



TRENTINO
esperienze vere

TRENTINO D.O.C. MÜLLER THURGAU

La magia dei vini
del Trentino

VISITRENTINO.IT

Trentino D.O.C. Müller

Thurgau Dietro al Trentino D.O.C.

Müller Thurgau ci sta una storia d'altri tempi, una di quelle che si raccontano nelle lunghe sere d'inverno, quando fa buio presto e si ha voglia di stare in compagnia.

Il nome del vino è pure quello del suo scopritore: Hermann Müller di Thurgau che più di cento anni fa, dopo decenni di accurata e paziente sperimentazione ottenne la "vite del secolo".

Nato il vitigno, occorre trovargli una casa: un'abitazione asciutta e posta in altura che di giorno fosse baciata dai raggi del sole e di notte venisse sferzata da una temperatura rigida. La ricerca durò poco. Quella casa era in Trentino.



Zona di produzione La Valle di Cembra è lunga trentatré chilometri. Immaginiamo il solco scavato dal fiume Avisio sovrastato da uno splendido giardino vitato fatto di arditi terrazzamenti. Frutto del duro lavoro e della tenacia di contadini che, generazione dopo generazione, hanno alzato un'infinità di muretti a secco, per evitare che la pioggia si portasse via la preziosa terra. È soprattutto qui, dove la viticoltura sa di fatica, dove il clima è temperato, ma caratterizzato da forti escursioni termiche, che oggi nasce un vino splendido ed elegante.



STORIA E NATURA

Con tutto il fascino che può avere un prodotto nato dalla creatività e dalla passione, il Müller Thurgau si presenta parlando la lingua della terra in cui viene prodotto. Parole semplici che narrano di fatica, ma pure di soddisfazione e di destino. Che un vitigno tedesco ed una valle dolomitica scoprissero di avere bisogno l'uno dell'altra non è stato il risultato della casualità, ma segno che la Natura sa sempre dove indirizzare i propri frutti.

IA
URA





L'intuizione del prof. Müller Per parlare della nascita di questo vino dobbiamo trasferirci nella Svizzera di fine Ottocento, nel Cantone di Thurgau. Lì un uomo caparbio e preciso ebbe un'intuizione: creare una nuova varietà di vite manipolando la naturale riproduzione delle piante. Per farlo dovette combattere, non solo contro le difficoltà tecniche dell'esperimento, ma pure contro il perbenismo e l'invidia degli altri viticoltori, che lo costringeranno a riparare in Germania. Sarà lì che la sua creatura vedrà la luce.

Il vitigno cerca casa Quando la notizia della “vite del secolo” si diffuse in tutt’Europa, l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige esisteva già da alcuni anni. I suoi ricercatori non si lasciarono sfuggire l’occasione di sperimentare l’invenzione del professor Müller a livello locale. I risultati andarono oltre le più rosee previsioni.



Il miracolo della “creazione” Hermann Müller lavorò tutta la vita, con passione e pazienza, al sogno di creare un nuovo seme incrociando il polline di una piantina di Riesling renano e quello di una varietà totalmente diversa, il Sylvaner. Il risultato fu l’origine di una vite completamente diversa e nuova. Il miracolo della creazione è il meritato premio per chi sa guardare lontano. Così nacque il Müller Thurgau. Poco importa che recenti studi abbiamo stabilito che non di Sylvaner si trattava, ma di un vitigno poco conosciuto, lo Chasselas. Il miracolo era comunque compiuto.

Le colline sopra San Michele Una vite fatta per vivere in un clima dolomitico perché ben si adatta al clima freddo delle regioni montane e che proprio dalla coltivazione in alta collina trae le sue più importanti peculiarità. Gli agronomi trentini capirono subito le potenzialità del nuovo vitigno. Tra loro, pure Giulio Ferrari, il padre della spumantistica trentina, intuì con grande lungimiranza che quella poteva davvero essere l'occasione per sostituire i vecchi impianti oramai obsoleti delle colline sopra San Michele e iniziare a produrre quell'uva particolare da cui si traevano vini bianchi d'altissimo pregio.





In principio fu la Valle di Cembra

Il Müller Thurgau oggi ha trovato la sua dimora sulle colline intorno a Trento, nella Valle dei Laghi, ma soprattutto nei piccoli e ripidi terreni vitati, sorretti dai caratteristici muretti a secco, che da Lavis salgono su fino alla Valle di Cembra e a sud sui declivi del Monte Baldo e sui pendii della Valle dei Ronchi. Questi luoghi non hanno esitato ad adottare il nuovo vitigno, grazie alla posizione privilegiata e alla laboriosità dei propri contadini, sempre pronti e attenti a coniugare la tradizione con le novità della ricerca.

