



Wine Guide

SÜDTIROLS
SÜDEN

Alles rund um den Wein
Scoprire il mondo del vino
All you need to know about wine



Publisher: Südtirols Süden

Design: Studio Puls

Graphic: effekt.it

Images: Südtirols Süden/Thomas Monsorno, Philipp Franceschini, Dietmar Mitterer Zublasing, Herb Media, Marion Lafogler, Camilla Pizzini; Alois Lageder; IDM Südtirol Alto Adige/Alex Moling, Manuel Ferrigatto, Marion Lafogler, Thomas Monsorno, Alex Filz, Benjamin Pfitscher, Florian Andergassen, Andreas Mierswa; Pexels

Print: Fotolito Varesco

Text: Südtirols Süden, Südtirol Wein

This catalog contains only members of the tourism association Südtirols Süden. It's prepared with care but its contents are not binding.

INHALTSÜBERSICHT ELENCO INDEX

4	Einführung Introduzione Introduction
8	Südtirol Alto Adige DOC
10	Weinerzeugung La produzione del vino Wine production
12	Autochthone & heimische Rebsorten Varietà di vitigni autoctoni & locali Autochthonous & local grape varieties
22	Pinot Noir
28	Sauvignon Blanc
34	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
40	Kellereien & Weingüter Cantine & Tenute Wineries
52	Weinerlebnisse Attrazioni enologiche Wine experiences
68	Themenwege Percorsi tematici Theme trails
74	Mehr zum Thema Wein Da non perdere More about wine



KLIMATISCHE VERHÄLTNISSE CONDIZIONI CLIMATICHE CLIMATIC CONDITIONS

DEU Die Weinbaukultur hat in Südtirol eine lange Tradition, da Südtirol ideale Voraussetzungen bietet: das mediterrane Klima des Südens und die Alpen als Kälteschutz im Norden.

ITA In Alto Adige la cultura viticola ha una lunga tradizione, in quanto l'Alto Adige offre delle condizioni ideali: il clima mediterraneo a sud e le alpi come protezione dal freddo a nord. Inoltre i terreni si riscaldano facilmente. Il sole ed il calore sono basilari per la vite.

ENG Viticulture has a long and proud tradition in South Tyrol. This is because this province offers ideal conditions for growing grapes: The Mediterranean climate of the south and the protective effect of the Alps to the north.

200 – 1.150 m

Höhe / Altitudine / Altitude

Vielfalt an Klimazonen

Molteplicità zone climatiche

A variety of climate zones

BÖDEN TERRENI SOILS

DEU Die Weinbaukultur in Südtirol führt mehr als 3.000 Jahre zurück. Bereits vor Christi Geburt betrieben die Räter Weinbau in Südtirol. Die Römer übernahmen von den Rättern die Lagerung und den Transport des Weines in Holzfässern. Mit der Entstehung der „Via Claudia Augusta“, die als erste Alpenverbindung galt, wurde neues Wissen in Sachen Weinbau nach Südtirol gebracht.

ITA La cultura viticola in Alto Adige risale a più di 3000 anni fa. Già prima della nascita di Cristo le popolazioni retiche praticavano la viti-coltura. I romani impararono dai reti la conservazione ed il trasporto del vino nelle botti in legno. Con la costruzione della “Via Claudia Augusta” che rappresenta il primo collegamento alpino, sono state importate in Alto Adige nuove conoscenze in merito alla viticoltura.

ENG Wine-growing has been conducted for more than 3,000 years in South

Unterland Bassa Atesina

Kalk-, Dolomiten- und Porphyrgestein, sandige, kiesige Schwemmböden (Alluvium) / Rocce calcaree, dolomitiche e porfiriche, suoli alluvionali ghiaiosi / Calcareous soils rich in Dolomite and Porphyry, gravelly alluvial soils

1.900 ha

Weinbaufläche im Unterland, 36% der Gesamtfläche / Superficie viticola nella Bassa Atesina, 36% della superficie totale / Acreage under cultivation in the Unterland district: 36% of the total surface area

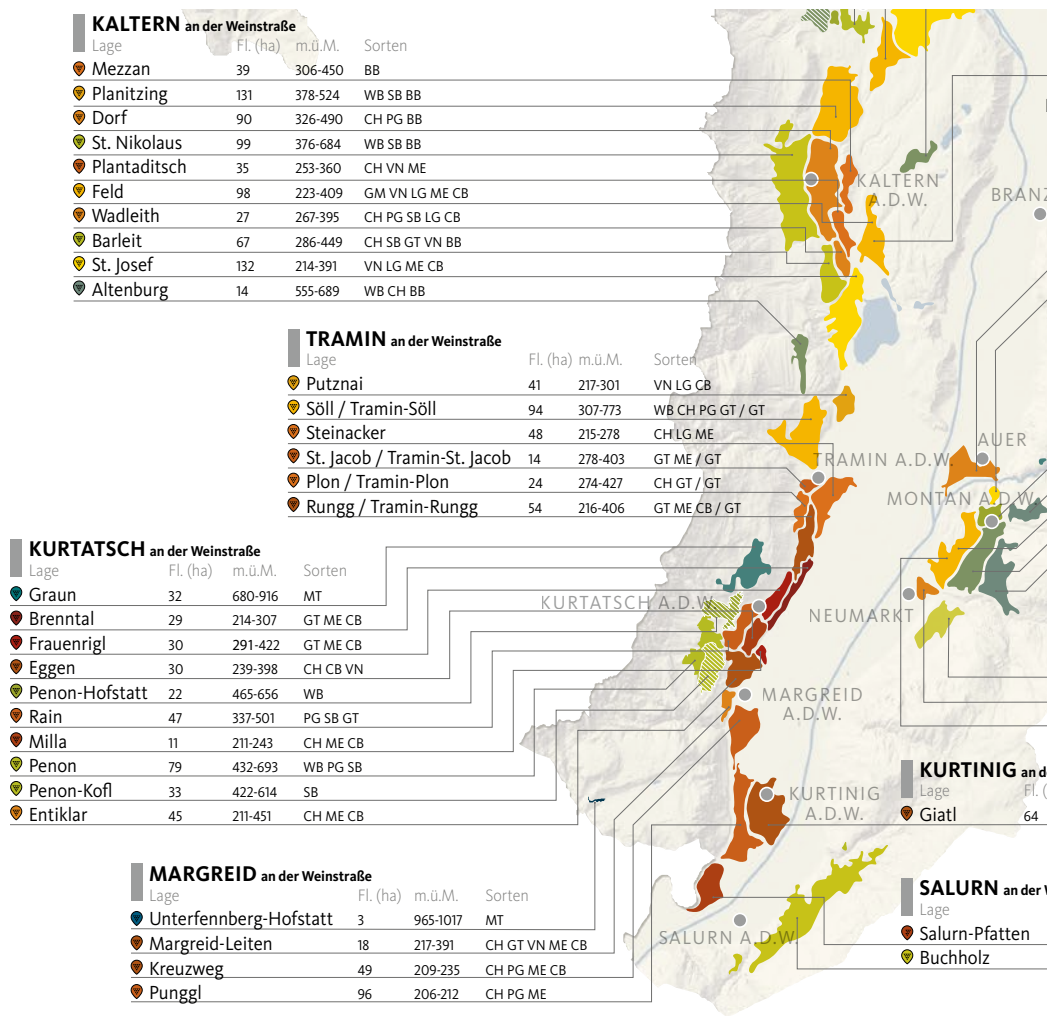
Der Sortenspiegel im Unterland zeigt eine klassische Mischung aus autochthonen Südtiroler Sorten (Vernatsch, Lagrein) und internationalen Sorten (Sauvignon Blanc, Pinot Blanc/Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Pinot Noir) – was die Vielfalt und Adaptionsfähigkeit der Region unterstreicht.

Tyrol. Before the birth of Christ, the Rhaeti engaged in viticulture here. The Romans adopted the Rhaeti methods of aging wine and transporting it in wooden barrels. With the construction of the “Via Claudia Augusta” – viewed as the first transportation route through the Alps – new wine-growing methods were brought to South Tyrol.



Südtirol Alto Adige DOC

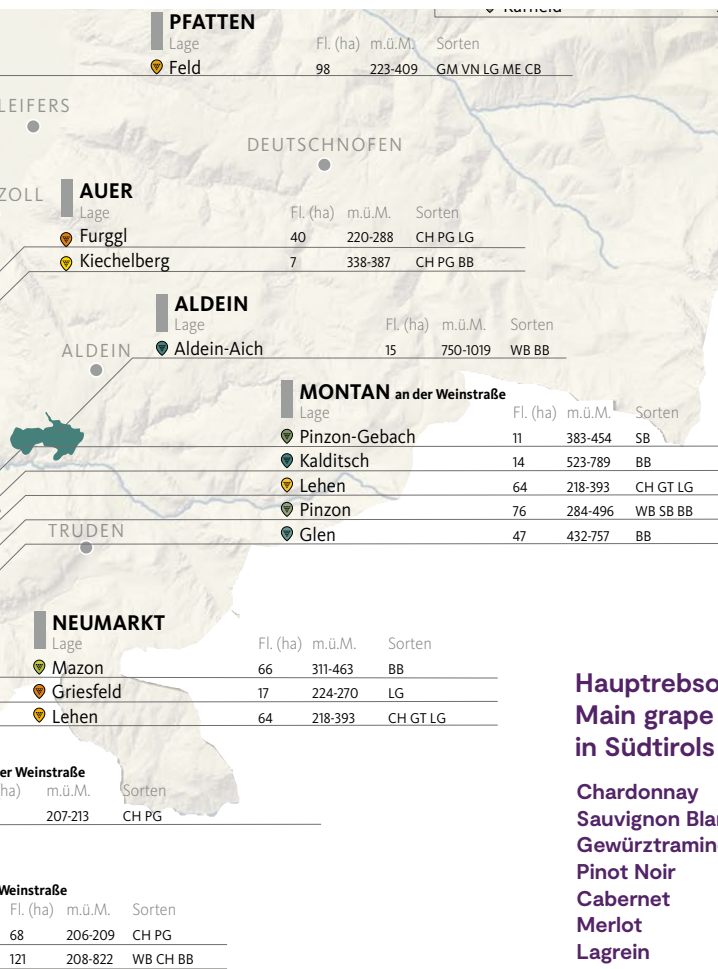
Offizielle Lagenkarte der ergänzenden geografischen Einheiten (UGA)
Mappa ufficiale delle unità geografiche aggiuntive (UGA)
Official map of the additional geographical units (UGA)



Die 86 Lagen im Anbaugebiet DOC-Südtirol ermöglichen eine noch präzisere Verortung eines Weines auf kleinsten Gebieten mit gleichem Mikroklima, Höhenlagen und Böden. Lagenweine aus Südtirol stehen für klare Qualitätsvorgaben, wie die einzigartige Sorten-Lagen-Kombination und Verringerung der Erntemenge.

Le 86 unità geografiche del territorio DOC Alto Adige consentono una localizzazione ancora più precisa dei vini in aree ristrette con microclimi, altitudini e suoli omogenei. I vini di singola zona dell'Alto Adige rappresentano criteri qualitativi chiari, come l'unicità dell'abbinamento vitigno-zona e la riduzione delle rese.

The 86 sites within the Alto Adige DOC area allow for an even more precise identification of a wine's origin in small zones sharing the same microclimate, altitude and soils. Single-site wines from South Tyrol stand for clear quality standards, such as unique grape-site combinations and reduced yields.



Hauptrebsorten / Vigne principali /
Main grape varieties
in Südtirols Süden

Chardonnay	CH
Sauvignon Blanc	SB
Gewürztraminer	GT
Pinot Noir	BB
Cabernet	CB
Merlot	ME
Lagrein	LG
Vernatsch	VN
Gewürztraminer	GT

WEINERZEUGUNG LA PRODUZIONE DEL VINO WINE PRODUCTION

DEU Die Weinlese, das „Wimmen“, fällt in Südtirol in die Wochen von Anfang September bis Mitte Oktober.

