene ad inizio settembre, adatto alle altitudini che superano i 500 m s.l.m.; in Germania è il vitigno bianco più diffuso e purtroppo anche quello più "bistrattato" a causa delle alte rese e meccanizzazioni a discapito della qualità. Un vino che mantiene una grande freschezza, acidità e mineralità soprattutto se allevato con il sistema a pergola trentina, rispetto al guyot, quest'ultimo ormai abbandonato in valle da tempo.

I vigneti spesso sono parcellizzati in piccoli appezzamenti, infatti i produttori *cembrani* possiedono mediamente poco meno di 1 ettaro ciascuno; la maggior parte delle uve vengono vendute alle cantine sociali, molto presenti sul territorio.

Il 90% dei produttori di vino nella Valle è costituito da contadini appassionati che dedicano solamente il loro tempo libero alle vigne, preservando il territorio dall'erosione e dai dilavamenti mediante la manutenzione programmatica del terreno, e con i citati muretti a secco, iscritti nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Unesco dal 2018. Grazie a questa particolare sensibilità ed alla presenza dei muretti in sasso, l'ambiente conserva un suggestivo aspetto estetico ed una grande biodiversità.



Durante la passeggiata, la guida ci fa notare la presenza di un *piccolo imbuto* di materiale plastico flessibile sul tronco basale delle vigne, utilizzato per impedire la risalita dal terreno delle *Noctue*, piccoli lepidotteri che si nutrono delle gemme della vite.

Altra pratica utilizzata è la confusione sessuale contro la tignola e la tignoletta, di cui il Trentino è l'unica regione ad avere una copertura del 100% in tutti i vigneti.

Il punto di arrivo del nostro cammino coincide con l'ora del pranzo, ci accomodiamo sotto un tendone ai piedi del Castello di Segonzano, in cui inizia un informale degustazione di vini Muller, tra cui alcuni che hanno vinto la medaglia d'oro al concorso di degustazione alla cieca svoltosi qualche giorno prima, con una giuria professionale composta da enologi, giornalisti, sommelier.

Trascorse un paio d'ore, approfittiamo del tempo a nostra disposizione per entrare a Palazzo Maffei, sede di degustazione di tutti i vini Muller che hanno partecipato alla 32a Rassegna e che troviamo elencati in un libricino che ci viene consegnato all'ingresso. Presenti e partecipanti anche cantine *svizzere, ungheresi, cecoslovacche e tedesche*.

Al piano superiore, alcuni sommelier Ais ci fanno accomodare a un tavolo, professionalmente ci portano il pane, l'acqua e la sputacchiera, oltre a 12 calici in cristallo idonei per degustare il Muller Thurgau; poi con la lista consegnataci, scegliamo i vini d'assaggiare e li ordiniamo al servizio di sala. Solitamente, questo "format" di degustazione è dedicato ai giornalisti, mentre con positivo stupore notiamo che tale degustazione è riservata al pubblico, previo un ticket a pagamento; particolare ed azzeccato anche l'orario di chiusura della degustazione che termina a Mezzanotte, permettendo anche a chi lavora di presenziare all'evento.

La scelta, come nostra abitudine si è orientata verso la degustazione alla cieca dei vini vincitori delle medaglie d'oro e d'argento, rigorosamente mescolati dal sommelier di sala.

Il Presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra Mattia Clementi esprime soddisfazione nelle selezioni dei vini "tutti perfette espressioni di vini di montagna. Siamo stati piacevolmente **sorpresi dalle proposte 2017**, a dimostrazione del grande **potenziale di affinamento** nel tempo di questa tipologia di produzione". In lizza, 51 vini italiani e 11 stranieri, tra tedeschi, ungheresi e svizzeri. I punteggi sono stati assegnati da una commissione composta da 18 giudici, rispettivamente 9 enologi, 5 sommelier in rappresentanza delle diverse associazioni presenti (Aspi, Als, Fis, Onav) e 4 giornalisti di settore; valutazione svolta attraverso **degustazioni alla cieca**, in cui ogni vino viene analizzato nel suo complesso, prendendo in considerazione vista, olfatto, gusto e gusto-olfatto.

62 ETICHETTE CANDIDATE AL XVI CONCORSO INTERNAZIONALE VINI MÜLLER THURGAU

1 migliori Müller Thurgau 2019 hanno conquistato 11 medaglie d'oro

8 ori dal Trentino:

San Lorenz, Trentino Müller Thurgau Doc 2018 di Bellaveder
Castel Firmian, Trentino Müller Thurgau Doc 2018 di Cantina Mezzacorona
Trentino Müller Thurgau Doc 2018 di Cantina di Mezzolombardo
Vigna delle Forche, Trentino Müller Thurgau Doc 2017 di Cembra cantina di montagna
Trentino Müller Thurgau Cembra Classico Doc 2018 di Cembra cantina di montagna
Pietramontis, Trentino Müller Thurgau Superiore Valle di Cembra Doc 2017 di Villa Corniole
Pietramontis, Trentino Müller Thurgau Superiore Valle di Cembra Doc 2018 di Villa Corniole
Vigna Servis Trentino Müller Thurgau Doc 2018 di Vivalis

