

Consulentedelgusto.it

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

home Comunicati Stampa Recensioni e degustazioni Contatti Wine&Food Academy

Comunicati Stampa

Tutto pronto per festeggiare il Müller Thurgau

4 days ago D-Raffaele



Dal 30 giugno al 3 luglio la Valle di Cembra, in Trentino, ospita la 35ª rassegna dedicata al celebre vitigno, tra degustazioni, visite e novità

Conto alla rovescia per la kermesse dedicata al celebre vitigno a bacca bianca: quattro giorni di iniziative e appuntamenti durante i quali addetti ai lavori e appassionati potranno apprezzare le molte sfumature e la grande versatilità di una perla della viticoltura trentina. In programma, anche la proclamazione dei vincitori del 19° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau e un inedito show cooking affidato a Mime Kataniwa, concorrente di MasterChef Italia 11, per mostrare la grande versatilità di questo vino.

Cresce l'attesa per la 35ª edizione della rassegna *Müller Thurgau: Vino di Montagna*. Il Comitato Mostra Valle di Cembra ha ufficializzato le date dell'evento - organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing e al coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefestival - che si svolgerà dal 30 giugno al 3 luglio prossimi, tra il comune di Cembra Lisignago e il territorio circostante.



L'ormai storico appuntamento ha l'obiettivo di promuovere la qualità e la grande versatilità di un vitigno internazionale, creato a fine 800 dal Prof. Hermann Müller attraverso l'incrocio tra Riesling Renano e Madeleine Royal, che ha trovato proprio nel territorio della Valle di Cembra un luogo ideale per esprimere al meglio le sue caratteristiche. Uno splendido e selvaggio angolo di Trentino, a pochi km dal capoluogo, che ha tutte le carte in regola per soddisfare le esigenze di un turismo "slow", in linea con più recenti tendenze attuali. Basti pensare ai suoi 700 ettari di vigneti terrazzati grazie a oltre 700 km di muretti a secco: un miracolo di architettura rurale entrato nel patrimonio dell'Unesco.

Accanto alle degustazioni e agli incontri di taglio più tecnico dentro e fuori le sale di Palazzo Maffei, il programma include anche quest'anno numerose iniziative aperte al grande pubblico: trekking e bicicletate tra i vigneti, musica, momenti di intrattenimento, cene sotto le stelle.

Finale Sparkling menu' 2019 - Villa Franciacorta Monticelli Brusati (BS)



Vino ed Eros nel mondo greco antico attraverso i vasi attici



Gara tra Istituti Alberghieri a Bedonia (Pr) in occasione della Fiera del Tartufo



Villa Barattieri - Wine Tasting Malvasia di Candia Aromatica e vini passiti



La pasta fresca: Ristorante Arte & Gusto



Concorso Internazionale Emozioni dal Mondo 2019





A proposito di food, non mancherà una grande novità: uno show cooking affidato a Mime Kataniwa, concorrente di MasterChef Italia 11, che mostrerà al pubblico, attraverso l'abbinamento con insolite ricette della cucina nipponica, la versatilità davvero unica del Müller Thurgau, in grado di sposare le migliori cucine del mondo. Il format che debuta quest'anno, infatti, si chiama "Un giro intorno al Müller": dopo il Giappone, infatti, l'idea è quella di esplorare, anno dopo anno, altre tradizioni culinarie internazionali.

L'appuntamento è presso l'iconico spazio "Fuori di Taste", dove verranno proposte in degustazione anche altre proposte enologiche della Valle di Cembra.



Tra i momenti-clou della manifestazione, spicca come sempre la premiazione dei vini vincitori al 18° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, prestigioso e autorevole appuntamento che mette a confronto le diverse espressioni del vitigno, condotta quest'anno dal team di Cantina Social.

E per gustare questo meraviglioso vino anche al di fuori della Valle di Cembra, come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna la manifestazione con A tutto Müller (scopri il programma su tastetrentino.it/atuttomueller), ricco calendario di iniziative a tema in programma dal 23 giugno al 3 luglio su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Trento, 6 giugno 2022

Profilo manifestazione

La rassegna internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna è 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, oltre alla collaborazione di Provincia Autonoma di Trento, APT Fiemme Pinè Cembra, Comunità della Valle di Cembra, BIM dell'Adige, Comune di Cembra Lisignago, Comune di Giovo, Comune di Altavalle, Fondazione Edmund Mach, Consorzio Vini del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Cassa Rurale Rotiliana e Giovo, Cassa di Trento, Lavis, Mezzocorona e Valle di Cembra.

www.mostramullerthurgau.it

Profilo Müller Thurgau

Nato tra il 1882 e il 1891 dall'incrocio di Riesling renano e Madeleine Royal per mano del prof. Hermann Müller, il Müller Thurgau è un vitigno che matura al meglio in montagna e che in Valle di Cembra, territorio al riparo da montagne e boschi e caratterizzato da terreni porfirici e forte escursione termica, ha trovato il suo habitat ideale. Dalla vinificazione delle sue uve, si ottiene un vino bianco di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, una componente aromatica molto evidente, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Sapido, minerale, con piacevole acidità: tipiche caratteristiche dei vini di montagna.

Profilo Valle di Cembra

Paesaggio rurale storico d'Italia e membro dell'"Alleanza Mondiale dei paesaggi terrazzati", è caratterizzata da terreni porfirici e da una forte escursione termica ed è emblema nazionale ed internazionale della viticoltura eroica di montagna. Attraversata dal torrente Avisio, oltre che per i suoi vini e per le sue grappe, è conosciuta a livello mondiale per la presenza di porfido, definito "oro rosso", e per le Piramidi di Segonzano, monumento naturale frutto dell'erosione dei fianchi dei monti



D-Raffaele

Appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier AIS, Assaggiatore primo livello ONAF e ANAG.

See author's posts



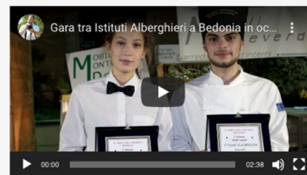
Monticelli Brusati (BS)



Vino ed Eros nel mondo greco antico attraverso i vasi attici



Gara tra Istituti Alberghieri a Bedonia (Pr) in occasione della Fiera del Tartufo



Villa Barattieri - Wine Tasting Malvasia di Candia Aromatica e vini passiti



La pasta fresca: Ristorante Arte & Gusto



Concorso Internazionale Emozioni dal Mondo 2019

