

HOME PAGE

l'indovino

Filosofia Vini Cantine Degustazioni Anteprime Manifestazioni Calendario Eventi Scritti di Vini Contatti

Contatti Filosofia

ANTEPRIME

MÜLLER THURGAU
vino di montagna
29 luglio - 2 agosto 2021
Cantone Südtirol | IT

XVIII Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau dal 29/07 al 01 Agosto 2021 aperta anche al pubblico

IN EVIDENZA

MANIFESTAZIONI DECCISIONE

Garda, 2-4 luglio 2021
Spumantitalia

ANTEPRIME

LATEST REVIEWS

Dalle Ore: Torque (2013) -Durello Metodo Classico-Pas Dosee-66 Mesi - Biologico- **77**

Milic Zagrski: Bezga 2016 linea Lune - Carso (TS) - **72**

Terre di Balbia- Balbium- Rosso 2009 IGT Calabria (Viligno: Magliocco dolce) **77**

Cantine di Gallura: Canayit VT (vendemmia tardiva) 2015 Vermentino di Gallura D.O.C.G. **75**

Bisson: Cimixà L'Antico 2017 D.O.C. Portofino (viligno autoctono) **74**

34° edizione della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna

SPUMANTITALIA 2021 GARDA -lago di garda - (VR)

- Giugno 2020
- Maggio 2020
- Aprile 2020
- Marzo 2020
- Febbraio 2020
- Gennaio 2020
- Dicembre 2019
- Novembre 2019
- Ottobre 2019
- Settembre 2019
- Agosto 2019
- Luglio 2019
- Giugno 2019

APPROFONDIMENTO

L'IndoVino

Filosofia Vini Cantine Degustazioni Anteprime Manifestazioni Calendario Eventi Scritti di Vini Contatti

You have not yet created any primary taxonomy items for this review type (or you have but they are empty).

34° edizione della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna



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

PUNTEGGIO FINALE **7.2**

VALUTAZIONE UTENTI nessuna valutazione VALUTA ↓

Cerca

LATEST REVIEWS

- Dalle Ore: Torque (2013) -Durello Metodo Classico-Pas Dosè-66 Mesi - Biologico- **7.7**
- Milic Zagrski: Bezga 2016 linea Lune - Carso (TS) - **7.2**
- Terre di Balbia-Balbiuim- Rosso 2009 IGT Calabria (Viligno: Magliocco dolce) **7.7**
- Cantine di Gallura: Canayù VT (vendemmia tardiva) 2015 Vermentino di Gallura D.O.C.G. **7.8**
- Bisson: Cimixà L'Antico 2017 DOC Prosecco (vittigno autoctono)

FULL ARTICLE

34° edizione della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna

Nelle Bellissime vallate della Val Di Cembra a Cembra-Lisignano (TN), si è svolta la 34a Rassegna del Muller Thurgau-vino di Montagna. La Val Cembra è un luogo meraviglioso, dove "l'indice dell'Natura tocca quello dell'Uomo" nella complicità e nel rispetto reciproco. Terrazzamenti a Pergola Trentina che s'intersecano dal Torrente Avisio fino alle cime più alte, dominate dai grandi boschi e pascoli. Qui non possono che dimorare i migliori vitigni di Chardonnay, Pinot Nero, Schiava grossa (ahimè il vero autoctono sempre meno valorizzato in tutti i territori del Trentino e Alto Adige- a nostro avviso un grande errore-), ma in particolare il Muller Thurgau (Reisling Renano per Madaleine Royale) nome che deriva dal suo creatore, l'enologo svizzero Hermann Müller abitante nel cantone Turgoviese da qui Thurgau, che trova in questo territorio una grande espressività di eleganza ed equilibrata acidità. Oltre 60 vini in degustazioni anche di altre Nazioni, che abbiamo in gran parte degustato, selezionando per voi le seguenti



- Manifestazioni (24)
- Scritti di Vini (4)
- Vini (277)
 - Bianchi (58)
 - Dolci e da Meditazione (2)
 - Metodo classico (76)
 - Metodo Italiano (Martinotti) (23)
 - Orange Wine (Amber Wine) (2)
 - Passiti (14)
 - Rossi (6)
 - Rossi (95)
 - Sui lieviti (col Fondo) (1)

ARCHIVI

- Agosto 2021
- Giugno 2021
- Marzo 2021
- Febbraio 2021
- Gennaio 2021
- Dicembre 2020
- Novembre 2020
- Agosto 2020
- Luglio 2020
- Giugno 2020
- Maggio 2020
- Aprile 2020
- Marzo 2020



etichette:

Cembra Cantina di Montagna: Trentino DOC Muller Thurgau Vigna delle Forche 2019

100 % Muller Thurgau, solo acciaio da un'unico vitigno posto a Sud, a 870 m.s.l.m. massima altitudine del vitigno in questa zona, allevamento a Pergola Trentina e Guyot.

