

HOME PAGE

SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER

CERCA

ABBONAMENTI

ACCEDI
REGISTRATI



DEBIC CREAM PLUS MASCARPONE Un prodotto. Mille utilizzi.



Italia a Tavola

CHECK-IN

APP DOWNLOAD

f t i in r y p s

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 12 luglio 2023 | aggiornato alle 15:30 | 95622 articoli in archivio



I MAESTRI DEL DESSERT
PRESENTANO
La Nonna 4.0



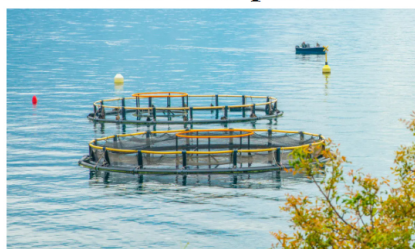
Cibi bruciati? Cibi stracotti?
Una montagna di pentole da lavare? Non più.
iVario.
Cambia le regole del gioco.



IN TENDENZA Da Venezia a Miami | Le Opinioni | Più Letti | Gestione | Top news

QUALITÀ DEL PESCE

Una giusta acquacoltura può servire ai ristoranti: ecco perché



di *Matteo Scibilia*

La creazione di una filiera corta che garantisce l'approvvigionamento di prodotti ittici di alta qualità, sostenibili, freschi e controllati fin dalla loro nascita, può essere una soluzione per migliorare l'offerta commerciale in particolare nel settore della ristorazione. A parlarne l'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche e la Federazione Nazionale Pubblici Esattori.



AL NORD



Vino

IN TRENTINO



Le nuove sfide del Müller-Thurgau, il vino eroico della Val di Cembra

di *Vincenzo D'Antonio*

Si è tenuta a Cembra la trentaseiesima edizione della Rassegna Müller Thurgau: incontri tecnici, masterclass, degustazioni, ma anche visite ai vigneti più spettacolari, cene sotto le stelle, arte, musica, teatro di strada

VERTICALE

IN VETTA



Birra, spirits e bevande

VODKA



Belvedere 10: un distillato unico al mondo in una bottiglia mai vista prima

DA PROVARE

Ribollita, panzanella, pappa al pomodoro "da bere" con i nuovi gin toscani

Il progetto "Dal piatto al bicchiere" di tre cugini aretini trasforma i piatti tipici regionali toscani in forma liquida. Il lancio ufficiale sarà il 14 luglio all'Helvetia & Bristol di Firenze

NEL NOSTRO PAESE



A NAPOLI



Birrificio Kbirr, quando la magia dell'arte incontra il mondo brassicolo

di *Vincenzo D'Antonio*

STILE UNICO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO

SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO



SCARICA IL RICETTARIO

APPROFONDIMENTO

SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER

CERCA

ABBONAMENTI

ACCEDI REGISTRATI

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 12 Luglio 2023 | aggiornato alle 15:22 | 95622 articoli in archivio

f t i n r y p s

bindi
MAESTRI DEL DESSERT

I MAESTRI DEL DESSERT
PRESENTANO
La Nonna 4.0



#Cook
Different

Cibi bruciat? Cibi stracotti?
Una montagna di pentole da lavare? Non più.
iVario.
Cambia le regole del gioco.



RATIONAL

14:47 Marco Montanaro nominato nuovo direttore generale di Federvini | 14:34 Antonio Marchetti da Ferrara è il 1° Maestro Cavatore e Custode del bosco per l'Emil

IN TRENTINO

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Le nuove sfide del Müller-Thurgau, il vino eroico della Val di Cembra

Si è tenuta a Cembra la trentaseiesima edizione della Rassegna Müller Thurgau: incontri tecnici, masterclass, degustazioni, ma anche visite ai vigneti più spettacolari, cene sotto le stelle, arte, musica, teatro di strada



di Vincenzo D'Antonio

11 luglio 2023 | 12:41

f t i n r y p s

Val di Cembra è molto di più che cerniera tra il capoluogo Trento e Val di Fiemme e Val di Fassa. Altro che valle di passaggio. Qui siamo in territorio fatato che manifesta e sviluppa integrazione armonica e virtuosa tra il territorio e i suoi laboriosi abitanti, i cembrani. Tre connotazioni tangibili: il torrente Avisio, il porfido (detto l'oro rosso), la vitivinicoltura. In Val di Cembra la viticoltura è la principale attività agricola. Gli appezzamenti sono piccoli e dislocati tra i 600 e i 900 metri di altitudine. 700 km di muretti a

secco disegnano un paesaggio unico, tutto da scoprire.