Je nachdem, ob es sich um Weiß-, Rosé – oder Rotweine handelt, sind der Gärvorgang sowie die Verarbeitung des frischen Mostes ganz unterschiedlich. Bei den Weiß- und Roséweinen wird der Traubensaft sofort abgepresst und von den Trestern (Schalen, Kernen, Stielen und Stängel) getrennt vergoren. Die Vergärung der Rotweine hingegen erfolgt auf den Trestern. Bei den meisten Weißweinen sowie beim Südtiroler Vernatsch sind die fruchtigen Aromen und die lebendige Frische wesentliche Merkmale. Diese gilt es beim Ausbau im Keller zu erhalten und zu fördern. Eine Lagerung in großen Holzfässern und Stahl tanks eignet sich dazu am besten. Für einen längeren Ausbau im großen Holzfass und in Barriques kommen einige Weißweine sowie die gehaltvollen Rotweine in Frage.

ITA In Alto Adige la vendemmia viene effettuata nelle settimane comprese tra l'inizio di settembre e la metà di ottobre. Quindi, a seconda che si tratti di vino bianco, rosso o rosé, vengono messi in atto differenti processi di fermentazione e di lavorazione del mosto fresco. Per ottenere vini bianchi o rosé le uve vengono spremute subito e il succo viene fatto fermentare separatamente dalle vinacce (bucce, semi, peduncoli e gambi). La fermentazione dei vini rossi avviene invece assieme alle vinacce. La durata del periodo di fermentazione è di norma compresa tra 5 e 14 giorni. La maggior parte dei vini bianchi così come la Schiava dell'Alto Adige hanno come principali caratteristiche un aroma fruttato e una vivace freschezza. Sono questi i tratti distintivi che si cerca di preservare e promuovere

re sia nella lavorazione in cantina che nella maturazione in grandi botti di legno o in cisterne d'acciaio. Per alcuni vini bianchi e per i vini rossi più corposi è indicata una maggiore permanenza in botti di legno o in barrique.

ENG In South Tyrol, wine harvesting (known locally as "Wimmen") takes place from early September to mid-October. Depending upon whether one is making white, rosé, or red wines, the fermentation process and treatment of the fresh "must" is quite different. In the case of white and rosé wines, the grape are immediately pressed and the juice fermented separately from the pomace (consisting of skins, seeds, stems, and stalks). However, with red wines, the juice is fermented together with the pomace. The fermentation time normally varies from 5 to 14 days. Most white wines and the South Tyrolean Vernatsch are characterized by fruity aromas and a lively freshness. The goal is to retain and promote these qualities during the maturation process. Aging in large wooden barrels and steel tanks is the most-suitable way to achieve this. Some white wines and full-bodied red wines should undergo lengthier maturation in large wooden barrels and barrique casks.



Wichtigste Rebsorten / Varietà di viti più importanti/ Most important grape varieties:

Unterland Bassa Atesina

33 % ROTWEIN / VINO ROSSO / RED WINE

Pinot Noir, Lagrein,
Vernatsch/Schiava, Merlot,
Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon

67 % WEISSWEIN / VINO BIANCO / WHITE WINE

Pinot Grigio, Chardonnay,
Gewürztraminer, Sauvignon,
Weißburgunder / Pinot Bianco



Autochthone
& heimische
Rebsorten

Varietà
di vitigni autoctoni
& locali

Autochthonous
& local grape
varieties

DEU Als autochthone Rebsorten werden jene bezeichnet, die in der Region ihren Ursprung haben. An der Südtiroler Weinstraße gedeihen zwei autochthone Rebsorten: Vernatsch und Lagrein. Der Gewürztraminer ist hier heimisch.

ITA Come varietà autoctone vengono indicate quelle viti che hanno la loro origine nella regione. Sulla Strada del Vino prosperano 2 varietà di viti autoctone: Schiava e Lagrein. Il Südtiroler Gewürztraminer invece fa parte della categoria vitigni “locali”.

ENG The term “autochthonous” refers to those varieties of grape which originated in this area. Two autochthonous varieties thrive along the South Tyrolean Wine Road: the Vernatsch and the Lagrein. The Gewurztraminer is at home here.

Lagrein



DEU Nach fast vollständigem Verschwinden in den 1970er-Jahren gewinnt der Lagrein wieder an Bedeutung. Der autochthone Wein aus Bozen überzeugt mit samtiger Fülle, weicher Säure sowie würzig-fruchtigen Noten von Beeren, Kirschen und Veilchen. Als Rosé ist er als Lagrein Kretzer bekannt.

ITA Dopo essere quasi scomparso alla fine degli anni Settanta, il Lagrein ha riconquistato crescente attenzione. Questo vino autoctono di Bolzano si distingue per la sua struttura velutata, l'acidità morbida e i profumi speziati e fruttati di frutti di bosco, ciliegie e violette. In versione rosata è noto come Lagrein Kretzer.

ENG After nearly disappearing in the late 1970s, Lagrein has regained growing recognition. This indigenous wine from Bolzano is characterized by its velvety body, soft acidity, and spicy-fruity notes of berries, cherries, and violets. In its rosé style, it is known as Lagrein Kretzer.

Geschichte / Storia / History

DEU Der Lagrein ist die älteste belegte Rebsorte Südtirols und seit 1318 erwähnt. Ursprünglich gab es einen weißen und einen roten Lagrein, doch setzte sich ab dem 17. Jahrhundert der rote durch. Dank Robustheit, hoher Erträge und wirtschaftlicher Bedeutung ist er bis heute fest im Südtiroler Weinbau verankert.

ITA Il Lagrein è il vitigno storicamente documentato più antico dell'Alto Adige, menzionato dal 1318. In origine esistevano un Lagrein bianco e uno rosso, ma a partire dal XVII secolo si è affermato quello rosso. Grazie alla sua robustezza, all'elevata produttività e all'importanza economica, è tuttora saldamente radicato nella viticoltura altoatesina.

ENG Lagrein is the oldest historically documented grape variety in South Tyrol, mentioned since 1318. Originally, both a white and a red Lagrein existed, but from the 17th century onward the red type prevailed. Owing to its robustness, high yields, and economic importance, it remains firmly established in South Tyrolean viticulture.

Anbaugebiet Zona di produzione Areas of cultivation

DEU Der Lagrein wird überwiegend in Südtirol angebaut, wo rund 537 Hektar bestockt sind. Weitere nen-

nenswerte Flächen finden sich nur im benachbarten Trentino. Das Hauptanbaugebiet liegt rund um Bozen, gefolgt von Kaltern, Tramin, Eppan und Auer.

ITA Il Lagrein è coltivato prevalentemente in Alto Adige, dove sono impiantati circa 537 ettari. Altre superfici di rilievo si trovano solo nel vicino Trentino. La principale area di produzione è attorno a Bolzano, seguita da Caldaro, Termeno, Appiano e Ora.

ENG Lagrein is grown predominantly in South Tyrol, where around 537 hectares are under vine. Other significant plantings are found only in the neighboring Trentino. The main growing area is around Bolzano, followed by Kaltern, Tramin, Eppan, and Auer.

Bevorzugter Standort Ubicazione ideale Preferred location

DEU Bevorzugt werden schottrige Tallagen wie der Bozner Talkessel, in denen die Böden lange warm bleiben und weiche, elegante Weine entstehen. In Hanglagen ist der Anbau nur bis etwa 300 Meter Seehöhe möglich.

ITA Sono preferite le zone di fondovalle ghiaiose, come la conca di Bolzano, dove i suoli restano a lungo caldi e danno origine a vini morbidi ed eleganti. In collina la coltivazione è possibile solo fino a circa 300 metri di altitudine.

ENG Gravelly valley-floor sites such

as the Bolzano basin are preferred, where soils retain warmth and produce soft, elegant wines. On hillside sites, cultivation is only possible up to around 300 meters above sea level.

Südtirol DOC / UGA

Auer / Ora

Furggl | 40 ha | 220-288 m

Montan / Montagna

Lehen | 64 ha | 218-393 m

Neumarkt / Egna

Griesfeld | 17 ha | 224-270 m

Lehen | 64 ha | 218-393 m



537 ha

Gesamtanbaufläche
in Südtirol / Superficie
complessiva in Alto
Adige / Total area under
cultivation in South Tyrol

Charakter Carattere Character

DEU Der Lagrein bringt tiefdunkle, granatrote Weine mit lebendiger Säure und ausgeprägtem Tanningerüst hervor; junge Weine zeigen oft violette Ränder. Aromatisch dominieren Kirschen, Veilchen, Brombeeren und Bitterschokolade, bei Barriqueausbau auch Noten von Dörrobst. Zur Harmonisierung des Abgangs werden gezielte Kellertechniken eingesetzt, für hohe Qualität ist der Ausbau im Holz entscheidend.

ITA Il Lagrein dà origine a vini di colore granato intenso, con acidità vivace e una struttura tannica marcata; da giovani mostrano spesso riflessi violacei. Al naso dominano ciliegie, violette, more e cioccolato fondente, mentre l'affinamento in barrique apporta note di frutta secca. Per equilibrare il finale vengono adottate specifiche tecniche di cantina; per vini di alta qualità l'affinamento in legno è determinante.

ENG Lagrein produces deeply colored, garnet-red wines with lively acidity and a pronounced tannin structure; when young, they often display violet hues. Aromas are dominated by cherries, violets, blackberries, and dark chocolate, with dried fruit notes emerging from barrique ageing. Targeted cellar techniques help refine the finish, while maturation in wood is essential for high-quality wines.

16–18°C

Serviertemperatur
Temperatura di servizio
Serving temperature

Empfehlung Consiglio Recommended

DEU Wild, Rind, Hartkäse

ITA selvaggina, manzo, formaggi stagionati

ENG game, beef, aged cheeses

Vernatsch Schiava



DEU Der Vernatsch zählt zu den ältesten Rebsorten Südtirols und wurde bereits 1370 erwähnt. Über Jahrhunderte war er als typischer Alltagswein weit verbreitet und dominierte in den 1950er–70er Jahren mit über 70 % des Rotweinertrags. Heute macht er nur noch 8–10 % der Anbaufläche aus. Viele weniger geeignete Lagen wichen anderen Sorten; erhalten blieb der Vernatsch vor allem in warmen, gut belüfteten Süd- und Südwesthängen, wo er seine elegante Stilis- tik zeigt. Empfohlen wird er generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südti- roler Hausmannskost, Kalbfleisch.

ITA La Schiava è tra i vitigni più antichi dell'Alto Adige e viene menzio- nato già nel 1370. Per secoli fu un ti- pico vino quotidiano, ampiamente diffuso, e tra gli anni '50 e '70 rappre- sentò oltre il 70% della produzione di vino rosso. Oggi copre solo più l'8– 10% della superficie vitata. Molti vi- gneti meno adatti sono stati sostituiti,

mentre la Schiava è rimasta soprat- tutto sui pendii caldi e ben ventilati espo- sti a sud e sud-ovest, dove esprime al meglio la sua elegante finezza. È con- sigliato con antipasti, in particolare speck, salumi, formaggi, piatti tradizio- nali altoatesini e vitello.

ENG Vernatsch is one of South Ty- rol's oldest grape varieties and was first mentioned in 1370. For centu- ries it was a typical everyday wine and, in the 1950s–70s, accounted for more than 70% of red-wine produc- tion. Today it covers only 8–10% of the vineyard area. Many less suitable sites have been replaced by other va- rieties; Vernatsch now thrives main- ly on warm, well-ventilated south and southwest-facing slopes, where it re- veals its elegant style. It pairs well with all starters, especially speck, cured meats, cheese, traditional South Tyro- lean dishes, and veal.

Südtirol DOC / UGA

Kurtatsch / Cortaccia

Eggen | 30 ha | 239–398 m

Margreid / Magrè

Margreid-Leiten | 18 ha | 217–391 m



467 ha

Gesamtanbaufläche
in Südtirol / Superficie
complessiva in Alto
Adige / Total area under
cultivation in South Tyrol

Gewürztraminer

DEU Die wichtigsten Gewürztraminer-Anbaugebiete im Unterland befinden sich in Kurtatsch und Tramin. Der Name „Gewürztraminer“ leitet sich vom Ort Tramin ab und verweist auf die besonders würzige Aromatik dieser Sorte. In warmen Hanglagen bis 600 m und auf kalkhaltigen, mittelschweren Lehmböden gedeiht er besonders gut. Der stroh- bis goldgelbe Wein ist aromatisch und körperreich, mit würzigen Noten sowie Aromen von Nelken, Rosen und Litschis. Er passt zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, orientalischen Gerichten und eignet sich ebenso als Aperitif- oder Dessertwein.

