



XXXVI rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, presentato il programma

2023-07-04 • Eventi

Clicca per accettare i cookie di marketing ed abilitare questo contenuto

Cerca

Cerca tra le Notizie...



Categorie

Dalle Aziende

Dalle Istituzioni

Eventi

Fiere

Libri

Nuovi Prodotti

Publireazionali

Varie

Articoli Recenti

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



DOCG



Schenk Italia +14% nel primo semestre 2023 nuovi investimenti in Puglia e Toscana



Iniziata la vendemmia 2023 in Alta Langhe



A tavola con il Nobile: la contrada di Tolosa vince il concorso promosso dal consorzio del vino nobile di montepulciano



Pinot Noir Day - Pellegrini Spa racconta il nuovo vino di Maso Cantanghel



Castagner: fatturato in crescita, merito delle scelte green



Grappa del Trentino - Alessandro

Gestisci consenso

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.

Clicca per accettare i cookie di marketing ed abilitare questo contenuto

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 Sipaca 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.



andrea amadei decafter

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 Giove 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

Per aggiornamenti in tempo reale, tenere monitorate le pagine social Fb e Ig.

Trento, 4 luglio 2023



Marzadro è il nuovo presidente dell'Istituto di tutela



Vino, musica e astronomia: "Riflessi di Stelle" a Cantina di Venosa il 10 e 11 agosto torna dopo tre estati l'evento enoturistico del Vulture



Novant'anni di bollicine: Da 2 agosto a Nizza Monferrato tappa mostra Consorzio Asti Docg



Vineyard Music Festival AI via la seconda edizione dal 2 al 7 agosto