

NOTA QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vino, gastronomia & viaggi

Cerca... Vai

MAIN MENU

- Home
- Recensioni
- Viaggi enogastronomici
- Notizie dall'Italia
- L'Angolo della Qualità
- I nostri esperti
- Contatti
- Area riservata
- Link Utili

ARTICOLI

ANNUNCIATI I VINCITORI DEL CONCORSO MÜLLER THURGAU



Attribuite 7 Medaglie d'Oro, 8 d'Argento e 7 di Bronzo

Grande qualità, anche quest'anno per la competizione internazionale di Cembra. Dei 22 medagliati totali, che hanno ottenuto punteggi da 84,8 a 87,5, 14 sono cantine italiane e 8 quelle straniere. In particolare, 15 sono produzioni 2022, 4 del 2021, una del 2020, una del 2019 e una del 2018.

Venerdì 7 luglio si è svolta la premiazione della 20° edizione Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, in concomitanza con la seconda giornata della 36° edizione della 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 denominate trentinovinestef.

A condurre l'appuntamento, presso lo spazio *Fuori di Taste* a Cembra, l'appassionato sommelier professionista **Andrea Amadei**, speaker radiofonico di Decanter di Rai Radio 2 che, affiancato da Livio Fadanelli, ha coinvolto il pubblico presente – formato da rappresentanti delle cantine premiate, giornalisti di settore, ecoappassionati e curiosi – in un viaggio di scoperta delle **7 Medaglie d'Oro**, proposte in degustazione in abbinamento a finger food dedicati nei colori e nei sapori alla cucina italiana candidata patrimonio immateriale Unesco realizzati dal catering "Emozioni&Sapori" di Baselga di Pinè.

"Un numero ridotto rispetto agli anni precedenti – come ha spiegato **Renzo Folgeraiter**, Presidente del Comitato organizzatore – poiché abbiamo voluto modificare il regolamento rendendolo più affidabile, aggiungendo oltre al limite del massimo del 30% di premiati sul totale vincitori, anche il limite del 10% di Medaglie d'Oro. Interessante rilevare come le Medaglie d'Oro abbiano ottenuto punteggi che vanno da 86,5 a 87,5; le Medaglie d'Argento da 85,1 a 86,4 e le Medaglie di Bronzo da 84,8 a 85, a dimostrazione della grande qualità generale dei vini in concorso".

test

I NOSTRI ESPERTI

-  **Virgilio Pronzati**
-  **Mara Musante**
-  **Luigino Filippi**
-  **Giancarlo Pizzo**
-  **Pietro Bellantone**

Ad essere premiati con il riconoscimento più importante sono stati cinque vini trentini e due tedeschi. In particolare Azienda Agricola Pojer e Sandri (TN) con il suo DOC Trentino Müller Thurgau Monogramma 2020 e Fondazione Mach (TN) con il suo DOC Trentino Müller Thurgau 2022 hanno guadagnato anche la **Menzione Speciale "Miglior Vino Italiano"**, mentre Staatsweingut Meersburg con il suo Hohensteiner Olsberg Müller Thurgau Trocken bio 2022, quello di "Miglior Vino Straniero". Tra il pubblico, anche l'enologo e il responsabile marketing della società, che hanno voluto essere presenti alla premiazione.

Le altre Medaglie d'Oro, in ordine alfabetico, sono state: **Anselmann**, con il suo Deutscher Qualitätswein Rivaner Trocken Edeshemer Ordnungsgut 2022, **Cembra cantina di montagna** (TN), con il suo DOC Trentino Müller Thurgau 2021; **Soc. Agr. Semplisce Tonioli Rte** (TN), con il suo DOC Trentino Müller Thurgau "Tonelli BAIT N.2" 2022; **Società Agricola Zanotelli Elio e F.lli** (TN), con il suo DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2022.

Tra le **8 Medaglie d'Argento** – che da nuovo regolamento non potevano essere più del 20% del totale vini in concorso, detratte le Medaglie d'Oro – 5 sono italiane. In ordine alfabetico, **Cantina Produttori Valle Isarco** (BZ) con il suo DOC Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2022; **Galerhof** (TN) con il suo DOC Trentino Müller Thurgau 2022; **Hans Rottensteiner** (BZ) con il suo DOC Alto Adige Müller Thurgau 2022; **Monpello Eredi Bontà Carlo Soc. Agr. (PV)**, con il suo IGP Provincia di Pavia Müller Thurgau 2021 e **Villa Corniole** (TN), con il suo DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Patramontis 2021. A queste, si aggiungono 3 tedesche: **Burkheimer Winzer** con il Beernauleser Burkheimer Feuerberg Müller Thurgau 2018, che ha ricevuto anche la **Menzione Speciale "Miglior Vino Dolce"**; **Weingut Dilger** con il suo Deutscher Qualitätswein Bermatinger Leopoldsborg Müller Thurgau 2022; **Weingut Hans Wirsching** con il suo Iphofer Müller Thurgau Trocken 2022.

Sette, infine, le **Medaglie di Bronzo** con 4 italiane - **Cantina La Vis** (TN) con il suo DOC Trentino Müller Thurgau I Classici 2022; **Cantina Mezzacorona** (TN) con il suo DOC Trentino Superiore Müller Thurgau Musivum 2019; **Cavit** (TN) con il suo DOC Trentino Müller Thurgau Bottega Vinai 2022; **F.lli Romanese Soc. Agricola** (TN) con il suo DOC Trentino Müller Thurgau Laetina 2022 – 2 tedesche - **Hendrika Fürst** con il suo Bayerische Bodensee Gebets Müller Thurgau Trocken 2022 e **Schmidt am Bodensee** con il suo Qualitätswein Bayerischer Bodensee Müller Thurgau 2022 – e 1 svizzera, ovvero **Wolfer** con il suo AOC Müller Thurgau 2021.

"Alla 36° rassegna del Müller Thurgau abbiamo scoperto – ha commentato **Andrea Amadei** – quanto questo vino possa essere versatile ed estremamente moderno, con profumi caratteristici che non stancano e una interessante freschezza e sapidità, ma soprattutto la capacità di durare nel tempo. Per questo non bisogna aver paura – ha sottolineato – di aspettare qualche anno per degustarlo: nel tempo, come succede alle persone, riesce ad acquistare spessore e sfumature che prima non c'erano, maturando e moltiplicando gli aromi. Davvero interessanti – ha concluso – anche le opportunità di abbinamento a tavola: il Müller Thurgau non può e non deve essere solo un vino da aperitivo, ma è in grado di accompagnare perfettamente i più svariate abbinamenti, soprattutto se caratterizzati da una interessante forza aromatica".

Un concetto che lo stesso Amadei avrà modo di valorizzare in occasione dello "Sri Lanka Night" in programma oggi, sabato 8 luglio, alle ore 18.00, nell'ambito della terza giornata di manifestazione, con Nicky Bran e Andrealvizia di MasterChef Italia 11, che prepareranno tre speciali finger food in abbinamento a Müller Thurgau con qualche anno di vita alle spalle.

L'occasione per provare le etichette vincitrici e tutte le altre in concorso rassegna è recarsi a **Palazzo Maffei**, le cui sale saranno accessibili fino a domenica 9 luglio, ore 20.00. Nel corso della giornata, in programma anche i **tour in elicottero**, per apprezzare la Valle di Cembra dall'alto e il **giro in e-bike tra cantine** che ha registrato il tutto esaurito.