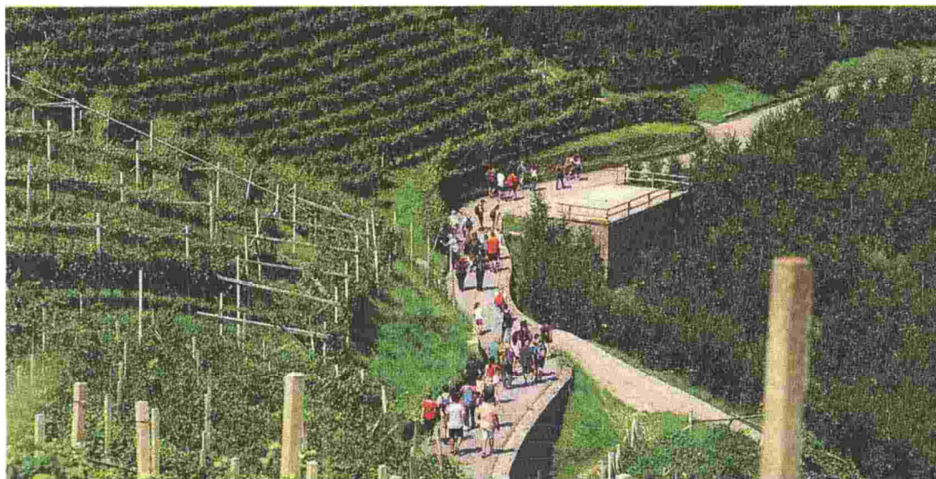


Itinerari
e sapori

Il mondo del Müller Thurgau Degustazioni, premi e cene celebrano il vino di montagna

di
**Francesca
Negri**

Vitigno poliedrico, il Müller Thurgau, creato a fine Ottocento da Hermann Müller, cittadino di Thurgau, incrociando Riesling Renano e Madeleine Royal, ha trovato in Trentino la sua zona d'elezione, precisamente in Val di Cembra, dove 700 ettari di vi-



gneti terrazzati grazie a oltre 700 chilometri di muretti a secco costituiscono un miracolo di architettura rurale entrato a far parte del patrimonio dell'Unesco. In questa antica valle le sue caratteristiche trovano una culla naturale, mentre i suoli calcarei, l'altitudine e la forte escursione termica favoriscono lo sviluppo di profumi e freschezza.

Ed è qui, in Valle di Cembra, che andrà in scena la 35ma edizione della rassegna «Müller Thurgau: Vino di Montagna», dal 30 giugno al 3 luglio quattro giorni di appuntamenti. Oltre alle degustazioni e agli incontri di taglio più tecnico dentro e fuori le sale di Palazzo Maffei, il programma include iniziative aperte al grande pubblico: trekking e bicicletate tra i vigne-

ti, musica e cene sotto le stelle. Novità dell'edizione 2022 della rassegna è lo 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 del Müller

Thurgau, in grado di sposare le cucine del mondo. Il format che debuta quest'anno, infatti, si chiama «Un giro intorno al Müller»: dopo il Giappone l'idea è quella di esplorare, anno dopo anno, altre tradizioni culinarie internazionali. L'appuntamento è in programma per il 2 luglio alle 19 nello spazio «Fuori di Taste», dove si potranno degustare anche altre proposte enologiche della Valle di Cembra.

Stessa location anche per la premiazione dei vini vincitori al 18mo Concorso internazionale vini Müller Thurgau, che mette a confronto le diverse espressioni del vitigno, in programma il primo luglio alle 19. Sempre il primo luglio ma a Palazzo Barbi a Cembra, imperdibile la cena tipica a cura delle Donne Rurali, in replica il 3 luglio ma dalle 12 alle 14. Il 2 luglio, dalle 10 alle 14, tutti con le scarpe da trekking per «Heroes», percorso con tappe enogastronomiche lungo i vigneti della Valle di Cembra e pranzo tipico finale all'Agritur Le Cavade (quota di partecipazione di 25 euro a persona).

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» (tutto 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

