



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web  
1-30 giugno 2019**

## Premiati i migliori extravergine del mondo: assegnati i premi Aipo d'argento. L'italia al top

LINK: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/333-il-premio/27749-premiati-i-migliori-extravergine-del-mondo-assegnati-i-premi-aipo-dar...>



05 Giu Premiati i migliori extravergine del mondo: assegnati i premi Aipo d'argento. L'italia al top on 05 Giugno 2019. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Il premio Tra i riconoscimenti, quello al frantoio Gullo, di Aliminusa, nelle Madonie in provincia di Palermo per il suo olio aromatizzato Cinquecentodiciotto campioni di olio extravergine di oliva analizzati, 18 regioni italiane e 6 Paesi produttori esteri rappresentati. Sono questi i numeri del concorso "Aipo d'Argento", il premio oleario internazionale organizzato dall'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli di Verona (Aipo) in collaborazione con Edizioni L'Informatore Agrario. Sono 217 i campioni premiati con le "3 gocce" di qualità (42% sul totale degli Ewoo ricevuti), il massimo riconoscimento assegnato dal panel di assaggio di Aipo, una giuria tecnica e indipendente riconosciuta dal Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo che utilizza il metodo di analisi del ConsigliOleicolo Internazionale (Coi). Seguono nella classifica 94 Ewoo "2 gocce" (18%) e 72 "1 goccia" (14%). Tra i campioni ricevuti, con 151 candidati la categoria più rappresentata è quella "100% italiano", seguita da "monovarietali" (124), "internazionali" (61, da Croazia, Grecia, Marocco, Portogallo, Slovenia e Spagna), "biologico" (60), "Dop/Igp" (56), "Ewoo top winners" (45) e, infine, gli "aromatizzati" (21). ECCO I PREMI 1° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO BIOLOGICO - FRUTTATO LEGGERO FRANTOIO HERMES DI CLAUDIO DI MERCURIO - VENUS 1° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO BIOLOGICO - FRUTTATO MEDIO **AGRARIA RIVA** DEL GARDA - 46° PARALLELO BIO 1° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO DOP/IGP - FRUTTATO LEGGERO LE CREVE di PAOLO FORELLI - LE CREVE GARDA DOP 1° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO DOP/IGP - FRUTTATO MEDIO MUELA-OLIVES - PRIEGO DE CORDOBA 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO AROMATIZZATI - FRUTTATO INTENSO ROMANO VINCENZO - OLIVE E PEPERONCINO 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOO TOP WINNERS - FRUTTATO LEGGERO LACONTARINA di Tamellini Maurizio - LA CONTARINA VENETO VALPOLICELLA DOP 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOO TOP WINNERS - FRUTTATO MEDIO PAOLO BONOMELLI BOUTIQUE OLIVE FARM - TREFORT 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOO TOP WINNERS - FRUTTATO INTENSO Az. Agr. LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE - LE SELEZIONI CORATINA 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO LEGGERO FRANTOIO FILIPPI di PICCIONI ANITA - MANSO 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO MEDIO OPG TANGER Delia Tanger - CORATINA 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO INTENSO OLIVAPALACIOS - PALACIO DE LOS OLIVOS 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO ITALIANO - FRUTTATO LEGGERO OLEIFICIO CISANO - ETICHETTA NERA 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO ITALIANO - FRUTTATO MEDIO Az. Agr. CINQUE COLLI Giaquinta Sebastiano - CINQUE COLLI TONDA IBLEA 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO MONOVARIETALE - FRUTTATO LEGGERO SOLE DI CAJANI di

Pasqualina Gambino - VERBIO 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTOMONOVARIETALE - FRUTTATO MEDIO Az. Agr. ULIVETO srl - I GRANDI OLI SCISCI PICHOLINE 1° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO MONOVARIETALE - FRUTTATO INTENSO SOC. AGR. VERNERA di Spanò & C. snc - LE CASE DI LAVINIA 2° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO BIOLOGICO - FRUTTATO LEGGERO OPG DIEGO ZUBIN - OIO DE BUSINA 2° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO BIOLOGICO - FRUTTATO MEDIO SOC. AGR. VERNERA di Spanò & C - LE TERRE DI VITO 2° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO DOP/IGP - FRUTTATO LEGGERO LA CONTARINA di Tamellini Maurizio - LA CONTARINA VENETO VALPOLICELLA DOP 2° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO DOP/IGP - FRUTTATO MEDIO FRANTOIO GALIOTO FISICARO SEBASTIANA - CASTEL DI LEGO IGP 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO AROMATIZZATI - FRUTTATO MEDIO TERRE DEL LAO srl - CEDROLIO 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOO TOP WINNERS - FRUTTATO LEGGERO OPG DIEGO ZUBIN - RNICA 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOO TOP WINNERS - FRUTTATO MEDIO Az. Agr. ULIVETO srl - I GRANDI OLI SCISCI L'OLIO DI MIA FIGLIA 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOOTOP WINNERS - FRUTTATO INTENSO SOC. AGR. VERNERA di Spanò & C. snc - LE CASE DI LAVINIA 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO LEGGERO DOLIJA 08 d.o.o. - BUZA 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO MEDIO GALLO WORLDWIDE Lda. - GALLO GRANDE ESCOLHA 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO INTENSO MUELA-OLIVES S.L. - VENTA DEL BARON 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO ITALIANO - FRUTTATO LEGGERO SU MOLINU OLEIFICIO - GARIGA ORO 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO ITALIANO - FRUTTATO MEDIO PAOLO BONOMELLI BOUTIQUE OLIVE FARM - TREFORT 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO MONOVARIETALE - FRUTTATO LEGGERO OPG DIEGO ZUBIN - OIO DE BUSINA 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO MONOVARIETALE - FRUTTATO MEDIO OLIOCRUI srl - ORIGINI 2° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO MONOVARIETALE - FRUTTATO INTENSO AGRESTIS Soc. Coop. Agricola - AGRESTIS NETTARIBILEO 3° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO BIOLOGICO - FRUTTATO LEGGERO Az. Agr. DI GIACOMO SANDRO - EVOO BIO SANDRO DI GIACOMO 3° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO BIOLOGICO - FRUTTATO MEDIO MASONI BECCIU di Deidda Valentina - ISPIRITU SARDU 3° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO DOP/IGP - FRUTTATO LEGGERO Soc. Agr. VILLA SAN CARLO s.s. - VILLA SAN CARLO VENETO VALPOLICELLA DOP 3° CLASSIFICA AIPO D'ARGENTO DOP/IGP - FRUTTATO MEDIO **AGRARIA RIVA** DEL GARDA Sca - ULIVA GARDA TRENTO DOP 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO AROMATIZZATI - FRUTTATO LEGGERO OLEARIA di GULLO Domenico e Epoifanio snc. - FRANTOIO GULLO 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOO TOP WINNERS - FRUTTATO LEGGERO FRANTOIO HERMES DI CLAUDIO DI MERCURIO - VENUS 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOO TOP WINNERS - FRUTTATO MEDIO FATTORIA AMBROSIO di Massimo Valentino Ambrosio - ALFA 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO EVOO TOP WINNERS - FRUTTATO INTENSO GALLO WORLDWIDE Lda. - GALLO COLHEITA AO LUAR 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO LEGGERO AZRRI d.o.o. - SAN GURMANO - ISTRÀ 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO MEDIO ALMAZARAS DE LASUBBETICA - ALMAOLIVA ARBEQUINO 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO INTERNAZIONALE - FRUTTATO INTENSO GALLO WORLDWIDE Lda. - GALLO COLHEITA AO LUAR 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO ITALIANO - FRUTTATO LEGGERO Az. Agr. LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE - LE SELEZIONI ARMONIA 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO ITALIANO - FRUTTATO MEDIO OLIVETI SACCO DI SOFI SAS - SELEZIONE 500 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO MONOVARIETALE - FRUTTATO LEGGERO Az. Agr. DELIA ORSINI - DELIA ORSINI 3°

CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO MONOVARIETALE - FRUTTATO MEDIO Az. Agr. ULIVETO srl -  
I GRANDI OLI SCISCI CORATINA 3° CLASSIFICATO AIPO D'ARGENTO MONOVARIETALE -  
FRUTTATO INTENSO AGROPRODUKT D.O.O. - SALVELA BIANCHERA ISTRIANA C.d.G.

## Viaggio alla scoperta dei Traminer Aromatici con ASPI Trento

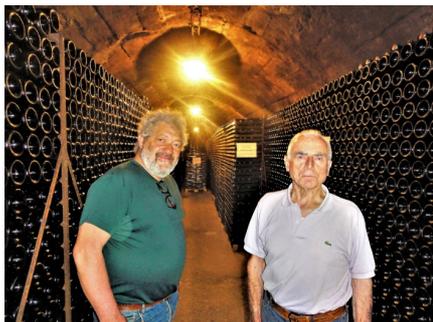
LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/88267-viaggio-alla-scoperta-dei-traminer-aromatici-con-aspi-trento.html>

Viaggio alla scoperta dei Traminer Aromatici con ASPI Trento 13/06/2019 Dall'Italia alla Germania, passando per Austria e Francia: una serata alla scoperta dei territori dedicati ai Traminer e alle loro molteplici sfaccettature. Un viaggio sensoriale in sette tappe nelle terre dei Traminer Aromatici: ASPI Trento e provincia dà appuntamento, venerdì 21 giugno, alle ore 20.00, presso l'**Agraria Riva** del Garda per Traminer Aromatici in menu, una serata di degustazioni per scoprire tutte le sfumature di questo particolare vino. Guidati da Antonio Garofolin, sommelier coordinatore ASPI Trento e provincia, e da **Furio Battelini**, enologo di **Agraria**, gli ospiti della serata potranno degustare ben sette interpretazioni di Traminer provenienti da Italia, Austria, Germania e Francia: - La Prèa 2017 - Gewürztraminer Trentino Superiore Doc, **Agraria Riva** del Garda (Italia) - Gewürztraminer - Trentino DOC Vigna Winchel, Roverè della Luna (Italia) - Gewürztraminer 2018 - Südtirol - Alto Adige DOC, Kurtatsch Kellerei (Italia) - Nussbaumer 2016

- Alto Adige Gewürztraminer DOC, Cantina Tramin (Italia) - Altes Kreuz 2015 - Weinviertel DAC, Dürnberg (Austria) - Gewürztraminer 2016 - Rheinhessen QbA, Louis Guntrum (Germania) - Gewürztraminer 2015 - Alsace AOC, Marcel Deiss (Francia) © Riproduzione riservata

## Famiglia Pisoni, vignaioli e grappaoli nel tempo

LINK: <http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/Famiglia-Pisoni,-vignaioli-e-grappaoli-nel-tempo-50024.html>



Famiglia Pisoni, vignaioli e grappaoli nel tempo di Gianpaolo Capelli Ai primi di giugno una bella gita turistica e culturale, con il Direttore di Vallesabbianews Ubaldo Vallini, dall'amico Arrigo Pisoni, leggenda della cultura contadina, dell'arte del vino e non solo Giunto a Condino da Bione sulla sua potente motocicletta KTM, in men che non si dica (Ubaldo percorre oltre 40mila km annui) siamo partiti alla volta di **Riva**, salendo dal passo del Durone, attraversando la piana del Bleggio piena di colture varie in piena fioritura, passando dal passo del Ballino, scendendo e passando vicino al Lago di Tenno, splendido laghetto alpino di un colore verde smeraldo, incastonato in una piccola conca, che nell'autunno di due anni fa è servito come set a "IL Volo" per girare un video promozionale da presentare nel loro tour mondiale. Proseguendo sosta alla Trattoria Piè di Castello a trovare l'amico

Giorgio Benini, che con le figlie Annalisa e Gabriella ci ha fatto degustare le specialità della loro "Carne S a l a d a " , s e r v i t i dall'insuperabile capo sala Signora Flora. Prima di partire dal belvedere della chiesetta di San Zeno, che risale al XVII secolo, dove recentemente sono stati riscoperti e restaurati degli splendidi affreschi, abbiamo ammirato lo splendido panorama sottostante della "Busa" di **Riva** e Arco con il lago di Garda. Salendo da Dro, abbiamo attraversato la Val di Cavedine, anch'essa rigogliosa di meleti e di viti, che producono in preminenza l'uva bianca Nosiola, che servirà a produrre il Vino Santo. I grappoli di uva nosiola, belli, con gli acini più turgidi, in autunno vengono messi ad appassire su dei graticci, in stanzoni aperti, dove "L'Ora del Garda" - il vento che soffia, s p e c i a l m e n t e nel pomeriggio, dal Lago di Garda - accarezza per mesi l'uva e gli acini spremuti nella Settimana Santa, da

cui il nome di "Vino Santo".

Dal succo, messo a riposare in botti di rovere per oltre 20 anni, uscirà un nettare ambrato, corposo, u n v i n o d a "meditazione"eccezionale come quello che abbiamo degustato, facendo visita al ritorno all'azienda agricola "Pisoni" di Pergolese vicino al Sarche. L'azienda si trova a ridosso della montagna, vicino alla vecchia strada che congiunge la Val di Cavedine con la piana del Sarca. Ad accoglierci, nel tardo pomeriggio, il "Maestro di Cerimonie", l'amico Arrigo Pisoni, classe 1933, in forma perfetta... è il "Senior" dell'Azienda, un pozzo di cultura contadina e non solo. E' lui che riceve tutti in azienda: scolaresche, gruppi di visitatori italiani ed esteri, gli amici come noi, e a tutti racconta la storia dei Pisoni, fa visitare le cantine e naturalmente tutti possono degustare gli eccezionali prodotti dell'azienda, che negli anni hanno ricevuto premi e riconoscimenti a

non finire. Ritornando ad Arrigo Pisoni, per raccontare la sua storia e quella dell'azienda non basta il libro a lui dedicato, editato nel giugno 2018 "Arrigo Pisoni: amore per la montagna, finezza di contadino". Ogni volta chesi parla con lui è una sorpresa continua per quanto è vasta la sua cultura nei campi più disparati, compreso quello della meccanica, che non c'entra niente con grappe e vino. La mia conoscenza dell'Azienda Pisoni risale ancora agli anni '50, quando il rappresentante di zona era Donati Angelo "dazier" di Darzo, che riforniva anche il negozio di alimentari di mio padre a Bondone. Negli anni successivi mi recavo poi direttamente in azienda ad acquistare i prodotti, dove la sorella di Vittorio e Arrigo, Agnese, faceva l'impiegata. L'amicizia nacque prima con Vittorio Pisoni, che faceva il rappresentante in Giudicarie e le consegne; allegro e simpatico, non disdegnava la compagnia, anzi quando veniva a Bondone si fermava volentieri... per qualche partita alla morra. Quando nacque il suo primo figlio, coinvolse tutto il paese con brindisi ben augurali... quel Vittorio! L'amicizia con Arrigo è nata dopo, grazie anche all'amico comune don Renato Scoz... e piano piano, oltre che