Il Müller-Thurgau, re della Valle di Cembra

Lavoro eroico quello dei vignaioli, costretti come sono a lavorare vigneti disposti su pendenze che parrebbero (e magari lo sono) eccessive. Poco può l'ausilio dei mezzi meccanici in questo territorio: qui la lavorazione in vigna, la coltivazione delle uve e la fase vendemmiale sono lavori manuali. Per comprendere la grande laboriosità dei cembrani, la loro lungimiranza e la loro attitudine a vivere il presente inteso come laboratorio del futuro, facciamo focus sui faticosi anni del dopoguerra, diciamo pure gli Anni '50 dello scorso secolo. Il piccolo vigneto, la piccola cantina per una produzione atta a soddisfare le esigenze del consumo domestico. L'uva era la Schiava, vitigno autoctono semplice. E così ancora, per il decennio successivo. Negli Anni '70 i cembrani acquisirono consapevolezza della ricchezza che poteva dare una vitivinicoltura che ponesse a suo asse portante l'individuazione dei migliori vitigni in funzione delle diverse zone della valle.

Valle di Cembra, il re Müller-Thurgau

È l'inizio della viticoltura e della conseguente valorizzazione dei vigneti di Müller-Thurgau. Il capovolgimento delle ripartizioni tra uve a bacca nera e uve a bacca bianca è netto: dall'80/20 nera bianca, all'80/20 bianca nera. Completamente ridisegnata la mappa ampelografica e suo conseguente assetto varietale, con il consolidamento vincente di Chardonnay, Müller-Thurgau e Riesling.



Prezzo inferiore a 16,85 €
LightInTheBox.com

#Regalati
la DolceVita
COLLECTION 2023

Partecipa alla raccolta punti
Clicca e scopri i premi a te riservati!

Alcantara | Gigasetti | NEVA | Russell Hobbs | Tognana

Articoli più letti



1. Le cinque spiagge da visitare se viaggi in Sardegna quest'estate
2. Vacanza estiva in Liguria: ecco cinque spiagge da non perdere
3. Estate in Toscana? Ecco cinque spiagge da non perdere in vacanza

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Debic



SCARICA
IL RICETTARIO

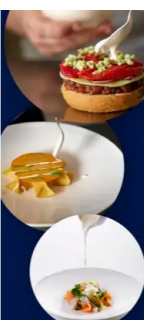
Debic



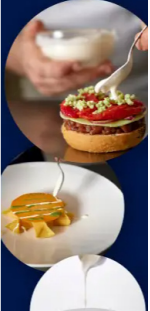
SCARICA
IL RICETTARIO



SCARICA
IL RICETTARIO



SCARICA
IL RICETTARIO



Debic

SCARICA IL RICETTARIO

Debic

SCARICA IL RICETTARIO



In Val di Cembra la viticoltura è la principale attività agricola

È fenomeno importante ed interessante, in sintonia con l'apertura verso la brillante produzione spumantistica, l'avvento del Pinot Nero. Nato tra il 1882 e il 1891 dall'incrocio di Riesling renano e Madeleine Royal per mano del prof. Hermann Müller, è un vitigno che matura al meglio in montagna e che in Valle di Cembra ha trovato il suo habitat ideale. Il vino ha colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, una componente aromatica molto evidente, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Sapido, minerale, con piacevole acidità: tipiche caratteristiche dei vini di montagna.

La Rassegna Müller Thurgau a Cembra

La scorsa settimana, si è tenuta a Cembra la trentaseiesima edizione della Rassegna Müller Thurgau: incontri tecnici, masterclass, degustazioni sia libere che guidate nelle eleganti sale di Palazzo Maffei ma anche visite ai vigneti più spettacolari, cene sotto le stelle, affascinanti itinerari tra arte, musica, teatro di strada, enogastronomia e tanto altro.

