

# Bozner Weinkost Mostra Vini di Bolzano

Schloss Maresch | Castel Mareccio  
15.–18.3.2018



## Mostra Vini di Bolzano

15 – 18/3/2018, Castel Mareccio

Bolzano città del vino e dei vini, una costellazione di etichette belle e famose, di cantine storiche ma dallo spirito moderno, tutte assieme riunite per essere celebrate nella più antica manifestazione enologica dell'Alto Adige, la Mostra Vini di Bolzano, giunta alla 95<sup>ma</sup> edizione.

La rassegna si terrà da giovedì 15 a domenica 18 marzo e l'ambiente che l'accoglierà, circondato da vigneti cittadini, è tra i più affascinanti ed espressivi della città: Castel Mareccio. Il maniero spicca tra i ricami dei filari di Lagrein, ai piedi delle colline moreniche dove cresce la Schiava del Santa Maddalena: storia, cultura e paesaggio in uno stesso, stretto abbraccio.

Alla mostra, chiamata ad esaltare, con una regia tutta cittadina - Azienda di Soggiorno e Turismo e Comune di Bolzano con la collaborazione di Slow Food - e rilanciare la riconosciuta eccellenza enologica locale, ha confermato la presenza una quarantina tra le più note cantine della provincia, oltre a cuochi famosi e piccoli, ma apprezzati, produttori di eccellenze gastronomiche.

I membri dell'associazione Slow Food proporranno degustazioni e vendite di prodotti tipici oltre a diversi laboratori.

Inoltre al ristorante sarà possibile gustare deliziose creazioni culinarie create dallo Chef Oskar Geier.

Si ringrazia per il sostegno: Cassa Rurale di Bolzano, Camera di Commercio di Bolzano, Consorzio Vini Alto Adige e Consorzio di tutela del Santa Maddalena.



  
Bozner Weinkost  
Mostra Vini di Bolzano

## Bozner Weinkost

15. – 18.3.2018, Schloss Maretsch

Bozen, die Weinstadt: Die Landeshauptstadt und der Weinanbau sind eng miteinander verbunden. Die fruchtbaren Rebanlagen reichen bis ins Stadtzentrum und prägen das Stadtbild.

Zu den traditionsreichsten Veranstaltungen der Stadt zählt die Bozner Weinkost. Die 95. Auflage findet von Donnerstag, 15. März bis Sonntag, 18. März 2018 im einzigartigen Ambiente von Schloss Maretsch statt. Umgeben von Lagreinen, mit den sanften Hügeln von St. Magdalena im Hintergrund, bietet Schloss Maretsch die ideale Kulisse für eine Weinverkostung der besonderen Art. Hier treffen Natur, Geschichte, Kultur und Tradition aufeinander und laden 4 Tage lang zu zahlreichen Genussmomenten ein.

Die Bozner Weinkost wird vom Verkehrsamt der Stadt Bozen mit der Schirmherrschaft der Gemeinde Bozen in Zusammenarbeit mit Slow Food organisiert. Als kleine, aber feine Veranstaltung richtet sie sich an alle Weinkenner. Mit einem reichhaltigen Rahmenprogramm möchten die Veranstalter aber genauso neues Publikum ansprechen und die Qualität der Südtiroler Weine in Szene setzen.

Für die diesjährige Ausgabe haben sich circa vierzig Südtiroler Kellereien angemeldet. Aus über 170 Etiketten können die besten Weiß-, Rot-, Rosé- und Schaumweine aus den Anbaugebieten in Bozen, im Überetsch, im Unterland, im Eisacktal und im Burggrafenamt verkostet werden.

Mitglieder der Vereinigung Slow Food werden typische Produkte lokaler Produzenten zum Verkosten und Verkauf anbieten. Fürs leibliche Wohl sorgt Chef Oskar Geier im Weinkost-Restaurant.

Ein Dank gilt den Sponsoren: Raiffeisenkasse Bozen, Handelskammer Bozen, Konsortium Südtirol Wein und Schutzkonsortium St. Magdalena.



