

www.cittadelvino.com

Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CHI SIAMO SERVIZI ARTICOLI TERRITORIO AZIENDE EDITORIA

TUTTI - CITTA' DEL VINO - TERRE DEL VINO - APPUNTAMENTI/EVENTI SUL TERRITORIO - GALLERY FOTO/VIDEO - COMMENTI

UNDICI GIORNI A TUTTO MÜLLER

ULTIME NEWS INSERITE



1° PALIO DELLE BOTTI delle Città del Vino 2019 BIANCO

2019-06-27 09:44:07



L'Associazione Nazionale Città del Vino è lieta di introdurre nel circuito del Palio Nazionale delle Botti la tappa ...

[continua »](#)

Dalla Vite alle Vita

2019-06-27 08:24:48



Adesso c'è anche un'etichetta a rappresentare visivamente sugli scaffali il sostegno della Fondazione Italiana Sommelier ...

[continua »](#)

190 anni del Corriere Vinicolo

2019-06-27 08:12:05



Si terrà oggi 7 giugno la presentazione del volume storico sui novant'anni del ...

[continua »](#)

Müller protagonista dentro e fuori la Valle di Cembra. Anche quest'anno, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna la rassegna internazionale Müller Thurgau: **Vino di Montagna**, giunta alla sua XXXII edizione e in programma dal 4 al 7 luglio a Cembra Lisignago e nei comuni limitrofi, con **A tutto Müller**, una serie di iniziative orientate anch'esse a celebrare e valorizzare questo straordinario vitigno.

Oltre 25 appuntamenti, che in tutto coinvolgono più di una sessantina di realtà aderenti all'associazione, che dal 27 giugno al 7 luglio toccheranno appunto la Valle di Cembra ma non solo: degustazioni con i produttori, aperitivi al tramonto, serate speciali e proposte vacanza avranno infatti luogo anche sull'Altopiano della Paganella, nella zona del Garda trentino, in Piana Rotaliana, in Vallagarina, in Valsugana e nella città di Trento. L'obiettivo è proprio quello di far conoscere le particolarità di questo vitigno anche al di fuori del suo principale territorio di riferimento e stimolare i wine lovers a partecipare alla rassegna Müller Thurgau: **Vino di Montagna**.

Trento

Immane la **Proposta Roccabruna Speciale Müller**: nei weekend dal 27 al 29 giugno e dal 4 al 6 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, giovedì 27 giugno, ore 20.00, si svolgerà **I Müller Thurgau aspettando Cembra 2019**, un momento di approfondimento a cura di ONAV - sezione Trento, con degustazione di 10 etichette - tra cui quelle di Borgo dei Posseri, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cembra cantina di montagna, Fondazione Mach e Vivallis - provenienti da Trentino, Alto Adige e Oltralpe.

Sempre a Trento, dal 27 al 29 giugno e dal 5 al 7 luglio, aprirà le proprie porte anche la nuova Cantina Resom per **Aperimüller**, in cui il proprio Müller Thurgau verrà servito con un tagliere di prodotti trentini tra salumi, formaggi e proposte vegetariane.

Dal 27 al 30 giugno e dal 2 al 7 luglio, presso l'Antica Trattoria Due Mori di Trento è la volta di **Müller a tavola**, speciale proposta enogastronomica di tre portate in abbinamento ad un calice della Società Agricola Pelz, mentre venerdì 28 giugno, la Locanda delle Due Travi di Trento propone **Zeveri...alla scoperta del Müller Thurgau**, aperitivo con Müller di Cavit, prodotti Cà dei Baghi, Caseificio degli Altopiani e del Vezzena e Salumeria Belli.

Trento/Piana Rotaliana

Il giorno successivo, sabato 29 giugno, e in replica sabato 6 luglio, a partire dalle ore 14.00, ecco un'occasione per tutti gli appassionati di vino e due ruote con **Pedalata Enogastronomica**, escursione in e-bike con partenza da Trento, lungo la pista ciclabile dell'Adige, e arrivo a Faedo per una visita della cantina Pojer e Sandri con degustazione dei Müller Thurgau ivi prodotti. Il ritorno prevede invece la tappa finale presso l'enoteca La Dispensa delle Due Travi di Trento con un aperitivo a base di Müller Thurgau abbinato allo Speck dell'Imperatore di Macelleria Paolazzi di Altavalle e formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Folgaria.

[continua »](#)



In tema di **proposte enogastronomiche**, invece, il **Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele a/A**, dal **27 giugno al 7 luglio**, prevede *I sapori del Müller*, con speciali abbinamenti tra i propri piatti e i Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Cantina Endrizzi, di Cantina Rotaliana, di Cantine Mezzacorona e di Fondazione Mach.

Valle di Cembra e Altopiano di Pinè

Sabato 29 giugno, venerdì 5 e **sabato 6 luglio**, dalle 16.00 alle 17.00, a **Faver di Altavalle**, va in scena *Gusto di Montagna - Speciale Müller*, visita guidata alla **Macelleria Paolazzi** con degustazione di salumi abbinati al Müller Thurgau di Azienda Agricola Donati Marco.

Mercoledì 3 luglio, alle ore 19.00, presso **Cembra cantina di montagna** di Cembra Lisignago, le degustazioni di Müller Thurgau e prodotti gastronomici locali saranno accompagnate dalle allegre note dei Mind The Gap, per *Musica sotto le stelle*.

