

Torna la Rassegna del Müller Thurgau: l'eccellenza d'altitudine della Val di Cembra

scritto da Emanuele Fiorio | 24 Giugno 2026



Dal 2 al 5 luglio 2026 la Val di Cembra ospita la 39^a Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, evento simbolo della viticoltura eroica di montagna. Degustazioni, concorsi internazionali, masterclass ed esperienze nei vigneti terrazzati raccontano l'identità di un territorio unico, tra tradizione, innovazione e contaminazioni gastronomiche.

La **Val di Cembra** si riconferma uno scrigno d'eccellenza per la viticoltura eroica d'alta quota, apprestandosi a ospitare dal **2 al 5 luglio 2026** la 39° edizione della Rassegna ["Müller Thurgau: Vino di Montagna"](#). Questa rassegna internazionale

celebra uno dei vini simbolo del Trentino attraverso un ricco palinsesto di degustazioni libere, incontri tecnici ed esperienze sul campo.

L'evento nasce da una fitta rete di cooperazione territoriale coordinata dal **Comitato Mostra Valle di Cembra**, in sinergia con l'Associazione Turistica Val di Cembra, l'ApT Fiemme Cembra, Trentino Marketing e il Consorzio Vini del Trentino. Fondamentale è anche il supporto di partner storici quali la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Palazzo Maffei e il Concorso Internazionale

Il centro gravitazionale della manifestazione sarà lo storico **Palazzo Maffei**, raffinato edificio secentesco situato a Cembra, all'interno del quale i visitatori potranno scoprire decine di etichette di Müller Thurgau provenienti sia dai principali distretti produttivi italiani sia dall'estero. Ad accompagnare il pubblico nell'analisi sensoriale vi sarà un team qualificato di sommelier dell'**AIS** (Associazione Italiana Sommelier), affiancato da un gruppo di giovani del posto, pronti a offrire consigli e informazioni di degustazione.

Un momento cardine per il comparto tecnico sarà rappresentato dalla **premiazione dei vini vincitori del 23° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau**. Le sessioni di assaggio avranno luogo **venerdì 19 giugno**, affidate a un panel d'eccellenza composto da **18 giurati** suddivisi in tre apposite commissioni. Il tavolo di lavoro – che riunisce enologi, giornalisti e sommelier – opererà attraverso degustazioni rigorosamente alla cieca secondo il consolidato **Metodo Union Internationale des Oenologues**, che prevede un'attenta valutazione dei parametri visivi, olfattivi, gustativi e gusto-olfattivi.

Masterclass e mixology: focus su terroir e distillati

Il programma scientifico propone un'importante masterclass guidata dal sommelier e giornalista **Giuseppe Carrus**. L'incontro si configurerà come un approfondimento comparativo tra le produzioni della Val di Cembra e quelle di altre zone d'Italia, volto a svelare come i concetti di sapidità, tempo, verticalità e territori estremi riescano a manifestarsi in modo nitido nel bicchiere.

Non mancherà un'attenzione specifica all'universo dei **distillati e della mixology**, grazie a una lezione speciale condotta dal barman **Leonardo Veronesi** in collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino. I partecipanti avranno l'opportunità di esplorare l'arte della miscelazione moderna, mettendosi alla prova nella creazione di cocktail personalizzati a base di grappa.

Esperienze tra i filari e contaminazioni gastronomiche

La valorizzazione del paesaggio cembrano passerà attraverso **attività outdoor** strutturate per far toccare con mano la fatica e la bellezza della viticoltura d'altura. L'**itinerario a piedi "Heroes"** guiderà gli appassionati tra i vigneti terrazzati con diverse soste enogastronomiche, introducendo quest'anno la novità di una grigliata finale allestita direttamente tra i filari. Per chi predilige la mobilità sostenibile, l'iniziativa "**Cantine in sella**" proporrà un percorso guidato in **e-bike con tappe** in alcune aziende locali, offrendo una preziosa occasione per comprendere la dedizione necessaria a coltivare terreni con pendenze così marcate. Il connubio tra cultura e vino sarà invece affidato allo **spettacolo comico** dell'attrice Loredana Cont, intitolato "**IRONICAMENTE VINO – Vim bon per tuti**".

La sezione culinaria del festival punterà su formule originali e interconnessioni culturali. Tornerà l'apprezzato **showcooking** di cucina etnica "**Il giro del mondo in 80 Müller**", ideato per dimostrare la straordinaria ecletticità di questo bianco d'altura. Dopo aver esplorato nelle scorse edizioni i sapori di Giappone, Sri Lanka e Thailandia, la trentanovesima edizione vedrà come protagonista la cucina della **Nigeria**. Sarà **Tracy Eboigbodin**, vincitrice dell'undicesima edizione di MasterChef Italia, a presentare tre ricette tradizionali nigeriane appositamente abbinata al vino ospite.

Il legame tra le valli limitrofe verrà invece celebrato durante la suggestiva "**cena sul viale sotto le stelle**", un appuntamento conviviale che proporrà un menù studiato per unire le eccellenze gastronomiche di Cembra e di Fiemme, impreziosito dalle coreografie dei **ballerini** professionisti della scuola di ballo **Ritmomisto**. A completare l'offerta culinaria quotidiana vi saranno i piatti della tradizione preparati dalle **Donne Rurali**, affiancati da un fitto programma di aperture straordinarie e iniziative dedicate nelle cantine del territorio, attive dal venerdì alla domenica nella fascia oraria dalle 15.00 alle 18.00.

Per consultare il programma dettagliato e raccogliere maggiori informazioni, è possibile visitare il sito ufficiale dell'evento: <https://mostramullerthurgau.it/>.

Punti chiave:

1. **39ª edizione della Rassegna Müller Thurgau:** appuntamento dal 2 al 5 luglio 2026 nel borgo di Cembra
2. **Degustazioni e concorso internazionale:** focus su qualità e confronto tra produzioni italiane ed estere
3. **Approfondimenti tecnici e masterclass:** analisi del terroir e della viticoltura d'altura

4. **Esperienze immersive nei vigneti:** trekking, e-bike e attività tra i terrazzamenti
5. **Contaminazioni gastronomiche e culturali:** showcooking internazionale ed eventi serali