

L'EVENTO

Venerdì è prevista la premiazione del concorso enologico. In lizza 75 vini dei quali 23 provengono dall'estero

Nella tre giorni di kermesse degustazioni libere e guidate, esplorando le cantine e i vigneti con momenti di intrattenimento

Ecco i giorni del Müller Thurgau

Da domani la rassegna dedicata al vino simbolo della Val di Cembra

FABIO PETERLONGO

VAL DI CEMBRA - Saranno settantacinque i vini italiani e internazionali presenti alla trentavesima edizione della rassegna «Müller Thurgau: Vino di montagna», organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con Trentino Marketing e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Da domani a domenica a Cembra e sul territorio della valle, la kermesse propone percorsi di degustazioni libere e guidate, esplorando le cantine e i vigneti. E non mancheranno i momenti di intrattenimento, come lo *show-cooking* dello chef Nicky Brian, già concorrente del programma televisivo «Masterchef 11», che proporrà ricette dello Sri Lanka abbinato al Müller Thurgau. La rassegna è stata presentata ieri a palazzo Roccabruna, dove il presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra, **Renzo Folgheraiter**, ha sottolineato l'importanza dell'evento per il settore vitivinicolo locale: «Con questa kermesse la Valle di Cembra, solitamente un po' chiusa e nascosta, si apre al mondo. Puntaiamo a motivare i giovani viticoltori perché esplorino il nostro territorio. Nel corso degli anni alcuni terreni coltivati sono

diventati bosco, bisogna che siano nuovamente valorizzati». Attesa dagli addetti ai lavori sarà la premiazione del concorso enologico, che va a premiare i vini più interessanti: la cerimonia si svolgerà nella serata di venerdì e vedrà gareggiare 75 vini in rassegna. Sono 41 vini trentini, sei vini altoatesini, due lombardi, un vino siciliano. Per le produzioni internazionali, sono in gara diciotto vini tedeschi, quattro svizzeri e un vino della Repubblica Ceca. I giudici hanno valutato ogni etichetta sulla base delle caratteristiche visive, olfattive e gustative. Quest'anno la competizione sarà resa più «sfidante» in quanto è stato posto un limite del 30% di premiati sul totale degli iscritti ed un massimo del 10% di Medaglie d'oro. La sindaca di Cembra-Lasignago, **Alessandra Ferrazza**, ha evidenziato come la produzione di vino abbia una lunga tradizione in Valle di Cembra: «Lo dimostrano i nostri antichi terrazzamenti costituiti dai muri a secco, candidati a patrimonio immateriale Unesco - ha detto la sindaca - Lunghi oltre 700 chilometri, i muri a secco sono trasmessi e curati di generazione in generazione». Il commissario della Comunità di Valle, **Simone Santuari**, descrive la rassegna come un'opportunità per



la Valle di Cembra di rimettere al centro i temi ambientali: «La viticoltura rende attrattivo il territorio, perché è presa in cura del paesaggio, anche in vista della presenza turistica, che deve essere a sua volta sostenibile - ha indicato Santuari - Altre aree stanno pensando di mettere un limite alla presenza turistica fuori controllo, mentre noi in Val di Cembra

cerchiamo di favorire un turismo equilibrato, senza enormi flussi di macchine». La presidente dell'Associazione Turistica Val di Cembra, **Vera Rossi**, ha sottolineato l'apporto dei lavoratori del territorio: «Passeggiare tra i vigneti è essenziale per dare valore al bicchiere di vino, per conoscere la fatica dei vignaioli».

IL PROGRAMMA

Giovedì 6 luglio: ore 18 inaugurazione al Parco Tre Maestri, apertura sale di Palazzo Madai.

Venerdì 7 luglio: ore 12 - 14: Palazzo Barbi, pranzo tipico Donne Rurali; 16.30 - 20: trekking con gli alpaca e degustazione vini; 19 - 24: spazio «Fuori di Taste», degustazioni libere; 19 - 21: cena tipica Donne Rurali; 20.30: spazio «Fuori di Taste» premiazione e degustazione vini vincitori «20° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau» condotta da **Andrea Amadei**, sommelier e speaker della trasmissione radiofonica *Decanter*; 22: Parco dei 3 Maestri, serata musicale con **Roby e Dimi**.

Sabato 8 luglio: ore 10 - 14: valle di Cembra, «Heroes»; trekking con tappe enogastronomiche nei vigneti e pranzo tipico Donne Rurali; 16-18: Cembra - Cantina di Montagna, degustazione guidata a cura di **Raffaèle Fischetti**; 18-20: Cantina Corvée, Cembra, degustazione guidata di Müller a cura di **ONAV**; 18 - 20: spazio «Fuori di Taste», *showcooking* «Sri Lanka night» con **Nicky Brian**, concorrente di *Masterchef Italia*; 19 - 21: cena tipica Donne Rurali; 19 - 22.30: Valle di Cembra, «Il Valle dei Sapori», cena sotto le stelle; 22 - 00.30: serata con **Dj Cecca**, musica su vinile.

«La grappa si fa cocktail», con Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Domenica 9 luglio: 10 - 13: «Heroes by like», giro tra i vigneti in e-bike con soste presso cantine; 11.30 - 15.30: Cembra, «La Valle di Cembra dall'alto», giro in elicottero; 12 - 14: pranzo tipico Donne Rurali.