

Alimentazione *In tasca*

Müller Thurgau GUSTO DI SUCCESSO

Per arrivare nella terra del Müller Thurgau, si percorre la Strada del Vino e dei Sapori delle Colline Avisane, Faedo e Val di Cembra, dove non mancano bellezze architettoniche, artistiche, naturali e prelibatezze gastronomiche con i tipici piatti della tradizione.

Il vitigno Müller Thurgau fu inventato nel 1882 da uno svizzero, da cui deriva il nome, che incrociò il Riesling e lo Chasselas, ottenendo una varietà di uva dalla maturazione precoce che ben si adattava al clima freddo. Nel 1939, in Trentino Alto Adige e precisamente nella Val di Cembra, ricca di piccoli e ripidi appezzamenti, iniziò a diffondersene la coltivazione. Il clima di questa zona è tipicamente montano e caratterizzato da escursioni termiche con notti fredde e repentino innalzamento della temperatura, dovuto alla posizione soleggiata delle colline e all'azione mitigatrice del lago. Le particolari condizioni atmosferiche fanno arrivare l'uva al punto ottimale di maturazione ciò rende il prodotto aromatico e persistente. Il Müller Thurgau ha un colore giallo paglierino, corpo leggero, gusto sottile, secco, sapido, dal carattere personale, dall'intenso profumo aromatico e fruttato. Ottimo come

aperitivo, con pesce, minestre, uova, carni bianche e i formaggi teneri. Anche la grappa mantiene inalterato il caratteristico profumo, gusto amarognolo, da bere liscia per accompagnare dolci secchi.

In luglio a Cembra si svolge un'interessante rassegna enologica, dedicata al delizioso nettare, con degustazioni aperte al pubblico.

Nata circa vent'anni fa come momento di confronto sulle sorti di un prodotto in ascesa, fastidiosamente confuso con i vini tedeschi, ha accompagnato nel corso degli anni mutamenti delle abitudini agricole e culturali. All'epoca i viticoltori vivevano un periodo di transizione verso un modello di qualità, un vino riconoscibile, in grado di promuovere l'intero territorio.

A quanto pare ci sono riusciti forse memori di una tradizione vitivinicola che dura da duemila anni. Il Trentino Alto Adige è il maggiore produttore in Italia di questo prelibato nettare.

EM