l'uomo profondo conoscitore del mondo contadino che lo circonda, dei suoi prodotti e della sua azienda, ho conosciuto anche le passioni di Arrigo. Una di quelle forti è per la scultura, a cui si è avvicinato un po' tardi, frequentando assiduamente la Scuola di Pittura, Ceramica, Scultura e Arti Visive "Le Palme" di Arco, alla scuola del maestro Renato Ischia di Arco. Frequenta poi la scuola di scultura per il legno a Pranzo di Tenno, con il coordinatore Giovanni Guella e il maestro scultore Mario Romano. Nel 2016, Capelli Videotecnica di Condino ha realizzato un video sull'esposizione di alcune opere degli allievi della scuola, tra cui quelle di Arrigo, splendide. La mostra si chiamava "Con la sgorbia e con il legno", esposizione della scuola della scultura del legno di Pranzo alla casa degli Artisti "Giacomo Vittone" nello splendido Borgo, tra i più belli d'Italia, di Canale di Tenno. Arrigo nella sua vita è stato un grande sportivo: appassionato di montagna e di sci, ha partecipato a tantissime marcialonghe, di bicicletta ed anche attualmente, quando può, qualche acciaccio permettendo, si fa qualche bella "sgambata" intorno al Lago di Cavedine fino a Riva, ma negli anni scorsi affrontava percorsi

ben più duri e lunghi, nella sua mente è impresso il motto scolpito sul Dos Trento. A riprova che niente è impossibile, agli inizi del 2000 ha ripreso la coltivazione dell'ulivo, a nord del 44° parallelo che arriva fino a Santa Massenza. Ora va a ribadire che tale coltivazione anche in Trentino si è spostata più a nord, causa i cambiamenti climatici. Importante la collaborazione con l'Agraria di Riva, per affinare sempre di più un prodotto degli olivicoltori gardesani che è già eccellente. Arrigo ha partecipato a tantissime trasmissioni televisive, ma una importante è stata una delle ultime, quella realizzata dal giornalista Stefano Cangemi di Rai 3 di Roma, dal titolo "Persone", dove nei sette minuti dello speciale nella sua intervista ha presentato "L'uomo Arrigo", cercando di entrare nel suo animo e mettere in luce quello che ha realizzato nella sua vita, proiettata sempre in avanti alla ricerca di nuovi traguardi. Arrigo è interessato anche alla storia, quella trentina e quella locale. Nei ricordi della sua gioventù c'è anche quello degli anni passati a frequentare le elementari negli anni 1943 - 1944, ospite dello zio don Luigi, Arciprete e Decano di Condino. Chiudendo voglio rimarcare una cosa un po' anomala per un leader di

un'azienda privata come quella dei Pisoni: l'uomo Arrigo Pisoni nutre un grande amore per la cooperazione trentina, infatti è conosciuto come "storico guettiano e degasperiano", naturalmente e in riferimento a don Guetti e ad Alcide De Gasperi. Arrigo è sempre molto attento a come vanno le cose nei palazzi della cooperazione trentina, e non lesina critiche quando le cose vengono stravolte rispetto agli insegnamenti dei padri fondatori. Arrigo, salutando te, tutti i tuoi collaboratori e i soci dell'azienda, chiudo con una frase della prefazione del tuo libro, scritta da Maria Romana De Gasperi: "Chi fa il vino ama la vita... Il vino nasce per la tua volontà, cresce per il tuo amore e quando parte per altre tavole, porta con sé un po' della tua fatica e molto della tua passione". Io aggiungo, anche la grappa!

Arrigo, grazie dell'ospitalità che hai riservato a me e al Direttore di Vallesabbianews. Nelle foto:  
- Rifugio antiaereo dell'ultima guerra ove sono conservate 120000 bottiglie di Trento Doc Pisoni Brut a dieci gradi per tre anni per un affinamento perfetto del vino - Cologna di Tenno, affreschi della Chiesa di San Zenone, XVII secolo - Arrigo Pisoni e Ubaldo Vallini

davanti agli alambicchi del secolo scorso - Una delle sculture di Arrigo Pisoni a grandezza d'uomo raffigurante il papà Giulio e lo zio Oreste, kaiserjager in terra di Galizia nel 1917

## Benevento ospita la premiazione del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino International City Wine Challenge

LINK: [http://www.vinit.net/vini/Benevento\\_ospita\\_la\\_premiazione\\_del\\_Concorso\\_Enologico\\_Internazionale\\_Città\\_del\\_Vino\\_International\\_City\\_Wine\\_Challenge...](http://www.vinit.net/vini/Benevento_ospita_la_premiazione_del_Concorso_Enologico_Internazionale_Città_del_Vino_International_City_Wine_Challenge...)

20.06.2019 | Vino e dintorni Inserisci una news Benevento ospita la premiazione del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino International City Wine Challenge per il quale è stato istituito un premio speciale per le migliori falanghine beneventane. La premiazione del concorso enologico delle Città del Vino ha una caratteristica esclusiva: i premi vanno sia all'Azienda vitivinicola sia al Sindaco del suo comune, a suggellare ancora una volta il forte legame che esiste tra vino e territorio e che il concorso intende ribadire; un concorso nato nel 2000 e che ogni anno si svolge in una diversa località del vino italiana, un carattere itinerante che è una ulteriore specifica sua caratteristica anch'essa tesa a valorizzare ogni anno una diversa destinazione enoturistica. Questa edizione si è svolta a Frascati (Roma) dal 30 maggio al 2 giugno scorsi. È siciliano il miglior vino del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino (International City Wine Challenge): lo Zhara Passito 2017 Igp Terre Siciliane dell'Azienda Principe di Corleone di

Monreale (Palermo) che ha ottenuto 94/100. Condivide il primato con un vino liquoroso portoghese, ilbr/Moscatel Roxo Superior 2010 di Casa Ermelinda Freitas di Setúbal, sempre con 94/100. Il punteggio minimo per ottenere una Gran Medaglia d'Oro è 92/100. Ma la notizia altrettanto importante è che questa diciottesima edizione del Concorso Enologico, che ha lasciato alle sue spalle la vecchia denominazione di "La Selezione del Sindaco", è tutta d'oro! Infatti, dopo le 32 Gran Medaglie d'Oro seguono ben 358 Medaglie d'Oro (vini che hanno ottenuto un punteggio superiore a 87/100) assegnate ai vini degustati dalle commissioni internazionali. Questo significa che è stato abbondantemente raggiunto dalle medaglie Gran Oro e Oro il limite del 30% imposto dall'OIV, l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, che obbliga a non assegnare medaglie oltre questa soglia rispetto al numero dei vini iscritti che sono stati 1.250 provenienti da circa 500 aziende italiane e straniere. In questa edizione non sono state assegnate Medaglie

d'Argento a dimostrazione che la qualità dei vini è br/notevolmente aumentata. L'Associazione Città del Vino ha voluto premiare comunque anche con l'assegnazione di Medaglie d'Argento quei vini che si sono distinti nell'ambito dei premi speciali istituiti per questa edizione del concorso enologico: Premio "La Selezione del Sindaco" ai migliori vini delle Aziende Cooperative; Premio Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene ai migliori spumanti Metodo Classico e Metodo Martinotti; Premio Mondo Merlot del Comune di Aldeno (Trento), Premio Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019. Marsala è la città che ottiene più premi in assoluto: 11 medaglie, 10 oro 1 gran oro. Premio speciale Sannio Falanghina Città Europea del Vino 2019 Gran Medaglia d'Oro Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina, Passito di Falanghina 2014 Beneventano IGP - Castelvenere Medaglia d'Oro Azienda Il Poggio, Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina: Falanghina del Sannio 2018 e Kydonia 2016 Falanghina

del Sannio DOP Vendemmiabr/Tardiva - Castelvenere Rossovermiglio Az. Agr. Verlingieri P., Centogiorni 2017 Falanghina del Sannio Passito Dop - Paduli Fattoria Ciabrelli, Alexia 2017 Falanghina del Sannio DOP - Castelvenere La Guardiense, Senete 2018 Falanghina del Sannio Dop - Guardia Sanframondi Terre Stregate di Iacobucci Carlo, Svelato 2018 Falanghina del Sannio DOP - Guardia Sanframondi Masseria Vigne Vecchie, Secutor 2018 Falanghina del Sannio - Solopaca Azienda Agricola De Fortuna, 4 Moggi 2018 Falanghina del Sannio DOP - Frasso Telesino Az. Agr. Fontanavecchia di Libero Rillo, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Medaglia d'Argento Cantina di Solopaca Soc. Coop., Falanghina del Sannio VSQ Brut 2018 - Solopaca Cantina del Taburno del C.A.P di Benevento, Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Foglianise La Fortezza Soc. Agr., Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Torre del Pagus di Rapuano Giovanni, Macére 2018 Taburno Falanghina del Sannio DOP - Paupisi Azienda Agricola Meoli, Kraibr/Falanghina del Sannio DOP 2018 - Dugenta Sebastianelli Silvio, Falanghina del Sannio 2018 - Guardia Sanframondi Cantine Fontana delle

Selve, Falanghina del Sannio 2018 - Castelvenere Bicu de Fremundi di Colangelo Alfonso, Limata Falanghina del Sannio DOP 2018 - Guardia Sanframondi Vinicola del Sannio, Nata divina Falanghina del Sannio DOP 2018 - Benevento Terre d'Aglianico, Ebe Taburno Falanghina del Sannio DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Osvaldo Petrucciano, Il Bianco della Badessa Falanghina del Sannio DOP 2017 - Benevento Cantine Iannella Antonio, Taburno Falanghina del Sannio 2018 e Euforia Falanghina del Sannio Spumante Extra Dry DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Pietrefitte, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Rossovermiglio dell'Az. Agricola Verlingieri Pierantonio, Frenesià Falanghina del Sannio DOP Spumante e Falanghina del Sannio DOP 2017 - Paduli Az. Agricola Grillo Mariamichela, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere Soc. Agricola Santimartini, Ciesco dellabr/Mirella Falanghina del Sannio DOP 2018 - Solopaca Az. Agr. Serra degli Ilici di Michele Sauchella, Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Vitulano Azienda Agricola Scompiglio, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere. La prima medaglia d'oro La prima Medaglia d'Oro in assoluto è

per un vino bianco e va ad un'azienda portoghese, Apoio Produtores Vinho Verde con il vino Opção Azal 2018 DOC Vinhos Verdes che ha ottenuto 91.20/100. Segue con analogo punteggio l'Azienda Terzoni Claudio Società Agricola S.S. La Conchiglia di Vernasca (Piacenza) con Sensazioni d'Inverno le Virtù del Poggio 2014 Passito DOC Colli Piacentini Malvasia di Candia. Il miglior vino rosso Miglior vino rosso è un grande vitigno autoctono del Sud, il Tintilia del Molise DOC 2015 Herero.16 della omonima azienda Herero di Campobasso, mentre il miglior vino bianco italiano è il Nassa Doc Sicilia 2018 della Società Agricola Pacos Vini Cantina Ramaddini di Pachino (Siracusa). Gli spumanti più in alto Il miglior spumantebr/bianco è il Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry "De Toni" 2018 Azienda Lorenzon di Ponte di Piave (Treviso). Il miglior rosso con le bollicine è il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile DOP 2018 di Corte Manzini (Castelvetro di Modena, Modena); il miglior rosé spumante viene dalla Germania, dell'Azienda St. Laurentius Sekt: è lo Spätburgunder Rosé Brut Cuvée Nadine 2016. Il Rosato più amato Il miglior rosato fermo è il Rosé Valle

d'Aosta 2018 dell'Azienda Agricola Le Grain di Claudio Berthod, con sede a Saint Pierre (Aosta). Il miglior vino di MondoMerlot è dell'azienda Agraria Riva del Garda che ha presentato il Créa 2015 Trentino DOC (Gran Medaglia d'Oro). Tanti i vitigni autoctoni I vitigni autoctoni più rappresentati sono, per i bianchi: glera, moscati, malvasie, albarola, cannellino, trebbiano, nosiola, greco, vermentino, minutolo, fiano, grillo, incrocio manzoni, falanghina. Per i rossi: sangiovese, nebbiolo, negramaro, primitivo, montepulciano, gaglioppo, aglianico, lambruschi, barbera, raboso, camaiola del Sannio beneventano, lagrein, cagnulari, merlot, pinot nero, sirah. Tra i rossi da segnalare la grande nocità della camaiola, vitigno del Sannio. Le Regioni d'oro Le Regioni d'oro sono Veneto, Abruzzo, Basilicata, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana. La regione italiana più rappresentata è il Veneto, con 268 vini; segue la Campania con 131, sospinta dai molti vini a base di Falanghina in considerazione della Città Europea del Vino 2019 che è, appunto, rappresentata dai Comuni del territorio del Sannio/Falanghina. La Campania totalizza 30

medaglie d'oro, poco meno del 30% dei vini presentati. Un'ottima media. La sorpresa della Camaiola A proposito di Sannio, oltre ai tanti vini bianchi a base Falanghina premiati, insieme ai rossi a base di Aglianico, va sottolineato il successo della Camaiola, vitigno a bacca rossa autoctono di questo territorio, conosciuto come Barbera del Sannio, che sta sempre più acquisendo importanza. Lo testimoniano le 2 Medaglie d'Oro assegnate alla Camaiola 2017 dell'Azienda Agricola Simone Giacomo e alla Barbera del Sannio DOP 2017 dell'Azienda Agricola Castelle di Maria Pina Sagnella Maria Pina, entrambe di Castelvenere. I grandi vini delle Coop Il nome "La Selezione del Sindaco" resta ad indentificare un premio speciale che è assegnato ai migliori vini delle aziende cooperative: la Cooperativa Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti) riceve il premio per il miglior vino da vitigno autoctono con il rosso "Panarda" 2014 Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC. La Cooperativa Agricola St. Isidro Pegões di Setúbal vince il premio per essere la coop ad aver ottenuto il maggior numero di vini premiati e l'altra coop portoghese Adega de

Palmela, con il Moscatel de Setúbal 10 Anos vino liquoroso, va il premio "La Selezione del Sindaco" al miglior vino in assoluto di azienda cooperativa. Il Premio BioDiVino, assegnato a cura dell'Associazione Nazionale Città del Vino, ha conferito complessivamente 24 Medaglie d'Oro e 52 Medaglie d'Argento. Infine il Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene premia il Migliore Spumante Metodo Classico, (Medaglia d'Oro 88.60) della Società Agricola Fratelli Biagi di Colonnella (Teramo) che ha presentato il "Martina Biagi" 2014 Spumante Brut Metodo Classico IGT Abruzzo, e il Miglior Spumante Metodo Martinotti (91/100) sempre Medaglia d'Oro, dell'Azienda Lorenzon s.r.l. di Ponte di Piave (Treviso) che ha presentato "De Toni" Prosecco Spumante Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2018.

