

L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Coronavirus | Bolzano | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Sapori | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi

Cerca | Ricerca avanzata

Tutti a tavola. Arriva Polio.

Sempre presenti. Da 204 anni.



CCOSTA
www.lobdetrentino.it

Farmacie di turno TN

INFLUENZA?
#IOMIVACCINO



Meteo Trentino

Scegli bene,
mangia meglio.

QUALITÀ

Home | Sapori | Vino Trentino | Comunicati a Trento i vincitori della XVII edizione

Comunicati a Trento i vincitori della XVII edizione

17/10/2020

Assegnate 18 medaglie d'oro al concorso müller thurgau, di cui 12 a vini trentini



Tutti i vini premiati hanno ottenuto un punteggio superiore agli 86.4 punti, segno della grande qualità delle etichette in concorso. Nel medagliere, 12 cantine trentine, 3 altoatesine e 3 tedesche.

Dei 18 «best», 12 sono produzioni 2019, 5 sono del 2018 e 1 del 2017, a conferma delle potenzialità della varietà.

Si è svolta ieri sera, venerdì 16 ottobre, la premiazione della 17ª edizione Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, in concomitanza con la 33ª edizione della rassegna «Müller Thurgau. Vino di Montagna», organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e il sostegno di Consorzio Vini del Trentino.

Presenti alla cerimonia, Mirko Bisesti, Assessore alla Cultura della Provincia di Trento; Michele Passerini, Vicesegretario generale della Camera di Commercio di Trento; Pietro Patton, Presidente del Consorzio Vini del Trentino; e Rosario Pilati, Presidente Comitato Tecnico Territoriale Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Nel corso degli interventi tutti hanno voluto ricordare l'importanza di un evento come questo organizzato, in completa sicurezza, proprio grazie alla caparbietà che contraddistingue le genti di montagna, la stessa che rende possibile la coltivazione sugli ardui pendii della Valle di Cembra.

È inoltre stato sottolineato come questo cambio necessario di formula, con le degustazioni a Palazzo Roccabruna di Trento, anziché a Cembra, si sia rivelata una bella occasione per uscire fuori dai confini della valle e far conoscere al meglio il prodotto e quello che si nasconde dietro ad esso, come l'impegno di 800 ore lavoro per ettaro che è molto maggiore rispetto a quello di altre zone più meccanizzate anche per i problemi legati al mantenimento dei muretti a secco, patrimonio dell'umanità Unesco.

Difficoltà che rendono però il paesaggio unico, come dimostra la recente iscrizione della Valle nel Registro dei Paesaggi Storici Rurali d'Italia.

Dei 60 vini in gara - di cui 51 italiani, provenienti da Trentino e Alto Adige e 9 stranieri, provenienti da Germania e Ungheria - ben 18 hanno ottenuto la Medaglia d'Oro grazie ad un punteggio superiore agli 86.4 punti.

Invia ad un amico

Versione stampabile

Versione solo testo

Tutti a tavola. Arriva Polio.

Sempre presenti. Da 204 anni.



CCOSTA
www.lobdetrentino.it

Farmacie di turno BZ

INFLUENZA?
#IOMIVACCINO



Meteo Alto Adige

Film a Bolzano



OGGI

Film in Trentino



Stampa digitale on-line



Ristoranti

Ristorante

Vecchia Zambana

Vecchia Zambana



Via degli Orti 19, Trento

«Una eccezionalità che avevamo registrato solo nel 2018 – ha commentato Renzo Folgheraiter, Presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra – che attesta gli elevati standard qualitativi dei vini in concorso.

«In realtà – ha specificato – avrebbero meritato la medaglia molte più etichette ma per regolamento il numero di premiati non può superare il 30% di quelli partecipanti.

«Spiace non aver potuto svolgere la consueta degustazione dei vini vincitori – ha concluso – ma possiamo già dirci soddisfatti di essere riusciti a superare le difficoltà del Covid e ad aver raccolto una risposta così importante dalle aziende ritengo premi il lavoro svolto negli ultimi anni.»

Dei 18 premiati con Medaglia d'Oro, 12 sono vini trentini:

San Rocco IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019 di Azienda Agricola Casimiro; San Lorenz DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Bellaveder; Lavis Classici DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cantina La Vis; Cortuta DOC Trentino Müller Thurgau 2018 di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo; Casata Monfort DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cantina Monfort; Musivum DOC Trentino Superiore Cembra Müller Thurgau 2017 di Cantina Mezzacorona; IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019 di Cantina Simoni; Bottega Vinai DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cavit; Vigna delle Forche DOC Trentino Müller Thurgau 2018 di Cembra cantina di montagna; DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Fondazione Mach; DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Gaierhof; Pietramontis DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2018 di Villa Corniole.

A questi si aggiungono 3 altoatesini:

Sono DOC Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2019 di Cantina Bolzano; Graun DOC Alto Adige Müller Thurgau 2018 di Cantina Kurtatsch e DOC Alto Adige Val Venosta 2019 di Castel Juval, e 3 tedeschi, Deutscher Qualitateswein Pfalz Rivaner Trocken Edeshelmer Ordensgut 2019 di Anselmann; Mardorfer Deutscher Müller Thurgau Trocken 2018 di Winzerverein Hagnau; e Deutscher Qualitateswein Rivaner Trocken 2019 di KK-Weine.

I punteggi sono stati assegnati da una commissione di qualità composta da 18 membri suddivisi in enologi, sommelier - in rappresentanza delle diverse associazioni - e giornalisti della stampa di settore, attraverso degustazioni alla cieca in cui ogni vino è stato 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.

Al termine della degustazione, si è registrato uno stupore generale per la longevità delle produzioni, ancora più evidente per via dello slittamento della degustazione dalla sua collocazione tradizionale a luglio a quella straordinaria di ottobre.

I punteggi ottenuti anche quest'anno da vini del 2018 e del 2017 sono sicuramente una conferma dell'ottimo lavoro svolto dalle cantine nel corso degli anni, ma rappresentano al contempo un'interessante opportunità, visti i contraccolpi che ha subito il mercato negli ultimi mesi per via della situazione sanitaria, perché dimostrano come il Müller Thurgau degli areali più vocati siano in grado di esprimere un'interessante potenziale di affinamento.

I vini in concorso potranno essere degustati fino a sabato 17 ottobre nelle sale di Palazzo Rocca-bruna-Enoteca Provinciale del Trentino, messo a disposizione dalla CCIAA di Trento.

© Riproduzione riservata

AL TERRITORIO

Pagine Gialle

LA TUA COMUNICAZIONE È IMPORTANTE, NON ABBANDONARLA AL CASO.



VIVAI BRUGNA

Verde da vivere

PIANTE ORNAMENTALI
E DA FRUTTA

REALIZZAZIONE
E CURA

GIARDINI E TERRAZZE

Le Rubriche

OPINIONI PAROI E

di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Mabeila

PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maicò

DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza

LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo

SCENARI
di Daniele Bonancini

IL VENERDI' DI FRANCA MERZ
di Franca Merz