

OTTOBRE - NOVEMBRE 2019

Turismo  
ENOGASTRONOMICOMICO  
di qualità

€5,00 BIMESTRALE #11

# Viaggiare *con* gusto sano

*A passeggio...*  
tra i colli  
del CHIANTI

Prima immisione: 02-10-2019



9 772311 574033

LUNASIA EDIZIONI

## E INOLTRE

- TOUR CULINARIO NEL MOUSE, UNA TERRA ANCORA TUTTA DA SCOPRIRE
- UN PO' ROMAGNA, UN PO' TOSCANA
- VALPOLICELLA, IL GIARDINO DI VERONA

- DAL BARANCI ALLA FRIZZANTE BRUNICO: LA VAL PUSTERIA
- I VINI DEI COLLI PIACENTINI, UNA STORIA DA BERE
- IL MÜLLER THURGAU DELLA VALLE DI CEMBRA

- IL CARSO E I SUOI VINI
- LUCERA TRA CASTELLI, CATTEDRALI E TRATTURI
- FANTASTICA ALBANIA
- GALWAY, LA CONTEA DEI BUONI SAPORI





# *Il Müller Thurgau* DELLA VALLE DI CEMBRA

E i risultati del 16° Concorso Internazionale  
dedicato a questo vino



Enoturismo

*"L'obiettivo  
della competizione  
è quello di mettere  
a confronto i Müller  
Thurgau dell'area  
alpina, italiani  
e non"*

**L**a Valle di Cembra si trova nel Trentino orientale, a pochi chilometri dalla città di Trento. Un territorio segnato dal passaggio dell'Adige, torrente che nasce in Marmolada e che, dopo aver attraversato la Val di Fassa e la Val di Fiemme, tocca e nutre queste terre.

## Le eccellenze

Qui sono soprattutto due le eccellenze che hanno ridisegnato il paesaggio: il portofino, detto anche "oro rosso" per via del suo caratteristico colore, e i vigneti terrazzati, nominati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali "Paesaggio rurale storico d'Italia". Non è un caso che la viticoltura qui venga definita eroica. Sono infatti

eroi coloro che, stagione dopo stagione, lavorano per valorizzarla, spesso senza gli agi offerti dall'ausilio dei mezzi meccanici, visto appunto i dislivelli proibitivi.

Fatica ripagata dalle straordinarie qualità che contraddistinguono i vini e dal recente riconoscimento della sottozona della Valle di Cembra, finalmente specificata in etichetta per

le produzioni non solo del Müller Thurgau, ma anche del Riesling Renano, Pinot Nero e Schiava, che ne rispettano il disciplinare. A sostenere i vigneti ci sono oltre 700 chilometri di muretti a secco, in cui ritorna il portofino che, in questo caso, si intreccia con l'agricoltura. L'arte del costruire questi manufatti ha finalmente ottenuto riconoscimento di "Patrimonio Immateriale dell'Umanità" da parte dell'UNESCO.

## DOVE MANGIARE E DORMIRE

**MASO FRANCH**

La cucina di Maso Franch, interpretata dalla chef Giorgio Piffer, valorizza il territorio, rappresentando il meglio della proposta gastronomica della

Val di Cembra, incontrando il ritmo delle stagioni e aprendosi alla contemporaneità mediterranea. Sono proposti diversi menù a tema e alla scoperta dei vini del territorio. Per soggiornare, sono disponibili dodici stanze, rivestite da materiali naturali come legno e pietra, ottenute dalla

ristrutturazione del Maso Antico e del suo ampliamento. Uno stile rurale e un design moderno si uniscono nell'unico intento di rendere il soggiorno unico e speciale.

**Indirizzo:** Località Maso Franch 2 - Giovo (TN)

**Sito web:** [www.masofranch.it](http://www.masofranch.it)

**MASO POMAROLLI**

L'agriturismo, posizionato in una posizione dominante e centrale nel contesto dolomitico, a 15 km da Trento e 40 km da Bolzano, offre vista panoramica sulla

valletta ed è circondato da vigneti, prati e boschi. Dotato di 7 accoglienti camere è situato a 640 metri di altitudine: è il punto di partenza ideale per escursioni nelle campagne e nei boschi circostanti, sia a piedi che in mountain bike. Già all'interno della proprietà, partendo dal giardino con orto, è possibile percorrere il sentiero del mele, che presenta 52 varietà antiche di mele e diverse altre piante da frutto.