## Benevento, ecco le migliori Falanghine sannite: domani la premiazione

LINK: <https://www.ildenaro.it/benevento-le-migliori-falanghine-sannite-domani-la-premiazione/>



Tweet su Twitter In foto la Rocca dei Rettori a Benevento La Città di Benevento ospita la premiazione della XVIII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino (International Wine City Challenge 2019). Nel corso della cerimonia - in programma, lunedì 24 giugno alle ore 11, presso la Rocca dei Rettori, sede della Provincia di Benevento - sarà assegnato anche un premio speciale per le migliori Falanghine sannite, istituito per celebrare "Sannio Falanghina", Capitale europea del Vino 2019. Il concorso enologico delle Città del Vino ha una caratteristica esclusiva: i premi sono destinati all'azienda vitivinicola e al sindaco del relativo Comune, a confermare ancora una volta il forte legame che esiste tra vino e territorio. Il concorso itinerante, nato nel 2000, si propone di valorizzare ogni

anno una diversa destinazione enoturistica. L'Associazione Città del Vino ha voluto premiare anche quei vini che si sono distinti nell'ambito dei riconoscimenti speciali: premio "La Selezione del Sindaco" ai migliori vini delle aziende cooperative; premio "Forum Spumanti" del Comune di Valdobbiadene ai migliori spumanti Metodo Classico e Metodo Martinotti; premio "Mondo Merlot" del Comune di Aldeno (Trento); premio "Sannio Falanghina - Città europea del Vino 2019". È siciliano il miglior vino del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, che si è svolto a Frascati dal 30 maggio al 2 giugno: lo Zhara Passito 2017 IGP Terre Siciliane dell'Azienda Principe di Corleone di Monreale (Palermo), che ha ottenuto 94/100. Condivide il primato con un vino liquoroso portoghese: il Moscatel Roxo Superior 2010 di Casa Ermelinda Freitas di Setúbal, sempre

con 94/100. Da record i numeri del concorso: 1.250 vini iscritti, provenienti da circa 500 aziende italiane e straniere. In questa edizione non sono state assegnate Medaglie d'Argento, a dimostrazione della qualità dei vini in concorso. Marsala è la città che ottiene più premi in assoluto: 11 medaglie (10 oro, 1 gran oro). Allapremiazione, tra gli altri, parteciperanno anche il sindaco di Benevento, Clemente Mastella, il presidente della Provincia di Benevento, Antonio Di Maria, il presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino, Floriano Zambon, ed il presidente dell'Associazione Città del Bio, Antonio Ferrentino. Tra gli invitati, anche il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, i parlamentari ed i sindaci delle Città del Vino coinvolti nel progetto Sannio Falanghina. PREMIO SPECIALE "SANNIO FALANGHINA -

CITTÀ EUROPEA DEL VINO 2019" Gran Medaglia d'Oro Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina, Passito di Falanghina 2014 Beneventano Igp - Castelvenere Medaglia d'Oro Azienda Il Poggio, Falanghina del Sannio 2018 -Torrecuso Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina: Falanghina del Sannio 2018 e Kydonia 2016 Falanghina del Sannio Dop Vendemmia Tardiva -Castelvenere Rossovermiglio Az. Agr. Verlingieri P., Centogorni 2017 Falanghina del Sannio Passito Dop - Paduli Fattoria Ciabrelli,Alexia 2017 Falanghina del Sannio DOP - Castelvenere La Guardiense, Senete 2018 Falanghina del Sannio Dop - Guardia Sanframondi Terre Stregate di Iacobucci Carlo, Svelato 2018 Falanghina del Sannio DOP - Guardia Sanframondi Masseria Vigne Vecchie, Secutor 2018 Falanghina del Sannio - Solopaca Azienda Agricola De Fortuna, 4 Moggi 2018 Falanghina del Sannio DOP - Frasso Telesino Az. Agr. Fontanavecchia di Libero Rillo, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Medaglia d'Argento Cantina di Solopaca Soc. Coop., Falanghina del Sannio VSQ Brut 2018 - Solopaca Cantina del

Taburno del C.A.P di Benevento, Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Foglianise La Fortezza Soc. Agr., Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Torre del Pagus di Rapuano Giovanni, Macére 2018 Taburno Falanghina del Sannio DOP - Paupisi Azienda Agricola Meoli, Krai Falanghina del Sannio DOP 2018 - Dugenta Sebastianelli Silvio, Falanghina del Sannio 2018 -Guardia Sanframondi Cantine Fontana delle Selve, Falanghina del Sannio 2018 - Castelvenere Bicu de Fremundi di Colangelo Alfonso, Limata Falanghina del Sannio DOP 2018 - Guardia Sanframondi Vinicola del Sannio, Natadivina Falanghina del Sannio DOP 2018 - Benevento Terre d'Aglianico, Ebe Taburno Falanghina del Sannio DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Osvaldo Petrucciano, Il Bianco della Badessa Falanghina del Sannio DOP 2017 - Benevento Cantine Iannella Antonio, Taburno Falanghina del Sannio 2018 e Euforia Falanghina del Sannio Spumante Extra Dry DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Pietrefitte, Taburno Falanghina

del Sannio 2018 - Torrecuso Rossovermiglio dell'Az. Agricola Verlingieri Pierantonio, Frenesia Falanghina del Sannio DOP Spumante e Falanghina del Sannio DOP 2017 - Paduli Az. Agricola Grillio Mariamichela, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere Soc. Agricola Santimartini, Ciesco della Mirella Falanghina del Sannio DOP 2018 - Solopaca Az. Agr. Serra degli Ilici di Michele Sauchella, Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Vitulano Azienda Agricola Scompiglio, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere. LA PRIMA MEDAGLIA D'ORO La prima Medaglia d'Oro in assoluto è per un vino bianco: assegnata ad un'azienda portoghese, Apoio Produtores Vinho Verde con il vino Opção Azal 2018 DOC Vinhos Verdes, che ha ottenuto 91.20/100. Segue, con analogo punteggio, l'Azienda Terzoni Claudio Società Agricola S.S. La Conchiglia di Vernasca (Piacenza) con Sensazioni d'Inverno le Virtù del Poggio 2014 Passito DOC Colli Piacentini Malvasia di Candia. IL MIGLIOR VINO ROSSO Miglior vino rosso è un grande vitigno autoctono del sud, il Tintilia del Molise DOC 2015 Herero.16 della omonima azienda Herero di Campobasso, mentre il

miglior vino bianco italiano è il Nassa Doc Sicilia 2018 della Società Agricola Pacos Vini Cantina R a m a d d i n i d i Pachino (Siracusa). GLI SPUMANTI PIÙ IN ALTO Il miglior spumante bianco è il Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry "De Toni" 2018 Azienda Lorenzon di Ponte di Pieve (Treviso). Il miglior rosso con le bollicine è il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile DOP 2018 di Corte Manzini (Castelvetro di Modena, Modena). Il miglior rosé spumante viene dalla Germania e, in particolare, dall'Azienda St. Laurentius Sekt: è lo Spätburgunder Rosé Brut Cuvée Nadine 2016. IL ROSATO PIÙ AMATO Il miglior rosato fermo è il Rosé Valle d'Aosta 2018 dell'Azienda Agricola Le Grain di Claudio Berthod, con sede a Saint Pierre (Aosta). Il miglior vino di MondoMerlot è dell'**Agraria Riva** del Garda che ha presentato il Créa 2015 Trentino DOC (Gran Medaglia d'Oro). TANTI I VITIGNI AUTOCTONI I vitigni autoctoni più rappresentati: per i bianchi, glera, moscati, malvasie, albarola, cannellino, trebbiano, nosiola, greco, vermentino, minutolo, fiano, grillo, incrocio manzoni, falanghina; per i rossi, sangiovese, nebbiolo,

negramaro, primitivo, montepulciano, gaglioppo, aglianico, lambruschi, barbera, raboso, camaiola del Sannio beneventano, lagrein, cagnulari, merlot, pinot nero, sirah. Tra i rossi, dasegnare la grande novità della camaiola, vitigno del Sannio. CAMPANIA TRA LE REGIONI D'ORO Le Regioni d'oro sono Veneto, Abruzzo, Basilicata, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana. La regione italiana più rappresentata è il Veneto con 268 vini; segue la Campania con 131, sospinta da molti vini a base di f a l a n g h i n a , in considerazione della Città europea del Vino 2019 che è, appunto, rappresentata dai Comuni del distretto Sannio Falanghina. La Campania totalizza 30 Medaglie d'Oro, poco meno del 30% dei vini presentati. Un'ottima media. LA SORPRESA DELLA CAMAIOLA A proposito di Sannio, oltre ai tanti vini bianchi premiati, a base falanghina, insieme ai rossi a base di aglianico, va sottolineato il successo della camaiola, vitigno a bacca rossa autoctono, conosciuto come barbera del Sannio, che sta sempre più acquisendo importanza. Lo testimoniano le 2 Medaglie d'Oro assegnate alla camaiola 2017 dell'Azienda Agricola

Simone Giacomo e alla barbera del Sannio DOP 2017 dell'Azienda Agricola Castelle di Maria Pina Sagnella, entrambe di Castelvenero. I GRANDI VINI DELLE COOP Il nome "La Selezione del Sindaco" identifica un premio speciale, assegnato ai migliori vini delle aziende cooperative: la Cooperativa Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti) riceve il premio per il miglior vino da vitigno autoctono con il rosso "Panarda" 2014 Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC. La Cooperativa Agricola St. Isidro Pegões di Setúbal vince il premio per la coop che ha ottenuto il maggior numero di vini premiati e l'altra coop portoghese Adega de Palmela, con il Moscatel de Setúbal 10 Anos, vino liquoroso, il premio "La Selezione del Sindaco" al miglior vino in assoluto di azienda cooperativa. Il premio BioDi Vino, assegnato a cura dell'Associazione nazionale Città del Vino, ha conferito complessivamente 24 Medaglie d'Oro e 52 Medaglie d'Argento. Infine, il F o r u m Spumanti del Comune di Valdobbiadene premia il Migliore Spumante Metodo Classico, (Medaglia d'Oro 88.60) della Società Agricola Fratelli Biagi di Colonnella (Teramo), che ha presentato il "Martina

Biagi" 2014 Spumante Brut Metodo Classico IGT Abruzzo, ed il Miglior Spumante Metodo Martinotti (91/100), sempre Medaglia d'Oro, dell'Azienda Lorenzon s.r.l. di Ponte di Piave (Treviso), che ha presentato "De Toni" Prosecco Spumante Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Dry 2018.  
CONDIVIDI

## Benevento, premiazione concorso enologico internazionale Città del Vino

LINK: <https://www.expartibus.it/benevento-premiazione-concorso-enologico-internazionale-citta-del-vino/>



Benevento, premiazione concorso enologico internazionale Città del Vino Di Redazione - 23 Giugno 2019 80 Facebook Twitter Google+ Linkedin Per celebrare 'Sannio Falanghina', Capitale europea del Vino 2019, è stato istituito un premio speciale per le migliori Falanghine Riceviamo e pubblichiamo. La Città di Benevento ospita la premiazione della XVIII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, International Wine City Challenge 2019. Nel corso della cerimonia - in programma domani, lunedì 24 giugno alle ore 11:00, presso la Rocca dei Rettori, sede della Provincia di Benevento - sarà assegnato anche un premio speciale per le migliori Falanghine sannite, istituito per celebrare 'Sannio Falanghina', Capitale europea del Vino 2019. Il concorso enologico delle Città del Vino ha una caratteristica esclusiva: i premi sono destinati

all'azienda vitivinicola e al sindaco del relativo Comune, a confermare ancora una volta il forte legame che esiste tra vino e territorio. Il concorso itinerante, nato nel 2000, si propone di valorizzare ogni anno una diversa destinazione enoturistica. L'Associazione Città del Vino ha voluto premiare anche quei vini che si sono distinti nell'ambito dei riconoscimenti speciali: premio 'La Selezione del Sindaco' ai migliori vini delle aziende cooperative; premio 'Forum Spumanti' del Comune di Valdobbiadene ai migliori spumanti Metodo Classico e Metodo Martinotti; premio 'Mondo Merlot' del Comune di Aldeno (TN); premio 'Sannio Falanghina - Città europea del Vino 2019'. È siciliano il miglior vino del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, che si è svolto a Frascati dal 30 maggio al 2 giugno: lo Zghara Passito 2017 IGP Terre Siciliane

dell'Azienda Principe di Corleone di Monreale (PA), che ha ottenuto 94/100. Condivide il primato con un vino liquoroso portoghese: il Moscatel Roxo Superior 2010 di Casa Ermelinda Freitas di Setúbal, sempre con 94/100. Da record i numeri del concorso: 1.250 vini iscritti, provenienti da circa 500 aziende italiane e straniere. In questa edizione non sono state assegnate Medaglie d'Argento, a dimostrazione della qualità dei vini in concorso. Marsala è la città che ottiene più premi in assoluto: 11 medaglie, 10 oro, 1 gran oro. Alla premiazione, tra gli altri, parteciperanno anche il sindaco di Benevento, Clemente Mastella, il presidente della Provincia di Benevento, Antonio Di Maria, il presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino, Floriano Zambon, ed il presidente dell'Associazione Città del Bio, Antonio Ferrentino. Tra gli invitati, anche il Presidente della Regione

Campania, Vincenzo De Luca, i parlamentari ed i sindaci delle Città del Vino coinvolti nel progetto Sannio Falanghina. Premio Speciale 'Sannio Falanghina - Città Europea Del Vino 2019' Gran Medaglia d'Oro Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina, Passito di Falanghina 2014 Beneventano IGP - Castelvenere Medaglia d'Oro Azienda Il Poggio, Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina: Falanghina del Sannio 2018 e Kydonia 2016 Falanghina del Sannio DOP Vendemmia Tardiva - Castelvenere Rossovermiglio Az. Agr. Verlingieri P., Centogiorni 2017 Falanghina del Sannio Passito Dop - Paduli Fattoria Ciabrelli, Alexia 2017 Falanghina del Sannio DOP - Castelvenere La Guardiense, Senete 2018 Falanghina del Sannio Dop - Guardia Sanframondi Terre Stregate di Iacobucci Carlo, Svelato 2018 Falanghina del Sannio DOP - Guardia Sanframondi Masseria Vigne Vecchie, Secutor 2018 Falanghina del Sannio - Solopaca Azienda Agricola De Fortuna, 4 Moggi 2018 Falanghina del Sannio DOP - Frasso Telesino Az. Agr. Fontanavecchia di Libero Rillo, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Medaglia d'Argento Cantina di Solopaca Soc. Coop., Falanghina del Sannio VSQ

Brut 2018 - Solopaca Cantina del Taburno del C . A . P d i Benevento, Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Foglianise La Fortezza Soc. Agr., Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Torre del Pagus di Rapuano Giovanni, Macére 2018 Taburno Falanghina del Sannio DOP - Paupisi Azienda Agricola Meoli, Krai Falanghina del Sannio DOP 2018 - Dugenta Sebastianelli Silvio, Falanghina del Sannio 2018 - Guardia Sanframondi Cantine Fontana delle Selve, Falanghina del Sannio 2018 - Castelvenere Bicu de Fremundi di Colangelo Alfonso, Limata Falanghina del Sannio DOP 2018 - Guardia Sanframondi Vinicola del Sannio, Natadivina Falanghina del Sannio DOP 2018 - Benevento Terre d'Aglianico, Ebe Taburno Falanghina del Sannio DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Osvaldo Petrucciano, Il Bianco della Badessa Falanghina del Sannio DOP 2017 - Benevento Cantine Iannella Antonio, Taburno Falanghina del Sannio 2018 e Euforia Falanghina del Sannio Spumante Extra Dry DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Pietrefitte, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Rossovermiglio dell'Az. Agricola Verlingieri Pierantonio, Frenesià Falanghina del Sannio

