

Müller Thurgau, la Valle di Cembra premia l'eccellenza

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Luglio 2026



A Palazzo Maffei si è svolta la premiazione della 23° edizione del Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, nell'ambito della 39° rassegna organizzata in Valle di Cembra dal 2 al 5 luglio. Cinque le Medaglie d'Oro assegnate, insieme ad argenti e bronzi. Spazio anche a masterclass dedicate al territorio e ai cocktail a base di grappa trentina.

Nel corso della **39° edizione della rassegna del Müller Thurgau**, organizzata dal 2 al 5 luglio dal Comitato Mostra Valle di Cembra in collaborazione con Associazione Turistica Val di Cembra, ApT Fiemme Cembra, Trentino Marketing e Consorzio Vini del Trentino, si è svolta la **premiazione della 23° edizione Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau**.

Cinque le Medaglie d'Oro, che da regolamento non possono

superare il 10% dei partecipanti, riunite in un **range dagli 86,9 punti agli 89,1**. In ordine alfabetico, **Cantina Produttori Valle Isarco** con DOC Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2025; **Cavit** con DOC Trentino Müller Thurgau Bottega Vinai 2025, che ha ricevuto anche la menzione speciale **“Miglior Vino Italiano”**; **Franz Haas** con IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau Sofi 2025; **Staatsweingut Meersburg** con DOCG Baden, Meersburger Lerchenberg Müller Thurgau Trocken 2025, che ha ricevuto la menzione speciale **“Miglior vino straniero”**; **Winzerverein Hagnau** con Hagnauer Premium Müller Thurgau Fass 247 2023 che ha ricevuto anche la menzione speciale **“Miglior vino longevo”**.

Altre cinque le Medaglie d'Argento, destinate ad etichette che hanno ottenuto **tra gli 86,4 e gli 86,7 punti**. In ordine alfabetico, **Azienda Agricola Sandri Arcangelo** con DOC Trentino Müller Thurgau Cosler 2025; **Hammel** con Deutscher Qualitätswein In the Mood of Müller Trocken Pfalz 2025; **Cantina Lavis** con DOC Trentino Müller Thurgau “I Classici” 2025; **Cortaccia** con Alto Adige DOC Müller Thurgau GRAUN 2024; **Tenuta Gottardi** con DOC Trentino Müller Thurgau 2025.

Infine **nove Medaglie di Bronzo**, tra **gli 85,75 e gli 86,2 punti**: **Azienda Vinicola Nicolodi Alfio** con DOC Trentino Müller Thurgau 2024; **Cantina Aldeno** con DOC Trentino Müller Thurgau Athesim Flumen 2025; **Cantina Sociale Mori Colli Zugna** con DOC Trentino Müller Thurgau Pendici del Baldo 2025; **Cantina Rotaliana di Mezzolombardo** con DOC Trentino Müller Thurgau 2025; **Cembra cantina di montagna** con DOC Trentino Müller Thurgau 2025; **Hammel** con Deutscher Qualitätswein Erste Versuchung Rivaner Trocken 2025; **Moser Francesco** con IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau Warth 2025; **Villa Corniole** con DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Pietramontis 2024; **Winery Baloun** con Müller Thurgau Kabinetní.

“Distanze veramente minime tra un campione e l'altro, a volte anche di un solo decimo – ha commentato il presidente del

Comitato Mostra Valle di Cembra **Nicola Zanutelli** –, a dimostrazione di quanto la qualità generale dei vini in concorso sia davvero altissima e sempre più elevata negli anni. Del resto il nostro – ha proseguito – non vuole essere tanto un concorso per premiare il più bravo ma per avere l'occasione di confrontarsi e puntare insieme all'eccellenza di un prodotto che può avere delle grandi potenzialità, soprattutto considerando i trend del momento che vedono nei vini freschi, aromatici ma mai eccessivi, di grande bevibilità e moderata gradazione alcolica, ideali sia per la ristorazione sia per il consumo all'aperitivo”.

I vini vincitori sono stati protagonisti di una **degustazione dedicata** e particolarmente richiesti da chi ha partecipato alle degustazioni libere a Palazzo Maffei durante tutte e quattro le giornate di manifestazione.

Tra gli appuntamenti “vino” più apprezzati, anche la masterclass “**Roccia e sale**” condotta da **Giuseppe Carrus**, dedicata alla importanza del territorio nel bicchiere. E così, nella prima degustazione si sono assaggiati due **Müller Thurgau degli estremi**: il cembrano di Cantina Toniolli e il siciliano di Casa Vinicola Fazio; nella seconda si è parlato di **sapidità** come linguaggio condiviso tra Müller-Thurgau 2025 di Cantina Simoni (Val di Cembra) e Grillo 2025 di Tenuta Whitaker, Tasca d'Almerita, isola di Mozia. Si è poi analizzato l'elemento del **tempo**, con il Müller-Thurgau 2022 di Villa Corniole (Val di Cembra) e il Verdicchio di Matelica Vertis '22 di Borgo Paglianetto, per poi passare agli **archetipi di tensione**, tra verticalità di montagne e ampiezza di mare, con il Riesling 2022 di Cantina Pelz (Val di Cembra) e Vermentino di Gallura Superiore Pitraia Monogram 2022 di Gregu. Infine due blend, per **capire anche in questa occasione chi sa raccontare davvero un luogo, se la varietà o la sua interpretazione**, con il Zymbra 2021 di Cembra Cantina di Montagna e il Collio Bianco Jelka 2021 di Picech.

Curiosa e coinvolgente anche la masterclass “**Questione di**

spirito", organizzata in collaborazione con Istituto Tutela Grappa del Trentino e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in cui i partecipanti – provette alla mano e sotto la guida esperta del bartender internazionale Leonardo Veronesi – hanno sperimentato la realizzazione di cocktail.

Punti chiave

1. **Ventitré edizioni** del Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau hanno premiato cinque etichette con Medaglia d'Oro tra 86,9 e 89,1 punti.
2. **Cavit e Staatsweingut Meersburg** hanno ricevuto rispettivamente le menzioni "Miglior Vino Italiano" e "Miglior Vino Straniero".
3. **Diciannove vini complessivi** sono saliti sul podio, suddivisi in cinque ori, cinque argenti e nove bronzi.
4. **Le masterclass "Roccia e sale"** hanno messo a confronto vini di territori diversi, da Sicilia a Trentino, in chiave sensoriale.
5. **La manifestazione a Palazzo Maffei** ha unito degustazioni libere, premiazioni ufficiali e un laboratorio dedicato alla grappa trentina.