2 ori dall'Alto Adige:

Graun, Alto Adige Müller Thurgau Doc 2017 di Cantina Produttori Cortaccia
Merus, Alto Adige Müller Thurgau Doc 2018 di Tiefenbrunner

1 oro dalla Svizzera:

Müller Thurgau Aoc 2018 di Woifer

8 medaglie d'argento

4 argenti dal Trentino:

Trentino Müller Thurgau Doc 2018 di Cantina Aldeno
Vini del Gelso, Trentino Müller Thurgau Doc 2018 di Cantina Sociale Mori Colli Zugna
Trentino Müller Thurgau Doc 2018 di Cantina Toblino
Le Stroppe, Trentino Superiore Müller Thurgau Valle di Cembra Doc 2018 di Società Agricola Zanotelli Elio e F.lli

2 argenti dall'Alto Adige:

Praepositus, Alto Adige Müller Thurgau Valle d'Isarco Doc 2018 di Abbazia di Novacella
Alto Adige Müller Thurgau Val Venosta Doc 2018 di Azienda Agricola Unterrotl – Castel Juval

1 argento dalla Germania:

Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau Trocken 2018 di Winzerverein Hagnau



Alla degustazione, siamo stati favorevolmente colpiti da alcuni vini che di seguito riportiamo:

SAN LORENZ Trentino Doc Muller Thurgau 2018 – Bellaveder

Il vino è stato servito nella prima batteria da noi selezionata, volutamente alla cieca per non farci condizionare dalle etichette premiate. Un Muller che ha convinto pure noi nel conquistare il primo premio, per le caratteristiche varietali e di territorio che racconta nel bicchiere. L'aspetto cristallino, profumi intensi e giocosi nel porsi tra la gioventù dell'annata nuova e l'evoluzione che si ritrova nella frutta agrumata e tropicale, nel bouquet di fiori bianchi e gialli, nelle percezioni vegetali di rosmarino, timo, menta. Il sorso è immediato, pieno e avvolgente ravvivato dalla freschezza e dalla sapidità.

VIGNA DELLE FORCHE Trentino Doc Muller Thurgau 2017 – Cembra Cantina di Montagna

La freschezza olfattiva di erbe aromatiche e di sambuco, la freschezza rinfrescante del sorso si ritrovano nel vigneto più alto della Valle. Un vino che rispecchia in pieno il territorio di montagna.

PIETRAMONTIS Trentino Doc Superiore Muller Thurgau 2018

Sensazioni di erbe aromatiche appena raccolte, croccante frutta a polpa bianca, glicine accompagnano il sorso nella sua estrema piacevolezza, bevibilità se pur ancora in fase di sviluppo.

PIETRAMONTIS Trentino Doc Superiore Muller Thurgau 2017

L'annata calda e siccitosa e la degustazione di un millesimo più maturo del precedente, si ritrovano nei profumi più evoluti. Frutta a polpa gialla di pesca, mango, fiori gialli di ginestra, erbe aromatiche di rosmarino in sottofondo. In bocca esprime la sua evoluzione, educata all'ingresso, esplosiva durante il percorso, mantenendo l'eleganza del Muller.

MULLER THURGAU Igt Vigneti delle Dolomiti 2018 Az. Agricola Francesco Moser

L'aspetto luminoso consiglia di scoprire i profumi, che si presentano intensi nella nota di frutta tropicale, seguita da erbe aromatiche di timo, mentuccia. Il sorso è ricco, pieno come se la zona di elezione del Muller fosse ravvivata da calcare misto a porfido.

GRAUN Alto Adige Doc Muller Thurgau 2017 – Cantina Produttori Cortaccia

Il Muller è un vitigno che si adatta al territorio, attraverso le peculiarità in cui viene coltivato. L'altitudine e la forte escursione termica dell'Alto Adige si ritrovano in questo vino attraverso la freschezza che invita al secondo bicchiere, una marcata sapidità si avverte sia al naso che al sorso. Un naso discretamente intenso e complesso, in fase di progressione.

Muller Thurgau Aoc 2018 – Wolfer (Svizzera)

Intrigante scoprire e assaporare un Muler proveniente dalla Svizzera, soprattutto se il vitigno mostra un carattere di tutto rispetto. Il colore tendenzialmente più scarico nelle sfumature giallo- verdolino, il ventaglio olfattivo conduce a profumi fruttati di cedro, mela golden, erbe aromatiche scure, bagnate dalla pioggia. Al sorso è verticale e voluminoso allo stesso tempo, buon equilibrio.

Muller Thurgau 2016 – Huznar (Ungheria)

Un'interpretazione decisamente diversa già all'aspetto olfattivo e gustativo. Un vino che intriga noi degustatori per la piacevolezza con cui si fa bere, ma soprattutto per le note di tè alla menta Tuareg che si avvertono nella fase completa della degustazione.

