

ITINERARI DEI SAPORI

Il primo webmagazine
dedicato al turismo enogastronomico italiano

VIAGGI HOTEL RISTORANTI UNICITÀ CIBO VINO BERE AZIENDE EVENTI GALLERY REDAZIONE



XXXVI RASSEGNA MÜLLER THURGAU: VINO DI MONTAGNA, DAL 6 AL 9 LUGLIO

Riceviamo da Strada del Vinoe dei Sapori Trentino e volentieri pubblichiamo.



Dal 6 al 9 luglio torna la manifestazione nata per valorizzare il Müller Thurgau e il territorio della Valle di Cembra. In programma, degustazioni libere e guidate a Palazzo Maffei dei 76 vini in rassegna, tasting della proposta enologica del territorio presso lo spazio "Fuori di Taste" e masterclass presso le cantine. E ancora lo show cooking "Sri Lanka Night" con Nicky Brian di MasterChef Italia 11,

il trekking tra i vigneti, il giro in e-bike tra cantine, la cena sul viale di Cembra e il volo in elicottero, oltre alle serate musicali. La 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, si appresta a spegnere 36 candeline.



L'evento, presentato stamane in conferenza stampa a Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino, prende il via giovedì 6 luglio, ore 18.00 con l'inaugurazione ufficiale al Parco Tre Maestri di Cembra contestualmente all'apertura delle sale di Palazzo Maffei, dove fino a domenica saranno in



degustazione 52 Müller Thurgau provenienti da diverse aree del Trentino, oltre che da Alto Adige, Lombardia, Sicilia e Valle d'Aosta. A questi, si aggiungono 19 vini tedeschi, 4 svizzeri e uno della Repubblica Ceca, per un totale di 76 etichette.



Venerdì 7 luglio l'evento entra nel vivo con la premiazione del XX Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, condotta da Andrea Amadei, sommelier professionista, speaker radiofonico di Decanter, volto della trasmissione televisiva "È sempre mezzogiorno" di Rai1 e direttore editoriale della rivista "The art of wine", che proporrà in degustazione le Medaglie d'Oro del concorso enologico, accompagnate da finger food a cura di "Emozioni e Sapori" ideati in omaggio alla candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco. La premiazione sarà preceduta, dalle 16.30 alle 20.00, da una passeggiata "lenta" dal vigneto a Cembra cantina di montagna, in compagnia degli alpaca dell'allevamento Silpaca e da una verticale di Müller Thurgau Viach in formato magnum in programma dalle 17.00 alle 20.00 presso la cantina Corvée di Cembra. Serata musicale affidata al duo Roby e Dimi.



Il programma di sabato 8 luglio prende il via al mattino con il trekking "Heroes" tra i vigneti: un percorso di circa 6 chilometri sotto l'abitato di Cembra con due tappe enogastronomiche e pranzo rustico finale presso l'Agritur Le Cavade di Cembra. Dalle 16.00 alle 18.00, spazio ai vini della Valle di Cembra con una degustazione condotta da Raffaele Fischetti (FIS) di 7 etichette presso Cembra cantina di montagna. Dalle 18.00 alle 20.00, invece, ONAV – sezione di Trento proporrà una comparativa di 9 Müller Thurgau italiani e stranieri presso la cantina Corvée.



Dalle 18.00 alle 20.00, lo spazio "Fuori di Taste" ospiterà la seconda edizione del "Il giro del mondo in 80 Müller", che vedrà esibirsi ai fornelli Nicky Brian di MasterChef Italia 11 con ricette tipiche dello Sri Lanka in abbinata a Müller Thurgau d'annata, a dimostrazione della versatilità e longevità di questo vino. Il curioso showcooking sarà condotto da Andrea Amadei. Al termine, si accenderà la consolle di DJ Ale Cocca, per un viaggio musicale tra soul, funk e rock accompagnato, a partire dalle 22.00, da originali cocktail a base di grappa di Müller Thurgau, preparati da barmen esperti grazie alla preziosa collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Dalle 19.00 alle 22.30 si potrà anche prendere posto in una delle postazioni allestite lungo il bellissimo viale alberato di Cembra per la cena sotto le stelle proposta da "Il Viale dei Sapori" con menù di carne, di pesce o veg.



Doppia la proposta per domenica 9 luglio. A partire dalle 10.00, è in programma il giro in e-bike tra cantine, che partirà da Cantina Simoni di Palù di Giovo e, passando tra i vigneti sotto l'asse stradale, condurrà i partecipanti prima alla Cantina Zanotelli di Cembra e, infine, alla cantina Pelz. Mentre, per chi i terrazzamenti preferisce ammirarli dall'alto, la possibilità di salire a bordo dell'elicottero per selfie e condivisioni "d'alta quota". Durante tutte le quattro giornate, operativa a Palazzo Barbi anche la cucina delle Donne Rurali, impegnate a preparare le ricette tipiche del territorio.



Per info sui prezzi e prenotazioni, collegarsi a www.mostramullerthurgau.it
Per aggiornamenti in tempo reale, tenere monitorate le pagine social Fb e Ig

◀ Indietro

Avanti ▶