Dal 2 al 5 luglio la 39° edizione della Rassegna Müller Thurgau

scritto da Emanuele Fiorio | 1 Luglio 2026



Al via la 39° rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna. Dal 2 al 5 luglio , la Val di Cembra ospita quattro giorni di degustazioni a Palazzo Maffei , masterclass d'eccellenza e grandi novità di rete. Tra gli eventi imperdibili spiccano lo showcooking della vincitrice di MasterChef Tracy Eboigdobin , la cucina delle Donne Rurali e il suggestivo trekking tra i vigneti eroici.

Ai nastri di partenza la **39° edizione** della **rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna**, organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra in collaborazione con Associazione Turistica Val di Cembra, ApT Fiemme Cembra, Trentino Marketing, Consorzio Vini del Trentino, e con la partecipazione di Strada

del Vino e dei Sapori del Trentino e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Un'edizione che porta in sé due importanti novità. Innanzitutto un **rinnovato comitato organizzatore**, che vede la partecipazione in forza delle cantine e distillerie del territorio a fianco di volontari, associazione turistica e istituzioni. E poi la **spinta promozionale del nuovo progetto "Vini e montagna"** di cui la manifestazione fa parte insieme a Divin Nosiola, Mostra del Teroldego e La Vigna Eccellente. Una grande novità, che prevede anche un'immagine e una comunicazione coordinate, ideata e promossa dalla Provincia Autonoma di Trento per mettere in rete i quattro eventi dedicati ai vitigni identitari del Trentino, nell'ambito del percorso che punta a fare del Trentino una delle top wine destination nell'arco dei prossimi dieci anni.

Cuore della manifestazione sarà, come di consueto **Palazzo Maffei**, dove da giovedì a domenica sera sarà possibile degustare **63 Müller Thurgau** provenienti da diverse zone del **Trentino** – Val di Cembra, Piana Rotaliana, Valsugana, Vallagarina, Garda, Valle dei Laghi – ma anche dall'**Alto Adige**, dalla **Sicilia** e dall'estero. In particolare, 11 i vini provenienti dalla **Germania** e due dalla **Repubblica Ceca**. Per chi ama i distillati, a disposizione anche 6 grappe di Müller Thurgau. I visitatori saranno accolti da sommelier AIS per informazioni e consigli di degustazione, affiancati da un gruppo di giovani del territorio.

Il programma, ricco e articolato, prende ufficialmente il via **giovedì 2 luglio**, alle **ore 18.30**, con l'**inaugurazione al Parco Tre Maestri** a cui seguirà la **premiazione dei vincitori del 23° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau**, il cui panel di degustazione si è svolto lo scorso 19 giugno. **Diciannove**, in particolare, le etichette che verranno premiate – cinque con Medaglia d'Oro, cinque con Medaglia d'Argento e 9 con Medaglia di Bronzo – nel rispetto del limite del 30% di medagliati e del 10% di Medaglie d'Oro sul totale di **64 partecipanti**, come

imposto dal regolamento e al netto degli ex aequo.

La serata proseguirà negli spazi del **Fuori di Taste**, allestiti all'esterno di Palazzo Maffei, con musica del duo Afterclap, proposta del **food truck King Tortel** e vini della Valle di Cembra.

Il primo appuntamento della giornata di **venerdì 3 luglio** è la **degustazione guidata dei vini vincitori** del Concorso Internazionale, in programma alle **ore 17.00 a Palazzo Maffei**. Tre banchi di assaggio – Oro, Argento e Bronzo – per scoprire insieme ai sommelier AIS le produzioni che hanno ottenuto i punteggi migliori.

Alle **19.00** ci si sposta al **Parco Tre Maestri** per "**Il giro del mondo in 80 Müller**", **showcooking etnico** per mostrare la versatilità, internazionalità e contemporaneità del Müller Thurgau, che quest'anno vedrà protagonista la cucina nigeriana grazie alla presenza di **Tracy Eboigdobin, vincitrice di MasterChef Italia 11**. Si potranno così assaggiare chips di platano e avocado, meat pie e puff puff e fare per un viaggio di gusto verso il continente africano.

Segue, alle **20.30** al **Fuori di Taste**, la masterclass "**Questione di spirito**" in cui il bartender internazionale **Leonardo Veronesi** svelerà alcuni segreti della mixology con la grappa e guiderà i partecipanti alla creazione di un cocktail personalizzato, in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e Istituto Tutela Grappa del Trentino. Nel corso della serata, poi, il barman proporrà al pubblico una serie di cocktail in degustazione per "**La grappa si fa cocktail**", accompagnato dalla musica in vinile di **Ale Soul Dj** e dalle gustose proposte food di **Paolo Betti Slow Truck**.

Per chi vuole trascorrere un momento di risate e relax, in **Piazzetta Maffei** sale sul palco **Loredana Cont** con il suo spettacolo "**Ironicamente vino – Vim bon per tuti**". Da gustare con un calice di vino tra le mani.

Sabato 4 luglio torna il **trekking "Heroes"**, che **dalle 10.00 alle 14.00** conduce a passo lento in un giro ad anello tra i vigneti eroici di Rorè di Altavalle e lungo il torrente Avisio, con vista sulle Piramidi di Segonzano. Un'esperienza immersiva nel paesaggio vitato della Val di Cembra, insieme ad un accompagnatore di media montagna e a un esperto del mondo vino, con una tappa aperitivo intermedia e grigliata finale.