## Giovedì 15 marzo

- ore 17 – 22 **38 produttori altoatesini** presentano i loro vini con oltre 170 etichette dell'Alto Adige. Un'occasione per andare a conoscere i segreti della produzione enologica locale in presenza dei viticoltori.  
*Cortile interno:* cantine di Bolzano  
*Sala Römer:* cantine dell'Oltradige e della Bassa Atesina  
*Sala Mareccio:* cantine delle zone Burgraviato, Fiè e Renon
- ore 18 – 20 **Slow Food:** Laboratorio Wine con Giorgio Grai, tra i più stimati e influenti Wine Maker italiani. Viaggio in 50 anni di enologia dell'Alto Adige. Verticale di alcune rarità. *Sala Hendl*
- ore 21 **Slow Food:** Laboratorio Strudel & Co., i dolci delle Dolomiti. Dolci della tradizione e vini passiti di Bolzano, lo strudel a pasta tirata, "Früchtebrot" e "Krapfen". Saranno presenti i produttori. *Sala Hendl*

## Venerdì 16 marzo

- ore 10 – 22 **Degustazione** di oltre 170 etichette di 38 produttori altoatesini. Prenotazione tavolo consigliata. *Cortile interno e sala Thun*
- ore 10 – 22 **Mercatino Slow Food**
- ore 11 **Slow Food:** Laboratorio Mille espressioni di speck; Schiave e Santa Maddalena a confronto con l'alta norcineria altoatesina. Saranno presenti alcuni produttori e il giornalista Othmar Kiem. *Sala Hendl*
- ore 16 **Seminario Wine** con Daniele Cernilli, curatore di Doctor Wine. Schiava mia, il vino quotidiano dell'Alto Adige nelle sue diverse espressioni.  
*Sala Hendl*
- ore 18 **Slow Food:** Laboratorio Graukäse & Co. I formaggi della Valle Aurina con Martin Pircher. In abbinamento alcune rarità enologiche a base di Schiava con i giornalisti Herbert Taschler e Angelo Carrillo. *Sala Hendl*
- ore 21 **Slow Food:** Laboratorio Il cous cous incontra la Schiava. Il vincitore altoatesino di Hell's Kitchen Mohamend Lamnaour sperimenta la cucina fusion in abbinamento alle Schiave. Saranno presenti alcuni produttori e il giornalista Angelo Carrillo.  
*Sala Hendl*

## Donnerstag, 15. März

- 17 – 22 Uhr **38 Südtiroler Weinproduzenten** laden zur Verkostung von rund 170 ausgewählten Weinen ein. Erfahren Sie alles Wissenswerte und Interessante direkt aus erster Hand.  
*Innenhof:* Bozner Kellereien  
*Römersaal:* Kellereien aus Überetsch und Unterland  
*Maretsch-Saal:* Kellereien aus Burggrafenamt, Völs und Ritten
- 18 – 20 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar:** 50 Jahre Weinkunde in Südtirol. Vortrag und Vertikalverkostung einiger Raritäten mit Giorgio Grai, einem der bekanntesten Winemaker Italiens. *Hendlsaal*
- 21 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar:** Strudel & Co., Süßspeisen der Dolomiten. Traditionelle Süßspeisen und Dessertweine aus Bozen, in Anwesenheit der Produzenten. *Hendlsaal*

## Freitag, 16. März

- 10 – 22 Uhr **Weinverkostungen**, Tischreservierung empfohlen. Über 170 Weine von 38 Produzenten stehen zur Auswahl. *Innenhof und Thunsaal*
- 10 – 22 Uhr **Slow Food Spezialitätenmarkt**
- 11 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar** mit Othmar Kiem: 1000 Facetten des Specks - Vernatsch und St. Magdalener Weine in Kombination mit Südtiroler Speck und Wurstspezialitäten. *Hendlsaal*
- 16 Uhr **Weinseminar** mit Daniele Cernilli, Herausgeber von Doctor Wine. Vernatsch, Südtirols Wein in seinen verschiedenen Facetten. *Hendlsaal*
- 18 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar:** Graukäse & Co. – Ahrntaler Käse mit Martin Pichler, in Kombination mit einigen Vernatsch-Raritäten. Mit Herbert Taschler und Angelo Carrillo. *Hendlsaal*
- 21 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar:** Cous-cous trifft Vernatsch. Der Südtiroler Hell's-Kitchen-Sieger Mohamend Lamnaour kombiniert seine Gerichte mit Südtiroler Vernatsch-Weinen. In Anwesenheit einiger Produzenten und des Journalisten Angelo Carrillo. *Hendlsaal*