LAVORO TERRIT

Pur non trattandosi di un vitigno autoctono, il Müller Thurgau è ormai diventato in tutto e per tutto un Vino Trentino, inserendosi alla perfezione nella consuetudine e negli usi rurali delle zone in cui viene coltivato.

È soprattutto l'altitudine ad imprimere al vino che ne consegue i caratteri della trentinità. Valle di Cembra, Faedo, Valle dei Laghi con Cavedine e Castel Toblino e le sponde destra e sinistra del fiume Adige, in Vallagarina.

RO E TORIO



Il "Thurgau" diventa adulto È curioso scoprire come lo sviluppo di questo vino assomigli alla crescita di un essere umano, che più passano gli anni più si rinforza fisicamente e accresce le proprie conoscenze e sviluppa la propria intelligenza. Inizialmente il Müller Thurgau veniva usato solo per migliorare altri vini, per aggiungere ad essi profumi e fragranze. Solo negli anni successivi - siamo negli anni Settanta - enologi ed enotecnici capirono che quel vino poteva avere una sua personalità ben definita e si cominciò a produrlo, come si suol dire, "in purezza". Solo così il Müller Thurgau sarebbe diventato adulto, raggiungendo una maturità che oggi lo pone tra i migliori vini della produzione trentina.





Tutto parla del vino Sulle terrazze della Valle di Cembra, dove con grande fatica e sacrificio piccoli appezzamenti di terreno sono stati sottratti all'egoismo della montagna, sul conoide di Faedo dove ai crocicchi delle strade sono stati sistemati ad emblema vecchi torchi adibiti a fioriere, nell'amena Valle dei Laghi, ove l'Ora del Garda, il vento tiepido che puntualmente si alza tutti i giorni dal grande lago, combatte l'umidità da sempre nemica del vino, tutto sembra parlare di quel nettare, nelle cose, nella gestualità, sui visi della gente di montagna.



La memoria di una civiltà Il segreto di una produzione di qualità sta spesso nel coniugare nella giusta misura tradizione ed innovazione. Mettere a frutto nel presente - alla luce delle preziose scoperte della ricerca vitivinicola ed enologica - gli insegnamenti ed il carattere caparbio che sono stati tramandati per generazioni. Ma non si quantifica solo in termini di economicità il lavoro di un contadino, perché prendendosi cura della propria vigna ecco che egli diventa simbolicamente anche tutore del territorio, della sua conservazione, della memoria di una civiltà.

Le mani, l'unica macchina Amore per la propria terra e rispetto della tradizione: ecco quali sono gli elementi che sostengono il vignaiolo nell'arte del suo lavoro. Da sempre, in Trentino la vendemmia viene praticata a mano, con pazienza e spirito di sacrificio. Sarebbe impensabile infatti qualsiasi altro tipo di lavorazione in un territorio sovente impervio e colmo di asperità.



Cantine, volto di una storia In pochi altri luoghi come in Trentino visitare una cantina vuol dire compiere un viaggio culturale nel passato o compiere un'ardita spedizione nel nostro futuro prossimo. Castelli, antichi palazzi, preziosi masi ristrutturati accanto a strutture modernissime e all'avanguardia: si può dire che da queste parti la scelta dei luoghi da adibire a cantina non è casuale, ma ha una logica precisa. Quella di dare un volto alla Storia e alla tradizione di un popolo lì dove l'arte, quella vitivinicola, si esercita con lo stesso spirito di un secolo fa e, parallelamente, proiettare il tutto nel futuro.

CONVIVERE E CULTURA

Passeggiare tra i masi e le cantine non è solamente il girovagare di un curioso, ma un'esperienza gratificante e colma di umanità, come solo un viaggio culturale può essere. Incontrare i cantinieri, gl'illuminati produttori, parlare del loro vino, degustarlo e scoprire così tutto un mondo nello spazio stretto di un bicchiere. E poi correre a far festa in piazza, per condividere con tutti il piacere di una tradizione che si rinnova.

IVIO TURA

A close-up photograph of a green olive branch. The olives are in various stages of ripeness, with some showing a yellowish-green hue. The background is a soft, out-of-focus light green, suggesting a natural outdoor setting. The text 'IVIO TURA' is overlaid in the top left corner in a bold, white, sans-serif font.