ITA Le principali zone di coltivazione del Gewürztraminer nel Bassa Atesina si trovano a Cortaccia e Termeno. Il nome “Gewürztraminer” deriva dal paese di Termeno e richiama l’aromaticità particolarmente speziata di questo vitigno. Cresce al meglio su pendii caldi fino a 600 m di altitudine e su terreni calcarei di medio impasto. Il vino, di colore giallo paglierino fino al dorato, è aromatico e strutturato, con note speziate e sentori di chiodi di garofano, rosa e litchi. Si abbina ad antipasti di pesce, pâté, foie gras, crostacei e molluschi, piatti orientali ed è adatto anche come aperitivo o vino da dessert.

ENG The main Gewürztraminer growing areas in the in the Unterland / Bassa Atesina are located in Kurtatsch and Tramin. The name “Gewürztraminer” derives from the village of Tramin and

refers to the variety’s distinctly spicy aromatics. It thrives on warm hillside sites up to 600 metres above sea level and on calcareous, medium-textured loam soils. The straw- to golden-yellow wine is aromatic and full-bodied, with spicy notes and aromas of clove, rose and lychee. It pairs well with fish starters, pâtés, foie gras, shellfish and oriental dishes, and is also suitable as an aperitif or dessert wine.

Südtirol DOC / UGA

Montan / Montagna

Lehen | 64 ha | 218-393 m

Neumarkt / Egna

Lehen | 64 ha | 218-393 m

Kurtatsch / Cortaccia

Brenntal | 29 ha | 214-307 m

Frauenrigl | 30 ha | 291-422 m

Rain | 47 ha | 337-501 m

Margreid / Magrè

Margreid-Leiten | 18 ha | 217-391 m

Tramin / Termeno

Söll / Tramin-Söll | 94 ha | 307-773 m

St. Jacob / Tramin-St. Jacob | 14 ha | 278-403 m

Plon / Tramin-Plon | 24 ha | 274-427 m

Rungg / Tramin-Rungg | 54 ha | 216-406 m



634 ha

Gesamtanbaufläche
in Südtirol / Superficie
complessiva in Alto
Adige / Total area under
cultivation in South Tyrol



Charakterstarke Weine in Südtirols Süden

Zu den Wurzeln der Exzellenz

Vini di carattere in Südtirols Süden

Alle radici dell'eccellenza

Characterful wines in Südtirols Süden

To the roots of excellence

Pinot Noir

Der König der Rotweine
Il re dei vini rossi
The king of red wines

SÜDTIROLS SÜDEN



DEU Der Blauburgunder, auch bekannt als Pinot Noir, ist eine qualitativ sehr hochwertige Rebsorte und nimmt wie in vielen anderen Ländern auch in der heimischen Weinkultur einen hohen Stellenwert ein. Die kleinen Weiler Glen, Pinzon und Mazon sind seit jeher als „Blauburgunder-Himmel“ bekannt. Hier wird bester Wein produziert. Auch in Buchholz, Truden und Aldein finden wir einzigartige Lagen vor.

ITA Il Pinot Nero è un vitigno di alta qualità e come in molti altri luoghi, ha molta importanza nella cultura vinicola locale. Le frazioni Gleno, Pinzano e Mazzon sono da sempre conosciuti come “il paradiso del Pinot Nero”. Qui viene prodotto un vino buonissimo. Anche a Pochi, Trodena e Aldino troviamo vigneti unici.

ENG The Pinot Noir grape is a very high-quality variety of grape. Like in many other countries, here, too, it occupies an important place in viticulture. The small hamlets of Glen, Pinzon, and Mazon have a reputation as a “heaven” for the Pinot Noir. This is where the best wine is produced. We also find unique vineyards in Buchholz, Truden and Aldein.

Geschichte / Storia / History

DEU Die Erstpflanzung des Blauburgunders in Südtirol und im Trentino soll Mitte des 18. Jahrhunderts erfolgt sein. Dies belegt das Buch „Der Weinbau und die Weine in Deutschtirol“, verfasst von Edmund Mach (1894).

ITA La prima coltivazione di Pinot Nero in Alto Adige ed in Trentino dovrebbe risalire alla metà del 18° secolo. Ciò è documentato nel libro “Der Weinbau und die Weine in Deutschtirol” (ital: “La viticoltura e i vini nel Tirolo tedesco”) scritto nel 1894 da Edmund Mach.

ENG It is believed that the Pinot Noir grape was first cultivated in South Tyrol and Trentino in the mid- 18th century. This is documented in the book “Viticulture and Wines of German Tyrol” by Edmund Mach (1894).

Anbaugebiet Zona di produzione Areas of cultivation

DEU In Südtirol beträgt die Anbaufläche des Blauburgunders 410 ha. Besonders gut gedeiht diese Sorte in der Gegend um Neumarkt (Mazon), Salurn (Buchholz) und Montan (Glen, Pinzon). Auch in Aldein und Truden, im Überetsch, Bozner Talkessel, Etschtal und Vinschgau wird diese Sorte angebaut.

ITA La zona di produzione del Pinot Nero in Alto Adige ammonta a 410 ettari. Questa varietà cresce particolarmente bene nelle aree intorno ad Egna (Mazzone), Salorno (Pochi) e Montagna (Gleno, Pinzano). Inoltre la varietà viene coltivata anche a Trodena e Aldino, nell’Oltradige, nella conca di Bolzano, nella Val d’Adige e in Val Venosta.

ENG In South Tyrol, 410 ha are under cultivation with Pinot Noir. This variety of grape flourishes especially in the vicinity of Neumarkt (Mazon), Salorno (Pochi) and Montan (Glen, Pinzon). It is grown also in Aldein/Aldino, Truden/Troden, in the Überetsch, the valley floor of Bolzano, the Etsch/Adige Valley, and the Vinschgau.

Bevorzugter Standort Ubicazione ideale Preferred location

DEU In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet sich diese Sorte besonders gut. Außerdem liebt diese Rebe die Wärme und das mediterrane Klima, gute Durchlüftung und Abkühlung in der Nacht. Der Boden sollte ein lehm- und kalkhaltiger Schotterboden sein.

ITA Questa specie si sviluppa particolarmente bene in zone medio-alte e non troppo secche. Questa vite inoltre ama il calore, il clima mediterraneo, la ventilazione ed il fresco notturno. Il terreno dovrebbe essere di tipo ghiaioso-calcareo-argilloso.

ENG This variety thrives in medium-high elevations that are not too dry. Furthermore, it loves the warmth and Mediterranean climate, good aeration, and cool nights. The gravelly soil should be rich in clays and limestone.

Charakter Carattere Character

DEU Der Blauburgunder ist rubin- bis granatrot und anhaltend im Geschmack. Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Gewürz und Veilchen. Im Alter verdichten sie sich zu Süßholz und herbstlichem Waldboden.

ITA Il Pinot Nero ha un colore che va dal rosso rubino al rosso granata ed ha un gusto persistente. I tipici Pinot Nero altoatesini sono caratterizzati da un intenso profumo di bacche rosse e scure, fragola, lampone, ciliegia, spezie e violetta. Con l'invecchiamento gli aromi si concentrano assumendo il profumo di liquirizia e di sottobosco autunnale.

ENG The Pinot Noir has a ruby to garnet red color and impressive length. Typical South Tyrolean Pinot Noirs display an intense fragrance of red and woodland berries, strawberries, raspberries, cherries, spices, and violets. Over time, they develop notes of licorice and autumnal forest earth.

580 ha

Gesamtanbaufläche
in ganz Südtirol
Superficie complessiva
in tutta l'Alto Adige
Total area under cultivation
in all of South Tyrol

14-16° C

Serviertemperatur
Temperatura di servizio
Serving temperature

Empfehlung Consiglio Recommended

DEU Braten, Wild, Milchlamm, Kaninchen und Hartkäse.

ITA Arrosto, selvaggina, abbacchio, coniglio e formaggio stagionato.

ENG Roast meats, game meats, suckling lamb, rabbit, and hard cheeses.



Ergänzende geografische Einheiten / UGA / Additional geographical units in Südtirols Süden Südtirol / Alto Adige DOC

Auer / Ora
Kiechlberg | 7 ha | 338-387 m

Neumarkt / Egna
Mazon | 66 ha | 311-463 m

Aldein / Aldino
Aldein-Aich | 15 ha | 750-1019 m

Salorno / Salurn
Buchholz | 121 ha | 208-822 m

Montan / Montagna
Kalditsch | 14 ha | 523-789 m
Pinzon | 76 ha | 284-496 m
Glen | 47 ha | 432-757 ha

Sauvignon Blanc

Von knackig-frisch bis voluminös-intensiv
Vivace e fresco, oppure corposo e intenso
From crispy and fresh to voluminous and
intense

SÜDTIROLS SÜDEN



DEU Diese sehr alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jhs. in Südtirol eingeführt. Mittlerweile zählt der Sauvignon Blanc zu den weißen Leitsorten der Region und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Rund um die Kurtatscher Steilhänge findet diese Rebsorte die idealen Voraussetzungen für den Anbau.

ITA Questo vitigno antico, originario della Francia, fu introdotto in Alto Adige alla fine dell'Ottocento. Da allora il Sauvignon blanc è diventato uno dei bianchi di punta del territorio e ottiene un successo crescente. I pendii ripidi intorno a Cortaccia offrono condizioni ideali per la coltivazione.

ENG This very old grape variety was introduced to Alto Adige from France at the end of the nineteenth century. In the meantime, Sauvignon Blanc has become one of the region's leading varieties and is enjoying growing popularity. Especially on the steep slopes around Kurtatsch / Cortaccia, the conditions for the cultivation of this grape variety are perfect.

Geschichte / Storia / History

DEU Die Sorte entstand durch eine Zufallskreuzung von Traminer mit Chenin Blanc im Südwesten Frankreichs und wird erst ab dem 18. Jahrhundert in Südtirol erwähnt. Die erste Empfehlung zur Anpflanzung im Etschtal erfolgte 1886 durch die Versuchsanstalt in San Michele. Nach zehnjährigem Versuchsanbau wurde berichtet, dass die Sorte an der Etsch „hochfeine“ Weine hervorbringen kann.

ITA Sauvignon Blanc è una varietà scaturita da un incrocio casuale fra il Traminer e lo Chenin blanc, nella Francia sudoccidentale. Nei documenti storici il Sauvignon è menzionato solo a partire dal Settecento nell'Alto Adige. La prima volta che se ne

consigliò la coltivazione nella Valle dell'Adige fu nel 1886 ad opera dell'Istituto sperimentale di San Michele. Dopo una sperimentazione in campo protratta per dieci anni, in quel documento si riferisce che nella valle dell'Adige quelle uve possono produrre dei vini "molto raffinati".

ENG The variety came into existence through a chance cross between Traminer and Chenin Blanc in Southwestern France. It has only been mentioned since the eighteenth century in South Tyrol. The first recommendation for planting in the Adige Valley took place in 1886 through the research center in San Michele. After a ten-year trial cultivation, it was reported that the variety can bring forth "highly fine" wines on the Adige.

Anbauggebiet Zona di produzione Areas of cultivation

DEU Einen starken Anstieg erfuhr der Sauvignon in den letzten zehn Jahren, stieg doch in dieser Zeit die Verarbeitung von 160 Hektar auf den derzeitigen Stand von 479 Hektar. Heute findet der Sauvignon-Anbau schwerpunktmäßig im Überetsch, Terlan, Kurtatsch sowie Bozen statt.

ITA Molto rapida è stata la crescita registrata negli ultimi dieci anni, fino ad arrivare agli odierni 479 ettari di coltivazione. Attualmente, la coltiva-

zione del Sauvignon si concentra nei comuni dell'Oltradige, Terlan, Cortaccia e Bolzano.

