

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



Attributo 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 20ª edizione Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, in concomitanza con la seconda giornata della 36ª 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 trentinovinifest.

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 Hohentwiesles Olzberg 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 "Tonolli 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 36ª 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 Andrealvizzina 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.