



Testata: WineMag.it
Data: 2 luglio 2021

HOME PAGE



















APPROFONDIMENTO





Più terroir e "montagna" nei Müller Thurgau VINOUNCHERESE.IT 2020: il bianco trentino alla svolta

IN SCENA IN MATTINATA A CEMBRA LA 18A EDIZIONE DEL CONCORSO INTERNAZIONALE. IL 30 LUGLIO LE PREMIAZIONI





NEWSLETTER

Procedendo accetti la privacy policy

L'emergenza Covid-19 non è riuscita a fermare il Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, giunto nel 2021 alla maggiore età. La **degustazione** avvenuta in mattinata è utile a tagliare l'importante traguard^o dei 18 anni. Sessanta i vini in degustazione alla cieca a **Cembra**, finiti sotto l'esame di 18 tecnici di settore tra enologi, sommelier e stampa specializzata.

Ben quaranta i Müller Thurgau provenienti dal Trentino. Un numero considerevole, che consente di tirare le ne sull'evoluzione del Concorso e dei prodotti con il noto vitigno.















ABBONATI A WINEMAG.IT





«Negli ultimi 6 anni – commenta Mattia Clementi, ex presidente del Comitato organizzatore del Concorso – il profilo dei Muller premiati e le attenzioni dei consumatori durante i giorni della Rassegna sono cambiato molto».

" Se un tempo la giuria tendeva a premiare l'intensità olfattiva, ultimamente la giuria sembra propendere per Müller Thurgau più convincenti sotto il profil gustativo. In particolare, vengono apprezzate le etichette che esprimono la tipicità del vitigno, ovvero i toni minerali e sapidi, molto più legati alla montagna».

«Un trend – continua Mattia Clementi – che crediamo sarà confermato anche quest'anno. Uno dei fini ultimi del Concorso Internazionale organizzato annualmente a Cembra è Infatti quello di affiancare i consumatori





nell'approccio al vitigno. Un vino che può facilmente entrare nelle case per il suo alto gradiente di



Un concetto espresso anche dall'enologo Matteo Moser. «Il Müller Thurgau è un vino estremamente moderno spiega – e in linea con la tendenza a una cucina e a una gastronomia che va verso canoni di leggerezza e salubrità».

" Non vedo perché bistrattarlo, come purtroppo avviene. Si tratta di un vino che premia sapidità, mineralità e freschezza. I vini a cui chiedere struttura, corpo e alcolicità sono altri»

D'accordo con Clementi e Moser l'altro enologo Walter Webber: «Il Muller è un vino di montagna – commenta – non possiamo pretendere grandi strutture. Il suo punto di forza è la freschezza».

«Non deve essere un Sauvignon – continua il winemaker – e va ricordato che il disciplinare, in Trentino, non $permette l'utilizzo di aggiunte di uve \ aromatiche \ come \ Moscato \ o \ Gew\"urztraminer. \ Cosa \ aspettarsi? \ Note vegetall, fresche e tinte agrumate».$

LA PREMIAZIONE DEL CONCORSO INTERNAZIONALE VINI MÜLLER THURGAU



Non è un caso, dunque, se nel 2021 il Comitato organizzatore abbia scelto **Federico Quaranta** per annunciare i vincitori del Concorso. La cerimonia è in programma venerdì 30 luglio, a partire dalle 20.30, nel corso della XXXIV Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna.

competizione. A seguire, il conduttore sarà protagonista di un "taste&talk show".

Una chiacchierata informale per conoscere meglio, tra aneddoti e curiosita, il Muller i hurgau e le sue tante

 $s faccet tature. Ad \ entrambi\ gli \ incontri, che si svolgeranno nel nuovo \ spazio Fuori \ di \ Taste, sarà possibile iscriversi attraverso il sito \ della \ manifestazione.$

«È una vera soddisfazione essere arrivati anche quest'anno ad una numerica così importante di vini partecipanti – dichiara **Renzo Folgheraiter**, presidente Comitato Mostra Valle di Cembra – che, peraltro, avrebbe potuto essere anche più alta



" Molte aziende, infatti, vista la situazione, hanno preferito posticipare l'imbottigliamento o stanno attendendo la migliore maturazione, consapevoli della valenza della competizione

Come si può immaginare è stata oltretutto una corsa contro il tempo, che ovviamente non ha agevolato il contatto con nuove realtà fuori dai confini nazionali»

CERCA NEWS O RECENSIONI

GLI EDITORIALI



Davide Oldani, due stelle Michelin e quel piatto da leccare

leccare

EDITORIALE – «Il piatto va preso con due mani e leccato, dal basso verso l'alto, Avete capito bene: leccato, dal basso verso l'alto, Avete capito bene: leccato, Davide racconta che la sua bambina lo fa sempre, a casa. L'idea gli è venuta così». Inizia in modo diusuale l'esperienza al "nuovo" D'O di Davide Oldani, a Comaredo....

YLE GLI EDITORIALI NEWS



EDITORIALE - «E guindi



Buon Primo Maggio a chi vive di vino e ristorazione Buon Primo Maggio a tutti i lavoratori, in particolare a quelli del mondo del vino

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI







gastronomia e reiax Torniamo in Sicilia per il sesto appuntamento co territori del vino: dopo

NEWS NEWS ED EVENTI VACANZE 2020

ULTIMI ARTIC<u>OLI</u>



Sempre secondo Folgheraiter, la manifestazione e il concorso «sono ormai fortemente accreditati verso le cantine produttrici». «Il Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau – conclude – è ormai un appuntamento immancabile del mondo enologico».

Sono 42 i vini del 2020, capaci di mostrare il nuovo corso del vitigno del Trentino. Accanto ai vini più recenti, ben 16 etichette del 2019, una del 2018 e, addirittura, una del 2013. Una riprova di quanto emerso negli ultimi anni di concorso, ovvero la capacità di sfidare il tempo dei vini prodotti con il Müller Thurgau negli areali più vocati.

® Riproduzione riservata

llarme Prošek, il vino passito croato che «minaccia Prosecco e l'Italia»

Il Prosecco e i italia» Levata di scudi dell'italia contro il Prošek, il vino dolce croato che Zagabria vorrebbe vedere riconosciuto dall'Ue come Menzione tradizionale. La richiesta è stata avanzata dalla Crozata ai servizi della Commissione europea. L'obiettivo è la pubblicazione in Gazzeta Ufficiale, che darebbe il via libera all'etichettatura del vino. Nello specifico....

NEWS NEWS ED EVENTI

Più terroir e "montagna"