

Müller-Thurgau



Origini

Questo vitigno deve il proprio nome a Hermann Müller, che lo selezionò nel 1882 all'Istituto di Geisenheim: Ma si dovette attendere il 1998 perché, grazie a un'analisi genetica, emergessero con certezza i "genitori" di questa varietà, ossia i vitigni Madeleine Royale e Riesling bianco. Dal 1930 si cominciò a coltivarla in impianti sperimentali in Germania, e nello stesso periodo (dal 1928 al 1932) sei aziende vinicole altoatesine maturarono le loro prime esperienze con questa varietà. Ma solo dopo la seconda guerra mondiale il vitigno cominciò a riscuotere più interesse, soprattutto in Germania. In quegli anni si cominciò a produrlo su vasta scala pure in Alto Adige, in particolare nella Val d'Isarco, dove dal 1950 se ne consiglia ufficialmente la coltivazione. Alcuni suoi sinonimi tedeschi come Riesling-Sylvaner o Rivaner, in Alto Adige non hanno mai preso piede.

Diffusione

Il Müller Thurgau non è riuscito ad affermarsi pienamente a livello mondiale. Attualmente la superficie coltivata nei vari continenti non supera i 22.200 ettari, con tendenza leggermente calante. In Germania, dopo che trent'anni fa la diffusione raggiunse il suo apice con quasi 25.000 ettari, oggi si è scesi a 11.700 ettari. Seguono l'Ungheria (1.700 ha), la Repubblica Ceca (1.500 ha) l'Austria (1.800 ha), e la Slovacchia (1.500 ha). In Italia lo si coltiva su un totale di 1.400 ettari, di cui ben 943 concentrati nella provincia di Trento. In Alto Adige la superficie coltivata è di 143 ettari, e da alcuni anni è in leggero calo. Dagli 8 ettari censiti intorno al 1960, fino a pochi anni fa si era arrivati a un massimo di 196 ettari. Fra le

varie zone di produzione, spicca la Val d'Isarco, dove si concentra 42 per cento della superficie totale, seguita da Cortaccia e Caldaro.

Vite

Il Müller Thurgau ha grappoli grandi e piuttosto spargoli, con acini di colorazione giallo-verde e buccia sottile. Maturando precocemente ed essendo sensibile al marciume, questo vitigno va coltivato in zone ventilate e a quote piuttosto elevate, fra i 550 e i 1.000 metri d'altitudine. In questi vini è preferibile non superare un tenore di zuccheri residui di 18 gradi Babo, poiché al di sopra di questo valore si riduce l'intensità degli aromi.

Vino

Il Müller Thurgau è un vino tipicamente beverino e fresco, leggero e con una lieve aromaticità, caratterizzato da note floreali (lillà e geranio), agrumi e talora anche ribes nero. A volte si avvertono pure delle note di noce moscata sullo sfondo. Sono vini da bere freschi e che non si prestano a lunghi invecchiamenti.