Il vino, una festa Quando si dice che la cultura di un popolo è legata ai prodotti della propria terra non si dice un'eresia, né si pecca di retorica. La riprova di quanto asserito sta nella capacità di certe valli di riconoscersi e di farsi conoscere ai propri ospiti attraverso il proprio vino. A Cembra una festa viene dedicata tutte le estati al Müller Thurgau, in coincidenza con l'omonima mostra. A Verla di Giovo, in autunno prende vita la "Festa dell'Uva", un vero e proprio carnevale fuori stagione che mette in piazza tutta la gioia e la vivacità che la vendemmia induce nell'animo umano.



Müller Thurgau dell'Arco Alpino Non è una semplice esposizione. La rassegna del Müller Thurgau dell'Arco Alpino è oramai da anni un appuntamento imperdibile non solo per chi ama questo vino, ma pure per chi ha a cuore la valorizzazione del rapporto tra vino, turismo e territorio. E non è un caso che una simile occasione di incontro si svolga in Val di Cembra, dove la vitivinicoltura è una ragione di vita e dove nel vino, nel fascino di un'etichetta, confluisce tutto il paziente e duro lavoro di una comunità.



Bere il territorio La straordinaria natura di questa terra si riflette nella quantità e, soprattutto, nella qualità dei suoi vini. Secchi, eleganti, corposi, sanguigni, morbidi: tutte caratteristiche che provengono dall'unicità di questa provincia, dalla sua molteplice conformazione fisica e climatica. Una calligrafia gustativa, un carattere impossibile da confondere quello di questi vini. Sin da quando i mosti si tuffano nei tini, si fanno nettare e, infine, si mostrano al mondo dietro a delicati vetri, pronti ad essere degustati. Sgorgano, alfine, una sarabanda di sensazioni, profumi, immagini che sono quelle della terra trentina.

L'ospite è il benvenuto Madre Natura ha plasmato il Trentino assegnandogli una curiosa forma, come di farfalla o aquila che vanitosamente dispiega due ali divise dalla valle dell'Adige. Terra incontaminata, non toccata ancor dallo sfrenato e avvilente turismo di massa, tanto che ancora oggi chiama "ospiti" coloro che decidono di visitarla. E qual è il gesto simbolico che meglio incarna l'ospitalità? Offrire un bicchiere di ottimo vino trentino, naturalmente.



La cultura è in tavola Una cultura, quella del bere sano, che è tutt'uno con la storia della terra trentina. Sono centinaia i riti, le consuetudini e le usanze popolari trentine che contemplano la presenza di un buon bicchiere di vino, segno che questo prodotto della terra è da sempre un tutt'uno con la tradizione del luogo che lo produce. Segni antichi avvolti in un alone di mistica semplicità che conservano ancora oggi immutato il loro fascino e che è possibile ritrovare a tavola.



Trentino D.O.C. Müller Thurgau

Istruzioni per l'uso

L'aperitivo è il momento in cui i commensali si incontrano per la prima volta e prendono confidenza tra loro. Ecco il momento ideale per gustare un Trentino D.O.C. Müller Thurgau. Attraverso il bicchiere, il Trentino D.O.C. Müller Thurgau si mostra in tutta la sua cristallina personalità. Offre all'occhio intriganti trasparenze, è limpido, luminoso, oscillante tra il giallo paglierino e riflessi verdolini. I suoi profumi gentili, netti e precisi facilitano il conversare amabilmente intercettando le fragranze aromatiche che riportano con la mente al profumo della vite, alle sottili note di salvia, fieno, ai piccoli fiori di montagna e ai delicati sentori fruttati della mela.

Al palato risaltano subito le caratteristiche e tipiche note aromatiche. Il gusto è asciutto e giustamente acidulo con fragranze armoniche ed eleganti che premiano la bevibilità.

Ma non solo come aperitivo è indicato il Müller Thurgau. Si presta benissimo a pranzi a base di pesce di lago o di mare: trote, fritti, molluschi e crostacei alla brace.



ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTO

Vino, cultura, territorio



Palazzo Roccabruna - Trento, via SS. Trinità, 24
www.enotecadel trentino.it
Ogni giovedì e sabato dalle 17 alle 21
scopri i vini e i prodotti del nostro territorio.

PRODUTTORI

Accademia del Vino Cadelaghet Az. Vin.