DOP Spumante e Falanghina del Sannio DOP 2017 - Paduli Az. Agricola Grillo Mariamichela, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere Soc. Agricola Santimartini, Ciesco della Mirella Falanghina del Sannio DOP 2018 - Solopaca Az. Agr. Serra degli Ilici di Michele Sauchella, Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Vitulano Azienda Agricola Scompiglio, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere. La prima medaglia d'oro La prima Medaglia d'Oro in assoluto è per un vino bianco: assegnata ad un'azienda portoghese, Apoio Produtores Vinho Verde con il vino Opção Azal 2018 DOC Vinhos Verdes, che ha ottenuto 91.20/100. Segue, con analogo punteggio, l'Azienda Terzoni Claudio Società Agricola S.S. La Conchiglia di Vernasca (PC) con Sensazioni d'Inverno le Virtù del Poggio 2014 Passito DOC Colli Piacentini Malvasia di Candia. Il miglior vino rosso Miglior vino rosso è un grande vitigno autoctono del sud, il Tintilia del Molise DOC 2015 Herero. 16 della omonima azienda Herero di Campobasso, mentre il miglior vino bianco italiano è il Nassa Doc Sicilia 2018 della Società Agricola Pacos Vini Cantina Ramaddini di Pachino (SR). Gli spumanti più in alto Il

miglior spumante bianco è il Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry 'De Toni' 2018 Azienda Lorenzon di Ponte di Piave (TV). Il miglior rosso con le bollicine è il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile DOP 2018 di Corte Manzini, Castelvetro di Modena (MO). Il miglior rosé spumante viene dalla Germania e, in particolare, dall'Azienda St. Laurentius Sekt: è lo Spätburgunder Rosé Brut Cuvée Nadine 2016. Il rosato più amato Il miglior rosato fermo è il Rosé Valle d'Aosta 2018 dell'Azienda Agricola Le Grain di Claudio Berthod, con sede a Saint Pierre (Aosta). Il miglior vino di MondoMerlot è dell'**Agraria Riva** del Garda che ha presentato il Créa 2015 Trentino DOC, Gran Medaglia d'Oro. Tanti i vitigni autoctoni I vitigni autoctoni più rappresentati: per i bianchi, glera, moscati, malvasie, albarola, cannellino, trebbiano, nosiola, greco, vermentino, minutolo, fiano, grillo, incrocio manzoni, falanghina; per i rossi, sangiovese, nebbiolo, negramaro, primitivo, montepulciano, gaglioppo, aglianico, lambruschi, barbera, raboso, camaiola del Sannio beneventano, lagrein, cagnulari, merlot, pinot nero, sirah. Tra i rossi, da segnalare la grande novità della

camaiola, vitigno del Sannio. Le regioni d'oro Le Regioni d'oro sono Veneto, Abruzzo, Basilicata, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana. La regione italiana più rappresentata è il Veneto con 268 vini; segue la Campania con 131, sospinta da molti vini a base di falanghina, in considerazione della Città europea del Vino 2019 che è, appunto, rappresentata dai Comuni del distretto Sannio Falanghina. La Campania totalizza 30 Medaglie d'Oro, poco meno del 30% dei vini presentati. Un'ottima media. La sorpresa della Camaiola A proposito di Sannio, oltre ai tanti vini bianchi premiati, a base falanghina, insieme ai rossi a base di aglianico, va sottolineato il successo della camaiola, vitigno a b a c c a r o s s a autoctono, conosciuto come barbera del Sannio, che sta sempre più acquisendo i m p o r t a n z a . L o testimoniano le 2 Medaglie d'Oro assegnate alla camaiola 2017 dell'Azienda Agricola Simone Giacomo e alla barbera del Sannio DOP 2017 dell'Azienda Agricola Castelle di Maria Pina Sagnella, entrambe di Castelvenere. I grandi vini delle Coop Il nome 'La Selezione del Sindaco' identifica un premio speciale, assegnato ai migliori vini delle aziende

cooperative: la Cooperativa Frentana di Rocca San Giovanni (CH) riceve il premio per il miglior vino da vitigno autoctono con il rosso 'Panarda' 2014 Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC. La Cooperativa Agricola St. Isidro Pegões di Setúbal vince il premio per la coop che ha ottenuto il maggior numero di vini premiati e l'altra coop portoghese Adega de Palmela, con il Moscatel de Setúbal 10 Anos, vino liquoroso, il premio 'La Selezione del Sindaco' al miglior vino in assoluto di azienda cooperativa. Il premio BioDiVino, assegnato a cura dell'Associazione nazionale Città del Vino, ha conferito complessivamente 24 Medaglie d'Oro e 52 Medaglie d'Argento. Infine, il Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene premia il Migliore Spumante Metodo Classico, Medaglia d'Oro 88.60, della Società Agricola Fratelli Biagi di Colonnella (TE), che ha presentato il 'Martina Biagi' 2014 Spumante Brut Metodo Classico IGT Abruzzo, ed il Miglior Spumante Metodo Martinotti (91/100), sempre Medaglia d'Oro, dell'Azienda Lorenzon s.r.l. di Ponte di Piave (TV), che ha presentato 'De Toni' Prosecco Spumante Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2018.

## XVIII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, premiazione alla Rocca

LINK: <http://ilvaglio.it/appuntamenti/29962/xviii-concorso-enologico-internazionale-citta-del-vino-premiazione-alla-rocca.html>

XVIII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, premiazione alla Rocca 24 Giugno 2019 - Economia Lavoro - Gli appuntamenti - Comunicato stampa La Città di Benevento ospita la premiazione della XVIII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino (International Wine City Challenge 2019). Nel corso della cerimonia - in programma lunedì 24 giugno alle ore 11, presso la Rocca dei Rettori, sede della Provincia di Benevento - sarà assegnato anche un premio speciale per le migliori Falanghine sannite, istituito per celebrare "Sannio Falanghina", Capitale europea del Vino 2019. Il concorso enologico delle Città del Vino - ricorda la nota diffusa alla stampa - ha una caratteristica esclusiva: i premi sono destinati all'azienda vitivinicola e al sindaco del relativo Comune, a confermare ancora una volta il forte legame che esiste tra vino e territorio. Il concorso itinerante, nato nel 2000, si propone di valorizzare ogni anno una diversa destinazione enoturistica. L'Associazione Città del Vino ha voluto premiare anche quei vini

che si sono distinti nell'ambito dei riconoscimenti speciali: premio "La Selezione del Sindaco" ai migliori vini delle aziende cooperative; premio "Forum Spumanti" del Comune di Valdobbiadene ai migliori spumanti Metodo Classico e Metodo Martinotti; premio "Mondo Merlot" del Comune di Aldeno (Trento); premio "Sannio Falanghina - Città europea del Vino 2019". È siciliano il miglior vino del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, che si è svolto a Frascati dal 30 maggio al 2 giugno: lo Zhara Passito 2017 IGP Terre Siciliane dell'Azienda Principe di Corleone di Monreale (Palermo), che ha ottenuto 94/100. Condivide il primato con un vino liquoroso portoghese: il Moscatel Roxo Superior 2010 di Casa Ermelinda Freitas di Setúbal, sempre con 94/100. Da record i numeri del concorso: 1.250 vini iscritti, provenienti da circa 500 aziende italiane e straniere. In questa edizione non sono state assegnate Medaglie d'Argento, a dimostrazione della qualità dei vini in concorso. Marsala è la città che ottiene più

premi in assoluto: 11 medaglie (10 oro, 1 gran oro). Alla premiazione, tra gli altri, parteciperanno anche il sindaco di Benevento, Clemente Mastella, il presidente della Provincia di Benevento, Antonio Di Maria, il presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino, Floriano Zambon, ed il presidente dell'Associazione Città del Bio, Antonio Ferrentino. Tra gli invitati, anche il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, i parlamentari ed i sindaci delle Città del Vino coinvolti nel progetto Sannio Falanghina. \*\*\* PREMIO SPECIALE "SANNIO FALANGHINA - CITTÀ EUROPEA DEL VINO 2019" Gran Medaglia d'Oro Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina, Passito di Falanghina 2014 Beneventano IGP - Castelvenere Medaglia d'Oro Azienda Il Poggio, Falanghina del Sannio 2018 -Torrecuso Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina: Falanghina del Sannio 2018 e Kydonia 2016 Falanghina del Sannio DOP Vendemmia Tardiva- Castelvenere Rossovermiglio Az. Agr. Verlingieri P., Centogiorni

2017 Falanghina del Sannio Passito Dop - Paduli Fattoria Ciabrelli, Alexia 2017 Falanghina del Sannio DOP - Castelvenere La Guardiense, Senete 2018 Falanghina del Sannio Dop - Guardia Sanframondi Terre Stregate di Iacobucci Carlo, Svelato 2018 Falanghina del Sannio DOP - Guardia Sanframondi Masseria Vigne Vecchie, Secutor 2018 Falanghina del Sannio - Solopaca Azienda Agricola De Fortuna, 4 Moggi 2018 Falanghina del Sannio DOP - Frasso Telesino Az. Agr. Fontanavecchia di Libero Rillo, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Medaglia d'Argento Cantina di Solopaca Soc. Coop., Falanghina del Sannio VSQ Brut 2018 - Solopaca Cantina del Taburno del C . A . P d i Benevento, Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Foglianise La Fortezza Soc. Agr., Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Torre del Pagus di Rapuano Giovanni, Macére 2018 Taburno Falanghina del Sannio DOP - Paupisi Azienda Agricola Meoli, Krai Falanghina del Sannio DOP 2018 - Dugenta Sebastianelli Silvio, Falanghina del Sannio 2018 - Guardia Sanframondi Cantine Fontana delle Selve, Falanghina del Sannio 2018 - Castelvenere Bicu de Fremundi di Colangelo Alfonso, Limata

Falanghina del Sannio DOP 2018 - Guardia Sanframondi Vinicola del Sannio, Natadivina Falanghina del Sannio DOP 2018 - Benevento Terre d'Aglianico, Ebe Taburno Falanghina del Sannio DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Osvaldo Petrucciano, Il Bianco della Badessa Falanghina del Sannio DOP 2017 - Benevento Cantine Iannella Antonio, Taburno Falanghina del Sannio 2018 e Euforia Falanghina del Sannio Spumante Extra Dry DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Pietrefitte, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Rossovermiglio dell'Az. Agricola Verlingieri Pierantonio, Frenesia Falanghina del Sannio DOP Spumante e Falanghina del Sannio DOP 2017 - Paduli Az. Agricola Grillo Mariamichela, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere Soc. Agricola Santimartini, Ciesco della Mirella Falanghina del Sannio DOP 2018 - Solopaca Az. Agr. Serra degli Ilici di Michele Sauchella, Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Vitulano Azienda Agricola Scompiglio, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere. \* LA PRIMA MEDAGLIA D'ORO La prima Medaglia d'Oro in assoluto è per un vino bianco: assegnata ad un'azienda portoghese, Apoio Produtores Vinho Verde con

il vino Opção Azal 2018 DOC Vinhos Verdes, che ha ottenuto 91.20/100. Segue, con analogo punteggio, l'Azienda Terzoni Claudio Società Agricola S.S. La Conchiglia di Vernasca (Piacenza) con Sensazioni d'Inverno le Virtù del Poggio 2014 Passito DOC Colli Piacentini Malvasia di Candia. IL MIGLIOR VINO ROSSO Miglior vino rosso è un grande vitigno autoctono del sud, il Tintilia del Molise DOC 2015 Herero.16 della omonima azienda Herero di Campobasso, mentre il miglior vino bianco italiano è il Nassa Doc Sicilia 2018 della Società Agricola Pacos Vini Cantina Ramaddini di Pachino (Siracusa). GLI SPUMANTI PIÙ IN ALTO Il miglior spumante bianco è il Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry "De Toni" 2018 Azienda Lorenzon di Ponte di Piave (Treviso). Il miglior rosso con le bollicine è il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile DOP 2018 di Corte Manzini (Castelvetro di Modena, Modena). Il miglior rosé spumante viene dalla Germania e, in particolare, dall'Azienda St. Laurentius Sekt: è lo Spätburgunder Rosé Brut Cuvée Nadine 2016. IL ROSATO PIÙ AMATO Il miglior rosato fermo è il Rosé Valle d'Aosta 2018 dell'Azienda Agricola Le Grain di Claudio Berthod, con sede a Saint

Pierre (Aosta). Il miglior vino di MondoMerlot è dell'**Agraria Riva del Garda** che ha presentato il Créa 2015 Trentino DOC (Gran Medaglia d'Oro). TANTI I VITIGNI AUTOCTONI I vitigni autoctoni più rappresentati: per i bianchi, glera, moscati, malvasie, albarola, cannellino, trebbiano, nosiola, greco, vermentino, minutolo, fiano, grillo, incrocio manzoni, falanghina; per i rossi, sangiovese, nebbiolo, negramaro, primitivo, montepulciano, gaglioppo, aglianico, lambruschi, barbera, raboso, camaiola del Sannio beneventano, lagrein, cagnulari, merlot, pinot nero, sirah. Tra i rossi, da segnalare la grande novità della camaiola, vitigno del Sannio. LE REGIONI D'ORO Le Regioni d'oro sono Veneto, Abruzzo, Basilicata, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana. La regione italiana più rappresentata è il Veneto con 268 vini; segue la Campania con 131, sospinta da molti vini a base di falanghina, in considerazione della Città europea del Vino 2019 che è, appunto, rappresentata dai Comuni del distretto Sannio Falanghina. La Campania totalizza 30 Medaglie d'Oro, poco meno del 30% dei vini presentati. Un'ottima media. LA SORPRESA DELLA

CAMAIOLA A proposito di Sannio, oltre ai tanti vini bianchi premiati, a base falanghina, insieme ai rossi a base di aglianico, va sottolineato il successo della camaiola, vitigno a bacca rossa autoctono, conosciuto come barbera del Sannio, che sta sempre più acquisendo importanza. Lotestimoniano le 2 Medaglie d'Oro assegnate alla camaiola 2017 dell'Azienda Agricola Simone Giacomo e alla barbera del Sannio DOP 2017 dell'Azienda Agricola Castelle di Maria Pina Sagnella, entrambe di Castelvenere. I GRANDI VINI DELLE COOP Il nome "La Selezione del Sindaco" identifica un premio speciale, assegnato ai migliori vini delle aziende cooperative: la Cooperativa Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti) riceve il premio per il miglior vino da vitigno autoctono con il rosso "Panarda" 2014 Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC. La Cooperativa Agricola St. Isidro Pegões di Setúbal vince il premio per la coop che ha ottenuto il maggior numero di vini premiati e l'altra coop portoghese Adega de Palmela, con il Moscatel de Setúbal 10 Anos, vino liquoroso, il premio "La Selezione del Sindaco" al miglior vino in assoluto di azienda cooperativa. Il premio

