

Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A.

Organo ufficiale dell'AMIRA
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 45 - Numero 2
Febbraio 2021

All'interno:

- Inchiesta AMIRA: "Cosa consigliereste al Governo per risolvere l'emergenza COVID-19?"
- Vogliamo dire che il sabrage è pura violenza sullo Champagne?
- I formaggi della Campania
- I vini nelle ex repubbliche sovietiche
- Americano, l'aperitivo dedicato a Primo Carnera

L'AMIRA alla rassegna internazionale vini Müller Thurgau

Gelateria Serafini, cantina Villa Corniole e Amira sezione del Trentino Alto Adige assieme al Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau a Cembra nell'ambito della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna.

La gelateria Serafini, l'Amira del Trentino Alto Adige e la cantina Villa Corniole di Lavis hanno ospitato i giornalisti convenuti alla rassegna 2020 del Müller Thurgau.

Visto la ristrettezza imposta per causa pandemia, quest'anno, a margine della rassegna è stato offerto agli ospiti un frugale aperitivo, composto da un piatto flambè, un freschissimo gelato alla mela preparato dalla gelateria Serafini, il tutto delicatamente annaffiato dal Müller Thurgau di Villa Corniole, vincitore della medaglia d'oro. I Maîtres trentini con il fiduciario Gianni Cassanelli, Nadia Bernard, Luciana Holler, Lorena Serafini e Sergio Tonidandel, nonostante le difficoltà imposte dalla pandemia, hanno preparato per gli ospiti un piatto flambè composto da gamberoni flambati alla vodka su crema di zucca aromatizzata al Müller Thurgau. Il vino in abbinamento è stato servito dalle sommelier di Villa Corniole Sara e Sabrina.

Ma scopriamo il vero protagonista dell'evento: il Müller

Thurgau della pluripremiata cantina Villa Corniole, azienda della famiglia Pellegrini, in Valle di Cembra, a pochi chilometri dal capoluogo di Trento.

Nei prodotti di Villa Corniole si riversa tutta la competenza di chi il vino lo conosce bene, il papà Onofrio, fondatore della cantina. È affiancato nella sua attività quotidiana dalla moglie Maddalena e dalle figlie Sabrina e Lidia.

Merito della grande capacità di saper tradurre in bottiglia le peculiarità del territorio dando così vita a prodotti raffinati e longevi. I vini di Villa Corniole esaltano infatti al meglio le ca-



Müller Thurgau pronto per essere servito



La Val di Cembra

Sezione Trentino Alto Adige



Da sinistra i Maître Nadia Bernard, Gianni Cassanelli e Luciana Holler

ratteristiche della viticoltura di montagna eroica, di cui la Valle di Cembra rappresenta uno degli esempi più evidenti, viste le audaci pendenze che impongono una gestione del vigneto spesso esclusivamente manuale e certamente non facile, che si concretizza in un rapporto di 900/1.000 ore di lavoro per ettaro.

Un territorio impregiato dall'intervento dell'uomo, che nel corso degli anni ha realizzato oltre 700 km di muretti a secco - patrimonio Unesco - tratteggiando così la valle di un'infinità di scalini che dal torrente Avisio, che la attraversa, risalgono in quota fino al limitare del bosco.

Il Müller Thurgau della linea monovarietale Pietramontis, pluripremiato in occasione delle varie edizioni del Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau che da 17 anni si svolge a Cembra nell'ambito della

rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna e per gli altri monovarietali e cuvée che fanno

parte della variegata gamma di prodotti, in grado di rappresentare in maniera importante la grande tradizione vitivinicola del Trentino, recentemente nominata "Regione Vitivinicola dell'Anno" dalla prestigiosa rivista statunitense Wine Enthusiast.

Villa Corniole è un'Azienda Agricola di Giovo (TN), conta vigneti in Valle di Cembra e Piana Rotaliana dai quali nascono ogni anno circa 75.000 bottiglie di vini fermi (tra cui Müller Thurgau, Gewürztraminer, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Grigio ramato, Teroldego, Lagrein e il recente Pinot Nero) e 10.000 di spumanti. Il fatturato è realizzato per il 65% in Italia e per il 35% all'estero, in costante crescita.

Gianni Cassanelli



Villa Corniole - da sinistra Sabrina - Maddalena- Lidia