ENG Sauvignon Blanc experienced a greater ascent over the past ten years, with the distribution climbing during that period from 160 hectares to the current state of 479 hectares. Today, the main focus of Sauvignon Blanc cultivation is found in Überetsch/Oltradige Valley, Terlan/Terlan, Kurtatsch/Cortaccia and Bolzano/Bozen.

Bevorzugter Standort Ubicazione ideale Preferred location

DEU Die Sauvignon Rebe bevorzugt luftige Lagen mit kalkhaltigen Böden wie sie die Kurtatscher Steilhänge zwischen 400 und 600 Höhenmetern bieten. Die abendlichen Fallwinde üben einen klimaregulierenden, kühlenden Einfluss aus.

ITA Il vitigno Sauvignon predilige zone ventilate con terreni calcarei come i pendii ripidi di Cortaccia tra 400 e 600 metri. I venti discendenti serali hanno una funzione regolatrice del clima e rinfrescano le uve.

ENG Sauvignon vines prefer airy sites with limestone soils such as the steep slopes of Kurtatsch between 400 and 600 m a.s.

Charakter Carattere Character

DEU Der Sauvignon Blanc ist grünlich-gelb bis strohgelb. Sauvignon Blanc zeigen einen intensiven Duft nach Passionsfrucht, Stachelbeeren, Holunderblüte und schwarzer Johannisbeere. Sie werden oft von ihrer Säure getragen, deswegen sind häufig Zitrusaromen zu erkennen.

ITA Sauvignon Blanc ha un colore che va dal giallo verdolino al giallo paglierino. Sauvignon Blanc sono caratterizzati da un intenso profumo di passiflora, uva spina, sambuco e ribes nero. Sovente i vini Sauvignon hanno una struttura imperniata sulla loro acidità, il che fa emergere aromi di agrumi.

ENG The Sauvignon Blanc has a greenish yellow to straw yellow color. Sauvignon Blancs display an intense fragrance of passion fruit, gooseberries, elder blossoms, and black currants. Sauvignon Blanc wines are often supported by their acidity, which is why aromas of citrus are commonly to be recognized.

479 ha

Gesamtanbaufläche
in ganz Südtirol
Superficie complessiva
in tutta l'Alto Adige
Total area under cultivation
in all of South Tyrol

10–12°C

Serviertemperatur
Temperatura di servizio
Serving temperature

Empfehlung Consiglio Recommended

DEU Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüsegerichte, Ziegenkäse.

ITA Aperitivo, Pesce & frutti di mare, piatti vegetariani, formaggi di capra.

ENG Aperitivo, Fish & Seafood, Vegetable dishes, Goat cheese.

Ergänzende geografische Einheiten / UGA / Additional geographical units in Südtirols Süden Südtirol / Alto Adige DOC

Kurtatsch / Cortaccia

Rain | 47 ha | 337-501 m

Penon | 79 ha | 432-693 m

Penon-Kofl | 33 ha | 422-614 m

Montan / Montagna

Pinzon-Gebach | 11 ha | 383-454 m

Pinzon | 76 ha | 284-496 m



Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon

Kräftige, elegante Vertreter mit alpinen
Frische aus dem Süden Südtirols

Vini vigorosi ed eleganti con freschezza
alpina dal Südtirols Süden

Powerful, elegant wines with alpine
freshness from Südtirols Süden

SÜDTIROLS SÜDEN



DEU Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon werden seit über 150 Jahren in Südtirol angebaut, besonders im Süden, wo ihre Anbaufläche stetig wächst. In den ersten warmen Steillagen rund um Kurtatsch und Margreid erreichen die Trauben dank intensiver Sonneneinstrahlung optimale Reife. Tonreiche Böden begünstigen Merlot, während sandige Schotterböden ideale Voraussetzungen für Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon bieten.

ITA Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon vengono coltivati in Alto Adige da oltre 150 anni, soprattutto nella Bassa Atesina, dove le superfici vitate continuano a crescere. Nelle prime pendici soleggiate di Cortaccia e Magrè le uve raggiungono una maturazione ottimale. I terreni argillosi favoriscono il Merlot, mentre i suoli ghiaiosi e sabbiosi offrono condizioni ideali per Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

ENG Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon have been grown in South Tyrol for over 150 years, especially in the south, where vineyard area continues to expand. On the warm, sun-exposed slopes around Cortaccia and Magrè, the grapes achieve optimal ripeness. Clay-rich soils favour Merlot, while sandy gravel soils provide ideal conditions for Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon.

Geschichte / Storia / History

DEU Cabernet Franc ist die älteste der drei Sorten; aus seiner Kreuzung mit Sauvignon Blanc entstand Cabernet Sauvignon. Beide stammen aus dem Bordeaux, wobei Cabernet Franc vermutlich aus dem Baskenland kommt und Cabernet Sauvignon erst ab dem 14. Jahrhundert erwähnt wird. Auch Merlot hat seine Wurzeln im Bordeaux und entstand durch eine Kreuzung von Madeleine Noire de Charentes mit Cabernet Franc. In Südtirol wurden alle drei Sorten ab den 1840er-Jahren durch erste Pioniere und später durch die Versuchsanstalt San Michele verbreitet.

ITA Il Cabernet Franc è il più antico dei tre vitigni; dalla sua incrocio con il Sauvignon Blanc è nato il Cabernet Sauvignon. Entrambi provengono da Bordeaux, anche se il Cabernet Franc ha probabilmente origini basche e il Cabernet Sauvignon è documentato solo dal XIV secolo. Anche il Merlot

ha radici a Bordeaux ed è il risultato dell'incrocio tra Madeleine Noire de Charentes e Cabernet Franc. In Alto Adige questi vitigni si diffusero a partire dagli anni 1840 grazie ai primi pionieri e, in seguito, all'Istituto sperimentale di San Michele.

ENG Cabernet Franc is the oldest of the three varieties; its crossing with Sauvignon Blanc gave rise to Cabernet Sauvignon. Both originate from Bordeaux, though Cabernet Franc is thought to come from the Basque region, while Cabernet Sauvignon is first documented in the 14th century. Merlot also has its roots in Bordeaux and results from a crossing of Madeleine Noire de Charentes and Cabernet Franc. In South Tyrol, these varieties spread from the 1840s onward thanks to early pioneers and later the experimental institute in San Michele.

Anbauebiet Zona di produzione Areas of cultivation

DEU Die drei anspruchsvollen Rebsorten finden sich vor allem in Südtirols Süden. Durch den Klimawandel herrschen hier zunehmend ideale Bedingungen, mit stabilen Schönwetterphasen bis in den Oktober, die eine optimale physiologische Reife ermöglichen.

ITA Questi tre vitigni esigenti si trovano soprattutto in Südtirols Süden. A causa dei cambiamenti climatici, qui si registrano condizioni sempre più ideali, con fasi di bel tempo fino

all'autunno che permettono una maturazione fisiologica ottimale.

ENG These three demanding grape varieties are found mainly in Südtirols Süden. Due to climate change, increasingly ideal conditions prevail here, with stable fair-weather periods extending into autumn, allowing for optimal physiological ripeness.

Bevorzugter Standort Ubicazione ideale Preferred location

DEU Nur in den warmen Steilhängen ist eine volle Traubenausreife bis in die zweite Oktoberhälfte gesichert. Merlot gedeiht bevorzugt auf tonreichen, eisenhaltigen Böden, während Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon auf kalkhaltigem, gut drainiertem Dolomit-Schotter ideale Bedingungen finden.

ITA Solo sui pendii soleggiati si garantisce una piena maturazione delle uve fino alla seconda metà di ottobre. Il Merlot predilige terreni argillosi ricchi di ferro, mentre Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon trovano condizioni ideali su ghiaie dolomitiche calcaree con buona drenabilità.

ENG Only on the warm slopes is full grape ripeness ensured until the second half of October. Merlot thrives on clay-rich, iron-bearing soils, while Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon grow best on calcareous, well-drained dolomite gravel.

Charakter Carattere Character

DEU Das Aromenspektrum des Merlot reicht von Brombeere und schwarzer Johannisbeere über Zwetschgenröster bis hin zu verschiedenen Gewürznoten. Die Aromatik des Cabernet Sauvignon wird von schwarzer Johannisbeere, schwarzem Pfeffer, Gewürznelken und Eukalyptus geprägt. Der Cabernet Franc zeigt sich dagegen fruchtiger, mit Noten von Himbeeren, Heidelbeeren, grünem Pfeffer und etwas Paprika

ITA Lo spettro aromatico del Merlot spazia da mora e ribes nero a prugna cotta e diverse note speziate. L'aroma del Cabernet Sauvignon è caratterizzato da ribes nero, pepe nero, chiodi di garofano ed eucalipto. Il Cabernet Franc risulta invece più fruttato, con sentori di lampone, mirtillo, pepe verde e un tocco di paprika.

ENG The aromatic spectrum of Merlot ranges from blackberry and blackcurrant to stewed plum and various spice notes. The aromatics of Cabernet Sauvignon are marked by blackcurrant, black pepper, clove and eucalyptus. Cabernet Franc, by contrast, is fruitier, showing notes of raspberry, blueberry, green pepper and a hint of paprika.

197 ha Merlot

Gesamtanbaufläche
in ganz Südtirol
Superficie complessiva
in tutta l'Alto Adige
Total area under cultivation
in all of South Tyrol

164 ha Cabernet

Gesamtanbaufläche
in ganz Südtirol
Superficie complessiva
in tutta l'Alto Adige
Total area under cultivation
in all of South Tyrol

14–16°C

Serviertemperatur
Temperatura di servizio
Serving temperature

Empfehlung Consiglio Recommended

DEU Lamm, Wild, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

ITA agnello, selvaggina, piatti di carne classici, formaggi stagionati

ENG lamb, game, classic meat dishes, aged cheeses



Ergänzende geografische Einheiten / UGA / Additional geographical units in Südtirols Süden Südtirol / Alto Adige DOC

Kurtatsch / Cortaccia

Brenntal | 29 ha | 214–307 m

Eggen | 30 ha | 239–398 m (nur / solo / only Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

Frauenrigl | 30 ha | 291–422 m

Milla | 11 ha | 211–243 m

Entiklar | 45 ha | 211–451 m

Margreid / Magrè

Margreid-Leiten | 18 ha | 217–391 m

Kreuzweg | 49 ha | 209–235 m

Punggl | 96 ha | 206–212 m (nur / solo / only Merlot)



LEGENDE | LEGGENDA | LEGEND



Weinverkostungen / Degustazioni / Wine tastings



Führungen / Visite guidate / Guided tours



Speisen / Pietanze / Food

Kellereien & Weingüter

in Südtirols Süden

Cantine & Tenute

nel sud dell'Alto Adige

Wineries

in South of South Tyrol



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Weinstraße / Strada del
Vino 25, Kurtatsch a.d.W. /
Cortaccia s.S.d.V.

+39 0471 880115

info@kellerei-kurtatsch.it
www.kellerei-kurtatsch.it

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Die aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie auf der Webseite /
Gli orari d'apertura attuali
trovate sulla pagina web /
You can find the current
opening hours on the website



DEU Atemberaubende Lagen von 220 bis 900 m – darauf baut die Philosophie der Kellerei Kurtatsch. Der Höhenunterschied von fast 700 m im Weinbaurdorf ist einzigartig in Europa, jede Rebsorte findet hier den optimalen Standort. Dank der 190 Familienbetriebe, welche 190 Hektar Weinberge bewirtschaften, kann das beste Traubenmaterial lagertreu selektiert werden. Dies und der schonende Ausbau der Weinlagen, schafft charakterstarke Weine. So entstehen frische, mineralische Weißweine aus hohen Lagen und langlebige Rotweine aus warmen Lagen. Lage für Lage. Wein für Wein.

ITA Vigneti unici da 220 a 900 m – da cui nasce la filosofia della Cantina Kurtatsch. Avere 700 m di dislivello in un unico comune è una cosa unica in Europa. Nei ripidi vigneti ogni vitigno trova le sue condizioni ideali di coltivazione, il suo terroir perfetto. Grazie alle 190 piccole aziende a conduzione familiare che gestiscono 190 ettari di vigneto, è possibile selezionare in modo ottimale la miglior uva. Questo e l'attenta vinificazione delle singole partite creano vini inconfondibili che riflettono i diversi suoli e le diverse vigne. Zona per Zona. Vino per Vino.