BioDiVino, assegnato a cura dell'Associazione nazionale Città del Vino, ha conferito complessivamente 24 Medaglie d'Oro e 52 Medaglie d'Argento. Infine, il Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene premia il Migliore Spumante Metodo Classico, (Medaglia d'Oro 88.60) della Società Agricola Fratelli Biagi di Colonnella (Teramo), che ha presentato il "Martina Biagi" 2014 Spumante Brut Metodo Classico IGT Abruzzo, ed il Miglior Spumante Metodo Martinotti (91/100), sempre Medaglia d'Oro, dell'Azienda Lorenzon s.r.l. di Ponte di Piave (Treviso), che ha presentato "De Toni" Prosecco Spumante Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2018. I più letti del mese Gli ultimi pubblicati

## CITTÀ DEL VINO, ABRUZZO TRA LE REGIONI D'ORO AL 18 ESIMO CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE

LINK: <https://www.virtuquotidiane.it/cronaca/citta-del-vino-abruzzo-tra-le-regioni-doro-al-18-esimo-concorso-enologico-internazionale.html>



23 Giugno 2019 - 21:08  
BENEVENTO - La città di Benevento ospita la premiazione della XVIII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino (International Wine City Challenge 2019). Nel corso della cerimonia - in programma domani, lunedì 24 giugno alle ore 11, presso la Rocca dei Rettori, sede della Provincia di Benevento - sarà assegnato anche un premio speciale per le migliori Falanghine sannite, istituito per celebrare "Sannio Falanghina", Capitale europea del Vino 2019. Il concorso enologico delle Città del Vino ha una caratteristica esclusiva: i premi sono destinati all'azienda vitivinicola e al sindaco del relativo Comune, a confermare ancora una volta il forte legame che esiste tra vino e territorio. Il concorso itinerante, nato nel 2000, si propone di valorizzare ogni anno una diversa destinazione enoturistica. L'Associazione Città del

Vino ha voluto premiare anche quei vini che si sono distinti nell'ambito dei riconoscimenti speciali: premio "La Selezione del Sindaco" ai migliori vini delle aziende cooperative; premio "Forum Spumanti" del Comune di Valdobbiadene ai migliori spumanti Metodo Classico e Metodo Martinotti; premio "Mondo Merlot" del Comune di Aldeno (Trento); premio "Sannio Falanghina - Città europea del Vino 2019". È siciliano il miglior vino del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, che si è svolto a Frascati dal 30 maggio al 2 giugno: lo Zhara Passito 2017 IGP Terre Siciliane dell'Azienda Principe di Corleone di Monreale (Palermo), che ha ottenuto 94/100. Condivide il primato con un vino liquoroso portoghese: il Moscatel Roxo Superior 2010 di Casa Ermelinda Freitas di Setúbal, sempre con 94/100. Da record i numeri del concorso: 1.250 vini iscritti, provenienti da

circa 500 aziende italiane e straniere. In questa edizione non sono state assegnate Medaglie d'Argento, a dimostrazione della qualità dei vini in concorso. Marsala è la città che ottiene più premi in assoluto: 11 medaglie (10 oro, 1 gran oro). Alla premiazione, tra gli altri, parteciperanno anche il sindaco di Benevento, Clemente Mastella, il presidente della Provincia di Benevento, Antonio Di Maria, il presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino, Floriano Zambon, e il presidente dell'Associazione Città del Bio, Antonio Ferrentino. Tra gli invitati, anche il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, i parlamentari ed i sindaci delle Città del Vino coinvolti nel progetto Sannio Falanghina. PREMIO SPECIALE "SANNIO FALANGHINA - CITTÀ EUROPEA DEL VINO 2019" Gran Medaglia d'Oro Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina, Passito di

Falanghina 2014 Beneventano IGP - Castelvenere Medaglia d'Oro Azienda Il Poggio, Falanghina del Sannio 2018 -Torrecuso Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina:Falanghina del Sannio 2018 e Kydonia 2016 Falanghina del Sannio DOP Vendemmia Tardiva - Castelvenere Rossovermiglio Az. Agr. Verlingieri P., Centogiorni 2017 Falanghina del Sannio Passito Dop - Paduli Fattoria Ciabrelli, Alexia 2017 Falanghina delSannio DOP - Castelvenere La Guardiense, Senete 2018 Falanghina del Sannio Dop - Guardia Sanframondi Terre Stregate di Iacobucci Carlo, Svelato 2018 Falanghina del Sannio DOP - Guardia Sanframondi Masseria Vigne Vecchie, Secutor 2018 Falanghina del Sannio - Solopaca Azienda Agricola De Fortuna, 4 Moggi 2018 Falanghina del Sannio DOP - Frasso Telesino Az. Agr. Fontanavecchia di Libero Rillo, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Medaglia d'Argento Cantina di Solopaca Soc. Coop., Falanghina del Sannio VSQ Brut 2018 - Solopaca Cantina del Taburno del C . A . P d i Benevento,Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Foglianise La Fortezza Soc. Agr., Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Torre del Pagus di Rapuano

Giovanni, Macére 2018 Taburno Falanghina del Sannio DOP - Paupisi Azienda Agricola Meoli, Krai Falanghina del Sannio DOP 2018 - Dugenta Sebastianelli Silvio, Falanghina del Sannio 2018 -Guardia Sanframondi Cantine Fontana delle Selve, Falanghina del Sannio 2018 -Castelvenere Bicu de Fremundi di Colangelo Alfonso, Limata Falanghina del Sannio DOP 2018 - Guardia Sanframondi Vinicola del Sannio, Natadivina Falanghina del Sannio DOP 2018 - Benevento Terre d'Aglianico, Ebe Taburno Falanghina del Sannio DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Osvaldo Petrucciano, Il Bianco della Badessa Falanghina del Sannio DOP 2017 - Benevento Cantine Iannella Antonio, Taburno Falanghina del Sannio 2018 e Euforia Falanghina del Sannio Spumante Extra Dry DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Pietrefitte, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Rossovermiglio dell'Az. Agricola Verlingieri Pierantonio, Frenesià Falanghina del Sannio DOPSpumante e Falanghina del Sannio DOP 2017 - Paduli Az. Agricola Grillo Mariamichela, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere Soc. Agricola Santimartini, Ciesco della Mirella Falanghina del Sannio DOP 2018 -

Solopaca Az. Agr. Serra degli Ilici di Michele Sauchella,Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Vitulano Azienda Agricola Scompiglio,Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere. LA PRIMA MEDAGLIA D'ORO La prima Medaglia d'Oro in assoluto è per un vino bianco: assegnata ad un'azienda portoghese, Apoio Produtores Vinho Verde con il vino Opção Azal 2018 DOC Vinhos Verdes, che ha ottenuto 91.20/100. Segue, con analogo punteggio, l'Azienda Terzoni Claudio Società Agricola S.S. La Conchiglia di Vernasca (Piacenza) con Sensazioni d'Inverno le Virtù del Poggio 2014 Passito DOC Colli Piacentini Malvasia di Candia. IL MIGLIOR VINO ROSSO Miglior vino rosso è un grande vitigno autoctono del sud, il Tintilia del Molise DOC 2015 Herero.16 della omonima azienda Herero di Campobasso, mentre il miglior vino bianco italiano è il Nassa Doc Sicilia 2018 della Società Agricola Pacos Vini Cantina Ramaddini di Pachino (Siracusa). GLI SPUMANTI PIÙ IN ALTO Il miglior spumante bianco è il Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry "De Toni" 2018 Azienda Lorenzon di Ponte di Piave (Treviso). Il miglior rosso con le bollicine è ilLambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile DOP

2018 di Corte Manzini (Castelvetro di Modena, Modena). Il miglior rosé spumante viene dalla Germania e, in particolare, dall'Azienda St. Laurentius Sekt: è lo Spätburgunder Rosé Brut Cuvée Nadine 2016. IL ROSATO PIÙ AMATO Il miglior rosato fermo è il Rosé Valle d'Aosta 2018 dell'Azienda Agricola Le Grain di Claudio Berthod, con sede a Saint Pierre (Aosta). Il miglior vino di MondoMerlot è dell'**Agraria Riva** del Garda che ha presentato il Créa 2015 Trentino DOC (Gran Medaglia d'Oro). TANTI I VITIGNI AUTOCTONI I vitigni autoctoni più rappresentati: per i bianchi, glera, moscati, malvasie, albarola, cannellino, trebbiano, nosiola, greco, vermentino, minutolo, fiano, grillo, incrocio manzoni, falanghina; per i rossi, sangiovese, nebbiolo, negramaro, primitivo, montepulciano, gaglioppo, aglianico, lambruschi, barbera, raboso, camaiola del Sannio beneventano, lagrein, cagnulari, merlot, pinot nero, sirah. Tra i rossi, da segnalare la grandenovità della camaiola, vitigno del Sannio. LE REGIONI D'ORO Le Regioni d'oro sono Veneto, Abruzzo, Basilicata, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana. La regione italiana più rappresentata è

il Veneto con 268 vini; segue la Campania con 131, sospinta da molti vini a base di falanghina, in considerazione della Città europea del Vino 2019 che è, appunto, rappresentata dai Comuni del distretto Sannio Falanghina. La Campania totalizza 30 Medaglie d'Oro, poco meno del 30% dei vini presentati. Un'ottima media. LA SORPRESA DELLA CAMAIOLA A proposito di Sannio, oltre ai tanti vini bianchi premiati, a base falanghina, insieme ai rossi a base di aglianico, va sottolineato il successo della camaiola, vitigno a bacca rossa autoctono, conosciuto come barbera del Sannio, che sta sempre più acquisendo importanza. Lo testimoniano le 2 Medaglie d'Oro assegnate alla camaiola 2017 dell'Azienda Agricola Simone Giacomo e alla barbera del Sannio DOP 2017 dell'Azienda AgricolaCastelle di Maria Pina Sagnella, entrambe di Castelvenere. I GRANDI VINI DELLE COOP Il nome "La Selezione del Sindaco" indentifica un premio speciale, assegnato ai migliori vini delle aziende cooperative: la Cooperativa Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti) riceve il premio per il miglior vino da vitigno autoctono con il rosso "Panarda" 2014 Montepulciano d'Abruzzo

Riserva DOC. La Cooperativa Agricola St. Isidro Pegões di Setúbal vince il premio per la coop che ha ottenuto il maggior numero di vini premiati e l'altra coop portoghese Adegade Palmela, con il Moscatel de Setúbal 10 Anos, vino liquoroso, il premio "La Selezione del Sindaco" al miglior vino in assoluto di azienda cooperativa. Il premio BioDiVino, assegnato a cura dell'Associazione nazionale Città del Vino, ha conferito complessivamente 24 Medaglie d'Oro e 52 Medaglie d'Argento. Infine, il Forum Spumanti del Comune di Valdobbiadene premia il Migliore Spumante Metodo Classico, (Medaglia d'Oro 88.60) della Società AgricolaFratelli Biagi di Colonnella (Teramo), che ha presentato il "Martina Biagi" 2014 Spumante Brut Metodo Classico IGT Abruzzo, ed il Miglior Spumante Metodo Martinotti (91/100), sempre Medaglia d'Oro, dell'Azienda Lorenzon s.r.l. di Ponte di Piave (Treviso), che ha presentato "De Toni" Prosecco Spumante Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2018.

## Benevento. Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, lunedì la premiazione

LINK: <https://www.v-news.it/benevento-concorso-enologico-internazionale-citta-del-vino-lunedì-la-premiazione/>



Home > Comunicati Stampa > Benevento. Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, lunedì la premiazione Benevento. Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, lunedì la premiazione 0 Share: Domani la premiazione della XVIII Concorso Enologico Internazionale Città del V i n o (International Wine City Challenge 2019) Per celebrare "Sannio Falanghina", Capitale europea del Vino 2019, è stato istituito un premio speciale per le migliori Falanghine BENEVENTO. La Città di Benevento ospita la premiazione della XVIII Concorso Enologico Internazionale Città del V i n o (International Wine City Challenge 2019). Nel corso della cerimonia - in programma domani, lunedì 24 giugno alle ore 11, presso la Rocca dei Rettori, sede della Provincia di Benevento - sarà assegnato anche un

premio speciale per le migliori Falanghine sannite, istituito per celebrare "Sannio Falanghina", Capitale europea del Vino 2019. Il concorso enologico delle Città del Vino ha una caratteristica esclusiva: i premi sono destinati all'azienda vitivinicola e al sindaco del relativo Comune, a confermare ancora una volta il forte legame che esiste tra vino e territorio. Il concorso itinerante, nato nel 2000, si propone di valorizzare ogni anno una diversa destinazione enoturistica. L'Associazione Città del Vino ha voluto premiare anche quei vini che si sono distinti nell'ambito dei riconoscimenti speciali: premio "La Selezione del Sindaco" ai migliori vini delle aziende cooperative; premio "Forum Spumanti" del Comune di Valdobbiadene ai migliori spumanti Metodo Classico e Metodo Martinotti; premio "Mondo Merlot" del Comune

d i A l d e n o (Trento); premio "Sannio Falanghina - Città europea del Vino 2019". È siciliano il miglior vino del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, che si è svolto a Frascati dal 30 maggio al 2 giugno: lo Zhara Passito 2017 IGP Terre Siciliane dell'Azienda Principe di Corleone di Monreale (Palermo), che ha ottenuto 94/100. Condivide il primato con un vino liquoroso portoghese: il Moscatel Roxo Superior 2010 di Casa Ermelinda Freitas di Setúbal, sempre con 94/100. Da record i numeri del concorso: 1.250 vini iscritti, provenienti da circa 500 aziende italiane e straniere. In questa edizione non sono state assegnate Medaglie d'Argento, a dimostrazione della qualità dei vini in concorso. Marsala è la città che ottiene più premi in assoluto: 11 medaglie (10 oro, 1 gran oro). Alla premiazione, tra gli altri, parteciperanno anche il s i n d a c o d i

Benevento, Clemente Mastella, il presidente della Provincia di Benevento, Antonio Di Maria, il presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino, Floriano Zambon, ed il presidente dell'Associazione Città del Bio, Antonio Ferrentino. Tra gli invitati, anche il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, i parlamentari ed i sindaci delle Città del Vino coinvolti nel progetto Sannio Falanghina. Guardia Sanframondi PREMIO SPECIALE "SANNIO FALANGHINA - CITTÀ EUROPEA DEL VINO 2019" Gran Medaglia d'Oro Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina, Passito di Falanghina 2014 Beneventano IGP - Castelvenere Medaglia d'Oro Azienda Il Poggio, Falanghina del Sannio 2018 -Torrecuso Castelle Az. Agr. di Sagnella Maria Pina:Falanghina del Sannio 2018 e Kydonia 2016 Falanghina del Sannio DOP Vendemmia Tardiva - Castelvenere Rossovermiglio Az. Agr. Verlingieri P., Centogiorni 2017 Falanghina del Sannio Passito Dop - Paduli Fattoria Ciabrelli, Alexia 2017 Falanghina del Sannio DOP - Castelvenere La Guardiense, Senete 2018 Falanghina del Sannio Dop - Guardia Sanframondi Terre Stregate di Iacobucci

