

HOMEPAGE

SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER

CERCA Q

ABBONAMENTI

ACCEDI REGISTRATI

UNA NUOVA DIMENSIONE DEL GUSTO
SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

NUTRI FREE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 20 Giugno 2022 | aggiornato alle 06:47 | 85544 articoli in archivio

CHECK-IN
APP DOWNLOAD

NUTRI FREE

ROTARI TRENTODOC
Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.

Infarinature d'autore
Il podcast di Delifrance sul mondo del bakery.

IN TENDENZA Video | Le Opinioni | Ricette | Vacanze | Guida EURO-TOQUES

TENDENZA
Profitto, popolarità e preparazione: ecco come il menu ingegnerizzato salva i ristoranti

di *Martino Lorenzini*

Secondo il consulente ed esperto di marketing della ristorazione Giacomo Pini, la carta, oltre a essere il biglietto da visita di un locale, ne rappresenta un vero e proprio cuore pulsante. L'ingegneria del menu ci insegna a dare la giusta importanza tanto ai gusti dei clienti quanto al profitto che ci mettiamo in tasca con ciascun servizio.



ALTO ADIGE



OTTIMO COL SUSHI

Müller Thurgau, boom di iscrizioni al concorso internazionale

di *Davide Bortone*

AMARE IL MARE

Il cibo del futuro? Per il Wwf è il pesce Zerro



VAL GARDENA

dei Colli Euganei saranno la spettacolare scenografia della ricchezza enogastronomica di un territorio di grande bellezza storica e biodiversità naturalistica

Hotel Granbaita Dolomites, estate fra benessere, vita attiva e gusto

Il raffinato 5 stelle nel cuore di Selva di Val Gardena (Bz) regala agli ospiti un'estate realmente ritemprante, di vero relax e benessere psicofisico nella maestosa spa e nei suoi ristoranti



Il nuovo look del Cresta Palace Hotel, icona Art Nouveau nel cuore dell'Engadina

L'albergo di Celerina, nel Canton Grigioni, svela le nuove camere e suite, in cui heritage e design si sposano alla perfezione, affiancando un'offerta di qualità e adatta a tutti i gusti



NON ABUSARE

Tisane aiuto contro la stitichezza, vero o falso?

Se da una parte è vero che le tisane contro il gonfiore dell'intestino sono il rimedio naturale per eccellenza, dall'altra è bene limitarne l'uso prolungato contro la stitichezza



L'ELEGANZA SENZA TEMPO

HOTEL PRINCIPALE DI SANVAIA
MILANO
Dedicated Collection



APPROFONDIMENTO

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 20 Giugno 2022 | aggiornato alle 09:44 | 85545 articoli in archivio

CHECK-IN



APP DOWNLOAD  



Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.



Infarinature d'autore
Il podcast di Délice France sul mondo del bakery.



 Il menu ingegnerizzato salva i ristoranti **18:30** Se scopriremo che le piante sono sensibili, cosa potremmo mangiare? **17:30** La bella estate nei Colli Euganei

OTTIMO COL SUSHI

HOME » VINO » CONCORSI

Müller Thurgau, boom di iscrizioni al concorso internazionale

L'ultima edizione della competizione, andata in scena venerdì 17 giugno a Cembra, ha visto protagoniste 82 etichette prodotte con la varietà simbolo del Trentino, ben diffusa in Europa. Il 1° luglio svelati i vincitori



di Davide Bortone

18 giugno 2022 | 19:03      

Torna ai fasti di un tempo il Concorso internazionale vini Müller Thurgau, organizzato da 19 anni dal Comitato Mostra Valle di Cembra. L'ultima edizione della competizione, andata in scena venerdì 17 giugno a Cembra (Tn), ha visto protagoniste 82 etichette prodotte con la varietà simbolo del Trentino, ben diffusa in Europa. Forte la rappresentanza italiana, ma corposo anche il gruppo di Müller Thurgau provenienti dalla Germania: ben 18 vini, sul totale di 26 esteri. Quattro a testa per Svizzera e Repubblica Ceca.



Articoli più letti



I vincitori svelati il 1° luglio

I vincitori del Concorso, sanciti da un panel di esperti del settore, saranno svelati venerdì 1° luglio in occasione della seconda giornata della "35ª Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna". Si tratta della più importante occasione di promozione del Müller Thurgau, vitigno che in Valle di Cembra occupa il 40% della superficie vitata, tra i muretti a secco riconosciuti di recente patrimonio immateriale dell'Unesco. Un vino che si sposa alla perfezione con i nuovi trend di consumo, grazie alle proprie caratteristiche.



La versatilità del Müller Thurgau

Freschezza, agilità di beva, tenore alcolico tendenzialmente contenuto vengono sempre più ricercati dai consumatori, tanto in Italia quanto all'estero. Le più recenti ricerche sul profilo aromatico del vitigno, condotte dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dimostrano peraltro che la varietà ha un profilo "vegetale" comune con il Sauvignon Blanc, varietà molto amata dal grande pubblico internazionale.



Da non sottovalutare anche la versatilità del Müller Thurgau negli abbinamenti in cucina. Per la prima volta nella storia dell'annuale "Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna", i pairing dei vini della Valle di Cembra guarderanno a piatti della cucina orientale. Tra i momenti clou del programma c'è infatti la "Japponight", showcooking a cura di Mirm Kataniwa, volto di MasterChef Italia 11 (sabato 2 luglio, dalle 18:30).

Altri appuntamenti da non perdere a Cembra sono le degustazioni di vino e grappa organizzate dalla delegazione di Trento di Onav e da Anag Trentino Alto Adige. Info e prenotazioni sul sito web ufficiale della 35ª Rassegna Müller Thurgau.



1. Müller Thurgau, boom di iscrizioni al concorso internazionale
2. Hotel Granbaita Dolomites, estate fra benessere, vita attiva e gusto
3. Mele, pesche e ciliegie
Attenzione a semi e noccioli

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)



Ultimi articoli

