



[Chi siamo](#) [Redazione](#) [Contatti](#) [Note legali](#)


f t yt +

ATTUALITÀ, PERSONE & IDEE

VIAGGI & REPORTAGES

SCIENZA, AMBIENTE & SALUTE

ARTE, CULTURA & SPETTACOLI



VIAGGI & REPORTAGES
CONDIVIDI f t

Vini di montagna: il Müller Thurgau

Dal 30 giugno al 3 luglio la Valle di Cembra ospita la 35ª rassegna dedicata al vitigno

Il Müller-Thurgau è un vitigno a bacca bianca originario del Geisenheim in Germania e utilizzato per produrre vino principalmente in Germania, Ungheria, Austria e Italia.

Il vitigno fu creato alla fine del XIX sec. mediante incroci di Riesling renano e Madeleine Royale (prima delle ricerche sul DNA si pensava tra Riesling e Sylvaner), dall'enologo svizzero Hermann Müller (turgoviese, da qui il nome Thurgau).

Questo incrocio, diffuso in tutto il mondo, ha trovato proprio nel territorio della Valle di Cembra un luogo ideale per esprimere al meglio le sue caratteristiche.

In questo territorio, infatti, oltre alle note di noce moscata, il Müller Thurgau sviluppa, a seconda del luogo di coltivazione, note minerali, aromi floreali di lillà, gerani, agrumi o ribes nero.

Dal **30 giugno al 3 luglio** la Valle di Cembra ospita la 35ª rassegna dedicata al celebre vitigno, tra degustazioni, visite e novità. In programma, anche la proclamazione dei vincitori del 19° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau. L'evento si svolgerà tra il comune di Cembra Lisignago e il territorio circostante.

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 biciclettate tra i vigneti, musica, momenti di intrattenimento, cene sotto le stelle.

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 debutta 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 19° 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.

www.giornalesentire.it - **riproduzione riservata***
10 giugno 2022

Cerca

NEWS

- Elba, l'isola amata da Napoleone**

Anniversari
- Tolto il green pass, ma la struttura resta**

Constatazioni
- Nato, giochi di guerra**

Cronaca
- Pensieri e Parole**

di Isabella Bossi Fedrigotti
- Gente di Giordania**

Paesi del Mondo
- "Togliete via Cadorna: il generale non la merita"**

Petizioni
- Alex Katz. La vita dolce**

Arte e Cultura
- Ledro. 50 anni di Museo delle**

VAGUGANA TRENTINO

Valsugana & Lagorai:
Vacanze per tutti i gusti!

SCOPRI LA TUA VACANZA

NEWSLETTER

ISCRIVITI



Leggere



Pandemic Art



Beauty