Dopo le note al naso di pesca gialla e sambuco, nel calice troviamo subito l'espressività del varietale, con una equilibrata acidità, una sapidità quasi iodata, con una coda sottile, fresca mediamente lunga con note

finali di pietra focaia, e zafferano. Sicuramente un Muller Thurgau molto rappresentativo per il territorio.

EMOZIONE: 7.2 Unico nell'espressione del varietale



Azienda Agricola Bellaveder: Trentino Doc Muller Thurgau San Lorenz 2020

100 % Muller Thurgau, solo acciaio allevamento a Spalliera a 600 m.s.l.m.

- [100% Muller Thurgau](#)
- [Gennaio 2020](#)
- [Dicembre 2019](#)
- [Novembre 2019](#)
- [Ottobre 2019](#)
- [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

...



Profumi di salvia, pesca bianca e gelsomino esalano dal calice, che al sorso denota da subito una discreta spalla acida, una spiccata ma piacevole sapidità minerale associata ai frutti come pesca bianca e amolo giallo, dalla lunga e sottile coda con note vulcaniche e speziate.

EMOZIONE: 7.1 Equilibrato dalle note fresche e sapido

Kurtarsch Kellerei Cantina: Alto Adige Muller Thurgau 2020

100 % Muller Thurgau, solo acciaio, 800-900 m.s.l.m., vigneti esposti a sud-est, terreni sabbiosi e argillosi con quarzo e dolomite.

Dall'olfatto si percepisce subito la pulizia, con note di mentuccia romana e erbe alpine; passando al calice, si percepisce subito una struttura abbastanza ampia con una spalla acida agrumata, che dona freschezza associata alla sapidità minerale, con una coda piuttosto persistente e vivace che dove integra le note agrumate a quelle speziate di pepe bianco e noce moscata.

EMOZIONE: 7.0 Di piacevole struttura dal finale sagrumato e speziato



Villa Corniole: Trentino Doc superiore Valle di Cembra Muller Thurgau Pietramontis 2019

100 % Muller Thurgau, solo acciaio, a 600/700 m.s.l.m. allevamento a Pergola Trentina e Guyot su terrazzamenti della Val di Cembra in terreno sciolto, di origine porfirica e in parte calcareo.

Subito il colore paglierino medio dai riflessi smeraldini e luminosi, fa percepire un vino di una certa struttura, poi confermata dalle note fiorite di gelsomino e fruttate di pesca gialla al naso. Nel cristallo apprezziamo fin da subito il calore, la composta ed equilibrata ampiezza ed acidità, che corrisponde anche nella lunga coda di erbe aromatiche come timo e rosmarino e leggera mandorla tostata.

- [Accedi](#)
- [Feed dei contenuti](#)
- [Feed dei commenti](#)
- [WordPress.org](#)



EMOZIONE: 7.0 Caldo esistente di piacevole beva

Cantina Aldeno: Trentino Doc Muller Thurgau Athesim Flumen 2020

100 % Muller Thurgau, solo acciaio, a 500/600 m.s.l.m. allevamento a Pergola Trentina e Guyot sui pendii del Monte Bondone (Comune di Cimone-TN).

Un vino dai sentori di salvia e timo, con una spiccata acidità che denota giovinezza, con una sapida mineralità, di buona struttura e persistenza, e finale lungo di ortica, sambuco e spiccate note acrumate di pompelmo rosa. Sicuramente ancora in evoluzione, ma di piacevole beva e struttura.