## Sabato 17 marzo

- ore 10 – 22 **Degustazione** di oltre 170 etichette di 38 produttori altoatesini. Prenotazione tavolo consigliata. *Cortile interno e sala Thun*
- ore 11 **Slow Food:** Laboratorio Buono come una pecora. Preparazioni sorprendenti a base di Villnösser Brillenschaf, la pecora con gli occhiali della Val di Funes. Vini bianchi estremi in abbinamento. Con Hartwig Mumelter. *Sala Hendl*
- ore 15 **Seminario Wine** con Daniele Cernilli, curatore di Doctor Wine. Il Lagrein, da cenerentola a grande rosso italiano. *Sala Hendl*
- ore 18 **Slow Food:** Laboratorio Dalla razza grigio-alpina all'allevamento di zebù di Harald Gasser, Grigio Alpina, Pustertaler Sprinzen e Wagyu giapponese con Stefan Rottensteiner - il mondo contadino altoatesino tra tradizione e innovazione. Con degustazione di grandi Lagrein con Christine Mayr e Angelo Carrillo. *Sala Hendl*
- ore 21 **Slow Food:** Laboratorio Rosso Selvaggio. I salumi di selvaggina in abbinamento al Lagrein con Angelo Carrillo. *Sala Hendl*

## Domenica 18 marzo

- ore 10 – 20 **Degustazione** di oltre 170 etichette di 38 produttori altoatesini. Prenotazione tavolo consigliata. *Cortile interno e sala Thun*
- ore 10 – 12 **Festa nel prato** con il concerto della Banda musicale di Dodiciville. Il ristorante propone polenta da gustare all'aperto.
- ore 11 **Laboratorio** con Daniele Cernilli, curatore di Doctor Wine. L'evoluzione del bianco. I grandi vini bianchi dell'Alto Adige, analizzati e raccontati da un grande esperto. *Sala Hendl*
- ore 14.30 – 17.00  
**Bacchus Urbanus** – escursione guidata nelle zone di produzione del S. Maddalena e del Lagrein e degustazione finale presso la Mostra Vini. Partenza dall'Azienda di Soggiorno e Turismo, via Alto Adige 60. Per informazioni e prenotazioni: Azienda di Soggiorno e Turismo Bolzano, tel. 0471 307000, info@bolzano-bozen.it
- ore 15 **Slow Food:** Laboratorio Mozzarella, battuto e colature. I cibi fermentati della tradizione italiana incontrano i vini biologici di Bolzano.
- ore 17 **Slow Food:** Laboratorio "Zum Plentn" – storia e segreti della polenta della Bassa Atesina e delle farine autoctone di mais del Trentino Alto Adige. Con i vini della Bassa Atesina. *Sala Hendl*

## Samstag, 17. März

- 10 – 22 Uhr **Weinverkostungen**, Tischreservierung empfohlen. Über 170 Weine von 38 Produzenten stehen zur Auswahl. *Innenhof und Thunsaal*
- 11 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar:** Schmackhafte Kombination! Weißweine Extrem - mit Spezialitäten vom Villnösser Brillenschaf. Mit Hartwig Mumelter. *Hendlsaal*
- 15 Uhr **Weinseminar** zum Lagrein mit Daniele Cernilli, Herausgeber von Doctor Wine. *Hendlsaal*
- 18 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar:** Tradition und Innovation in der Südtiroler Bauernwelt und Fleischproduktion. Vom Grauvieh zum Zwergzebu von Harald Gasser bis zu den Pustertaler Sprinzen und den Wagyu-Rindern von Stefan Rottensteiner. Qualitätsfleisch und Lagrein, mit Christine Mayr und Angelo Carrillo. *Hendlsaal*
- 21 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar:** Wild & Rot. Der Lagrein in Kombination mit Wurstwaren vom Wild. Mit Angelo Carrillo. *Hendlsaal*