ENG Vineyards on breathtakingly steep slopes from 220–900 m a.s.l. – such a large difference in altitude within one municipality is unique in Europe. The wide array of elevations and soil types dictates the philosophy of the province's southernmost cooperative: to produce distinctive wines that reflect their terroir in the best way possible. Thanks to the 190 small-structured family farms that cultivate 190 ha of vineyards, the best grape material can be selected. This and the precise vinification of the individual vineyard sites create distinctive and unmistakable wines which truly reflect their place of origin. Vineyard by Vineyard. Wine by Wine.

TRAMIN



DEU Terrasse und Verkaufsstelle bieten Weinproben und Ab-Hof-Verkauf mit traumhaftem Blick auf die Weingüter und den Kalt-er See.

ITA La terrazza e l'enoteca offrono degustazioni e vendita al dettaglio con una strepitosa vista sui vigneti e sul Lago di Caldaro.

ENG On our terrace and in our wine shop you can taste and purchase our wines with a spectacular view of the vineyards and Lake Caldaro.

Kontakte / Contatti / Contacts

→ Weinstraße / Strada del Vino 144, Tramin /
Termeno
+39 0471 096634

info@KellereiTramin.it
www.KellereiTramin.it

**Öffnungszeiten /
Orari d'apertura /
Opening hours**
Mo - Fr / Lu - Ve /
Mon - Fri: 9 - 18 h
Sa / Sa / Sat: 9 - 17 h



ENGADINER WINES



DEU „Jung & Frisch“ beschreibt uns am besten. Unser Hobby ist unser Beruf. Wir leben Leidenschaft zur Natur und zur Landwirtschaft. Unsere Weinreben wachsen auf 650 m ü.d.M. in der für den Blauburgunder bekannten Lage „Glen“. Weine: Blauburgunder, Lagrein, Kerner.

ITA „Young & fresh“ è il modo migliore per descriverci. Abbiamo trasformato il nostro hobby in una professione. Viviamo la passione per la natura e l'agricoltura. Le nostre vigne crescono a 650 m s.l.m., nel vigneto „Glen“, noto per il suo Pinot Nero. Vini: Pinot Nero, Lagrein, Kerner.

ENG „Young & fresh“ is the best way to describe us. We have turned our hobby into a profession. We live our passion for nature and agriculture. Our vineyards grow at 650 m above sea level, in the „Glen“ vineyard, which is known for its Pinot Noir. Wines: Pinot Noir, Lagrein, Kerner.

Kontakte / Contatti / Contacts

→ Glen / Gleno 62,
Montan a.d.W. / Montagna s.S.d.V.
+39 366 3578315 / +39 3482899316
info@engadiner.it / www.engadiner.it

**Öffnungszeiten / Orari d'apertura /
Opening hours**
Auf Anfrage / Su richiesta / On request





DEU Seit 1928 stehen in unserem Weingut Tradition, Leidenschaft und Qualität im Mittelpunkt. Entdecken Sie unsere Weine jetzt direkt in unserem Wineshop.

ITA Dal 1928, la nostra tenuta è sinonimo di tradizione, passione e qualità. Scoprite i nostri vini direttamente nel nostro Wineshop.

ENG Since 1928, our winery has embodied tradition, passion, and quality. Discover our wines now in our Wineshop.

Kontakte · Contatti · Contacts

→ Weinstraße / Strada del Vino 24,
Kurtinig a.d.W. / Cortina s.S.d.V.
+39 0471 817143

info@peterzemmer.com
www.peterzemmer.com

Öffnungszeiten /

Orari d'apertura /

Opening hours

Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri

8 - 12 h / 13.30 - 17.30 h



DEU Ein junges und dynamisches Weingut, das 2019 aus einer großen Leidenschaft für den Weinbau entstanden ist. In unserem gemütlichen und charakteristischen Weinkeller, der in den Fels gehauen ist, können Sie die Weine probieren, die wir mit Hingabe im Dorf Salurn und seinen sonnigen Hügeln produzieren.

ITA Una cantina giovane e dinamica, nata nel 2019 da una grande passione per la viticoltura. Nella nostra accogliente e caratteristica cantina scavata nella roccia potrete assaggiare i vini che con dedizione produciamo nel paese di Salorno e sulle sue soleggiate colline.

ENG A young and dynamic winery, born in 2019 from a great passion for wine growing. In our cosy and characteristic wine cellar carved into the rock, you can taste the wines that we produce with dedication in the village of Salorno/Salurn and its sunny hills.

Kontakte / Contatti / Contacts

→ Marconistraße / Via Marconi 6,
Salurn a.d.W. / Salorno s.S.d.V.
+39 348 030 6135 / +39 347 454 0377
info@salurnis.com / www.salurnis.com

Öffnungszeiten / Orari d'apertura /

Opening hours

Mo - Fr / Lu - Ve / Mon - Fri:

9-12 h / 15-19 h





DEU Genießen Sie entspannte Momente in einzigartiger Atmosphäre begleitet von kleinen Köstlichkeiten und erlesenen Weinen.

ITA Momenti di relax e di piacere in un'atmosfera unica, dove poter gustare le nostre prelibatezze gastronomiche e i nostri vini pregiati.

ENG Relaxing moments in a unique atmosphere accompanied by small delicacies and exquisite wines.

Kontakte · Contatti · Contacts

→ Schlossweg / Via del Castello 4,
Entiklar / Niclara (Kurtatsch / Cortaccia)
+39 0471 880122

info@tiefenbrunner.com
www.tiefenbrunner.com

Öffnungszeiten / Orari d'apertura / Opening hours

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website. / Gli orari d'apertura aggiornati sono disponibili sul nostro sito web. / You can find the current opening hours on our website.



DEU Unseren Weinstil beschreiben wir als traditionell und elegant. Unser Ziel ist es, authentische Charakterweine zu keltern.

ITA Descriviamo il nostro stile di vino come tradizionale ed elegante. Il nostro obiettivo è produrre vini autentici e di carattere.

ENG We describe our wine style as traditional and elegant. Our goal is to produce authentic character wines.

Kontakte / Contatti / Contacts

→ Bchgasse 2, Auer / Ora
+39 0471 802322
+39 342 9943057

info@waldthaler.it
www.waldthaler.it

Öffnungszeiten / Orari d'apertura / Opening hours

01/04 – 31/10, Mo – Sa / Lu – Sa / Mon – Sat: 9
– 13 h, 15 – 19 h
01/11 – 31/03, Mo – Sa / Lu – Sa / Mon – Sat: 10
– 13 h, 15 – 18 h



WEINGUT · TENUTA · WINERY

BIO.WEINGUT SANIN



DEU 26 Jahre Weinbau-Manufaktur ohne Pflanzenschutz, Dünger und Traktor – bewirtschaftet nach biologisch-dynamischen Grundsätzen.

ITA 26 anni di manifattura vitivinicola senza fitofarmaci, concimi né trattore – coltivata secondo i principi biodinamici.

ENG 26 years of wine craftsmanship without plant protection, fertilizers, or a tractor – cultivated according to biodynamic principles.

Kontakte / Contatti / Contacts

→ Bahnhofstraße /
Via Stazione 6,
Margreid a.d.W. /
Magrè s.S.d.V.
+39 335 1420497

info@sanin.bio
www.sanin.bio

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



WEINGUT · TENUTA · WINERY

GOTTARDI



DEU Mazzon gilt seit jeher als „Blauburgunder-Himmel“, eine der besten Lagen Italiens. Seit 1986 besitzt unsere Familie ein Stück davon.

ITA Mazzon è da sempre considerata il “paradiso del Pinot Nero”, una delle migliori zone d'Italia. Dal 1986 la nostra famiglia ne possiede una parte.

ENG Mazzon has always been regarded as the “Pinot Noir heaven,” one of Italy's finest locations. Since 1986, our family has owned a part of it.

Kontakte / Contatti / Contacts

→ Gebirgsjägerstraße /
Via degli Alpini 17,
Mazon / Mazzon
+39 375 7984850

office@gottardi-mazzon.com
www.gottardi-mazzon.com

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



KELLEREI · CANTINA · WINERY

SCHENK ITALIA



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Bahnhofstraße /
Via Stazione 43,
Auer / Ora
+39 0471 803311
schenk.italia@schenk.it
www.schenkitalia.it

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Mo-Do / Lu-Gi / Mon-Thu:
8-12.30 h / 13-17 h
Fr / Ve / Fri: 8-12 h



WEINGUT · TENUTA · WINERY

ALOIS LAGEDER



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Grafengasse / Vicolo dei
Conti 9, Margreid a.d.W. /
Magrè s.S.d.V.
+39 0471 809500
info@aloislageder.eu
www.aloislageder.eu

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Mo-Sa / Lu-Sa / Mon-Sat:
Feb: 11-15 h | Mär-Okt /
Mar-Ott / Mar-Oct: 10-18 h
Nov-Dez / Nov-Dic / Nov-
Dec: 10-17 h



WEINGUT · TENUTA · WINERY

ANSITZ DORNACH



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Dornachstraße /
Via Dornach 18, Salurn
a.d.W. / Salorno s.S.d.V.
+39 353 4606975

karoline@ansitzdornach.it
www.ansitzdornach.it

Öffnungszeiten /

Orari d'apertura /

Opening hours

01/03 – 31/10, Di-Sa / Ma-Sa /
Tue-Sat: 11 – 17.30 h

und nach Vereinbarung /
e su richiesta / and on request



WEINGUT · TENUTA · WINERY

BARON LONGO



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Fleimstalerstr. /
Via Val di Fiemme 30,
Neumarkt / Egna
+39 0471 820 007

tenuta@baronlongo.com
www.baronlongo.com

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



WEINGUT · TENUTA · WINERY

BARON WIDMANN



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Via Endergasse 3,
Kurtatsch / Cortaccia
+39 0471 88 0092

info@baron-widmann.it
www.baron-widmann.it

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



WEINGUT · TENUTA · WINERY

BRUNNENHOF



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Gebirgsjägerstraße /
Via degli Alpini 5,
Mazon / Mazzon
+39 338 5426001
+39 333 3228168

info@brunnenhof-mazzon.it
www.brunnenhof-mazzon.it

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



WEINGUT · TENUTA · WINERY

EDMUND POMELLA



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Rain 11, Kurtatsch a.d.W. /
Cortaccia s.S.d.V.
+39 340 0552959

edi.pomella@rolmail.net
www.naturweinepomella.it

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



WEINGUT · TENUTA · WINERY

FERRUCCIO CARLOTTO



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Clauserweg / Via Clauser
19, Auer / Ora
+39 0471 810407

michaelcarlocto@gmail.com
www.ferruccio-carlotto.com

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



FRANZ HAAS



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Villnerstraße / Via Villa 6,
Montan a.d.W. /
Montagna s.S.d.V.
+39 0471 812280
info@franz-haas.it
www.franz-haas.it

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri: 9-
12 h / 13-18 h | Sa / Sa / Sat:
9-12 h / 13.30-18 h



HOF AM KELLER



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Pinzonerstraße / Via Pinza-
no 15, Montan a.d.W. /
Montagna s.S.d.V.
+39 0471 819740
residence@hofamkeller.it
www.hofamkeller.it

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



HADERBURG



Kontakte / Contatti / Contacts

→ A. Dürer Straße / Via A.
Dürer 5, Salurn a.d.W. /
Salorno s.S.d.V.
+39 0471 889097
info@haderburg.it
www.haderburg.it

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri:
9-11.30 h / 13.30-17 h
Sa / Sa / Sat: 9.00-11.30 h
und nach Vereinbarung /
e su richiesta / and on request



HAPPACHER- HOF



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Schlossweg / Via del
Castello 10, Auer / Ora
+39 0471 810538
os-ofl.auer@schule.suedtirol.it
www.ofl-auer.it

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Mo-Mi-Fr / Lu-Me-Ve /
Mon-Wed-Fri: 8.30-12 h
Di-Do / Ma-Gi / Mon-Thu:
8.30-12 h / 13.30-16.45h



J. HOFSTÄTTER



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Rathausplatz /
Piazza Municipio 7,
Tramin / Termeno
+39 0471 860161
info@hofstatter.com
www.hofstatter.com