Qui il Müller Thurgau assume ruolo duplice ai fini dello sviluppo complessivo della Valle di Cembra. Il primo ruolo gli compete de facto: è il vitigno che maggiormente connota il territorio ed è il vino che esprime, anche grazie alle intriganti sfaccettature organolettiche tra i vari produttori, elevato standing di qualità atto a renderlo attrattivo nel mercato world wide.

La Valle di Cembra tra Olimpiadi invernali e Farm to Fork

Il secondo ruolo lo assume su mandato dei cembrani: è ambasciatore della Valle di Cembra nel mondo. Ma, appunto, attenzione: Ambasciatore. Può e deve parlare di sé, ma si assume anche il compito nobile di comunicare l'esistenza delle altre eccellenze della Valle di Cembra. Ciò è reso possibile, e lo si diceva in apertura, grazie alla gente cembrana, al loro vivere il presente come laboratorio del futuro! A tale riguardo, due eventi importanti influiranno sulla Valle di Cembra. Tempo breve: anno 2026, le Olimpiadi invernali a Cortina. Territorio non immediatamente attiguo ma comunque non distante. Occasione irripetibile per dare alla Val di Cembra quella visibilità incrementale di cui necessita e quel posizionamento distintivo altrettanto necessario per rendersi attrattiva verso gli emergenti flussi di turismo world wide.

FIRST

Gibus

Tutta la pizza del mondo

Vuoi arricchire il sapore dei tuoi piatti a base di pasta e crostacei?

Il Fondo di Crostacei Knorr è arricchito con pezzi di pasta minuti, per farti gustare ogni singolo ingrediente e creare piatti di pasta e crostacei.

Un'emozione italiana.

Ultimi articoli



Malta, l'Italia primeggia per numeri di arrivi di turisti sull'isola

Marco Montanaro nominato nuovo direttore generale di Federvini

Antonio Marchetti da Ferrara è il 1° Maestro Cavatore e Custode del bosco per l'Emilia Romagna

Ecco cinque spiagge del Veneto da non perdere quest'estate

Debic

SCARICA IL RICETTARIO

Debic

SCARICA IL RICETTARIO

Müller Thurgau, emblema dell'agricoltura eroica in Trentino

Concorso Müller Thurgau, 24 le medaglie d'oro

Müller Thurgau: vino di montagna celebra la Val di Cembra e i suoi vigneti

Tempo medio: anno 2030, giunge a compimento Farm to Fork (F2F), il progetto strategico della Ue, a sua volta componente saliente dell'ambizioso European Green Deal. Farm to Fork è il piano decennale messo a punto dalla Commissione europea per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.



La viticoltura eroica nella Valle di Cembra

L'emergere di un nuovo modello economico, reso possibile dalla rete e dalla conseguente digital society, ci conduce alla cosiddetta economia circolare, al salto delle intermediazioni, al rispetto massimo per l'ambiente e la natura, al riciclo, al riuso, ad abolire dagli sprechi. Farm to Fork è obiettivo congeniale alla Val di Cembra. L'amabile gentilezza delle persone della Val di Cembra, il loro innato senso di ospitalità, la loro cultura laboriosa, l'affetto evidente alla loro terra, l'attitudine ad includere piuttosto che ad escludere portano a sensazione emozionante e piacevolissima: sentirsi subito amici.



F2F = Farm to Fork. Sì, ma in Val di Cembra F2F sta non solo per Farm to Fork, ma anche per Friend to Friend. Ed è proprio grazie a questo prezioso asset intangibile del Friend to Friend, la naturalezza e la spontaneità del fare squadra e del lavorare insieme, che l'attuazione dei tre obiettivi, per quanto arduosa, è perseguibile e fattibile. Val di Cembra, laboratorio della nuova normalità per una qualità di vita da voler rendere fruibile ai tanti che sapranno e vorranno apprezzarla.

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Le nuove sfide del Müller-Thurgau, il vino eroico della Val di Cembra - Italia a Tavola

