

Scelti dalla Voce

Premiate le migliori cantine: gemellaggio con il pesce del Delta

Müller Thurgau, vino versatile che si sposa con piatti ricercati

di Donato Sinigaglia



CEMBRA LISIGNAGO - Il corretto abbinamento di un vino a tavola può 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 spesso (erroneamente) viene considerato. Al contrario si sposa benissimo con la cucina più attuale, ricercata, fine ed elegante.

“La perfezione - ha detto Federico Quaranta, poliedrico presentatore televisivo e anima di Decanter - non è quando il cuoco è bravissimo o il vignaiolo è eccelso, ma quando il matrimonio tra cibo e vino è indovinato e riesce a valorizzare entrambi gli elementi”.

E' quanto emerso in occa-

sione del 34esima rassegna “Müller Thurgau: vino di montagna”, organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra, con il supporto di Trentino Marketing ed il coordinamento Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. E a proposito di abbinamenti vino e cibo sono state poste le coordinate per il gemellaggio enogastronomico, in autunno Covid permettendo), tra il Muller ed il pesce delle valli del Delta del Po.

L'interesse è stato manifestato da Renzo Folgheraiter, presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra. “Anche quest'anno - ha aggiunto il presidente Folgheraiter - sono diverse le realtà che avrebbero meritato la medaglia ma, per regolamento, il numero di premiati non può superare il 30 per cento di quelli partecipanti”.

Prima della premiazione dei vincitori, oltre a Federi-

co Quaranta, ad accompagnare nelle degustazioni il pubblico c'era anche Rosaria Benedetti di Donna del Vino e sommelier. 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.

“Una cucina la mia - ha spiegato lo chef Alessandro - che privilegia ingredienti del territorio, con un occhio di riguardo alla sostenibilità, alla qualità ed all'etica nella produzione, coltivazione ed allevamento delle materie prime che utilizziamo”.

Nei suoi piatti emerge una cucina tradizionale ma ricercata. Il 18esimo concorso internazionale Vini Müller Thurgau ha visto tra i premiati 11 etichette Trentine, tre dell'Alto Adige, una della Valle d'Aosta e due tedesche (i vini e le cantine su #trentinowinefest).

Dopo la premiazione spazio per il taste show “Quaranta sfumature di Müller”, in cui Fabrizio Quaranta ha ricordato l'estrema piacevolezza del Müller Thurgau, ideale per accompagnare i momenti felici. 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”.