EMOZIONE: 7.0 Persistente, giovane di piacevole beva

Azienda Agricola Simoni Ferruccio e Michele: Vigneti delle Dolomiti Muller Thurgau 2020



100% Muller Thurgau, solo acciaio, allevamento a Pergola Trentina e Guyot su terrazzamenti della Valle di Cembra (Comune di Giovo -TN-) a 500/600 m.s.l.m..

Piccolissima realtà familiare, che senza conoscerla, dal calice ti fa percepire l'ottima valorizzazione di questo vitigno, in una versione giovane ma di ampiezza, con un calore piacevole, un corpo ampio sapido e fruttato, dall'integrata spalla acida agrumata, con note di ortica e pesca bianca, con luna coda lunga sottile e sinuosa dalle caratteristiche persistenze citrine di rabarbaro.

EMOZIONE: 7.2 Caldo, Persistente, Citrino

Come si può osservare dai vini sopra degustati, la versione omnia del territorio è quella d'annata secca, fresca e giovane, di beva non



La Verticale alla Az. F.IL. PELZ



complessa, e per questo non definibile entro i grandi bianchi complessi e di struttura. Abbiamo partecipato ad un'interessante verticale di vecchie annate di Muller thurgau in purezza (2011-2012-2014-2016-2018 e la 2020 non ancora in commercio) della Società Agricola Fratelli Pelz di Cembra-Lisignano (TN), ove spiccavano sicuramente l'annata 2012 e 2011, la prima per complessità e freschezza, la seconda per struttura e persistenza. Interessante anche la spumantizzazione di un autoctono ormai dimenticato: Il Lagarino Bianco dell'Azienda Nicolodi Alfio denominato Il Cimbrus Brut Methodo classico 76 mesi sul lieviti (sboccatura 20/03/2020), grande spalla acida e sapidità minerale, con struttura non complessa, fresco e

citrino. A nostro avviso, la vallata che conferisce molto del proprio Chardonnay e Pinot Nero alle grandi aziende spumantistiche della Trento DOC, dovrebbe valutare di creare una bollidina autoctona con il nome del territorio, cosa che alcune micro aziende familiari stanno iniziando a fare come ad esempio l'Azienda Agricola Simoni Ferruccio e Michele e l'Azienda Vinicola Nicolodi Alfio.

Suggeriamo d'investire anche sul Muller Thurgau, espressione varietale di eccellenza in Valle di



La Press stadivino Trentino Stefania Casagrande e Il Giornalista Federico Quaranta

Cembra, che meriterebbe una considerazione maggiore, valutando un vino non solo d'annata e pronta beva, ma un nuovo prodotto di maggior complessità, magari che affina in legno, e nell'uvaggio comprenda anche una modesta percentuale di Chardonnay, per poi essere elemento non predominante, ma di traino riconoscitivo, per questa realtà enologica di alto valore: tanto da scomodare le grandi aziende di bollidina della Trento DOC a richiederne i propri frutti dalle peculiarità e caratteristiche organolettiche d'eccellenza. Questo nuovo vino, come afferma da tempo Mario Pojer dell'omonima azienda potrebbe chiamarsi Val Cembra oppure secondo noi, perchè no anche anche Cembro? A voi ardua sentenza!

Un manifestazione ben organizzata, sia nelle degustazioni, che nelle altre iniziative collaterali, unico piccolo appunto che suggeriamo per il futuro, rendere più visibile le degustazioni libere tramite apposita cartellonistica dalle vie pubbliche, magari anche al di fuori del paese. Un ringraziamento particolare all'organizzazione e press Trentino.

Valle di Cembra (TN) 08-08-2021

L'INDOVINO



La premiazione con Federico Quaranta

17 MEDAGLIE D'ORO AL CONCORSO MÜLLER THURGAU

Altissima, anche quest'anno, la qualità di vini partecipanti. I 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.

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 – 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 dei 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 Zeveni 2018 di Cavit**; **DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2020 di Società Agricola Zanotelli**; **Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Piebramonts 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 Malojer Gummerhof**, un **valdostano**, **DOC Valle d'Aosta Müller Thurgau 2020 di Cave des Onze Communes**, e **due tedeschi**, **Pfaff Qualitätswein Pfaff 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 chiacchiere 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** – ai 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.

Cembra Lisignago, 31 luglio 2021

Ufficio stampa #Trentinowinefest
Contatto: Stefania Casagrande
388 7216228 | press@stradavinotrentino.com