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri:
10-13 h / 14-17 h
Sa / Sa / Sat: 10-13 h



KOLLERHOF



Kontakte / Contatti / Contacts

→ Gebirgsjägerstraße /
Via degli Alpini 11,
Mazon / Mazzon
+39 335 228504
info@tenuta-kollerhof.com
www.tenuta-kollerhof.com

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request



MASO THALER**Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Glen / Gleno 59, Montan
a.d.W. / Montagna s.S.d.V.
+39 338 8483363
+39 393 9877312

info@masothaler.it
www.masothaler.it

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Mo-Sa / Lu-Sa / Mon-Sat:
10-13 h / 14-19 h

**PALMA IVO****Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Rain 25/A,
Kurtatsch / Cortaccia
+39 339 285 0047
palmaivo@hotmail.com

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request

**PFITSCHER****Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Dolomitenstraße / Via Do-
lomiti 17, Montan a.d.W. /
Montagna s.S.d.V.
+39 0471 1681317

info@pfitscher.it
www.pfitscher.it

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri:
10-13 h / 14-18 h
Sa / Sa / Sat: 9-13 h

**RADOIN 1560****Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Oberradein / Redagno di
sopra 59, Aldein-Radein /
Aldino-Redagno
+ 39 0471 887 215

info@radoin.com
www.radoin.com

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request

**ROBERTO
FERRARI****Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Bahnhofstraße /
Via Stazione 17, Salurn
a.d.W. / Salorno s.S.d.V.

info@rf-profil.com
www.rf-profil.com

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Nach Vereinbarung / Su
richiesta / On request

**SEBASTIAN
PRAXMARER****Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Gebirgsjägerstraße / Via
degli Alpini 6, Mazon /
Mazzon (Neumarkt / Egna)
+39 334 7059339

info@weingut-praxmarer.it
www.weingut-praxmarer.it

**Öffnungszeiten / Orari
d'apertura / Opening hours**
Auf Anfrage / Su richiesta /
On request



Für eine individuelle Besichtigung oder Verkostung wird empfohlen, das Weingut / die Kellerei vorab zu kontaktieren.

Per una visita o una degustazione individuale, si consiglia di contattare la cantina / tenuta in anticipo.

For personalized tours or wine tastings, we recommend contacting the winery in advance.

VINOTHEK • ENOTECA • WINESHOP

CRISTAL OENOTEQUE

**Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Hauptplatz / Piazza
Principale 35, Auer / Ora
+39 0471 810421
cristal.oenoteque@alice.it

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri:

7.30-13 h / 17-00 h

Sa / Sa / Sat: 9-13 h / 18-00 h

VINOTHEK • ENOTECA • WINESHOP

WINESHOP CASTELFEDER

**Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Marienstraße /
Via della Madonna 8/1,
Neumarkt / Egna
+39 0471 812928

wineshop@castelfeder.it
www.castelfeder.it

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Mon-Fri: 10 - 12.30 h, 13.30 -

18 h | 01/04 - 31/10, Di-Sa /

Ma-Do / Tue-Sat: 10-12.30 h,

13.30-18 h

VINOTHEK • ENOTECA • WINESHOP

DÜRER SCHÄNKE

**Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Kindergartenstraße /
Via Asilo 7, Salurn a.d.W. /
Salorno s.S.d.V.
+39 346 4289877

fritz92ceolan@gmail.com

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Mo-So / Lu-Do / Mon-Sun:

11-21 h

Di geschlossen / Ma chiuso /

Tue closed

VINOTHEK • ENOTECA • WINESHOP

NALS MARGREID

**Kontakte / Contatti /
Contacts**

→ Piazza St. Gertraudi Platz
1-3, Margreid / Magrè
+39 0471 678626

info@nalsmargreid.com
www.nalsmargreid.com

Öffnungszeiten / Orari

d'apertura / Opening hours

Die aktuellen Öffnungszeiten

finden Sie auf der Webseite /

Gli orari d'apertura attuali

trovate sulla pagina web /

You can find the current

opening hours on the website





Weinerlebnisse

Attrazioni
enologiche

Wine experiences

Pinot Noir Experience Glen



DEU Ob Groß oder Klein, flanieren Sie mit uns im Blauburgunder-Paradies der Weindörfer Pinzon und Glen. Lernen Sie verborgene, historische Schätze am Wegesrand kennen und erfahren Sie allerlei spannende Geschichten rund um den Weinanbau im Südtiroler Unterland.

ITA Esplorate il paradiso del Pinot Nero, passando per i piccoli paesi di Pinzano e Gleno. Scoprite i numerosi tesori storici lungo i sentieri, imparate fatti interessanti sulla cultura del vino della Bassa Atesina e gustate prelibatezze culinarie locali e squisiti Pinot nero.

ENG Go on an adventure and explore the Pinot Noir Trail and the small towns of Montan/Montagna, Pinzon/Pinzano and Glen/Gleno. You'll find a lot of different historical treasures and monuments along the trail and discover interesting facts.

Details · Dettagli

Anmeldung: bis am Vortag 17 Uhr, Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810 231
Anmerkungen: Halbmittag und Weinverkostung inkl. Essen im Gasthof exklusive. Max. 8 Pers.

Prenotazione entro il giorno prima alle ore 17, Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810 23
Nota: Merenda e degustazione vini inclusa. Pranzo presso l'osteria escluso. Max. 8 persone.

Reservation the day before, 5 pm, Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810 23

Note: Snack and wine tasting included. Lunch at the restaurant not included. Max. 8 people



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details

Weinsinneswanderung Escursione eno-didattica Wine experience trail

Kurtatsch – Margreid – Kurtinig
Cortaccia – Magrè – Cortina



DEU Unser Wanderführer/in erklärt mit viel Fachwissen und Leidenschaft, welche Arbeit der Bauer im Weinberg das Jahr über verrichtet und wie viel Einsatz und Liebe aufgewendet wird, bevor die edlen Tropfen in den Kellern heranreifen können. Unterwegs kann man die Duftnoten der verschiedenen Weine erschnuppern.

ITA Potrete scoprire quasi tutte le varietà coltivate in Alto Adige e le diverse forme d'allevamento. Vari cartelli spiegano le caratteristiche delle varietà e i diversi paesaggi agricoli. Ampolle in terracotta vi faranno sentire le diverse note olfattive di ogni vino.

ITA Our hiking guide explains with passion and expertise the year-round work of the winegrower and the dedication required before the wines mature in the cellars. Along the way, you can also experience the aromatic notes of various wines.

Details / Dettagli

Anmeldung: Südtirols Süden,
Tel. +39 0471 810 231
Anmerkungen: gutes
Schuhwerk erforderlich;
Min. 4 Personen

Prenotazione
Südtirols Süden,
Tel. +39 0471 810 231
Nota: consigliamo scarpe
adatte; min. 4 persone

Reservation
Südtirols Süden,
Tel. +39 0471 810 231
Note: Suitable footwear
recommended; min. 4 people



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details

Wein & Stein Vino & pietra Wine & stone



DEU Zwei Besonderheiten des Südtiroler Unterlandes: eine Reise durch Jahrmillionen unternehmen Sie bei Ihrer Wanderung durch die Bletterbachschlucht. Das UNESCO-Welterbe gewährt einen Blick in das Innere der Berge, in die Welt der Gesteine und in den Aufbau der Dolomiten.

ITA Due particolarità della Bassa Atesina in Alto Adige: durante un'escursione nella gola del Geoparc Bletterbach, farete un viaggio attraverso milioni di anni di storia. Il patrimonio mondiale dell'UNESCO offre uno sguardo all'interno delle montagne, al mondo delle rocce e alla struttura delle Dolomiti.

ENG Two special features of the Bassa Atesina in South Tyrol: On a hike through the Bletterbach Gorge, you will travel through millions of years of history. The UNESCO World Heritage Site offers insights into the interior of the mountains, the world of rocks and the structure of the Dolomites.

Details / Dettagli

Anmeldung: is am Vortag 12 Uhr, Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810 231
Anmerkungen: gutes Schuhwerk und Kondition erforderlich!
Min. 4 – max. 15 Pers.

Prenotazione: entro il giorno pri ma alle ore 12, Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810 231
Nota: Sono necessari un abbigliamento adeguato, scarponi e buona condizione fisica. Min. 4, max. 15 persone.

Reservation: by 12 pm the day before at Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810231.
Note: Please wear appropriate clothing and boots. Good physical condition is required.
Disclaimer: The tour is only available in German and Italian. Min. 4 – max 15 people.



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details

Pinot Noir Experience Mazon



DEU Vom historischen Zentrum von Neumarkt wandern wir in den Blauburgunderhimmel von Mazon. Wir flanieren am Fuße des Naturparks Trudner Horn durch Weinberge und erfahren spannende Geschichten über Neumarkt, den Weinanbau und die historischen Schätze am Wegesrand.

ITA Partendo dal centro di Egna, camminiamo verso il paradiso del Pinot Nero a Mazzon. Camminando ai piedi del parco naturale Monte Corno, passiamo per vigneti e scopriremo storie sulla viticoltura e il paese di Egna.

ENG From the centre of Neumarkt, we hike to the Pinot Noir heaven of Mazon. We stroll through vineyards at the foot of the Trudner Horn Nature Park, we pass vineyards and discover stories about viticulture and the village of Egna and historical treasures along the way.

Details / Dettagli

Anmeldung: bis am Vortag 17 Uhr, Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810 231
Anmerkungen: Weinverkostung und „Marende“ sind im Preis inbegriffen. Maximal 8 Personen.

Prenotazione entro il giorno prima alle ore 17, Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810 231
Nota: Degustazione vini e merenda inclusa. Massimo 8 partecipanti.

Reservation by 5 pm the day before at Südtirols Süden, Tel. +39 0471 810 231
Note: wine tasting and snack included. Max. 8 people.



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details

Wir l(i)eben Wein und Olivenöl ViviAmo il vino e l'olio d'oliva



DEU Weingenuss entlang uriger Bauernhöfe und Weinberge. Mitten im Weinberg werden die Weine unserer renommierten Kellereien verkostet, begleitet von einer Degustation des Kurtatscher Olivenöls. Zum Abschluss erwartet Sie eine typische Südtiroler Marende in einem privaten Weinkeller.

ITA Unitevi a noi tra i vigneti dove nasce il vino. Scoprite il territorio che modella il carattere del vino, imparate a conoscere il nostro modo di vivere. In mezzo ai vigneti degusteremo 5 vini locali e l'olio d'oliva di Cortaccia. Infine ci sarà un spuntino tipico in una cantina privata.

Details / Dettagli

Anmeldung: bis am Vortag 12 Uhr bei Südtirols Süden
Tel. +39 0471 810 231
info@suedtirols-sueden.info
Anmerkungen: Mind. 4 Personen.

Prenotazione entro il giorno prima alle ore 12, Südtirols Süden,
Tel. +39 0471 810 231
info@suedtirols-sueden.info
Nota: min. 4 partecipanti.

Reservation by 12 pm the day before at Südtirols Süden,
Tel. +39 0471 810 231
info@suedtirols-sueden.info
DISCLAIMER: The guided tour is only available in German and Italian!



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details

Kurtatscher Weinexpedition Esplorazione vitivinicola a Cortaccia Kurtatsch Wine Expedition



DEU Wandern Sie einen Tag lang von Lage zu Lage und verkosten Sie die Weine der Kellerei Kurtatsch an ihrem Ursprungsort! In einer Ganztages-tour wandern Sie mit einem professionellen Guide durch die Weinberge von 900 m bis auf 220 m und verkosten 12 Weine der TERROIR Linie in ihrer jeweiligen Lage. Kulinarische Spezialitäten gibt es bei der traditionellen Brettljause am Vormittag und beim 3-gängigen Mittagessen.

ITA Vivete una passeggiata panoramica di vigneto in vigneto e assaggiate i vini di punta della Cantina Kurtatsch nel loro luogo d'origine. In un tour di una giornata intera, camminerete attraverso i vigneti da 900 m a 220 m. Degusterete 12 vini della linea TERROIR nel loro rispettivo luogo d'origine. La tipica merenda altoatesina del mattino e il pranzo di 3 portate, vi permetteranno di gustare specialità culinarie.

ENG Hike from vineyard to vineyard for a day and taste wines at their place of origin! On a full-day tour with a professional guide, you will hike through our vineyards from 900 metres to 220 metres and taste 12 wines from the TERROIR line in their respective locations. Culinary specialities are served at the traditional Brettljause in the morning and at the 3-course lunch.

Details / Dettagli

Anmeldung: Kellerei Kurtatsch,
visit.kellerei-kurtatsch.it,
Tel. +39 0471 880115
Wanderschuhe erforderlich

Prenotazione

Cantina Kurtatsch,
visit.kellerei-kurtatsch.it
Tel. +39 0471 880 115,
Calzature adeguate necessarie.

Reservation

Cantina Kurtatsch,
visit.kellerei-kurtatsch.it,
Tel. +39 0471 880115,
Hiking boots required



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details

Blauburgundertage Giornate del Pinot Nero Pinot Noir Days



DEU Die Südtiroler Blauburgundertage sind eine einzigartige und traditionsreiche Veranstaltung. Ihren würdigen Rahmen finden sie in den Blauburgunder-Weindörfern Neumarkt und Montan, wo seit Mitte des 19. Jahrhunderts diese edle Rebsorte mit großem Erfolg angebaut wird. Seit fast drei Jahrzehnten tragen die Blauburgundertage maßgeblich zur Aufwertung des Blauburgunders in Italien bei und erfreuen sich großer Beliebtheit – sowohl bei Experten als auch bei Genießern.

ITA Le Giornate Altoatesine del Pinot Nero sono un evento unico e ricco di tradizione. Il loro degno scenario sono i borghi del Pinot Nero di Egna e Montagna, dove fin dalla metà del XIX secolo questa nobile varietà viene coltivata con grande successo. Da quasi trent'anni, le Giornate del Pinot Nero contribuiscono in modo significativo alla valorizzazione del Pinot Nero in Italia e godono di grande popolarità, sia tra gli esperti sia tra gli appassionati.



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details

Sauvignon Experience



DEU Der Sauvignon Blanc zählt nicht nur zu den prägenden weißen Rebsorten Südtirols, sondern gehört auch weltweit zu den beliebtesten Sorten. Entsprechend hoch ist die Bedeutung der „Sauvignon Experience“, die jedes Jahr in Penon oberhalb von Kurtatsch stattfindet. Ziel der Veranstaltung ist es, Liebhabern dieser Rebsorte eine besondere Plattform zu bieten: eine Gelegenheit, ihr Wissen zu vertiefen, Weine desselben Jahrgangs zu vergleichen, verschiedene Stilrichtungen kennenzulernen und den Einfluss des jeweiligen Terroirs zu entdecken.

ITA Il Sauvignon Blanc non è solo uno dei vitigni bianchi più rappresentativi dell'Alto Adige, ma è anche tra le varietà più apprezzate a livello mondiale. Di grande rilievo è quindi la “Sauvignon Experience”, che si svolge ogni anno a Penone, sopra Cortaccia. L'obiettivo dell'evento è offrire agli appassionati di questo vitigno una piattaforma speciale: un'occasione per approfondire le proprie conoscenze, confrontare vini della stessa annata, scoprire diversi stili e comprendere l'influenza del rispettivo terroir.



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details



DEU Seit über 25 Jahren ist SUMMA des Weinguts Alois Lageder ein internationaler Treffpunkt der Weinszene in Margreid. Winzer, Sommeliers, Gastronomen und Weinliebhaber aus aller Welt kommen zusammen, um Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation zu feiern, Weine zu verkosten und Ideen auszutauschen.

ITA Da oltre 25 anni, SUMMA della cantina Alois Lageder è un punto d'incontro internazionale per il mondo del vino a Magrè. Produttori, sommelier, ristoratori e appassionati da tutto il mondo si riuniscono per celebrare qualità, sostenibilità e spirito innovativo.

ENG For over 25 years, SUMMA by Alois Lageder has been an international meeting point for the wine world in Margreid. Winemakers, sommeliers, restaurateurs, and wine lovers from around the globe come together to celebrate quality, sustainability, and innovation.



Veranstaltungsdetails
Dettagli dell'evento
Event details

WeinFrühling Primavera di Vini WineSpring



DEU Wenn der Frühling seinen Einzug hält, will das gefeiert werden. Besonders im Tal, wo die ersten ersehnten Frühlingsboten bekanntlich etwas früher blühen und zwitschern als am Berg. An der Südtiroler Weinstraße steht der Frühling ganz im Zeichen der WeinKulinarik. Von Ende März bis in den Juni hinein können in den Ortschaften von Nals bis Salurn und in der Weinstadt Bozen erlesene Weine und schmackhafte Gaumenfreuden genossen werden – bei hochkarätigen Weinveranstaltungen, kulinarischen Highlight-Events und diversen gastronomischen Wochen in ausgewählten Gastronomiebetrieben.

ITA Quando arriva la primavera, è tempo di festeggiare. Soprattutto a

valle, dove i primi forieri della primavera fioriscono e cinguettano un po' prima che in montagna. Sulla Strada del Vino dell'Alto Adige, la primavera è all'insegna del vino e delle delizie culinarie. Da fine marzo a giugno, nei villaggi da Nalles a Salorno e nella città del vino di Bolzano, si possono assaporare vini squisiti e prelibatezze, in occasione di eventi enologici di alto livello, eventi culinari di spicco e varie settimane gastronomiche in ristoranti selezionati.

ENG When spring arrives, it's time to celebrate. Especially in the valley, where the first harbingers of spring are known to bloom and chirp a little earlier than in the mountains. On the Alto Adige Wine Road, spring is all about wine and culinary delights. From the end of March to June, exquisite wines and tasty treats can be savoured in the villages from Nals/ Nalles to Salurn/ Salorno and in the wine town of Bolzano – at top-class wine events, culinary highlight events and various gastronomic weeks in selected restaurants.



Info &
more



WeinHerbst Autunno di Vini WineAutumn

DEU Wenn in der hügeligen Landschaft zwischen Nals und Salurn die Ernte von Trauben und Äpfeln beginnt, die Landschaft in goldgelb gefärbt ist, weißt du, der Herbst zieht ein. Die Südtiroler Weinstraße führt vorbei an 16 Dörfern, in denen der Wein den Alltag prägt – in Weinhöfen, Burgen und historischen Ansitzen inmitten von kultivierten Reben. Erlebe von September bis November bei der Veranstaltungsreihe Autumn Experience besondere wein-kulinarische Momente an der Südtiroler Weinstraße. Denn hier steht der Genuss und das Wissen von hochwertigen, lokalen Weinen im Mittelpunkt. Und: Hier ist es länger warm als andernorts, weshalb eine Genussradtour oder eine Weinbergwanderung noch besonders angenehm sind.

ITA Quando le viti si tingono di giallo, rosso e arancione e le foglie cadute a terra accompagnano ogni tuo passo, la Strada del Vino dell'Alto Adige diventa un luogo d'incontro per esperienze autunnali all'insegna del vino, della cultura e del gusto. Da settembre a novembre le località della Strada del Vino ospitano la manifestazione Autumn experience. Scopri i vini locali più pregiati e abbinali ai prodotti tipici migliori dell'Alto Adige. Il modo ideale per godersi la Strada del Vino in autunno sono le escursioni a piedi o in bicicletta, meglio anco-

ra se si possono unire vini pregiati locali e i migliori prodotti tipici dell'Alto Adige. L'autunno sulla Strada del Vino si esprime in un viaggio che riesce a fondere cultura e sapori, piaceri per la mente e per il palato.

ENG When the grapevines get yellow, red and orange leaves, the Alto Adige Wine Road gathers people for autumn experiences around wine, culture and taste. From September to November, the many wine villages along the Wine Road will host the Autumn experience event. Discover Alto Adige's best products and try pairings with the finest local wines. Autumn experience takes you on a discovery journey of our land during the most colorful and full of flavours season of the year. The perfect way to enjoy the Wine Road in autumn is on a hike or bike ride. If you can stop by wineries to have a glass of wine and taste local products... Could you ask for anything better? Autumn on the Wine Road reveals itself through the combination of culture and flavour. It's a pleasure for your mind and palate.



Info &
more



Wein Klänge Melodie di Vino Wine Sounds



DEU Im Oktober und November geben lokale und international bekannte Ensembles in den zahlreichen, historischen Gemäuern entlang der Südtiroler Weinstraße ihre Musik zum Besten. Die Besucher:innen der verschiedenen Konzerte kommen nicht nur in den Genuss der musikalischen Darbietung, sondern auch unterschiedlichster Verkostungen, welche dazu einladen, in einem einzigartigen Ambiente hervorragende Weine kennenzulernen und zu genießen.

ITA A ottobre e novembre, le eccellenze del vino del territorio, verranno accompagnate da concerti con musica locale e di fama internazionale. Vino e musica saranno quindi i protagonisti indiscussi durante

l'evento „Melodie di Vini“ lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige. I visitatori dei numerosi concerti non godranno solo delle esibizioni musicali, ma anche di un'ampia varietà di degustazioni, che li porteranno a conoscere e assaporare vini pregiati in un ambiente unico.

ENG From October to November, the area's finest wines will be paired with concerts featuring local and internationally renowned music. Wine and music will thus be the undisputed stars of the Wine-Sounds along the Alto Adige Wine Road. Participants to the concerts will listen to many musical performances and enjoy wine tastings. A one-time experience to learn more about fine wines in an unique ambiance.



Info &
more



WeinAdvent Avvento di Vini WineAdvent



DEU An Weihnachten beginnt der exklusive Südtiroler Weinstraße Adventskalender.

24 Türchen laden zu einzigartigen Weinerlebnissen für Einheimische und Gäste ein, wobei die Symbiose zwischen Weinwirtschaft und Tourismus eine bedeutende Rolle spielt. Mit dieser Initiative möchte die Südtiroler Weinstraße gemeinsam mit den teilnehmenden Kellereien, Weingütern und den beteiligten Tourismusvereinen die weihnachtliche Vielfalt entlang der Südtiroler Weinstraße aufzeigen.

ITA L'esclusivo calendario dell'Avvento di Vini inizia a Natale.

24 porticine vi invitano a vivere esperienze enologiche uniche, in cui

la simbiosi tra vino e il turismo gioca un ruolo importante.

Con questa iniziativa, la Strada del Vino dell'Alto Adige, insieme alle cantine, alle aziende vinicole e alle associazioni turistiche partecipanti, intende mostrare la diversità del Natale lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige.

ENG The exclusive South Tyrolean Wine Route WineAdvent calendar begins at Christmas.

24 little doors invite you to unique wine experiences, whereby the symbiosis between wine and tourism plays an important role.

With this initiative, the South Tyrolean Wine Road, together with the participating wineries, wine estates and tourism associations, aims to showcase the diversity of Christmas along the South Tyrolean Wine Road.



Info &
more



Weitere Weinevents entlang der Südtiroler Weinstraße Altre manifestazioni lungo la Strada del Vino More events along the South tyrolean Wine Road

Wine Safari

DEU Eine eintägige Entdeckungsreise entlang der Südtiroler Weinstraße. Erfahren Sie mehr zum Weg des Weines vom Weinbau bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet, kulinarisch stimmig und erlebnisreich. Ein unvergessliches Weinkulturerlebnis!

ITA Una giornata all'insegna del vino, servito da osti competenti, gustato in piacevole e allegra compagnia. Il paesaggio dall'atmosfera mediterranea lungo la Strada del Vino, un intermezzo culinario e tante informazioni storico-culturali sul paese e la sua gente trasformano il „viaggio nel mondo del vino“ in un'esperienza veramente indimenticabile.

ENG Enjoy a day centered on Alto Adige wine, served by somelliers and other wine professional, and enjoyed in good company. The Mediterranean landscape along the Alto Adige Wine Road, culinary delights, and an introduction to Alto Adige's people, history and culture, make the WineSafari a splendid treat.