## Sonntag, 18. März

- 10 – 20 Uhr **Weinverkostungen**, Tischreservierung empfohlen. Über 170 Weine von 38 Produzenten stehen zur Auswahl. *Innenhof und Thunsaal*
- 10 – 12 Uhr **Konzert** der Musikkapelle Zwölfmalgreien im Schlossgarten. Anschließend Polenta & Wein serviert vom Restaurantbetrieb.
- 11 Uhr **Weinseminar** mit Daniele Cernilli, Herausgeber von Doctor Wine. Weißwein-Evolution. Die großen Südtiroler Weißweine, analysiert und erklärt von einem großen Experten. *Hendlsaal*
- 14.30 – 17.00 Uhr  
**Bacchus Urbanus** – Geführte Weinwanderung in die Anbaugebiete des Lagreins und St. Magdaleners. Die Führung endet mit einer Verkostung in Schloss Maresch. Start: Verkehrsamt der Stadt Bozen, Südtiroler Straße 60 Für Informationen und Vormerkungen: Verkehrsamt der Stadt Bozen, Tel. +39 0471 307000, info@bolzano-bozen.it
- 15 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar:** Mozzarella & Co. Bedeutende Produkte der italienischen Küche kombiniert mit Bozner Bioweinen.
- 17 Uhr **Slow Food Genuss-Seminar** "Zum Plentn" – Geschichte und Geheimnisse der Polenta aus dem Unterland sowie autochtoner Maismehlsorten, kombiniert mit lokalem Wein. *Hendlsaal*



### Cantine di Bolzano | Bozner Kellereien

Cantina Bolzano | Kellerei Bozen  
Fliederhof  
Glögglhof  
Griesbauerhof  
Heinrichshof  
Kandlerhof  
Larcherhof  
Loacker  
Malojer - Gummerhof  
Messnerhof  
Muri-Gries Cantina Convento Klosterkellerei

Obermoserhof  
Pfannenstielhof  
Plonerhof - Simon Geier  
reyter  
Tenuta Weingut Hans Rottensteiner  
Thurnhof  
Unterganzner  
Untermoserhof  
Ansitz Waldgries  
Zundlhof

### Cantine dei dintorni | Andere Kellereien

Arunda Metodo Classico Sektkellerei  
Meltina | Mölten  
Tenuta Weingut Ebner  
Campodazzo-Renon | Atzwang-Ritten  
Cantina Kellerei Kaltern  
Caldaro | Kaltern  
Tenuta Weingut Klosterhof  
Caldaro | Kaltern  
Kränzelhof  
Cermes | Tschermes  
Cantina Kellerei Kurtatsch  
Cortaccia | Kurtatsch  
Cantina Landesweingut Laimburg  
Vadena | Pfatten  
Cantina Spumanti Sektkellerei Martini Lorenz  
Cornaiano | Girlan  
Cantina Merano | Kellerei Meran  
Marlengo | Marling

Tenuta Weingut Pföstl  
Scena | Schenna  
Tenuta Weingut Plonerhof  
Marlengo | Marling  
Tenuta Castello Weingut Schloss Englar  
Appiano | Eppan  
Cantina Produttori San Paolo | Kellerei St. Pauls  
San Paolo-Appiano | St.Pauls-Eppan  
Tenuta Weingut St. Quirinus  
Caldaro | Kaltern  
Tenuta Weingut Unterhofer  
Caldaro | Kaltern  
Wassererhof  
Fiè allo Sciliar | Völs am Schlern  
Josef Weger  
Cornaiano | Girlan

### Produttori | Produzenten Slow Food

Maso Pegolotti (Il Casolét, formaggio presidio Slow Food / Käse)  
Furketta (Pecora dagli occhiali presidio Slow Food / Villnösser Brillenschaf)  
Schuster (Pane di segale della Val Venosta presidio Slow Food / Vinschger Ur-Paarl)  
Benjamin Kral (Speck)  
Gruber Christian (Speck)  
Profanter (Pane e specialità bio / Brot und Bio Spezialitäten)