Spostandosi a **Giovo**, presso il **Ristorante Maso Franch**, **giovedì 4 luglio**, è invece la volta di *Aperitivando...e non solo*, con il Müller Thurgau di Villa Corniole proposto in compagnia di originali stuzzichini in un aperitivo in musica. Lo stesso vino sarà protagonista, **dal 3 al 7 luglio**, di *Viaggio alla scoperta dei vini del territorio*, in abbinamento ad uno speciale menù del ristorante.

E ancora, a **Cembra di Cembra Lisignago**, **venerdì 5 luglio**, alle ore 15.30, è in programma *Camminata nel vigneto*, trekking alla scoperta di Vigne delle Forche, con degustazione di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna.

Mentre **domenica 7 luglio**, alle ore 18.00, sulla **terrazza panoramica del Green Grill - Info e sapori**, un altro appuntamento musicale grazie alla presenza del duo acustico **Malegria Primos Estilos** che, attraverso i loro suoni folk senza confine, impreziosiranno le degustazioni di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Villa Corniole e Zanotelli per *Aperigreen di Müller e Malegria*.

Dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio, la **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** propone *Müller & Zafferano di Montagna*, speciale menù a base di questa particolare spezia, in abbinamento ad un calice di Müller Thurgau di Gaierhof o di Villa Corniole.

Altopiano della Paganella

Dal 27 giugno al 7 luglio, **Le Chicche Bio Bistro di Andalo** offre la possibilità di partecipare ad *Aperitivo Trentino*, in cui il Müller Thurgau della Cantina di Aldeno verrà abbinato a salumi, formaggi e conserve 100% trentine e biologiche.

Negli stessi giorni, il **Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore**, propone *Müller a Spormaggiore*, speciale menù con primo e secondo abbinati a due calici di Müller Thurgau di Fondazione Mach e semifreddo finale alla grappa della Distilleria Bertagnoli. E ancora, *Müller da gustare* presso il **Ristorante Al Faggio di Andalo**, con una speciale proposta enogastronomica in abbinamento al Müller Thurgau di Società Agricola Pelz.

Sempre ad **Andalo**, ancora **dal 2 / giugno al 7 luglio**, *Il fresco Müller*, e invece l'iniziativa del **Bistrot Dolomieu**, con la tipica schiaccia con impasto di mais Spin della Valsugana incontra il Müller Thurgau e la grappa di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Vallagarina

Nello stesso periodo, dalle 15.00 alle 20.00, la **Cantina Mori Colli Zugna a Mori** presenta una speciale promozione di Müller Thurgau presso la propria enoteca per *Müller Thurgau in enoteca*. Inoltre, **il 28 e 29 giugno e il 5 e 6 luglio**, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 21.00, organizza *Happy Müller*, in cui il Müller Thurgau Bio e Gelso potranno essere degustati insieme a prodotti locali.

Valle dei Laghi e Garda Trentino

Dal 29 giugno al 7 luglio, il **Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda**, aspetta i propri ospiti per *Profumi e sapori del Garda*, con uno speciale secondo di pesce di lago realizzato e servito con Müller Thurgau di Pojer e Sandri e un dolce alla grappa di Müller Thurgau.

Pesce di lago & Müller è invece la proposta del **Ristorante Alfio di Dro**, in collaborazione con l'**Azienda Agricola Trocicoltura Armanini**, che **dal 27 giugno al 7 luglio** alternerà diversi piatti a base di pesce d'acqua dolce consigliando l'abbinamento al Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda e quello di Fondazione Mach.

A **Sarche di Madruzzo** l'appuntamento è invece **venerdì 28 giugno** presso l'**Hosteria Toblino** con *Il Müller incontra...*, con la speciale accoppiata tra polpettine di trota con maionese di senape e fiori di erba cipollina e Müller Thurgau di Cantina Toblino.

Valsugana

E ancora, **giovedì 27 giugno**, **martedì 2 luglio** e **giovedì 4 luglio**, per tutto il giorno, il **Crucolo di Scurelle** propone *Müller Thurgau in rifugio*, una degustazione presso il Rifugio Crucolo, assaggiando salumi e formaggi abbinati al Müller Thurgau di Zanotelli e finale con assaggio del famoso Parampampoli.

Müller protagonista anche del **Rifugio Monte Lefre di Castel Ivano** che, **dal 27 giugno al 7 luglio**, suggerirà l'abbinamento tra formaggio fritto con polenta e un calice di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna per *Müller Thurgau sul Monte Lefre*.

Due, infine, le **proposte vacanza della rassegna**, disponibili **dal 27 giugno al 7 luglio**: *Weekend tra Müller Thurgau e sapori locali*, con pacchetto da una notte presso il **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme**, abbinato alla scoperta di "A tutto Müller" e del Müller Thurgau di Cavit, e *Tra vette e vini*, presso il **Piccolo Dolomiti Hotel di Andalo**, con pacchetto di due notti in mezza pensione, benvenuto con aperitivo in cantina a base di Müller Thurgau di Fondazione E. Mach e cena con due diverse degustazioni in abbinamento allo stesso vino, godendo di tutti i servizi dell'hotel tra cui la "Golden Spa".

La rassegna **A tutto Müller**, fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il **supporto de La Trentina**, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttomueller