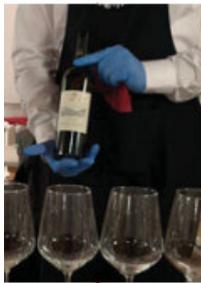


UOMINI&VIGNE

**CONCORSI**  
15 ori all'Italia  
per i Müller Thurgau



**C**on 60 vini in gara, di cui 51 italiani, sono state ben 18 le Medaglie d'Oro alla 17a edizione Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau che si è svolto in concomitanza con la 33a edizione della *Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna*, organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra. È il segno della qualità dei vini presentati: tutti i premiati hanno ottenuto un punteggio superiore agli 86,4 punti. Nel medagliere, 12 cantine trentine, tre altoatesine e tre tedesche. Dei 18 best, 12 sono etichette defannate 2019, 5 del 2018 e 1 del 2017. "Una eccezionalità che avevamo registrato solo

nel 2018 -è il commento di Renzo Folgheraiter, presidente del Comitato Mostra Valle di Cembra- che attesta gli elevati standard qualitativi dei vini in concorso. In realtà avrebbero meritato la medaglia molte più etichette, ma per regolamento il numero di premiati non può superare il 30% dei partecipanti". Dei 18 premiati con Medaglia d'Oro, 12 sono vini trentini, delle cantine Bellaveder, Cantina La Vis, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantine Monfort, Cantine Mezzacorona, Cantine Simoni, Cavit, Cembra Cantina di Montagna, Fondazione Mach, Villa Corniole). Ha stupito la longevità delle produzioni, ancora più evidente per via dello slittamento della degustazione dalla sua collocazione tradizionale a luglio a quella straordinaria di ottobre. "I punteggi ottenuti anche quest'anno da vini del 2018 e del 2017 sono una conferma dell'ottimo lavoro svolto dalle cantine nel corso degli anni, ma rappresentano al contempo un'interessante opportunità, visti i contraccolpi che ha subito il mercato per via della situazione sanitaria, perché dimostrano come i Müller Thurgau degli areali più vocati siano in grado di esprimere un elevato potenziale di affinamento- aggiunge Folgheraiter- Inoltre, il cambio necessario di formula, con le degustazioni a Palazzo Roccabruna di Trento, anziché a Cembra, si è rivelato una bella occasione per uscire fuori dai confini della valle e far conoscere al meglio il prodotto e quello che si nasconde dietro a esso, come l'impegno di 800 ore lavoro per ettaro nella Valle di Cembra, che è molto maggiore rispetto a quello di altre zone più meccanizzate".



**UMBERTO CESARI**

Cinque grappoli  
per Resultum 2013

**C**inque grappoli a Resultum 2013. *Bibenda 2021* assegna il massimo riconoscimento a uno dei fiori all'occhiello della Umberto Cesari, l'ambasciatrice del Sangiovese di Romagna nel mondo. Vino dalla grande longevità, è un Sangiovese in purezza fermentato in acciaio e affinato solo in bottiglia. Come suggerisce la radice latina (*resilire*), questo vino deve il suo nome alla capacità di adattarsi ai cambiamenti, anche climatici, per offrire un prodotto di grande carattere, strutturato, muscolare che è lo specchio del territorio. Resultum 2013 è un rosso succoso e godibile, con un intrigante aspetto olfattivo che racchiude un bouquet complesso di note floreali, fruttate e vegetali. Profumi di violetta, rosa, peonia, prugna e mora si sposano con aromi di tabacco, fieno e funghi, senza dimenticare il timo e la vaniglia. Dotato di una gradevole acidità, si caratterizza per i tannini poderosi e dalla consistenza setosa. Un vino essenziale, che non fa passaggio in legno, ma viene affinato esclusivamente in bottiglia per un anno per esaltarne ancora di più l'eleganza, l'armonia e la finezza. Pur avendo un residuo zuccherino molto basso resta morbido al palato.



**CHARITY**

DiVento Rinascita  
vino solidale

**D**iVento Rinascita è un Pinot nero Spumante Brut dell'Oltrepò Pavese metodo Martinotti. Il vino è prodotto dall'Associazione Donne della Vite mediante una gara di solidarietà tra fornitori i quali, grazie



alle loro donazioni di vino, materiali e impegno, permettono di ottenere un prodotto il cui ricavato è destinato alla Casa di Anita, il progetto di Amani onlus che in Kenya offre ospitalità e istruzione alle bambine di strada. DiVento Rinascita è stato realizzato con particolare riguardo alla sostenibilità, con vetro leggero, tappi in sughero naturale, capsule green in materiale Derma, packaging in carta riciclata. Le bottiglie da 0,75 litri sono cedute a bottiglia. Tutti i fondi raccolti, detratte le spese sostenute per la realizzazione del progetto, rendicontate in modo trasparente, saranno donati ad Amani onlus. Tutte le informazioni sulle modalità per donare e ricevere DiVento su [www.dannedellavite.com/divento2020](http://www.dannedellavite.com/divento2020).