Wine & Bike

DEU Auf der Südtiroler Weinstraße der Sonne entgegen radeln. Inmitten von Weinreben und Apfelwiesen, vorbei an Burgen und Schlösser, auf bequemen Radwegen ein Stück Natur & Kultur Südtirols entdecken und radelnd die Vielfalt erleben. Die Radtouren der Südtiroler Weinstraße sind auch für Ungeübte ein Genuss.

ITA Pedalare lungo la soleggiata Strada del Vino dell'Alto Adige. La ciclabile inserita in un paesaggio unico si snoda tra frutteti e vigneti. Pedalandosi oltrepassano fortezze e castelli, si scopre la bellezza della natura, cultura e molteplicità dell'Alto Adige. I tour lungo la Strada del Vino sono un piacere anche per ciclisti con poca esperienza.

ENG Cycling into the sun on the Alto Adige Wine Road. Discover some of Alto Adige's nature & culture cycling amidst vineyards and orchards, past old castles and fortresses, along comfortable cycling tracks and enjoy the variety of the landscape. The cycling tours along the Alto Adige Wine Road are a true pleasure also for non-pros.

Nacht der Keller Nottel delle Cantine Wine Cellar Night

DEU Die legendäre Nacht der Keller findet jährlich im Juni statt und zelebriert Südtirols Winzerkunst mit Kunst und Kulinarik. Jedes Jahr konzentriert sich die Nacht der Keller auf einen anderen Teil der Südtiroler Weinstraße.

ITA La leggendaria Notte delle Cantine si svolge annualmente a giugno e celebra il vino con l'arte e ottime specialità gastronomiche. La manifestazione si svolge sempre in una zona diversa della Strada del Vino.

ENG The legendary Wine Cellar Night takes place every year in June and celebrates South Tyrol's winemaking art with art and culinary delights. Each year, the Night of the Cellars focuses on a different part of the South Tyrolean Wine Road.



Alle Erlebnisse der
Südtiroler Weinstraße /
Manifestazioni della
Strada del Vino /
Experiences on
the South Tyrolean
Wine Road





Themenwege

rund um den Wein

Percorsi tematici

sul mondo del vino

Theme trails

about the world of wine

1

Blauburgunderweg Percorso Pinot Nero Pinot Noir Trail

DEU Der Blauburgunderweg ist ein Kultur- und Weinweg, der durch das bekannte Pinot-Noir-Anbaugebiet entlang des Naturparks Trudner Horn führt. Ausgehend von den charakteristischen Dörfern Auer, Montan und Neumarkt können hier die italienweit besten Blauburgunder-Lagen in Mazon, Glen und Pinzon durchquert werden. Auf dem Weg treffen Wanderer auf zahlreiche historische und kulturelle Kleinode. Informative Schautafeln und interaktive Stationen bringen dieses einzigartige Weinbaugebiet und seine Geschichte näher. Schöne Aussichtspunkte auf das Südtiroler Unterland belohnen die Wanderer auf ihrem Weg. Der Weinlehrpfad ist familienfreundlich und kann das ganze Jahr begangen werden.

ITA Il Percorso del Pinot Nero è un sentiero enodidattico e culturale, che si snoda lungo il parco naturale Monte Corno attraverso la zona di coltivazione del rinomato Pinot Nero. Partendo dai caratteristici paesi di Ora, Montagna ed Egna, è possi-

bile percorrere le migliori zone del Pinot Nero di Mazon, Gleno e Pinzano. Lungo la via, gli escursionisti possono imbattersi in perle storiche e culturali. Tabelle informative e stazioni interattive consentono di avvicinare questa zona vinicola unica nel suo genere alla sua storia. Splendidi punti panoramici sulla Bassa Atesina ricompensano gli escursionisti per la camminata. Il sentiero è adatto alle famiglie e può essere percorso tutto l'anno.

ENG The Pinot Noir Trail is an educational path where you can learn more about our land's culture and its wines. It winds through the famous Pinot Noir vineyards along the Trudner Horn Nature Park. The trail starts in the villages of Auer, Montan, and Neumarkt and leads you through Italy's best Pinot Noir terroirs in Mazon, Glen and Pinzon. Along the way, hikers and strollers will encounter various historical spots and cultural highlights. Along the way, information panels and interactive stations will help you learn more about this unique winegrowing area and its history. You'll be rewarded with stunning views of the valley. It's easy, comfortable, and suitable for families.



Tourendetails &
Führungen / tour &
escursioni guidate
/ tour details &
guided tours





Film ab!
Ciak, si gira!
Roll it!

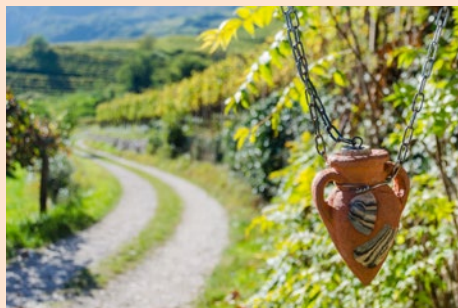
2

Weinlehrpfad Percorso eno- didattico Wine Trail

Kurtatsch / Cortaccia – Margreid /
Magrè – Kurtinig / Cortina

DEU Von der Pflanzung der Jungrebe bis zur Verkostung des Endproduktes geht der Wanderer den Lebensweg des Weines. Der Weinlehrpfad verläuft entlang historischer Feldwege durch etwa 8 km Reblandschaft von Kurtatsch nach Kurtinig. Ausgehend von Kurtatsch, führt der Weg durch geschlossene Reblandschaft bis nach Entiklar, wo man sowohl fast alle hier angebauten Rebsorten als auch unterschiedliche Erziehungsformen findet. Schautafeln ergänzen das Naturerlebnis und erklären die landschaftlichen Besonderheiten und Eigenschaften der einzelnen Rebsorten. Aus Amphoren kann man die typischen Duftnoten der verschiedenen Weine erschnuppeln. Von Entiklar über den Leitenweg nach Margreid erfährt man Wissenswertes über die Weinbereitung im Wandel der Zeit und über die modernen Gärmethoden. Vorbei an Biotopen auf dem Weg nach Kurtinig informieren dich Schautafeln über die Natur und Landschaft im Südtiroler Unterland.

ITA L'escursionista ha la possibilità di „vedere“ tutti i processi legati alla coltivazione del vino fino al prodotto finale con relativa degustazione. E' possibile osservare tutte le specie di uve coltivate in zona. Il percorso eno-didattico si sviluppa per quattro chilometri su strade di campagna in mezzo ai vigneti. Partendo dal centro di Cortaccia e seguendo "l'impronta del Saltner (Guardiano)", si può camminare lungo il percorso fra i vigneti fino al centro di Magrè. Potrete scoprire quasi tutte le varietà coltivate in Alto Adige e le diverse forme d'all-



evamento. Uscendo da Cortaccia vari cartelli spiegano le caratteristiche delle varietà e i diversi paesaggi agricoli. Ampolle in terracotta vi faranno sentire le diverse note olfattive di ogni vino. Uscendo da Magrè invece si parlerà di vino nel corso della storia e dei diversi sistemi per produrlo.

ENG The Instructional Wine Trail extends along historic field paths leading through a compact area of approx. 8 km of vineyards. Starting from the center of Kurtatsch / Cortaccia, one can follow the „Saltnerpratz“ (hand symbol with spread fingers) along this trail through the vineyards towards Margreid / Magrè and then to Kurtinig. Visitors can encounter almost all of the varieties of grapes cultivated in the Unterland / Bassa Atesina region of South Tyrol and also different training methods. You'll find a cluster of grapes as tall as a man, made of stones tumbled smooth by a glacier stream. The trail leads you through a hilly vineyard area where you can find almost every type of grape grown in South Tyrol, as well as individual cultivation methods. Info signs accompany you through this nature trail and explain the features of the landscape and the characteristics of the individual grapevine varieties. From clay amphores you can sniff the typical aromas of the various wines. Starting from Margreid, one can learn a lot of interesting facts about wine-making through the ages and also about modern fermentation methods.



Tourendetails &
Führungen / tour &
escursioni guidate /
tour details & guided
tours



Südtiroler Weinstraße Strada del Vino dell'Alto Adige South Tyrolean Wine Road

DEU Die Südtiroler Weinstraße wurde 1964 gegründet und ist eine der ältesten Italiens. Sie beginnt in Nals und zieht sich bis nach Salurn. Entdecken Sie ihre Weinkellereien und die sanfte Hügellandschaft.

ITA La Strada del Vino è stata fondata nel 1964 ed è una delle più antiche d'Italia. Comincia a Nalles e si estende fino a Salorno.

ENG The South Tyrolean Wine Road was founded in 1964, and is one of the oldest wine roads in Italy. It begins in Nals and goes all the way to Salorno.

16

Orte / Luoghi / Villages

70

Weingüter / Cantine / Wineries

4.249

Hektar Rebfläche /
Ettari di vigneti / Hectares
of vineyards

150 km

Weinstraße / Strada del Vino /
Wine Road



Digitaler Reisebegleiter
für unterwegs
Guida turistica digitale
Digital travel guide



Mehr zum Thema Wein Da non perdere More about wine

Museum Zeitreise Mensch
Museo uomo nel tempo
Museum people through time

DEU Das Museum Zeitreise Mensch lädt auf einen faszinierenden parcours durch 12.000 Jahre Geschichte Südtirols ein. Einer der zahlreichen Ausstellungsbereiche ist der langen Tradition des Weinanbaus gewidmet, wobei es viele spannende Details zu entdecken gibt.

ITA Il Museo uomo nel tempo invita ad un affascinante viaggio attraverso 12.000 anni di storia dell'Alto Adige. Una delle aree espositive è dedicata alla lunga tradizione della viticoltura, con molti dettagli interessanti da scoprire.

ENG The Museum Of People Through Time invites you on a fascinating journey through 12,000 years of South Tyrolean history. One of the numerous exhibition areas is dedicated to the long tradition of winegrowing, with many exciting details to discover.

Botengasse / Via Boten 2,
39040 Kurtatsch / Cortaccia
Tel. +39 0471 880267 | +39 338 2032429
info@museumzeitreisemensch.it
www.museumzeitreisemensch.it

Römischer Rebstock
Vite romana
Roman vine

DEU Älteste Weinkultur im deutschen Sprachraum, die auf die eisenzeitlichen Räter zurückgeht. In Kurtatsch stieß man bei Weinberggrabungen sogar auf Rebholz aus der Römerzeit.

ITA La più antica cultura vinicola dell'area germanofona, risalente ai Reti dell'Età del Ferro. A Cortaccia, gli scavi nei vigneti hanno portato alla luce persino del legno di vite risalente all'epoca romana.

ENG The oldest wine culture in the German-speaking area, dating back to the Iron Age Rhaetians. In Kurtatsch, vineyard excavations even uncovered vine wood from Roman times.

Höhe
Altezza
Height

DEU Am Fennberg befindet sich das höchstgelegene Müller Thurgau-Anbaugebiet Europas. In Radein befindet sich die höchstgelegendste Weinkellerei Europas.

ITA Favona ospita la zona di coltivazione del Müller Thurgau più alta d'Europa. La cantina più alta d'Europa si trova a Redagno.

ENG The Fennberg is home to the highest Müller Thurgau growing area in Europe. The highest winery in Europe is located in Radein.



Älteste datierte Weinrebe Europas seit 1601
La vite più antica datata d'Europa dal 1601
Oldest-dated vine in Europe since 1601

DEU Das einzigartige Naturdenkmal befindet sich in Margreid und schenkt seit über 400 Jahren schmackhafte Trauben der Rebsorte Roter Hörbling. Die Rebe trägt bis heute durchschnittlich rund 80 kg Tafeltrauben pro Jahr.

ITA Questo monumento naturale unico si trova a Magrè e produce da oltre 400 anni gustose uve della varietà Roter Hörbling. La vite porta ancora oggi in media circa 80 kg di uva da tavola all'anno.

ENG This unique natural monument is located in Margreid and has been producing flavourful table grapes of the Roter Hörbling variety for over 400 years. The vine still yields an average of around 80 kg of table grapes per year.

SÜDTIROLS SÜDEN

Südtirols Süden

T ☎ + 0471 810 231

Hauptplatz 5 Piazza Principale
I – 39040 Auer / Ora (BZ)

info@suedtirols-sueden.info
www.suedtirols-sueden.info

