Il Müller Thurgau protagonista di inizio estate
21 le iniziative della Strada del Vino e dei Sapori

Uno dei vini simbolo del nostro territorio, il Müller Thurgau, sarà ancora una volta protagonista dell'estate trentina. In attesa dell'annuale rassegna internazionale, organizzata dal 28 giugno al 1 luglio a Cembra Lisignago, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino lancia «A tutto Müller», ventuno tra eventi e iniziative, per valorizzare il vino simbolo della Valle di Cembra. Il programma, che coinvolge cinquanta soci, va dal 22 giugno al 1 luglio, dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dalle Valle di Cembra alla Valle dei Laghi, passando per Trento, tra degustazioni con i produttori, escursioni nei vigneti, menù a tema. La manifestazione è inserita nel calendario di #trentinowinefest, che raccoglie gli appuntamenti dedicati ai vini più rappresentativi del Trentino coordinati e promossi dalla stessa Strada.

Per cominciare, Palazzo Roccabruna, Enoteca Provinciale del Trentino dal 21 al 26 giugno e del 28 al 30 giugno con «Proposta a Palazzo» offrirà la possibilità di degustare diverse etichette di Müller Thurgau, mentre Onav Trento il 30 giugno organizzerà a Cembra un momento didattico dedicato ai sette migliori prodotti dell'arco alpino incoronati dal 15° Concorso Internazionale di Cembra Lisignago, chiamato «I magnifici 7».

Per quanto concerne le iniziative sul territorio, la prima data da annotare è il 22 giugno, quando a Cembra il Müller Thurgau di Cembra Cantina di Montagna incontra i prodotti del territorio durante «Aperitivo con musica», mentre a Giovo, grazie a «Serata a tutto Müller», il bianco di Villa Corniole sarà servito con i piatti di Maso Franch in una speciale cena col produttore. Spostandosi in Vallagarina, sempre il 22, si potrà partecipare a «Serata aperitivo in cantina» dove il Müller Thurgau di Cantina d'Isera sarà abbinato a delle proposte gastronomiche del territorio e musica dal vivo. In Piana Rotaliana invece con «Müller Hour» il 22, ma anche il 29 giugno il Müller Thurgau di Cantina Endrizzi incontrerà i salumi di Macelleria Sighel in un aperitivo in cantina a San Michele all'Adige.

Il giorno dopo, sabato 23, è in programma «Alla scoperta di Santa Massenza», che prevede una visita alla mostra dedicata al borgo lacustre che uscì dalle innovazioni portate dalla centrale idroelettrica, una degustazione di Müller Thurgau e grappa di Müller Thurgau di Azienda Agricola Casimiro e di Maxentia, abbinate ai prodotti di Panificio Pasticceria Tecchiolli e la possibilità di concludere la mattinata con una pranzo presso l'Osteria Cà dei Giosi a Covelo di Vallelaghi.

Dal 25 giugno al 7 luglio l'Enoteca Grado 12 di Trento proporrà in promozione i Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri e di Cembra Cantina di Montagna in «2 Müller x 1 enoteca». A Mezzocorona il 28 giugno i Müller Thurgau di Cantine Mezzacorona - Rotari incontreranno gustosi finger food nella scenografica barricaia della cantina in «Müller Thurgau & Finger Food», mentre il giorno successivo a Cembra Lisignago si potrà andare «Alla scoperta di Vigna delle Forche», degustando i Müller Thurgau di La Vis e Cembra Cantina di Montagna, con i prodotti di Macelleria Zanotelli e Gelateria Serafini. Il 30 giugno ecco «Müller Thurgau e formaggio» a Drena: dopo essersi cimentati nella caseificazione si potranno degustare prodotti dell'Azienda Agricola La Quadra, abbinati al Müller Thurgau dell'Azienda Agricola Casimiro e al pane del Panificio Tecchiolli e pranzare presso il Ristorante Tipico La Casina. Nello stesso giorno si potrà partecipare a «4 Müller a Castello», iniziativa che avrà luogo a Pergine Valsugana, durante la quale sarà possibile degustare le etichette di Cantina La Vis abbinate a sfiziosi finger food, durante una speciale visita guidata in quattro tappe di Castel Pergine.

Passando alle degustazioni, dal 22 giugno al 1 luglio il Müller Thurgau si potrà assaporare in tre diversi luoghi: al Rifugio

Crucolo di Scurelle con «Müller Thurgau in rifugio», si degusterà il vino di Società Agricola Zanotelli abbinato a formaggi e salumi di Crucolo; a Vezzano di Vallelaghi presso la Piazzetta del Gusto Tecchiolli, dove il Müller Thurgau di Azienda Agricola Casimiro e la grappa di Müller Thurgau di Maxentia verranno abbinati ai prodotti da forno del Panificio Tecchiolli e a formaggi e salumi di Azienda Agricola La Quadra grazie a «Müller: conoscerlo fra sorsi e morsi»; al Ristorante Tipico La Casina di Drena il Müller Thurgau di Azienda Agricola Casimiro verrà servito con i prodotti del territorio, compresi i formaggi dell'Azienda Agricola La Quadra, dando vita ad un perfetto «Aperitivo sotto al vigneto». Sabato 23 giugno a Grumes di Altavalle i Müller Thurgau di Società agricola Zanotelli, Villa Corniole e La Vis, grazie a «Aperigreen di Müller e musica» verranno accostati a formaggi e salumi locali presso Green Grill. Infine il 27 giugno nelle sale di Galloway, a Trento, i Müller Thurgau di Cavit verranno degustati con sfiziosità del territorio grazie a «Alla scoperta del Müller».

Quattro le proposte enogastronomiche organizzate nell'ambito della rassegna: dal 22 giugno all'1 luglio, con «Müller a tavola», il Müller Thurgau di Cantine Monfort sposerà i piatti dell'Antica Trattoria Due Mori di Trento; a Baselga di Piné il Müller Thurgau di Villa Corniole verrà abbinato alle proposte gastronomiche, preparate con i formaggi dell'Azienda Agricola Le Mandre, della Locanda 2 Camini grazie a «Incontri di territorio»; a Covelo di Vallelaghi il Müller Thurgau di Azienda Agricola Casimiro e la grappa di Müller Thurgau di Maxentia abbracceranno i piatti di Osteria Cà dei Giosi, i formaggi di Azienda Agricola "La Quadra", i prodotti da forno di Panificio Pasticceria Tecchiolli e i salumi di Salumeria Belli, in una proposta che valorizza «Profumi e sapori della Valle dei Laghi»; a Riva del Garda il Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda sarà protagonista di «A cena con il Müller», insieme ai piatti di Ristorante Villetta Annessa.