Via Roma, 13 38045 Civezzano
Tel. 0461 859045 Fax 0461 858520
info@accademiadelvino.it
www.accademiadelvino.it

Agraria Riva del Garda

Loc. S. Nazzaro, 4 38066 Riva del Garda
Tel. 0464 552133 Fax 0464 560904
agraria.riva@libero.it
www.agririva.it

Bailoni Giovanni Az. Vin.

Via delle Masere, 7/a 38040 Ravina
Tel. 0461 911842 Fax 0461 931081
bailoni@tecnoin.it

Battistotti Riccardo Az. Vin.

Via 3 Novembre, 21 38060 Nomi
Tel. 0464 834145 Fax 0464 830528
mail@battistotti.com www.battistotti.com

Bolognani Az. Vin.

Via Stazione, 19 38015 Lavis
Tel. 0461 246354 Fax 0461 246240
dibologn@tin.it www.bolognani.com

Campo Maseri di Villa De Varda

Via Rotaliana, 27/A 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601486 Fax 0461 602009
info@villadevarda.com www.villadevarda.com

Cantina Aldeno Società Cooperativa

Via Roma, 76 38060 Aldeno
Tel. 0461 842511 Fax 0461 842655
info@cantina-aldeno.it www.cantina-aldeno.it

Cantina d'Isera

Via al Ponte, 1 38060 Isera
Tel. 0464 433795 Fax 0464 439529
info@cantinaisera.it www.cantinaisera.it

Cantina di Nomi

Via Roma, 1 38060 Nomi
Tel. 0464 834195 Fax 0464 835322
info@cantinanomi.it www.cantinanomi.it

Cantina Toblino

Via Longa, 1 38070 Sarche
Tel. 0461 564168 Fax 0461 561026
info@tooblino.it www.tooblino.it

Cantina La Vis

Via del Carmine, 7 38015 Lavis
Tel. 0461 440111 Fax 0461 440244
cantina@la-vis.com www.la-vis.com

Cantina Mori Colli Zugna

Via del Garda, 35 38065 Mori
Tel. 0464 918154 Fax 0464 910922
info@cantinamoricollizugna.it
www.cantinamoricollizugna.it

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo

Via Trento 65/B 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601010 Fax 0461 604323
info@cantinarotaliana.it
www.cantinarotaliana.it

Cantina Sociale Rovere' della Luna

Via 4 Novembre, 9 38030 Rovere' della Luna
Tel. 0461 658530 Fax 0461 659065
cs.rovere@tin.it
www.csrovere1919.it

Cantine Monfort Srl

Via Carlo Sette, 21 38015 Lavis
Tel. 0461 246353 Fax 0461 241043
info@cantinemonfort.it www.cantinemonfort.it

Cavit Srl

Via del Ponte, 31 38123 Ravina
Tel. 0461 381711 Fax 0461 912700
cavit@cavit.it www.cavit.it

Concilio

Zona Industriale, 2 38060 Volano
Tel. 0464 411000 Fax 0464 461310
concilio@concilio.it www.concilio.it

Conti Bossi Fedrigotti Az. Agr.

Via Unione, 43 38068 Rovereto
Tel. 0464 439250 Fax 0464 439631
vinifedrigotti@fedrigotti.it www.fedrigotti.it

De Tarczal Az. Agr.

Via G.B. Miori, 4 38060 Marano d'Isera
Tel. 0464 409134 Fax 0464 409086
info@detarczal.com www.detarczal.com

Donati Marco Az. Agr.

Via C.Battisti, 41 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 604141 Fax 0461 609308
donatimarcovini@libero.it

Endrizzi Az. Vin.

Loc. Masetto, 2 38010 S. Michele a/A
Tel. 0461 650129 Fax 0461 650043
info@endrizzi.it www.endrizzi.com

Fontana Graziano Az. Agr.

Via Case Sparse, 9 38010 Faedo
Tel. 0461 650400 Fax 0461 662633
vini.fontana@virgilio.it

Frasnelli - Sartori Az. Agr.

Via Roma, 111 38010 S. Michele a/A
Tel. 0461 650413 Fax 0461 650413
frasnelli_sartori@virgilio.it

Gaierhof Az. Vin.

Via 4 Novembre, 4 38030 Rovere' della Luna
Tel. 0461 658514 Fax 0461 658587
informazioni@gaierhof.com
www.gaierhof.com

**Fondazione Edmund Mach
Istituto Agrario di S. Michele**

Via E. Mach, 1 38010 S. Michele a/A
Tel. 0461 615252 Fax 0461 615352
cantina@ismaa.it www.iamaa.it

Letrari Az. Agr.

