Müller Thurgau: 64 vini in gara per il 23° concorso

scritto da Emanuele Fiorio | 1 Luglio 2026



Il Müller Thurgau si riscopre vitigno contemporaneo e globale. Al 23° Concorso Internazionale , con 64 etichette in gara da Italia ed Europa , stupisce la straordinaria eleganza dell'annata 2025 , capace di superare le sfide di una vendemmia precoce. Un vino profondo, fresco e a moderata gradazione , pronto a conquistare le nuove tendenze del mercato.

Grande attesa per l'esito del **23° Concorso Internazionale Vini Müller Thurghau**, il cui panel di degustazione si è svolto lo scorso 19 giugno. **64 i vini in concorso**, di cui il **22%** stranieri. Il Trentino, naturalmente, fa la parte del leone, affiancato da due estremi della Penisola: l'Alto Adige e la Sicilia, presente con un campione. Sul fronte internazionale, le etichette in degustazione arrivano da altri importanti

territori vocati alla coltivazione del Müller Thurgau: dalla Germania, patria di origine del vitigno, e dalla Repubblica Ceca, dove è tra i vitigni a bacca bianca più diffusi e dove rappresenta una presenza consolidata nella tradizione vinicola. Sul fronte annate, 47 i campioni del 2025, 11 del 2024, 3 del 2023, uno del 2022, uno del 2021 e uno del 2020. Due le versioni spumante.

Suddivisi in tre commissioni di assaggio, composte ognuna da 6 commissari tra enologi, giornalisti e sommelier, i giudici hanno effettuato test alla cieca per analizzare ogni etichetta attraverso quattro step secondo il Metodo Union Internationale des Oenologues: vista, olfatto, gusto e gusto-olfatto. Ogni vino è stato degustato da due commissioni e, una volta eliminati il giudizio più basso e il più alto, è stata determinata la media per il voto finale.

Da qui è stata definita l'assegnazione delle medaglie, con il **limite del 30% dei premiati** sul totale degli iscritti e un **massimo** del **10% di Medaglie d'Oro**, che verranno consegnate **giovedì 2 luglio**, nell'ambito della inaugurazione della **39^ edizione di Müller Thurgau: Vino di Montagna**.

La **sorpresa** della degustazione è stata l'**annata 2025**. Nonostante una vendemmia anticipata di 7-10 giorni rispetto alla norma, condizione generalmente poco favorevole per il Müller Thurgau perché comporta temperature più elevate nelle ultime fasi di maturazione e quindi un potenziale calo di acidità e finezza aromatica, **i vini hanno evidenziato grande equilibrio**, **precisione espressiva** e una **notevole eleganza**, risultando spesso preferiti rispetto alle annate precedenti.

Un risultato che assume un valore ancora maggiore se si considera la complessità climatica della stagione 2025. Ottenere vini di questo livello in un'annata così delicata dimostra come le aziende abbiano raggiunto un'elevata precisione nella gestione della produzione, dalla scelta del momento ottimale della raccolta fino alle decisioni di

vinificazione. È un segnale molto incoraggiante anche in prospettiva: se, come sembra, la vendemmia 2026 sarà ancora più precoce, il livello tecnico raggiunto dalle cantine lascia prevedere una **crescente capacità di interpretare al meglio anche stagioni sempre più estreme**.

Emergono così i tratti distintivi del Müller Thurgau contemporaneo: vini freschi, diretti e dinamici, con buona struttura, aromi che spaziano dalle note vegetali ai richiami del Sauvignon, sempre in perfetto equilibrio, e una complessità costruita su sapidità, tensione ed eleganza più che sulla potenza. Per le annate meno recenti si sono distinti alcuni vini capaci di sviluppare interessanti sfumature evolutive, con richiami al Riesling e una notevole capacità di mantenere freschezza, profondità e tensione gustativa. Dal confronto **è emerso anche come il Müller Thurgau di oggi risponda perfettamente alle richieste del mercato**, orientato verso bianchi freschi, aromatici ma mai eccessivi, di grande bevibilità e moderata gradazione alcolica, ideali sia per la ristorazione sia per il consumo all'aperitivo.

Il punto di forza della varietà è riuscire a esprimere queste caratteristiche a piena maturazione dell'uva, senza ricorrere a raccolte anticipate che, in altre varietà, possono compromettere equilibrio e naturalezza e richiedere maggiori interventi in cantina. È stato infine sottolineato come il Müller Thurgau di oggi abbia ben poco in comune con quello di dieci anni fa. **La vera sfida è quindi comunicare al consumatore questa profonda evoluzione**: oggi il Müller Thurgau è un vino moderno, raffinato e tutt'altro che semplice, capace di coniugare immediatezza e profondità.

La sua complessità non nasce dalla potenza, ma dall'equilibrio, dalla sapidità, dalla tensione e dalla profondità gustativa. Un vino perfetto per il mercato attuale. Le annate più vecchie, destinate a nicchie di mercato specifiche, possono avere un ruolo importante nel comunicare questo nuovo livello raggiunto dal Müller Thurgau, fungendo

quindi da traino anche per le vendite dell’annata corrente.

Punti chiave:

1. **I numeri del concorso**: In gara 64 vini , con il 22% di etichette straniere provenienti da Germania e Repubblica Ceca , affiancate dalle eccellenze italiane di Trentino, Alto Adige e Sicilia.
2. **Il successo dell’annata 2025**: Nonostante una vendemmia anticipata di 7-10 giorni , i campioni del 2025 hanno sorpreso i giudici per l’equilibrio, la precisione espressiva e la notevole eleganza.
3. **Un profilo sensoriale rinnovato**: Il Müller Thurgau contemporaneo si presenta fresco, dinamico, sapido e con una moderata gradazione alcolica , distaccandosi nettamente dall’identità che aveva dieci anni fa.
4. **Risposta ideale al mercato**: Grazie alla grande bevibilità e alla freschezza armonica , questa varietà risponde perfettamente ai trend attuali della ristorazione e del consumo all’aperitivo.
5. **Rigidi criteri di premiazione**: Le medaglie saranno consegnate giovedì 2 luglio a Cembra , rispettando il limite del 30% di vini premiati sul totale e un massimo del 10% di Medaglie d’Oro.