Alle **17.30**, al **Parco Tre Maestri**, invece, un imperdibile appuntamento per tutti gli appassionati di vino, con la masterclass "**Roccia e sale. Quando il paesaggio si fa vino: territori, tempo e identità**" condotta dal noto giornalista e sommelier **Giuseppe Carrus**.

Alle **20.00** ci si siede a tavola sul viale alberato di Cembra, per "**Cenando con le stelle**": un appuntamento in cui **la cucina della Val di Fiemme incontra le eccellenze enogastronomiche della Val di Cembra** in un'esperienza conviviale accompagnata dalle **performance di ballo della scuola di danza Ritmomisto**. In degustazione, un **antipasto a base di formaggi della Val di Fiemme** – Fontal di Cavalese con confettura di lamponi, Caprino Cavalese stagionato con composta di cipolle rosse e Rebel de Fieme con miele millefiori –, seguito da una **carbonara bio di fiume con Pasta Felicetti e verde selvatico al Müller Thurgau** e da un **roastbeef di scottona alle erbe aromatiche con ratatouille di verdure e patate chips**. Disponibile anche l'**alternativa veg**. La cena, su prenotazione e con servizio al tavolo, potrà essere abbinata a una **selezione di vini** della Val di Cembra: Trento Doc Blanc de Blanc Extra Brut per l'antipasto, Müller Thurgau per il primo e Pinot Nero per il secondo.

Al termine, la serata si sposta al Parco Tre Maestri con la **musica 70/80/90 di Dj Max T** e i vini della Val di Cembra.

Domenica mattina, a partire dalle 10.00, ritorna il tour in e-bike "**Cantine in sella**" con tappa nella Cantina Zanotelli e tra i vigneti di Tenuta Gottardi e Tenute Novei. Ad ogni sosta

un approfondimento della realtà produttiva accompagnato da una piccola degustazione.

Molto interessante anche la proposta "**Le cantine si raccontano**", in programma **venerdì, sabato e domenica, dalle 15.00 alle 18.00**, nelle cantine del territorio: Cantina Pelz, Cantina Simoni, Cembra cantina di montagna, Corvée, La Campirlota, Distilleria Pilzer, Tenuta Gottardi, Tenute Novei, Villa Corniole, Zanotelli Wines,

Per chi vorrà provare le ricette del territorio, da venerdì sera a domenica a pranzo sarà operativa anche la cucina delle **Donne Rurali**, che proporranno, a seconda delle giornate, gnocchi di plenta al gorgonzola, tagliatelle al sugo di coniglio, "oseleti scampadi", risotto alal contadina, arista di maiale con verdure di stagione, gnocchi con farina di "formenton", maccheroni con funghi, polenta "patugo" e coniglio e una serie di dolci.

Un programma davvero importante, reso possibile anche grazie al prezioso contributo di Provincia Autonoma di Trento, Consorzio Vini del Trentino, Regione Trentino Alto Adige, APT Fiemme Cembra, Associazione Turistica Val di Cembra, Comunità della Valle di Cembra, Comune di Cembra Lisignago, Comune di Giovo, Comune di Altavalle, Comune di Segonzano, BIM dell'Adige, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Cassa Rurale Val di Non – Rotaliana e Giovo, BTS Banca Trentino Südtirol, oltre a ben 30 aziende private del settore vino che hanno creduto fortemente nella manifestazione: Filtertechnik Willmes, che ha sposato il progetto come platinum sponsor, affiancato da dieci gold sponsor (Bertolin Imballaggi, Molinas, Oenofrance, Si&Gi, Sistemi/Vecomp, Svariep, Tiefenthaler, Unionvetro), tredici silver sponsor (Bioenologia, Cartotrentina, CMA-Fornaser Fabiano, Cork Supply, Ellegi, Enolmestri Euroglass, Ever, Lafal, ML Macchine, Pellegrini Natale, Vivai Somadossi) e sette bronze sponsor (Amorim, Corimpex, Enartis, Enologica Vason, Enoservizi, Ma Silva/Enocons Rothoblaas). Accanto ad esse, gli

accordi di cambio merce con Acqua Cedea, Cucine Cova e Pastificio Felicetti.

Punti chiave:

1. **Date e location principali:** La 39° edizione della manifestazione si tiene dal 2 al 5 luglio ed elegge Palazzo Maffei a Cembra come fulcro nevralgico delle degustazioni.
2. **Nuova sinergia territoriale:** L’evento presenta un comitato organizzatore rinnovato ed entra a far parte del progetto “Vini e montagna” per promuovere in rete i quattro vitigni identitari del Trentino.
3. **Degustazioni e concorso internazionale:** Sarà possibile assaggiare 63 etichette di Müller Thurgau e scoprire i 19 vini premiati durante il 23° Concorso Internazionale.
4. **Ospiti di rilievo e masterclass:** Il programma include uno showcooking etnico con la vincitrice di MasterChef 11 Tracy Eboigdobin , una masterclass sulla mixology con Leonardo Veronesi e un approfondimento tecnico guidato dal giornalista Giuseppe Carrus.
5. **Enoturismo ed esperienze all’aperto:** Vengono proposte attività dinamiche sul territorio come il trekking guidato “Heroes” tra i vigneti eroici , i tour guidati in e-bike e l’apertura coordinata delle cantine locali.