Via Monte Baldo, 13/15 38068 Rovereto
Tel. 0464 480200 Fax 0464 401451
info@lettrari.it www.lettrari.it

Maso Ai Dossi Az. Agr.

Loc. Ai Dossi, 8 38060 Cimone
Tel. 0461 842781 Fax 0461 842781
masoaidossi@interfree.it

Maso Salengo Az. Agr.

Via Zucchelli, 5 38060 Volano
Tel. 0464 410455 Fax 0464 498364
masosalengo@interfree.it

Mezzacorona

Via del Teroldego, 1 38016 Mezzacorona
Tel. 0461 616399 Fax 0461 605695
info@mezzacorona.com
www.gruppomezzacorona.it

Moser Francesco Az. Agr.

Via Castel di Gardolo, 5
38040 Gardolo di Mezzo
Tel. 0461 990786 Fax 0461 950551
info@cantinemoser.com
www.cantinemoser.com

Nicolodi Alfio Az. Vin.

Via Carraia, 22 38034 Cembra
Tel. 0461 683020 Fax 0461 683020

Pedrottivini

Via del Lavoro, 7 38060 Nomi
Tel. 0464 835085 Fax 0464 834160
pevino@tin.it
www.pedrottivini.com

Pelz & Piffer Az. Agr.

Viale 4 Novembre, 61 38034 Cembra
Tel. 0461 683051 Fax 0461 683051
pelz.piffer@cr-surfing.net

Sandri Arcangelo Az. Agr.

Via Vanegge, 4 38010 Faedo
Tel. 0461 650935 Fax 0461 650935
info@arcangelosandri.it
www.arcangelosandri.it

Simoni Az. Agr.

Piazza degli Alpini, 13 38030 Palù di Giovo
Tel. 0461 684381 Fax 0461 684381
agritur.simoni@virgilio.it

Spagnoli Enrico Az. Vin.

Via G.B. Rosina, 4/A 38060 Isera
Tel. 0464 409054 Fax 0464 409223
info@vinispagnoli.it www.vinispagnoli.it

Terrazze della Luna

Via del Ponte, 31 38123 Ravina
Tel. 0461 380411 Fax 0461 912700
cavit@cavit.it www.cavit.it

Valle di Cembra - Cantina di Montagna

Viale 4 Novembre, 76 38034 Cembra
Tel. 0461 680010 Fax 0461 682177
cantina@la-vis.com
www.cantinavalledicembra.com

Villa Corniole Az. Vin.

Fraz. Verla 38030 Giovo
Tel. 0461 695067 Fax 0461 695228
info@villacorniole.com www.villacorniole.com

Villa Piccola Az. Agr.

Loc. Villa Piccola 38010 Faedo
Tel. 0461 650420 Fax 0461 650560
info@villapiccola.it www.villapiccola.it

Vivallis

Via per Brancolino, 4 738060 Calliano
Tel. 0464 498768 Fax 0464 422105
info@vivallis.it www.vivallis.it

Zanotelli Elio Az. Agr.

Viale 4 Novembre, 52 38034 Cembra
Tel. 0461 683131 Fax 0461 683131
contatti@zanotelliwines.com
www.zanotelliwines.com

Zeni Roberto Az. Agr.

Via Stretta, 2 38010 Grumo S. Michele a/A
Tel. 0461 650456 Fax 0461 650748
robenzen@tin.it www.zeni.tn.it

**Trentino S.p.A. Società di marketing territoriale
via Romagnosi 11 38122 Trento
info@visittrentino.it prodotti@visittrentino.it
www.visittrentino.it**

Questa pubblicazione è stata edita da Trentino S.p.A. nel mese di aprile 2010

Testi: Pino Loperfido

Coordinamento editoriale: Area Produzioni Trentine Trentino S.p.A.

Foto: Fotoarchivio Trentino S.p.A., Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento,

Carlo Baroni, Giovanni Cavulli, Giorgio Deflorian, Flavio Faganello,

Romano Magrone, Alessio Periotto, Patrizia Pizzini, Gianni Zotta

Grafica: Designfabrik, Rovereto

Stampa: La Grafica, Mori



www.trentodoc.com

TRENTODOC

Remuage italiano.

2008
Neil Duerden
per l'Originale Metodo Classico Trentino.