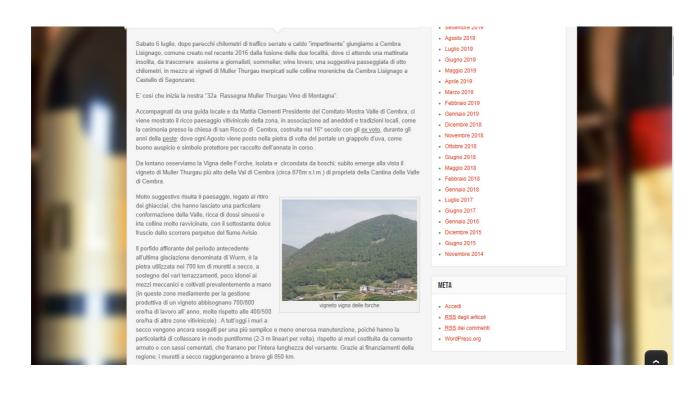


Testata: L'IndoVino.it
Data: 18 luglio 2019









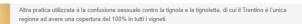


I vigneti spesso sono parcellizzati in piccoli appezzamenti, infatti i produttori *cembrani* possiedono mediamente poco meno di 1 ettaro ciascuno; la maggior parte delle uve vengono vendute alle cantine sociali, molto presenti sul territorio.

Il 90% dei produttori di vino nella Valle è costituito da contadini appassionati che dedicano solamente il loro tempo libero alle vigna, 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 pi sul tronco basale delle vigne, utilizzato per impedire la risalita dal terreno delle *Nottue*, piccoli lepidotteri che si nutrono delle gemme della vite.



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,

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 sevizio di sala. Solitamente, questo "formart" 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 Orwini nalanie i i i sucanien, ta eteocarii, intigrieres e vizzeni. piungigi sono sata asseginatu ad intercommissione composta da 18 giudici, rispettivamente 9 enologi, 5 sommelier in rappresentanza delle diverse associazioni presenti (Aspi, Ais, 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

I 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 Vivallis

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 Wolfer

8 medaglie d'argento



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 Strope, Trentino Superiore Müller Thurgau Valle di Cembra Doc 2018 di Società Agricola Zanotelli Elio e

2 argenti dall'Alto Adige:

raepositus, Alto Adige Müller Thurgau Valle d'Isarco Doc 2018 di Abbazia di Novacella Alto Adige Müller Thurgau Val Venosta Doc 2018 di Azienda Agricola Unteroti - 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 – Bellavede

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, m immediato, pieno e avvolgente ravvivato dalla freschezza e dalla sapidità.

VIGNA DELLE FORCHE Trentino Doc Muller Thuragau 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, bevibiltà 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.

