

HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ REGIONALI SERVIZI UFFICI STAMPA ARTICOLI PUBBLICA GRATIS ENTRA

Abruzzo Basilicata Calabria Campania E-Romagna FVG Lazio Liguria Lombardia Marche Molise Piemonte Puglia Sardegna Sicilia Toscana Trentino Umbria Vda Veneto

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in autoedizione

Adobe Per gli studenti c'è uno sconto fino al 45% su Creative Cloud. [Acquista](#)

CERCA NEL SITO:

GASTRONOMIA COMUNICATO STAMPA

Al via la XXXV rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna

29/06/22 Trentino Alto Adige (Trento) di Mariella Belloni

La premiazione del concorso enologico affidata al team di Cantina Sociale Dal 30 giugno al 3 luglio torna la manifestazione nata per valorizzare il Müller Thurgau e il territorio della Valle di Cembra. In programma, degustazioni libere e guidate dentro e fuori Palazzo Maffei degli oltre 80 vini in rassegna, momenti di approfondimento e assaggi della proposta enologica del territorio presso lo spazio "Fuori di Taste" e visite in cantina, ma anche momenti pensati per il grande pubblico, come lo show cooking di Mime Kataniwa, concorrente di MasterChef Italia 11, trekking e biciclettate tra i vigneti, una cena sotto le stelle lungo il viale di Cembra e molto altro, tra cui la possibilità di vedere i terrazzamenti vitati della valle dall'alto a bordo di un elicottero.

Crea ciò che è vero per te. Studente? Risparmia fino al 65% su Adobe Creative Cloud. [Acquista](#)

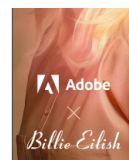


Tutto è pronto per la XXXV rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali, #trentinowinefest.

L'inaugurazione è in programma per giovedì 30 giugno, a partire dalle 18.30, presso il Parco Tre Maestri di Cembra. Come ha ricordato nel suo intervento Renzo Folgheraiter, Presidente del

Comitato organizzatore, l'appuntamento, aperto a tutti, prevede anche due momenti particolarmente interessanti: la celebrazione di annullo postale dedicata al campione olimpico Amos Mosaner e l'anteprima della presentazione de "Il Contributo dei composti solforati varietali all'aroma dei vini bianchi italiani", uno studio del consorzio "D-Wines" curato dalla Fondazione Mach e da sei Atenei nazionali. Palazzo Maffei rimarrà aperto fino alle 24.00 per degustazioni libere e guidate delle oltre 80 etichette in rassegna e riaprirà il giorno successivo dalle 17.00 alle 24.00; il sabato dalle 10.00 alle 24.00 e la domenica dalle 10.00 alle 20.00.

"Per l'amministrazione - ha precisato Alessandra Ferrazza, Sindaca di Cembra Lisignago - è un piacere ospitare e sostenere questa manifestazione perché è un'occasione importante per fare conoscere il territorio e le sue bellezze. Un contesto assolutamente prestigioso che abbiamo ritenuto contenitore ideale - ha proseguito - per organizzare la cerimonia di annullo postale dedicata al nostro primo campione olimpico".



ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
Flower Burger inaugura il suo primo format mobile: a Fidenza Village arriva il "Flower Truck"

GASTRONOMIA
Vino (OSS. UIV): In UK Prosecco da solo vende più di tutto il vino tricolore

GASTRONOMIA
I Bianchi per l'estate dei vini a la carte

[VEDI TUTTI](#)





Alle 20.30, presso Palazzo Maffei, riflettori accesi sulla grappa con "Müller Thurgau: l'essenza di un territorio", serata organizzata in collaborazione con Associazione ANAG – Assaggiatori Grappa e Acquaviti – Sezione Trentino Alto Adige.

Venerdì 1 luglio, ore 20.30, spazio "Fuori di Taste", è invece la serata dedicata all'attesa premiazione del XIX Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, condotta dal team di Cantina Social. Vista l'alto numero dei partecipanti alla competizione, e dunque dei premiati, in degustazione le prime 10 etichette classificate, proposte in 3 batterie e accompagnate da altrettanti finger food a cura di "Emozioni e Sapori".

La serata proseguirà con il "taste&game show" Social Wine, in cui Adriano Amoretti e Lanfranco Guerriero di Cantina Social guideranno i partecipanti in un percorso di avvicinamento al vino intervallato da quiz e giochi di riconoscimento olfattivo.

