

Fai conoscere il tuo lavoro. **GRATIS**  
Pubblica articoli, news, guide e comunicati stampa con...

**COMUNICATI-STAMPA.NET**  
clicca e scopri come

UTENTI REGISTRATE: 49779 • TESTI PUBBLICATI: 346721

f t v s • LOGIN

HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ RASSEGNA STAMPA CERCHI LAVORO? PUBBLICA GRATIS ENTRA

🔍

**COMUNICATI-STAMPA.NET**  
L'informazione dalla fonte ufficiale

**GASTRONOMIA**

## 17 medaglie d'Oro al concorso Müller Thurgau

August  
**2**  
2021

*La premiazione con Federico Quaranta Altissima, anche quest'anno, la qualità di vini partecipanti. 1 premiati, in particolare, hanno ottenuto punteggi superiori agli 87 punti. Nel medagliere, 11 cantine trentine, 3 altoatesine, 1 valdostana e 2 tedesche. In particolare, 14 sono produzioni 2020, 2 del 2019 e 1 del 2018.*

**Vorresti vedere da lontano qualsiasi cosa...**  
Zoom Shot Pro

**Comincia a usare Nexfan e di addio alle...**  
NexFan  
Sponsored Links by Taboola

**ULTIME NEWS**

**GASTRONOMIA**  
50 Top Europe 2021: Peppe Pizzeria, a Parigi, è la Migliore Pizzeria Europea dell'anno

**GASTRONOMIA**  
Asiago DOP dice no al Nutri-score

**GASTRONOMIA**  
L'estate con Follador

**Prosecco è giovane e on the road. Arriva il Truck itinerante**  
VEDI TUTTI

**Mariella Belloni**  
Marketing Journal

Scheda utente  
Altri testi utente  
RSS utente

**VOLO + HOTEL**  
**ALL INCLUSIVE**  
Parola d'ordine: Relax Totale!  
FINO A **20%** DI SCONTO  
PRENOTA SUBITO

**Si è svolta venerdì 30 luglio, la premiazione della 18ª edizione Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, in concomitanza con la 34ª edizione della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna,**

organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

A condurre l'appuntamento, presso il nuovo spazio Fuori di Taste a Cembra, il poliedrico presentatore televisivo, nonché anima del programma radiofonico Decanter, Federico Quaranta – particolarmente felice ed emozionato perché al suo primo incontro pubblico dall'arrivo del Covid – insieme alla Donna del Vino e Sommelier professionista Rosaria Benedetti, che ha accompagnato per mano gli spettatori alla scoperta delle caratteristiche dei vini premiati. Nella prima batteria ci si è soffermati in particolare sull'analisi visiva, nella seconda si è esplorato il mondo dei profumi, mentre nella terza ci si è concentrati sul sapore. Ogni gruppo di vini è stato inoltre proposto in abbinamento a diverse tipologie di finger food realizzate da Guglielmo Baron, allievo dello stellato Alessandro Gilmozzi e oggi alla guida del nuovo ristorante Ca' dei Volti di Cembra.

La volontà era quella di raccontare come il corretto abbinamento di un vino a tavola possa cambiare la percezione di qualità e valore dello stesso e dimostrare la grande versatilità di un prodotto come il Müller Thurgau, che è molto più di un vino da aperitivo come molto spesso viene percepito ma, anzi, si riesce a sposare benissimo con la cucina più attuale, ricercata, fine ed elegante. "La perfezione – ha commentato Federico Quaranta –

**Improvise interruzioni di energia possono essere un problema per la tua attività**  
Preventivo

**ULTIMI ARTICOLI**

**GASTRONOMIA**  
I migliori cocktail a base di caffè

**GASTRONOMIA**  
Le migliori bevande fredde a base di caffè

**GASTRONOMIA**  
Nuova Ricetta: Ghiaccioli di albicocche venostane e cocco  
VEDI TUTTI



non è quando il cuoco è bravissimo o il vignaiolo è eccelso, ma quando il matrimonio tra cibo e vino, come in questo caso, è indovinato e riesce a valorizzare entrambi gli elementi".

Al termine della presentazione, spazio alla consegna delle medaglie d'oro. Tra i 17 premiati, 11 sono etichette trentine: IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2020 di Azienda Agricola Francesco Moser; IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau Palai 2019 di Azienda Agricola Pojer e Sandri; DOC Trentino Müller Thurgau Athesis Flumen 2020 di Cantina Aldeno; DOC Trentino Müller Thurgau Lavis Ritratti 2020 di Cantina La Vis-Valle di Cembra; DOC Trentino Müller Thurgau 2020 di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo; DOC Trentino Müller Thurgau Vini del Gelso 2020 di Cantina Sociale Mori Colli Zugna; DOC Trentino Müller Thurgau Casata Monfort 2020 di Cantine Monfort; IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2020 di Cantine Simoni; DOCG Trentino Superiore Müller Thurgau Zeverl 2018 di Cavit; DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2020 di Società Agricola Zanotelli; Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Pietramontis 2019 di Villa Corniole;

A questi si aggiungono tre altoatesini, ovvero DOC Alto Adige Müller Thurgau 2020 di Cantina Kurtatsch; DOC Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2020 di Cantina Valle Isarco; e DOC Alto Adige Müller Thurgau Kreiter 2020 di Maloier Gummerhof; un valdostano, DOC Valle d'Aosta Müller Thurgau 2020 di Cave des Onze Communes, e due tedeschi, Pfalz Qualitätswein Pfalz In the mood for Müller 2020 di Hammel e Qualitätswein Baden – Bodensee Müller Thurgau Trocken 2020 di Winzerverein Hagnau.

"Si ripete il grande risultato del 2018 - ha commentato Renzo Folgheraiter, Presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra - dove avevamo premiato solo Medaglie d'Oro, a riprova dell'elevato standard qualitativo delle produzioni in gara. Anche quest'anno, tra l'altro - ha aggiunto - sono diverse altre le realtà che avrebbero meritato la medaglia ma per regolamento il numero di premiati non può superare il 30% di quelli partecipanti. Rinnovo a tal proposito al pubblico l'invito a toccare con mano questa qualità attraverso le degustazioni in programma fino a domenica a Palazzo Maffei".

Al termine della premiazione, spazio per il taste show Quaranta sfumature di Müller, per chiacchierare insieme al pubblico di vino, cibo e curiosità legate al mondo dell'enogastronomia e del territorio. Un incontro in cui Federico Quaranta ha ricordato l'estrema piacevolezza del Müller Thurgau, ideale per accompagnare i momenti felici, grazie alle sue caratteristiche che - come visto sopra - lo rendono perfetto a tavola ma non solo. Lo

stesso Quaranta, che per qualche anno ha gestito un winebar a Roma, ha ricordato come sia stato per molto tempo protagonista indiscusso degli aperitivi della capitale, grazie alla sua facilità di beva e al suo stile fresco.

Il presentatore non si è risparmiato nemmeno nei complimenti al territorio, ricordando come i terrazzamenti vitati - al pari di meraviglie come il Colosseo - siano monumenti alla fatica umana, al sacrificio con cui veri eroi hanno saputo modellare il paesaggio, strappando alla montagna terreno fertile per creare vita e opportunità. Vere e proprie opere di arte e di ingegno di cui essere orgogliosi e da far conoscere e valorizzare.