Hagnauer Sonnenufer Müller Thurgau Trocken 2018 di Winzerverein Hagnau (Germania)

Colpisce da subito il colore paglierino chiaro luminoso, poi corrisposto al naso con note di mela golden, zafferano e maggiorana, per poi aprirsi al sorso con una buona spalla acida minerale, per continuare con armonica sapidità, in una coda sottile e lunga con tocchi di ortica, e pompelmo rosa. Un'azienda teutonica che produci una moltitudine di versioni di Muller Thurgau, che negli ultimi anni, anche frequentando vari concorsi del settore tra cui quello della val di Cembra, ha saputo evolvere affinando i propri vini ad un gusto più internazionale.

(Alcuni vini trattati sono recensiti sul sito www.lindovino.it)

Alle 17.00, con mezzi propri ci siamo recati a Segonzano presso il parco della Cantina del Barone a Prato per partecipare alla degustazione "La Val di Cembra incontra l'Etna". Accolti dal proprietario, l'evento è stato condotto da Mattia Clementi, presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra e da Nereo Pederzoli, referente del trentino per la guida del Gambero Rosso, autore di numerosi libri sui vini del trentino e cofondatore del presidio Slow Food nazionale.

Come nostra abitudine che ci contraddistingue, oltre alle molteplici note positive che abbiamo riscontrato come la gentilezza della nostra referente Stefania, delle bellissime location, della raffinata degustazione a Palazzo Maffei, possiamo costruttivamente far presente dei piccoli possibili miglioramenti, come a nostro avviso la necessità di un bus navetta che colleghi la Rassegna di Cembra a Segonzano, sede delle degustazioni, visto oltretutto che il piccolissimo parcheggio non permette la capienza di tutte le auto dei presenti. Un miglioramento si potrebbe ottenere anche durante la degustazione a castello, dotando i partecipanti di sputacchiere, acqua, pane e tovaglioli, purtroppo non presenti sui tavoli, se non solo su richiesta, ma in numero esiguo. La scelta del relatore di non usare il microfono purtroppo ha penalizzato l'ascolto, in quanto il Signor Pederzoli doveva spostarsi continuamente tra i tavoli per agevolare l'ascolto delle ultime file, penalizzando le prime e viceversa.

Interessante è stata la selezione delle etichette, meno la disposizione di ordine di servizio, come il **TERRAZZE DELL'ETNA Spumante rosé Brut** (90% Pinot nero – 10% Nerello Mascalese) posto a confronto con il **SALISA Trentodoc Pas dosé di Villa Corniole** (100% Chardonnay).

Due spumanti dalle bollicine molto interessanti, ma dalle peculiarità che il primo vino non identifica in pieno il territorio etneo. Sarebbe stato interessante conoscerlo attraverso un metodo classico a base di Nerello Mascalese in purezza o con una presenza in percentuale maggiore rispetto all'altro vitigno. Al contrario, il Trendoc risultava molto rappresentativo del territorio.

La giornata si è conclusa con un finale emozionale ed emozionante, con la cena di solidarietà, per la raccolta fondi da elargire alla comunità di San Patrignano, un centro nel comune di Rimini, ove le persone con problemi da dipendenze da stupefacenti, mediante la riabilitazione e il lavoro in gruppo, cercano e spesso trovano, la possibilità di tornare a condurre una vita normale. Una comunità che dedica particolare sensibilità ai giovani ragazzi, attraverso numerose attività, insegnando nuovi lavori che molto spesso, una volta tornati dalle proprie famiglie, gli aiutano all'inserimento nella società. Quest'anno la raccolta fondi è stata dedicata all'ampliamento dell'attività di apicoltura, iniziata pochi anni fa ed oggi in pieno sviluppo, come l'ampia tenuta vitivinicola di San Patrignano, di cui abbiamo avuto il piacere di assaggiare durante la cena una piacevole bollicina, realizzata con il Methodo Classico e denominata Avvenir a base di pinot nero e chardonnay in parti uguali ed affinato 36 mesi sui lieviti. Una realtà che tocca sensibilmente la regione del Trentino-Alto Adige, ed anche la Val di Cembra, in quanto alcuni residenti, soprattutto giovani, sono in riabilitazione in questa grande comunità.

Appreziamo molto questo aspetto sociale che la Rassegna sul Muller Thurgau della Val Cembra ogni anno con sensibilità, offre ai partecipanti ed ai residenti, e ci piacerebbe che tale evento fosse ampliato anche alle altre centinaia di manifestazioni sul mondo del vino che ogni anno si svolgono in tutta Italia.

Nella speranza che un giorno questi ragazzi possano partecipare insieme a noi alla rassegna di Montagna del Muller Thurgau, e alla cena di beneficenza a loro dedicata, porgiamo un particolare ringraziamento all'organizzazione, a Stefania e ai meravigliosi alpini che con i loro canti ci hanno deliziato durante il tempo del pranzo, in attesa della annata 2018 in corso che ad oggi risulta alquanto "bizzarra".

Per L'Indovino

Maura Gigatti e L'INDOVINO

Marzio Dal Toso

LEGGI ANCHE: MANIFESTAZIONI