

di Padova **il mattino** 40^{anni} BLOG D'AUTORE

Salsa & Merende

Renato Malaman

02 ago

Federico e le Quaranta sfumature di Müller (Thurgau), la mostra della Val di Cembra premia i migliori



CHI SONO



Riparti da Cibus 2021

Registrati e richiedi un biglietto gratuito e scopri l'esclusivo Cibus Vip Club

Cibus

Apri

CERCA NEL BLOG

Cerca



Palazzo Maffei è il simbolo stesso del Muller Thurgau della Val di Cembra. Ha ospitato edizioni indimenticabili della mostra dedicata al celebre bianco della valle, ma quella di quest'anno, la numero 34, è stata un'edizione particolarmente speciale. Perché organizzata - con successo - fra le mille difficoltà legate alla pandemia e alle chiusure. Un'edizione dedicata, poi, a Sergio Ferrari, il 'professore', docente dell'Istituto Enologico di San Michele all'Adige, scomparso di recente e particolarmente affezionato alla Val di Cembra e al suo vino simbolo, 'figlio' di uve che crescono su terrazzamenti arditi e su terreni porfirici. Commoso il ricordo che ne ha tracciato la moglie, invitata all'inaugurazione. Û

Il momento più atteso dai protagonisti è la premiazione dei vini migliori. Quest'anno questo rito è giunto alla sua 18esima edizione. La **premiazione della 18° edizione Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau**, in concomitanza con la **34° 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**, è stato un evento molto partecipato.

A condurre l'appuntamento, nel nuovo spazio *Fuori di Taste* a Cembra, c'era il poliedrico presentatore televisivo, nonché anima del programma radiofonico Decanter, **Federico Quaranta** – particolarmente emozionato perché questo di Cembra era il suo primo incontro pubblico da quando c'è il Covid – insieme alla **Donna del Vino e Sommelier Rosaria Benedetti**. 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 è stata quella di raccontare come il corretto abbinamento di un vino a tavola possa cambiare la percezione di qualità e di 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, è un vino che si sposa benissimo con la cucina contemporanea. *“La perfezione – ha commentato Federico Quaranta – non si ottiene 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**

agosto: 2021

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

< lug

ARTICOLI RECENTI

Federico e le Quaranta sfumature di Müller (Thurgau), la mostra della Val di Cembra premia i migliori

Luxardo festeggia i due secoli con una mostra a Trieste, nel museo degli istriano-dalmati

Aperitivo insieme alle tartarughe con il progetto Cestha. Happy Hour originale nel vecchio Mercato ittico di Marina di Ravenna

La Tordera di Valdobbiadene, qualità (DOCG) fa rima con sostenibilità: vetro riciclato, capsule biocompatibili e buone pratiche

I Durello Millesimati di Fongaro protagonisti da 'Aldo Moro' a Montagnana. Bollicine venete da scoprire

CATEGORIE

Senza categoria

BLOGROLL

WordPress.com

WordPress.org

Saruni, *DOC Trentino Müller Thurgau Anthesis 1 Müller 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 Zeveri 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 **Malojer 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".

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'enoogastronomia 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**. Opere che per i muretti a secco che le caratterizzano si fregiano anche della tutela Unesco. Il paesaggio della Val di Cembra è a pieno titolo parte del patrimonio del Registro Nazionale dei Paesaggi rurali storici.