

# ENOTURISMO

a cura di Alessandra Piubello

## A CEMBRA, FRA VIGNETI, MÜLLER THURGAU E CONCORSI INTERNAZIONALI

Cembra, rinomato centro di antiche origini, sorge nel cuore della Valle, su un ampio terrazzo glaciale, aperto verso mezzogiorno su un ampio panorama. Situato a m 665 sopra il livello del mare, è il capoluogo della Val Cembra. È uno dei maggiori centri trentini della produzione pregiata del vino; i suoi vigneti scendono verso la Valle dell'Avisio, intensamente coltivati offrendone un bellissimo paesaggio.

A Cembra è stata rinvenuta la "situla" reto-etrusca, simbolo della viticoltura locale.

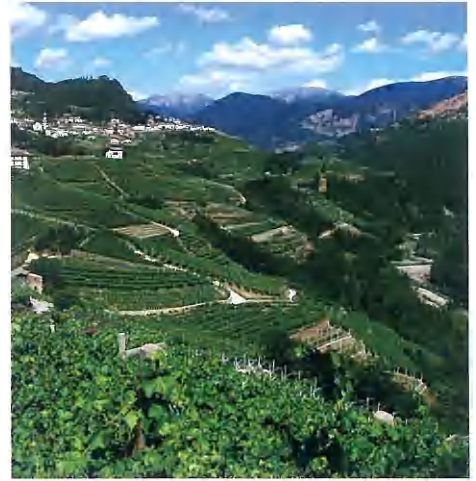
Il paese è ornato da palazzi signorili e contrade rurali. Nel centro storico sorge la chiesa gotica di San Pietro con i suoi affreschi e i resti di un trittico ligneo del 600. Nelle vicinanze del paese si trova il Lago Santo, circondato da fitti boschi. Di qui passò anche il pittore Albrecht Dürer, diretto a Venezia alla fine del '400, e immortalò i paesaggi in alcuni celebri acquerelli. All'artista è dedicato il Sentiero del Dürer che attraversa le alture della bassa Atesina in Alto Adige e la valle di Cembra.

A Cembra si celebra da ventitre anni la 'Rassegna Vini Müller Thurgau'. L'edizione di quest'anno ha dato la possibilità, dal sette all'undici luglio, di degustare sessantaquattro vini, fra italiani e stranieri. I profumi e gli aromi di uno dei vitigni più amati dell'arco alpino hanno riempito i calici di un pubblico di appassionati e intenditori. Il VII Concorso Internazionale, guidato da commissioni di enologi, sommelier e giornalisti di settore, ha assegnato quattordici medaglie d'oro e

tre d'argento. Al primo posto fra gli ori, l'azienda *Kettmeir*, seguita da *Fondazione Mach*, *Divino Nordheim*, *Weingut Werner Anselmann* e *Cantina La Vis*. Nella sezione argenti, al primo posto *Lauffener Weingartner*, seguito da *Cantina Aldeno* e *Gaierhof*.

Il Müller Thurgau è una varietà a bacca bianca, frutto dell'incrocio operato da Hermann Müller fra Riesling Renano e un altro vitigno, dalle origini incerte, per il quale si sono avanzate numerose ipotesi (sylvaner, chasselas o gutedel), la più accreditata pare essere tuttavia quella della Madeleine Royale. Il Müller Thurgau ha trovato l'accoglienza ideale nella Valle di Cembra, che offre zone con un'ottima insolazione ma in un clima piuttosto fresco. Questa regione, come dicono i suoi abitanti, è ricca grazie ad un oro bianco, che è appunto il Müller Thurgau, e ad un oro rosso, che è il porfido. Proprio quest'ultimo dona mineralità e sapidità alle uve e quindi al vino. Il colore è giallo paglierino pieno a volte con riflessi verdognoli. I profumi spaziano da note di erbe, salvia e fiori di montagna a sentori di pesca, ananas, banana. In bocca, con un gusto caratterizzato da una discreta sapidità e acidità, lascia una gradevole sensazione di freschezza. Morbido, piacevolmente fruttato e di facile beva, adatto come aperitivo, non brilla però per una spiccata personalità.

In luglio Cembra, oltre ad ospitare la 'Rassegna Vini Müller Thurgau', si anima con una serie di



eventi collaterali, da concerti a mostre, da appuntamenti enogastronomici a simposi, da spettacoli teatrali a convegni. "Chi va piano non va sano e non va lontano. Evoluzione dei tempi e delle strategie nel marketing del settore vitivinicolo": questo il titolo del convegno che si è svolto il 9 luglio a Palazzo Maffei, sede della Rassegna. L'obiettivo principale della tavola rotonda è stato quello di cercare di comprendere l'evoluzione del ruolo del marketing in relazione alle nuove dinamiche in atto nell'ambito economico e sociale. Lucio Canestrari, (viticoltore e proprietario della marchi-giana Fattoria Coroncino), Vito Piffer, (enologo comproprietario di Pelz&Piffer, azienda vitivinicola cembrana), Hayashi Tatsushi (buyer giapponese per le aziende italiane), Piero Valdiserra (direttore marketing e relazioni esterne di Rinaldi Holding, gruppo operante nel beverage alcolico) Enrico Zanoni (direttore generale di Cavit, cooperativa di secondo grado del Trentino) e Aurora Endrici, (Associazione Donne del Vino) moderatrice dell'incontro, hanno affrontato l'argomento portando ognuno la propria esperienza, condividendo le loro riflessioni con entusiasmo.