Carlo, Svelato 2018 Falanghina del Sannio DOP - Guardia Sanframondi Masseria Vigne Vecchie, Secutor 2018 Falanghina del Sannio - Solopaca Azienda Agricola De Fortuna, 4 Moggi 2018 Falanghina del Sannio DOP - Frasso Telesino Az. Agr. Fontanavecchia di Libero Rillo, Taburno Falanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Medaglia d'Argento Cantina di Solopaca Soc. Coop., Falanghina del Sannio VSQ Brut2018 - Solopaca Cantina del Taburno del C.A.P di Benevento,Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Foglianise La Fortezza Soc. Agr., Taburno Falanghina del Sannio 2018 -Torrecuso Torre del Pagus di Rapuano Giovanni, Macére 2018 Taburno Falanghina del Sannio DOP - Paupisi Azienda Agricola Meoli, Krai Falanghina del Sannio DOP 2018 - Dugenta Sebastianelli Silvio, Falanghina del Sannio 2018 -Guardia Sanframondi Cantine Fontana delle Selve, Falanghina del Sannio 2018 - Castelvenere Bicu de Fremundi di Colangelo Alfonso, Limata Falanghina del Sannio DOP 2018 - Guardia Sanframondi Vinicola del Sannio, Natadivina Falanghi

na del Sannio DOP 2018 - Benevento Terre d'Aglianico, Ebe Taburno Falanghina del Sannio DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Osvaldo Petrucciano, Il Bianco della Badessa Falanghina del Sannio DOP 2017 - Benevento Cantine Iannella Antonio, Taburno Falanghina del Sannio 2018 e Euforia Falanghina del Sannio Spumante Extra Dry DOP 2018 - Torrecuso Az. Agr. Pietrefitte, TaburnoFalanghina del Sannio 2018 - Torrecuso Rossovermiglio dell'Az. Agricola Verlingieri Pierantonio, Frenesia Falanghina del Sannio DOP Spumante e Falanghina del Sannio DOP 2017 - Paduli Az. Agricola Grillio Mariamichela, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere Soc. Agricola Santimartini, Ciesco della Mirella Falanghina del Sannio DOP 2018 - Solopaca Az. Agr. Serra degli Ilici di Michele Sauchella,Falanghina del Sannio 2018 Taburno - Vitulano Azienda Agricola Scompiglio, Falanghina del Sannio DOP 2017 - Castelvenere. LA PRIMA MEDAGLIA D'ORO La prima Medaglia d'Oro in assoluto è per un vino bianco: assegnata ad un'azienda portoghese, Apioi Produtores Vinho Verde con

il vino Opção Azal 2018 DOC Vinhos Verdes, che ha ottenuto 91.20/100. Segue, con analogo punteggio, l'Azienda Terzoni Claudio Società Agricola S.S. La Conchiglia di Vernasca (Piacenza) con Sensazioni d'Inverno le Virtù del Poggio 2014 Passito DOC Colli Piacentini Malvasia di Candia. IL MIGLIOR VINO ROSSO Miglior vinorosso è un grande vitigno autoctono del sud, il Tintilia del Molise DOC 2015 Herero.16 della omonima azienda Herero di Campobasso, mentre il miglior vino bianco italiano è il Nassa Doc Sicilia 2018 della Società Agricola Pacos Vini Cantina R a m a d d i n i d i Pachino (Siracusa). GLI SPUMANTI PIÙ IN ALTO Il miglior spumante bianco è il Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry "De Toni" 2018 Azienda Lorenzon di Ponte di Piave (Treviso). Il miglior rosso con le bollicine è il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile DOP 2 0 1 8 d i C o r t e Manzini (Castelvetro di Modena, Modena). Il miglior rosé spumante viene dalla Germania e, in particolare, dall'Azienda St. Laurentius Sekt: è lo Spätburgunder Rosé Brut Cuvée Nadine 2016. IL ROSATO PIÙ AMATO Il miglior rosato fermo è il Rosé Valle d'Aosta 2018 dell'Azienda Agricola Le Grain di Claudio

Berthod, con sede a Saint Pierre (Aosta). Il miglior vino di MondoMerlot è dell'**Agraria Riva del Garda** che ha presentato il Créa 2015 Trentino DOC (GranMedaglia d'Oro). TANTI I VITIGNI AUTOCTONI I vitigni autoctoni più rappresentati: per i bianchi, glera, moscati, malvasie, albarola, cannellino, trebbiano, nosiola, greco, vermentino, minutolo, fiano, grillo, incrocio manzoni, falanghina; per i rossi, sangiovese, nebbiolo, negramaro, primitivo, montepulciano, gaglioppo, aglianico, lambruschi, barbera, raboso, camaiola del Sannio beneventano, lagrein, cagnulari, merlot, pinot nero, sirah. Tra i rossi, da segnalare la grande novità della camaiola, vitigno del Sannio. LE REGIONI D'ORO Le Regioni d'oro sono Veneto, Abruzzo, Basilicata, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana. La regione italiana più rappresentata è il Veneto con 268 vini; segue la Campania con 131, sospinta da molti vini a base di falanghina, in considerazione della Città europea del Vino 2019 che è, appunto, rappresentata dai Comuni del distretto Sannio Falanghina. La Campania totalizza 30 Medaglie d'Oro, poco meno del 30% dei vinipresentati.

Un'ottima media. LA SORPRESA DELLA CAMAIOLA A proposito di Sannio, oltre ai tanti vini bianchi premiati, a base falanghina, insieme ai rossi a base di aglianico, va sottolineato il successo della camaiola, vitigno a bacca rossa autoctono, conosciuto come barbera del Sannio, che sta sempre più acquisendo importanza. Lo testimoniano le 2 Medaglie d'Oro assegnate alla camaiola 2017 dell'Azienda Agricola Simone Giacomo e alla barbera del Sannio DOP 2017 dell'Azienda Agricola Castelle di Maria Pina Sagnella, entrambe di Castelvenere. I GRANDI VINI DELLE COOP Il nome "La Selezione del Sindaco" indentifica un premio speciale, assegnato ai migliori vini delle aziende cooperative: la Cooperativa Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti) riceve il premio per il miglior vino da vitigno autoctono con il rosso "Panarda" 2014 Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC. La Cooperativa Agicola St. Isidro Pegões di Setúbal vince il premio per la coop che ha ottenuto il maggior numero di vinipremiati e l'altra coop portoghese Adega de Palmela, con il Moscatel de Setúbal 10 Anos, vino liquoroso, il premio "La Selezione del Sindaco" al miglior vino in

assoluto di azienda  
c o o p e r a t i v a .  
Il premio BioDiVino,  
assegnato a cura  
dell'Associazione nazionale  
Città del Vino, ha conferito  
complessivamente 24  
Medaglie d'Oro e 52  
Medaglie d'Argento. Infine,  
i l F o r u m  
Spumanti del Comune di  
Valdobbiadene premia  
il Migliore Spumante  
Metodo Classico, (Medaglia  
d'Oro 88.60) della Società  
Agricola Fratelli Biagi di  
Colonnella (Teramo), che  
ha presentato il "Martina  
Biagi" 2014 Spumante Brut  
Metodo Classico IGT  
Abruzzo, ed il Miglior  
Spumante Metodo  
Martinotti (91/100), sempre  
Medaglia d'Oro, dell'Azienda  
Lorenzon s.r.l. di Ponte di  
Piave (Treviso), che ha  
presentato "De Toni"  
Prosecco Spumante  
Conegliano Valdobbiadene  
DOCG Extra Dry 2018.  
Leggi anche:

## Strada Vino e Sapori - Trentino \* Müller Thurgau: « protagonista dentro e fuori la Valle di Cembra »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/strada-vino-e-sapori-trentino-muller-thurgau-protagonista-dentro-e-fuori-la-valle...>

(leggi le altre news di Opinione) 25 Giugno 2019 (LANCIO D'AGENZIA) STRADA VINO E SAPORI - TRENTINO \* MÜLLER T H U R G A U : « PROTAGONISTA DENTRO E FUORI LA VALLE DI CEMBRA » Più di 25 tra eventi, iniziative e proposte vacanza per celebrare il vitigno simbolo della Valle di Cembra in questa terra e in tutto il Trentino, dalla Valsugana all'Altopiano della Paganella, dal Lago di Garda alla Piana Rotaliana, dalla Vallagarina alla città di Trento. In programma degustazioni con i produttori, bicicletate tra i vigneti, aperitivi al tramonto e serate speciali. Müller protagonista dentro e fuori la Valle di Cembra. Anche quest'anno, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna la rassegna internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna, giunta alla sua XXXII edizione e in programma dal 4 al 7 luglio a Cembra Lisignago e nei comuni limitrofi, con A tutto Müller, una serie di iniziative orientate anch'esse a celebrare e valorizzare questo straordinario vitigno. Oltre 25 appuntamenti, che in tutto coinvolgono più di

una sessantina di realtà aderenti all'associazione, che dal 27 giugno al 7 luglio toccheranno appunto la Valle di Cembra ma non solo: degustazioni con i produttori, aperitivi al tramonto, serate speciali e proposte vacanza avranno infatti luogo anche sull'Altopiano della Paganella, nella zona del Garda trentino, in Piana Rotaliana, in Vallagarina, in Valsugana e nella città di Trento. L'obiettivo è proprio quello di far conoscere le particolarità di questo vitigno anche al di fuori del suo principale territorio di riferimento e stimolare i winelovers a partecipare alla rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna. Trento Immaneabile la Proposta Roccabruna Speciale Müller: nei weekend dal 27 al 29 giugno e dal 4 al 6 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, giovedì 27 giugno, ore 20.00, sisvolgerà I Müller Thurgau aspettando Cembra 2019, un momento di approfondimento a cura

di ONAV - sezione Trento, con degustazione di 10 etichette - tra cui quelle di Borgo dei Posseri, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cembra cantina di montagna, Fondazione Mach e Vivallis - provenienti da Trentino, Alto Adige e Oltralpe. Sempre a Trento, dal 27 al 29 giugno e dal 5 al 7 luglio, aprirà le proprie porte anche la nuova Cantina Resom per Aperimüller, in cui il proprio Müller Thurgau verrà servito con un tagliere di prodotti trentini tra salumi, formaggi e proposte vegetariane. Dal 27 al 30 giugno e dal 2 al 7 luglio, presso l'Antica Trattoria Due Mori di Trento è la volta di Müller a tavola, speciale proposta enogastronomica di tre portate in abbinamento ad un calice della Società Agricola Pelz, mentre venerdì 28 giugno, la Locanda delle Due Travi di Trento propone Zeveri alla scoperta del Müller Thurgau, aperitivo con Müller di Cavit, prodotti Cà dei Baghi, Caseificio degli Altopiani e del Vezzena e Salumeria Belli. Trento/Piana Rotaliana Il giorno successivo, sabato 29 giugno, e in replica sabato 6 luglio, a partire

dalle ore 14.00, ecco un'occasione per tutti gli appassionati di vino e due ruote con Pedalata Enogastronomica, escursione in e-bike con partenza da Trento, lungo la pista ciclabile dell'Adige, e arrivo a Faedo per una visita della cantina Pojer e Sandri con degustazione dei Müller Thurgau ivi prodotti. Il ritorno prevede invece la tappa finale presso l'enoteca La Dispensa delle Due Travi di Trento con un aperitivo a base di Müller Thurgau abbinato allo Speck dell'Imperatore di Macelleria Paolazzi di Altavalle e formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Folgaria. In tema di proposte enogastronomiche, invece, il Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele a/A, dal 27 giugno al 7 luglio, prevede I sapori del Müller, con speciali abbinamenti tra i propri piatti e i Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Cantina Endrizzi, di Cantina Rotaliana, di Cantine Mezzacorona e di Fondazione Mach. Valle di Cembra e Altopiano di Pinè Sabato 29 giugno, venerdì 5 e sabato 6 luglio, dalle 16.00 alle 17.00, a Faver di Altavalle, va in scena Gusto di Montagna - Speciale Müller, visita guidata alla Macelleria Paolazzi con

degustazione di salumi abbinati al Müller Thurgau di Azienda Agricola Donati Marco. Mercoledì 3 luglio, alle ore 19.00, presso Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago, le degustazioni di Müller Thurgau e prodotti gastronomici locali saranno accompagnate dalle allegre note dei Mind The Gap, per Musica sotto le stelle. Spostandosi a Giovo, presso il Ristorante Maso Franch, giovedì 4 luglio, è invece la volta di Aperitivando e non solo, con il Müller Thurgau di Villa Corniole proposto in compagnia di originali stuzzichini in un aperitivo in musica. Lo stesso vino sarà protagonista, dal 3 al 7 luglio, di Viaggio alla scoperta dei vini del territorio, inabbinamento ad uno speciale menù del ristorante. E ancora, a Cembra di Cembra Lisignago, venerdì 5 luglio, alle ore 15.30, è in programma Camminata nel vigneto, trekking alla scoperta di Vigne delle Forche, con degustazione di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna. Mentre domenica 7 luglio, alle ore 18.00, sulla terrazza panoramica del Green Grill - Info e sapori, un altro appuntamento musicale grazie alla presenza del duo acustico Malegria Primos Estilos che, attraverso i loro suoni folk s e n z a c o n f i n e ,

impresiosiranno le degustazioni di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Villa Corniole e Zanotelli per Aperigreen di Müller e Malegria. Dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè propone Müller & Zafferano di Montagna, speciale menù a base di questa particolare spezia, in abbinamento ad un calice di Müller Thurgau di Gaierhof o di Villa Corniole. Altopiano della Paganella Dal 27 giugno al 7 luglio, Le Chicche Bio Bistro di Andalo offre la possibilità di partecipare ad Aperitivo Trentino, in cui il Müller Thurgau della Cantina di Aldeno verrà abbinato a salumi, formaggi e conserve 100% trentine e biologiche. Negli stessi giorni, il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore, propone Müller a Spormaggiore, speciale menù con primo e secondo abbinati a due calici di Müller Thurgau di Fondazione Mach e semifreddo finale alla grappa della Distilleria Bertagnolli. E ancora, Müller da gustare presso il Ristorante Al Faggio di Andalo, con una speciale proposta enogastronomica in abbinamento al Müller Thurgau di Società Agricola Pelz. Sempre ad Andalo, ancora dal 27 giugno al 7 luglio, Il fresco Müller è