**Indirizzo:** Loc. Pomaroli 10 - Pello di Giovo (TN)

**Sito web:** [www.agriturismopomaroli.it](http://www.agriturismopomaroli.it)



*"A sostenere i vigneti ci sono oltre 700 chilometri di muretti a secco. L'arte del costruire questi manufatti ha finalmente ottenuto riconoscimento di Patrimonio immateriale dell'Umanità da parte dell'UNESCO"*



## Un Müller Thurgau da celebrare

Per valorizzare al meglio questo vitigno, da oltre 30 anni, la Valle di Cembra gli dedica una manifestazione che è ormai diventata un appuntamento di riferimento non solo nell'ambito degli eventi enologici provinciali - tanto da essere inserita nel calendario ufficiale delle Trentino Wine Fest - ma anche di quelli nazionali: il Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau. L'evento, organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra e in programma nel borgo di Cembra a cavallo tra i mesi di giugno e luglio, prevede una quattro giorni ricca di appuntamenti di alto profilo: masterclass dedicate ai vini tipici del territorio, degustazioni presso lo storico Palazzo Spiffel, ma anche visite ai vigneti, come sotto le stelle, spettacoli itineranti ed enogastronomici, oltre a iniziative collaterali di stampo folkloristico. Senza dimenticare le autorevoli partnership siglate nel corso degli anni, come quella con l'Associazione Amici di San Patignano, presidio locale della famosa comunità di recupero, con l'obiettivo di mostrare come l'agricoltura possa rappresentare uno strumento di riscatto per chi è in cerca di una seconda possibilità. Il Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, tra gli appuntamenti d'alta della Mostra dedicata al Müller Thurgau, ha contribuito ad accreditare ulteriormente la manifestazione. L'obiettivo della competizione è quello

di mettere a confronto i Müller Thurgau dell'area alpina, italiani e non.

Un'iniziativa che non si limita ad assegnare premi, ma che negli anni ha lavorato per offrire ai produttori, indicazioni precise per aumentare il livello delle produzioni, tanto da diventare un vero e proprio punto di riferimento del settore. E i risultati lo confermano.

Ogni anno, infatti, si assiste a una crescita non solo quantitativa, ma anche qualitativa dei vini in concorso, analizzata da una commissione composta da enologi, degustatori e giornalisti della stampa di settore, attraverso degustazioni alla cieca organizzate secondo il metodo di valutazione dell'Unione Internazionale Enologi. In cui ogni vino viene analizzato nel suo complesso, prendendo in considerazione la vista, l'olfatto e il gusto-olfattivo.

## Vini da premiare

Il 16° Concorso si è svolto come ogni anno a inizio luglio, nel corso della 32ª edizione della rassegna Müller Thurgau Vini di Montagna a Cembra L'Espresso. 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 dalla 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 il concorso si è rivelato una straordinaria occasione di confronto tra produttori, stimolata anche dalla degustazione dei premiati condotta da Eros Tabori, miglior sommelier del mondo - Worldwide Sommelier Association in carica, Raffaele Fischetti, presidente FIS Trentino Alto Adige e Massimo Biletto, docente Worldwide Sommelier Association e redattore della guida Bibenda. A ricevere la Medaglia d'Oro, in particolare, 8 vini trentini a partire dalle selezioni

## IL VINO MÜLLER THURGAU

Il vero protagonista della viticoltura comense è senza dubbio il Müller Thurgau. Nato tra il 1892 e il 1901 dall'incrocio di Riesling renano e Madeleine Royal per mano del professore Hermann Müller, è un vitigno

che matura al meglio in montagna e che in Valle di Cembra ha trovato il suo habitat ideale, grazie al territorio spartito da montagne e boschi, caratterizzato da terreni porfiro e forte escursione termica.

La varietà predilige terreni collinari di alta quota dove vegeta bene su terreni ben esposti e fertili.

Le fredde notti mitigate dal vento caldo che arriva dal Lago di Garda creano le premesse per la perfetta maturazione con un ottimo livello di acidità, un'ottima composizione di

terpeni, precursori di aromi persistenti. Il Trentino con l'Alto Adige produce il 90% delle sue uve prodotte in Italia. Della vinificazione, si ottiene un vino bianco di colore giallo paglierino scuro con riflessi verdolini, una componente aromatica molto evidente, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Sapido, minerale, con piacevole acidità tipiche caratteristiche dei vini di montagna. Un vino che, nel corso del tempo, si è rivelato longevo. Se i bianchi vanno tendenzialmente consumati giovani, infatti, il Müller Thurgau

resiste bene anche alle prove di maturità, al punto che tra le medaglie d'oro del 16° Concorso Internazionale due erano del 2017: il Pietramonte di Villa Comiole e la selezione Graun di Cantina Produttori Cortaccia dell'Alto Adige.

Concorso Internazionale due erano del 2017: il Pietramonte di Villa Comiole e la selezione Graun di Cantina Produttori Cortaccia dell'Alto Adige.



San Lorenz 2018 di Bellavere a Castel Firmian 2018 di Cantina Mezzacorona, dal Müller Thurgau 2018 di Cantina Rotallana di Mezzolombardo, alla selezione Vigna delle Forche 2017 e al Müller Thurgau 2018 di Cembra cantina di montagna, al Pietramonte 2017 e Pietramonte 2018 di Villa Comiole, al Vigna Servis 2018 di Vivalto, 2 selezioni altoatesine Graun 2017 di Cantina Produttori Cortaccia e Merus 2018 di Tiefenbrunn, con a concludere lo svizzero Müller Thurgau AOC 2018 di Wolfer. Premiati con la medaglia d'argento vini di Cantina Aldeno, Cantina Sociale Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Zanotelli Elio e fratelli, 2 altoatesini Abbazia di Nova Colla e Castel Juval, il tedesco Hagnauer Sonnenreifer Müller Thurgau trocken di Winzerverein Hagnau.