Sabato 2 luglio torna invece l'apprezzato trekking "Heroes" tra i vigneti percorribile su richiesta (prenotazioni entro venerdì 25 giugno) anche in e-bike su itinerario alternativo. Il ritrovo, in entrambi i casi, è alle ore 9.45 presso il campo sportivo di Cembra. Durante la passeggiata/biciclettata, prevista una fresca merenda con il semifreddo allo yogurt della gelateria Mio & Bio, un brindisi con i vini di Azienda Agricola Mos accompagnati da formaggi e salumi di Macelleria Paolazzi di Altavalle presso il Castello di Segonzano e il pranzo rustico finale presso l'Agritur Le Cavade di Cembra, che si raggiungerà con il servizio transfer messo a disposizione dagli organizzatori.

Allo stesso orario, ma presso la biblioteca di Palazzo Maffei a Cembra, è in programma anche "Essere viticoltori domani – come interpretare le sfide del futuro", presentazione dei risultati del processo partecipato dei progetti Ecovinegoal e GIAHS", a cura del Comitato VIVaCe (Viticoltura Valle di Cembra), come illustrato nel corso dell'incontro da parte del suo Presidente Damiano Zanotelli.



Alle 17.00 la cantina Corvèe di Cembra ospiterà "Müller Thurgau da Nord a Sud delle Alpi", comparativa a cura di ONAV – sezione di Trento tra 11 etichette di Müller Thurgau provenienti da diverse zone di Trentino e Alto Adige, ma anche da Sicilia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Valle d'Aosta, Germania e Repubblica Ceca.

Alle 18.30 prende invece il via un nuovo format, "Il giro del mondo in 80 Müller", che ha l'obiettivo di mostrare la grande versatilità di questa tipologia di vino. Per la prima edizione, ospite d'eccezione Mimi Kataniwa, concorrente di MasterChef Italia 11, che realizzerà tre ricette della cucina nipponica, abbinata ad altrettanti calici di Müller Thurgau. A presentare l'appuntamento, la giornalista e blogger Silvia Conotter.

Dalle 19.00 alle 22.30 si potrà invece prendere comodamente posto su una delle postazioni allestite lungo il bellissimo viale alberato di Cembra per la cena sotto le stelle proposta da "Il Viale dei Sapori". In menù, gnocchetti di patate con Casolè della Val di Sole, funghi di bosco e speck croccante; Costolette di maiale cotte a bassa temperatura in salsa BBQ con patate al forno e caponata di verdure; Treccia mochena con crema pasticcera e confettura di mirtillo, panna fresca e menta. Possibilità di acquistare anche piatti singoli o prenotare la versione vegetariana o il menù bimbi a base di würstel e patate al forno.

La serata si potrà inoltre concludere presso lo spazio "Fuori di Taste" – dove durante tutte le giornate verranno proposti in degustazione vini della Valle di Cembra – con un originale cocktail a base di grappa di Müller Thurgau, preparato da barmen esperti grazie alla preziosa collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino.



Domenica 3 luglio, infine, i più curiosi potranno salire a bordo dell'elicottero e godere del panorama dei terrazzamenti vitati dall'alto, per selfie e condivisioni "d'alta quota", mentre il pomeriggio sarà dedicato alla riscoperta di antiche tradizioni della vallata con la messa in scena della Canta dei Mesi, la manifestazione antropologica più antica di Cembra, in programma a partire dalle 16.00 sul viale principale del paese.

E per gustare questo vino anche al di fuori della Valle di Cembra, come ha ricordato il Vicepresidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino Rosario Pilati, "anche quest'anno la nostra Associazione 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 d'ambito", ribadendo altresì che "per la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino la rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, rappresenta una manifestazione enologica provinciale di grande valore, poiché da una parte ha una forte valenza tecnica in grado di rinnovarsi ed evolversi di anno in anno, ma al contempo contribuisce alla crescita enoturistica del territorio, che per la nostra Associazione è un elemento fondamentale".

Durante la conferenza, plauso agli organizzatori da parte del Presidente della Comunità Valle di Cembra, Simone Santuari, e dall'Apt Fiemme Pinè Cembra, attraverso le parole della Presidente temporanea della nuova Associazione Turistica Val di Cembra Ente di Terzo Settore Mara Lona.

Per info sui prezzi e prenotazioni, collegarsi a www.mostramullerthurgau.it.

Per aggiornamenti in tempo reale, tenere monitorate le pagine social Fb e Ig.



ULTIMI ARTICOLI

GASTRONOMIA
Cavolfiore Val Venosta arrostito, una ricetta stuzzicante per piatti ricchi di gusto



GASTRONOMIA
Ecco un dolce estivo davvero irresistibile: la Sbriciolata di frollini rustici Farmo con ricotta e fragole al bicchiere

GASTRONOMIA
Come scegliere l'impastatrice planetaria in base alle nostre esigenze?

VEDI TUTTI