invece l'iniziativa del Bistrot Dolomieu, con la tipica schiaccia con impasto di mais Spin della Valsugana incontra il Müller Thurgau e la grappa di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri. Vallagarina Nello stesso periodo, dalle 15.00 alle 20.00, la Cantina Mori Colli Zugna a Mori presenta una speciale promozione di Müller Thurgau presso la propria enoteca per Müller Thurgau in enoteca. Inoltre, il 28 e 29 giugno e il 5 e 6 luglio, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 21.00, organizza Happy Müller, in cui il Müller Thurgau Bio e Gelso potranno essere degustati insieme a prodotti locali. Valle dei Laghi e Garda Trentino Dal 29 giugno al 7 luglio, il Ristorante Villetta Annessa di **Riva del Garda**, aspetta i propri ospiti per Profumi e sapori del Garda, con uno speciale secondo di pesce di lago realizzato e servito con Müller Thurgau di Pojer e Sandri e un dolce alla grappa di Müller Thurgau. Pesce di lago & Müller è invece la proposta del Ristorante Alfio di Dro, in collaborazione con l'Azienda Agricola Trocicoltura Armanini, che dal 27 giugno al 7 luglio alternerà diversi piatti a base di pesce d'acqua dolce consigliando l'abbinamento al Müller Thurgau di **Agraria Riva del Garda** e quello di Fondazione Mach. A Sarche

di Madruzzo l'appuntamento è invece venerdì 28 giugno presso l'Hosteria Toblino con Il Müller incontra, con la speciale accoppiata tra polpettine di trota con maionese di senape e fiori di erba cipollina e Müller Thurgau di Cantina Toblino. Valsugana E ancora, giovedì 27 giugno, martedì 2 luglio e giovedì 4 luglio, per tutto il giorno, il Crucolo di Scurelle propone Müller Thurgau in rifugio, una degustazione presso il Rifugio Crucolo, assaggiando salumi e formaggi abbinati al Müller Thurgau di Zanotelli e finale con assaggio del famoso Parampampoli. Müller protagonista anche del Rifugio Monte Lefre di Castel Ivano che, dal 27 giugno al 7 luglio, suggerirà l'abbinamento tra formaggio fritto con polenta e un calice di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna per Müller Thurgau sul Monte Lefre. Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dal 27 giugno al 7 luglio: Weekend tra Müller Thurgau e sapori locali, con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di "Atutto Müller" e del Müller Thurgau di Cavit, e Tra vette e vini, presso il Piccolo Dolomiti Hotel di Andalo, con pacchetto di due notti in mezza

pensione, benvenuto con aperitivo in cantina a base di Müller Thurgau di Fondazione E. Mach e cena con due diverse degustazioni in abbinamento allo stesso vino, godendo di tutti i servizi dell'hotel tra cui la "Golden Spa". La rassegna A tutto Müller, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

## Con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino undici giorni A tutto...

LINK: <https://www.bereilvino.it/2019/06/con-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-undici-giorni-a-tutto-muller/>



Con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino undici giorni A tutto Müller Di Fabio Italiano - 26 Giugno 2019 0 0 Share Facebook Twitter Pinterest Müller protagonista dentro e fuori la Valle di Cembra. Anche quest'anno, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna la rassegna internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna, giunta alla sua XXXII edizione e in programma dal 4 al 7 luglio a Cembra Lisignago e nei comuni limitrofi, con A tutto Müller, una serie di iniziative orientate anch'esse a celebrare e valorizzare questo straordinario vitigno. Oltre 25 appuntamenti, che in tutto coinvolgono più di una sessantina di realtà aderenti all'associazione, che dal 27 giugno al 7 luglio toccheranno appunto la Valle di Cembra ma non solo: degustazioni con i produttori, aperitivi al tramonto, serate speciali e proposte vacanza avranno infatti luogo anche

sull'Altopiano della Paganella, nella zona del Garda trentino, in Piana Rotaliana, in Vallagarina, in Valsugana e nella città di Trento. L'obiettivo è proprio quello di far conoscere le particolarità di questo vitigno anche al di fuori del suo principale territorio di riferimento e stimolare i winelovers a partecipare alla rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna. Trento Immane la Proposta Roccabruna Speciale Müller: nei weekend dal 27 al 29 giugno e dal 4 al 6 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, giovedì 27 giugno, ore 20.00, si svolgerà I Müller Thurgau aspettando Cembra 2019, un momento di approfondimento a cura di ONAV - sezione Trento, con degustazione di 10 etichette - tra cui quelle di

Borgo dei Posseri, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cembra cantina di montagna, Fondazione Mach e Vivallis - provenienti da Trentino, Alto Adige e Oltralpe. Sempre a Trento, dal 27 al 29 giugno e dal 5 al 7 luglio, aprirà le proprie porte anche la nuova Cantina Resom per Aperimüller, in cui il proprio Müller Thurgau verrà servito con un tagliere di prodotti trentini tra salumi, formaggi e proposte vegetariane. Dal 27 al 30 giugno e dal 2 al 7 luglio, presso l'Antica Trattoria Due Mori di Trento è la volta di Müller a tavola, speciale proposta enogastronomica di tre portate in abbinamento ad un calice della Società Agricola Pelz, mentre venerdì 28 giugno, la Locanda delle Due Travi di Trento propone Zeveri alla scoperta del Müller Thurgau, aperitivo con Müller di Cavit, prodotti Cà dei Baghi, Caseificio degli Altopiani e del Vezzena e Salumeria Belli.

Trento/Piana Rotaliana Il giorno successivo, sabato 29 giugno, e in replica sabato 6 luglio, a partire dalle ore 14.00, ecco un'occasione per tutti gli appassionati di vino e due ruote con Pedalata Enogastronomica, escursione in e-bike con partenza da Trento, lungo la pista ciclabile dell'Adige, e arrivo a Faedo per una visita della cantina Pojer e Sandri con degustazione dei Müller Thurgau ivi prodotti. Il ritorno prevede invece la tappa finale presso l'enoteca La Dispensa delle Due Travi di Trento con un aperitivo a base di Müller Thurgau abbinato allo Speck dell'Imperatore di Macelleria Paolazzi di Altavalle e formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Folgaria. In tema di proposte enogastronomiche, invece, il Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele a/A, dal 27 giugno al 7 luglio, prevede i sapori del Müller, con speciali abbinamenti tra i propri piatti e i Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Cantina Endrizzi, di Cantina Rotaliana, di Cantine Mezzacorona e di Fondazione Mach. Valle di Cembra e Altopiano di Pinè Sabato 29 giugno, venerdì 5 e sabato 6 luglio, dalle 16.00 alle 17.00, a Faver di Altavalle, va in scena Gusto

di Montagna - Speciale Müller, visita guidata alla Macelleria Paolazzi con degustazione di salumi abbinati al Müller Thurgau di Azienda Agricola Donati Marco. Mercoledì 3 luglio, alle ore 19.00, presso Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago, le degustazioni di Müller Thurgau e prodotti gastronomici locali saranno accompagnate dalle allegre note dei Mind The Gap, per Musica sotto le stelle. Spostandosi a Giovo, presso il Ristorante Maso Franch, giovedì 4 luglio, è invece la volta di Aperitivando e non solo, con il Müller Thurgau di Villa Corniole proposto in compagnia di originali stuzzichini in un aperitivo in musica. Lo stesso vino sarà protagonista, dal 3 al 7 luglio, di Viaggio alla scoperta dei vini del territorio, in abbinamento ad uno speciale menù del ristorante. E ancora, a Cembra di Cembra Lisignago, venerdì 5 luglio, alle ore 15.30, è in programma Camminata nel vigneto, trekking alla scoperta di Vigne delle Forche, con degustazione di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna. Mentre domenica 7 luglio, alle ore 18.00, sulla terrazza panoramica del Green Grill - Info e sapori, un altro appuntamento musicale grazie alla presenza del duo acustico

Malegria Primos Estilos che, attraverso i loro suoni folk senza confine, impreziosiranno le degustazioni di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Villa Corniole e Zanotelli per Aperigreen di Müller e Malegria. Dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè propone Müller & Zafferano di Montagna, speciale menù a base di questa particolare spezia, in abbinamento ad un calice di Müller Thurgau di Gaierhof o di Villa Corniole. Altopiano della Paganella Dal 27 giugno al 7 luglio, Le Chicche Bio Bistro di Andalo offre la possibilità di partecipare ad Aperitivo Trentino, in cui il Müller Thurgau della Cantina di Aldeno verrà abbinato a salumi, formaggi e conserve 100% trentine e biologiche. Negli stessi giorni, il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore, propone Müller a Spormaggiore, speciale menù con primo e secondo abbinati a due calici di Müller Thurgau di Fondazione Mach e semifreddo finale alla grappa della Distilleria Bertagnolli. E ancora, Müller da gustare presso il Ristorante Al Faggio di Andalo, con una speciale proposta enogastronomica in abbinamento al Müller Thurgau di Società Agricola

Pelz. Sempre ad Andalo, ancora dal 27 giugno al 7 luglio, Il fresco Müller è invece l'iniziativa del Bistrot Dolomieu, con la tipica schiaccia con impasto di mais Spin della Valsugana incontra il Müller Thurgau e la grappa di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri. Vallagarina Nello stesso periodo, dalle 15.00 alle 20.00, la Cantina Mori Colli Zugna a Mori presenta una speciale promozione di Müller Thurgau presso la propria enoteca per Müller Thurgau in enoteca. Inoltre, il 28 e 29 giugno e il 5 e 6 luglio, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 21.00, organizza Happy Müller, in cui il Müller Thurgau Bio e Gelso potranno essere degustati insieme a prodotti locali. Valle dei Laghi e Garda Trentino Dal 29 giugno al 7 luglio, il Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda, aspetta i propri ospiti per Profumi e sapori del Garda, con uno speciale secondo di pesce di lago realizzato e servito con Müller Thurgau di Pojer e Sandri e un dolce alla grappa di Müller Thurgau. Pesce di lago & Müller è invece la proposta del Ristorante Alfio di Dro, in collaborazione con l'Azienda Agricola Trocicoltura Armanini, che dal 27 giugno al 7 luglio alternerà diversi piatti a base di pesce d'acqua dolce consigliando l'abbinamento al Müller

Thurgau di Agraria Riva del Garda e quello di Fondazione Mach. A Sarche di Madruzzo l'appuntamento è invece venerdì 28 giugno presso l'Hosteria Toblino con Il Müller incontra, con la speciale accoppiata tra polpettine di trota con maionese di senape e fiori di erba cipollina e Müller Thurgau di Cantina Toblino. Valsugana E ancora, giovedì 27 giugno, martedì 2 luglio e giovedì 4 luglio, per tutto il giorno, il Crucolo di Scurelle propone Müller Thurgau in rifugio, una degustazione presso il Rifugio Crucolo, assaggiando salumi e formaggi abbinati Müller Thurgau di Zanotelli e finale con assaggio del famoso Parampampoli. Müller protagonista anche del Rifugio Monte Lefre di Castel Ivano che, dal 27 giugno al 7 luglio, suggerirà l'abbinamento tra formaggio fritto con polenta e un calice di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna per Müller Thurgau sul Monte Lefre. Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dal 27 giugno al 7 luglio: Weekend tra Müller Thurgau e sapori locali, con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di "A tutto Müller" e del Müller Thurgau di Cavì, e Tra vette e vini,

presso il Piccolo Dolomiti Hotel di Andalo, con pacchetto di due notti in mezza pensione, benvenuto con aperitivo in cantina a base di Müller Thurgau di Fondazione E. Mach e cena con due diverse degustazioni in abbinamento allo stesso vino, godendo di tutti i servizi dell'hotel tra cui la "Golden Spa". La rassegna A tutto Müller, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomueller](http://tastetrentino.it/atuttomueller)

## A tutto Müller

LINK: <https://corrieredelvino.it/news/eventi-news/a-tutto-muller/>



A tutto Müller Di redazione - 27 giugno 2019 Tweet su Twitter Müller protagonista dentro e fuori la Valle di Cembra. Anche quest'anno, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna la rassegna internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna, giunta alla sua XXXII edizione e in programma dal 4 al 7 luglio a Cembra Lisignago e nei comuni limitrofi, con A tutto Müller, una serie di iniziative orientate anch'esse a celebrare e valorizzare questo straordinario vitigno. Oltre 25 appuntamenti, che in tutto coinvolgono più di una sessantina di realtà aderenti all'associazione, che dal 27 giugno al 7 luglio toccheranno appunto la Valle di Cembra ma non solo: degustazioni con i produttori, aperitivi al tramonto, serate speciali e proposte vacanza avranno infatti luogo anche sull'Altopiano della Paganella, nella zona del Garda trentino, in Piana Rotaliana, in Vallagarina, in Valsugana e nella città di

Trento. L'obiettivo è proprio quello di far conoscere le particolarità di questo vitigno anche al di fuori del suo principale territorio di riferimento e stimolare i winelovers a partecipare alla rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna. Trento Immane la Proposta Roccabruna Speciale Müller: nei weekend dal 27 al 29 giugno e dal 4 al 6 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, giovedì 27 giugno, ore 20.00, si svolgerà I Müller Thurgau aspettando Cembra 2019, un momento di approfondimento a cura di ONAV - sezione Trento, con degustazione di 10 etichette - tra cui quelle di Borgo dei Posseri, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cembra cantina di montagna, Fondazione Mach e Vivallis - provenienti da Trentino, Alto Adige e

Oltralpe. Sempre a Trento, dal 27 al 29 giugno e dal 5 al 7 luglio, aprirà le proprie porte anche la nuova Cantina Resom per Aperimüller, in cui il proprio Müller Thurgau verrà servito con un tagliere di prodotti trentini tra salumi, formaggi e proposte vegetariane. Dal 27 al 30 giugno e dal 2 al 7 luglio, presso l'Antica Trattoria Due Mori di Trento è la volta di Müller a tavola, speciale proposta enogastronomica di tre portate in abbinamento ad un calice della Società Agricola Pelz, mentre venerdì 28 giugno, la Locanda delle Due Travi di Trento propone Zeveri...alla scoperta del Müller Thurgau, aperitivo con Müller di Cavit, prodotti Cà dei Baghi, Caseificio degli Altopiani e del Vezzena e Salumeria Belli. Trento/Piana Rotaliana Il giorno successivo, sabato 29 giugno, e in replica sabato 6 luglio, a partire dalle ore 14.00, ecco un'occasione per tutti gli appassionati di vino e due ruote con Pedalata

Enogastronomica, escursione in e-bike con partenza da Trento, lungo la pista ciclabile dell'Adige, e arrivo a Faedo per una visita della cantina Pojer e Sandri con degustazione dei Müller Thurgau ivi prodotti. Il ritorno prevede invece la tappa finale pressol'enoteca La Dispensa delle Due Travi di Trento con un aperitivo a base di Müller Thurgau abbinato allo Speck dell'Imperatore di Macelleria Paolazzi di Altavalle e formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Folgaria. In tema di proposte enogastronomiche, invece, il Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele a/A, dal 27 giugno al 7 luglio, prevede I sapori del Müller, con speciali abbinamenti tra i propri piatti e i Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Cantina Endrizzi, di Cantina Rotaliana, di Cantine Mezzacorona e di Fondazione Mach. Valle di Cembra e Altopiano di Pinè Sabato 29 giugno, venerdì 5 e sabato 6 luglio, dalle 16.00 alle 17.00, a Faver di Altavalle, va in scena Gusto di Montagna - Speciale Müller, visita guidata alla Macelleria Paolazzi con degustazione di salumi abbinati al Müller Thurgau di Azienda Agricola Donati Marco. Mercoledì 3 luglio, alle ore 19.00, presso

Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago, le degustazioni di Müller Thurgau e prodotti gastronomici locali saranno accompagnate dalle allegre note dei Mind The Gap, per Musica sotto le stelle. Spostandosi a Giovo, presso il Ristorante Maso Franch, giovedì 4 luglio, è invece la volta di Aperitivando...e non solo, con il Müller Thurgau di Villa Corniole proposto in compagnia di originali stuzzichini in un aperitivo in musica. Lo stesso vino sarà protagonista, dal 3 al 7 luglio, di Viaggio alla scoperta dei vini del territorio, in abbinamento ad uno speciale menù del ristorante. E ancora, a Cembra di Cembra Lisignago, venerdì 5 luglio, alle ore 15.30, è in programma Camminata nel vigneto, trekking alla scoperta di Vigne delle Forche, con degustazione di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna. Mentre domenica 7 luglio, alle ore 18.00, sulla terrazza panoramica del Green Grill - Info e sapori, un altro appuntamento musicale grazie alla presenza del duo acustico Malegria Primos Estilos che, attraverso i loro suonifolk senza confine, impreziosiranno le degustazioni di Müller Thurgau di Azienda Agricola

Pojer e Sandri, Villa Corniole e Zanotelli per Aperigreen di Müller e Malegria. Dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè propone Müller & Zafferano di Montagna, speciale menù a base di questa particolare spezia, in abbinamento ad un calice di Müller Thurgau di Gaierhof o di Villa Corniole. Altopiano della Paganella Dal 27 giugno al 7 luglio, Le Chicche Bio Bistro di Andalo offre la possibilità di partecipare ad Aperitivo Trentino, in cui il Müller Thurgau della Cantina di Aldeno verrà abbinato a salumi, formaggi e conserve 100% trentine e biologiche. Negli stessi giorni, il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore, propone Müller a Spormaggiore, speciale menù con primo e secondo abbinati a due calici di Müller Thurgau di Fondazione Mach e semifreddo finale alla grappa della Distilleria Bertagnolli. E ancora, Müller da gustare presso il Ristorante Al Faggio di Andalo, con una speciale proposta enogastronomica in abbinamento al Müller Thurgau di Società Agricola Pelz. Sempre ad Andalo, ancora dal 27 giugno al 7 luglio, Il fresco Müller è invece l'iniziativa del Bistrot Dolomieu, con la tipica schiaccia con impasto di

mais Spin della Valsugana incontra il Müller Thurgau e la grappa di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri. Vallagarina Nello stesso periodo, dalle 15.00 alle 20.00, la Cantina Mori Colli Zugna a Mori presenta una speciale promozione di Müller Thurgau presso la propria enoteca per Müller Thurgau in enoteca. Inoltre, il 28 e 29 giugno e il 5 e 6 luglio, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 21.00, organizza Happy Müller, in cui il Müller Thurgau Bio e Gelso potranno essere degustati insieme a prodotti locali. Valle dei Laghi e Garda Trentino Dal 29 giugno al 7 luglio, il Ristorante Villetta Annessa di **Riva del Garda**, aspetta i propri ospiti per Profumi e sapori del Garda, con uno speciale secondo di pesce di lagorealizzato e servito con Müller Thurgau di Pojer e Sandri e un dolce alla grappa di Müller Thurgau. Pesce di lago & Müller è invece la proposta del Ristorante Alfio di Dro, in collaborazione con l'Azienda Agricola Trocicoltura Armanini, che dal 27 giugno al 7 luglio alternerà diversi piatti a base di pesce d'acqua dolce consigliando l'abbinamento al Müller Thurgau di **Agraria Riva del Garda** e quello di Fondazione Mach. A Sarche di Madruzzo l'appuntamento è invece venerdì 28 giugno presso l'Hosteria Toblino

con Il Müller incontra..., con la speciale accoppiata tra polpettine di trota con maionese di senape e fiori di erba cipollina e Müller Thurgau di Cantina Toblino. Valsugana E ancora, giovedì 27 giugno, martedì 2 luglio e giovedì 4 luglio, per tutto il giorno, il Crucolo di Scurelle propone Müller Thurgau in rifugio, una degustazione presso il Rifugio Crucolo, assaggiando salumi e formaggi abbinati al Müller Thurgau di Zanotelli e finale con assaggio del famoso **P a r a m p a m p o l i**. Müllerprotagonista anche del Rifugio Monte Lefre di Castel Ivano che, dal 27 giugno al 7 luglio, suggerirà l'abbinamento tra formaggio fritto con polenta e un calice di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna per Müller Thurgau sul Monte Lefre. Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dal 27 giugno al 7 luglio: Weekend tra Müller Thurgau e sapori locali, con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di "A tutto Müller" e del Müller Thurgau di Cavit, e Tra vette e vini, presso il Piccolo Dolomiti Hotel di Andalo, con pacchetto di due notti in mezza pensione, benvenuto con aperitivo in cantina a base di Müller Thurgau di

Fondazione E. Mach e cena con due diverse degustazioni in abbinamento allo stesso vino, godendo di tutti i servizi dell'hotel tra cui la "Golden Spa". La rassegna A tutto Müller, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomueller](http://tastetrentino.it/atuttomueller) Per ricevere ulteriori informazioni, contattare: Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del **T r e n t i n o** [press@stradavinotrentino.com](mailto:press@stradavinotrentino.com)

## Con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino undici giorni A tutto Müller

LINK: <https://www.horecanews.it/con-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-undici-giorni-a-tutto-muller/>



Traduci l'articolo nella tua lingua Con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino undici giorni A tutto Müller Da 0 Müller protagonista dentro e fuori la Valle di Cembra. Anche quest'anno, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna la rassegna internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna, giunta alla sua XXXII edizione e in programma dal 4 al 7 luglio a Cembra Lisignago e nei comuni limitrofi, con A tutto Müller, una serie di iniziative orientate anch'esse a celebrare e valorizzare questo straordinario vitigno. Oltre 25 appuntamenti, che in tutto coinvolgono più di una sessantina di realtà aderenti all'associazione, che dal 27 giugno al 7 luglio toccheranno appunto la Valle di Cembra ma non solo: degustazioni con i produttori, aperitivi al tramonto, serate speciali e proposte vacanza avranno infatti luogo anche

sull'Altopiano della Paganella, nella zona del Garda trentino, in Piana Rotaliana, in Vallagarina, in Valsugana e nella città di Trento. L'obiettivo è proprio quello di far conoscere le particolarità di questo vitigno anche al di fuori del suo principale territorio di riferimento e stimolare i winelovers a partecipare alla rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna. Trento Immane la Proposta Roccabruna Speciale Müller: nei weekend dal 27 al 29 giugno e dal 4 al 6 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Sempre a Trento, dal 27 al 29 giugno e dal 5 al 7 luglio, aprirà le proprie porte anche la nuova Cantina Resom per Aperimüller, in cui il proprio Müller Thurgau verrà servito con un tagliere di prodotti trentini

tra salumi, formaggi e proposte vegetariane. Dal 27 al 30 giugno e dal 2 al 7 luglio, presso l'Antica Trattoria Due Mori di Trento la volta di Müller a tavola, speciale proposta enogastronomica di tre portate in abbinamento ad un calice della Società Agricola Pelz, mentre venerdì 28 giugno, la Locanda delle Due Travi di Trento propone Zeveri...alla scoperta del Müller Thurgau, aperitivo con Müller di Cavit, prodotti dei Baghi, Caseificio degli Altopiani e del Vezzena e Salumeria Belli. Trento/Piana Rotaliana Sabato 29 giugno, e in replica sabato 6 luglio, a partire dalle ore 14.00, ecco un'occasione per tutti gli appassionati di vino e due ruote con Pedalata Enogastronomica, escursione in e-bike con partenza da Trento, lungo la pista ciclabile dell'Adige, e arrivo a Faedo per una visita della cantina Pojer e Sandri con degustazione dei Müller Thurgau ivi

prodotti. Il ritorno prevede invece la tappa finale presso l'enoteca La Dispensa delle Due Travi di Trento con un aperitivo a base di MÃ¼ller Thurgau abbinato allo Speck dell'Imperatore di Macelleria Paolazzi di Altavalle e formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Folgaria. In tema di proposte enogastronomiche, invece, il Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele a/A, dal 27 giugno al 7 luglio, prevede I sapori del MÃ¼ller, con speciali abbinamenti tra i propri piatti e i MÃ¼ller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Cantina Endrizzi, di Cantina Rotaliana, di Cantine Mezzacorona e di Fondazione Mach. Valle di Cembra e Altopiano di PinÃ² Sabato 29 giugno, venerdÃ¬ 5 e sabato 6 luglio, dalle 16.00 alle 17.00, a Faver di Altavalle, va in scena Gusto di Montagna - Speciale MÃ¼ller, visita guidata alla Macelleria Paolazzi con degustazione di salumi abbinati al MÃ¼ller Thurgau di Azienda Agricola Donati Marco. MercoledÃ¬ 3 luglio, alle ore 19.00, presso Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago, le degustazioni di MÃ¼ller Thurgau e prodotti gastronomici locali saranno

accompagnate dalle allegre note dei Mind The Gap, per Musica sotto le stelle. Spostandosi a Giovo, presso il Ristorante Maso Franch, venerdÃ¬ 4 luglio, Ã² invece la volta di Aperitivando...e non solo, con il MÃ¼ller Thurgau di Villa Corniole proposto in compagnia di originali stuzzichini in un aperitivo in musica. Lo stesso vino sarÃ protagonista, dal 3 al 7 luglio, di Viaggio alla scoperta dei vini del territorio, in abbinamento ad uno speciale menÃ¹ del ristorante. E ancora, a Cembra di Cembra Lisignago, venerdÃ¬ 5 luglio, alle ore 15.30, Ã² in programma Camminata nel vigneto, trekking alla scoperta di Vigne delle Forche, con degustazione di MÃ¼ller Thurgau di Cembra cantina di montagna. Mentre domenica 7 luglio, alle ore 18.00, sulla terrazza panoramica del Green Grill - Info e sapori, un altro appuntamento musicale grazie alla presenza del duo acustico Malegria Primos Estilos che, attraverso i loro suoni folk senza confine, impreziosiranno le degustazioni di MÃ¼ller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Villa Corniole e Zanolli per Aperigreen di MÃ¼ller e Malegria. Dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio, la Locanda 2 Camini di

Baselga di PinÃ² propone MÃ¼ller & Zafferano di Montagna, speciale menÃ¹ a base di questa particolare spezia, in abbinamento ad un calice di MÃ¼ller Thurgau di Gaierhof o di Villa Corniole. Altopiano della Paganella Dal 27 giugno al 7 luglio, Le Chicche Bio Bistro di Andalo offre la possibilitÃ di partecipare ad Aperitivo Trentino, in cui il MÃ¼ller Thurgau della Cantina di Aldeno verrÃ abbinato a salumi, formaggi e conserve 100% trentine e biologiche. Negli stessi giorni, il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore, propone MÃ¼ller a Spormaggiore, speciale menÃ¹ con primo e secondo abbinati a due calici di MÃ¼ller Thurgau di Fondazione Mach e semifreddo finale alla grappa della Distilleria Bertagnolli. E ancora, MÃ¼ller da gustare presso il Ristorante Al Faggio di Andalo, con una speciale proposta enogastronomica in abbinamento al MÃ¼ller Thurgau di SocietÃ Agricola Pelz. Sempre ad Andalo, ancora dal 27 giugno al 7 luglio, Il fresco MÃ¼ller Ã² invece l'iniziativa del Bistrot Dolomieu, con la tipica schiaccia con impasto di mais Spin della Valsugana incontra il MÃ¼ller Thurgau e la grappa di MÃ¼ller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri. Vallagarina Nello stesso periodo, dalle

15.00 alle 20.00, la Cantina Mori Colli Zugna a Mori presenta una speciale promozione di MÃ¼ller Thurgau presso la propria enoteca per MÃ¼ller Thurgau in enoteca. Inoltre, il 28 e 29 giugno e il 5 e 6 luglio, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 21.00, organizza Happy MÃ¼ller, in cui il MÃ¼ller Thurgau Bio e Gelso potranno essere degustati insieme a prodotti locali. Valle dei Laghi e Garda Trentino Dal 29 giugno al 7 luglio, il Ristorante Villetta Annessa di **Riva** del Garda, aspetta i propri ospiti per Profumi e sapori del Garda, con uno speciale secondo di pesce di lago realizzato e servito con MÃ¼ller Thurgau di Pojer e Sandri e un dolce alla grappa di MÃ¼ller Thurgau. Pesce di lago & MÃ¼ller Ã" invece la proposta del Ristorante Alfio di Dro, in collaborazione con l'Azienda Agricola Trocicoltura Armanini, che dal 27 giugno al 7 luglio alternerÃ" diversi piatti a base di pesce d'acqua dolce consigliando l'abbinamento al MÃ¼ller Thurgau di **Agraria Riva** del Garda e quello di Fondazione Mach. A Sarche di Madruzzo l'appuntamento Ã" invece venerdÃ" 28 giugno presso l'Hosteria Toblino con Il MÃ¼ller incontra..., con la speciale accoppiata tra polpettine di trota con maionese di senape e fiori di erba

cipollina e MÃ¼ller Thurgau di Cantina Toblino. Valsugana E ancora martedÃ" 2 luglio e venerdÃ" 4 luglio, per tutto il giorno, il Crucolo di Scurelle propone MÃ¼ller Thurgau in rifugio, una degustazione presso il Rifugio Crucolo, assaggiando salumi e formaggi abbinati al MÃ¼ller Thurgau di Zanotelli e finale con assaggio del famoso Parampampoli. MÃ¼ller protagonista anche del Rifugio Monte Lefre di Castel Ivano che, dal 27 giugno al 7 luglio, suggerirÃ" l'abbinamento tra formaggio fritto con polenta e un calice di MÃ¼ller Thurgau di Cembra cantina di montagna per MÃ¼ller Thurgau sul Monte Lefre. Due, infine, le proposte vacanze della rassegna, disponibili dal 27 giugno al 7 luglio: Weekend tra MÃ¼ller Thurgau e sapori locali, con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di Ã" tutto MÃ¼llerÃ" e del MÃ¼ller Thurgau di Cavit, e Tra vette e vini, presso il Piccolo Dolomiti Hotel di Andalo, con pacchetto di due notti in mezza pensione, benvenuto con aperitivo in cantina a base di MÃ¼ller Thurgau di Fondazione E. Mach e cena con due diverse

degustazioni in abbinamento allo stesso vino, godendo di tutti i servizi dell'hotel tra cui la "Golden Spa". La rassegna A tutto MÃ¼ller, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed Ã" organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. Ancora nessun voto.