Amò, la Prelibateria (Mozzarella e cibi fermentati / Mozzarella und fermentierte Lebensmittel)  
Nikolaus Laner (Formaggio Grigio della Valle Aurina presidio Slow Food / Ahrntaler Graukäse)  
Le capre di Agi (Formaggio di capra / Ziegenkäse)  
Harald Gasser (Rarità di carne e verdure / Fleisch- und Gemüseraritäten)  
Caffè di Anterivo/Altreier Kaffee (Comunità del cibo Slow Food/Slow Food Lebensmittelbündnis)

## Shopping & Wine

Shopping a Bolzano con degustazione vini della Mostra Vini di Bolzano

12.03. | ore 15 – 17: Globus, piazza Municipio 4

12.03. | ore 17 – 19: Coccinelle, piazza del Grano 11

13.03. | ore 15 – 17: Italia & Amore, via Argentieri 3

13.03. | ore 17 – 19: Schmid & von Bosio, piazza del Grano 4/a

14.03. | ore 15 – 17: Schmid & von Bosio, via dei Portici 59

14.03. | ore 17 – 19: Malika, via Goethe 21

15.03. | ore 14 – 16: Physiotherm, viale della Stazione 1

## Dine & Wine

Specialità gastronomiche della Mostra Vini di Bolzano. Nei ristoranti di Bolzano si possono gustare prelibatezze culinarie abbinata ai vini presentati alla Mostra Vini di Bolzano.

### Ristoranti:

Hotel Eberle – Castel Flavon – Hotel Post Gries – Casa Al Torchio – Al Grottino – Franz Bar – Humus Bio Bistro – Zur Kaiserkron – Hopfen & Co – Al Cavaliere – Uva Bianca – Fink Ristorante – Wirtshaus Vögele – Laurin – Aida – Löwengrube

## Ristorante Castel Mareccio

Il ristorante serve deliziose creazioni culinarie create dallo chef Oskar Geier.

Il team del ristorante è lieto di accogliere gli ospiti nei seguenti orari:

giovedì: ore 18 – 21,

venerdì e sabato: ore 12 – 14 e ore 18 – 21,

domenica: ore 12 – 14 e ore 18 – 20.



### Prezzi d'ingresso

5,00 € più 1,00 € per ogni degustazione

Biglietto giornaliero: 25,00 € (incluse 22 degustazioni, prenotazione tavolo fino a un massimo di 3 ore)

Per la prenotazione tavolo chiediamo gentilmente di telefonare al 349 2680028.

Posti limitati, si consiglia la prenotazione.

**Laboratori Slow Food:** Quota di partecipazione: 5,00 €

## Shopping & Wine

Einkaufserlebnis in Bozen mit gemütlicher Verkostung von Weinen der Bozner Weinkost.

12.03. | 15 – 17 Uhr: Globus, Rathausplatz 4

12.03. | 17 – 19 Uhr: Coccinelle, Kornplatz 11

13.03. | 15 – 17 Uhr: Italia & Amore, Silbergasse 12

13.03. | 17 – 19 Uhr: Schmid & von Bosio, Kornplatz 4/a

14.03. | 15 – 17 Uhr: Schmid & von Bosio, Laubengasse 59

14.03. | 17 – 19 Uhr: Malika, Goethestraße 21

15.03. | 14 – 16 Uhr: Physiotherm, Bahnhofsallee 1

## Dine & Wine

Genießen Sie die speziell für die Bozner Weinkost kreierten Menüs mit der passenden Weinbegleitung.

### Restaurants:

Hotel Eberle – Haselburg – Hotel Post Gries – Torgglhaus – Al Grottino – Franz Bar – Humus Bio Bistro – Zur Kaiserkron – Hopfen & Co – Zum Ritter – Weisse Traube – Gasthaus Fink – Wirtshaus Vögele – Laurin – Aida – Löwengrube

## Restaurant Schloss Maretsch

Das Restaurant bietet kulinarische Delikatessen vom Chefkoch Oskar Geier.

Das Team erwartet Sie zu folgenden Uhrzeiten:

Donnerstag: von 18 bis 21 Uhr,

Freitag und Samstag: von 12 bis 14 und von 18 bis 21 Uhr,

Sonntag: von 12 bis 14 und von 18 bis 20 Uhr.



### Eintrittspreise

Eintritt: 5,00 € plus 1,00 € für jede Verkostungsprobe

Tageskarte: 25,00 € (inklusive 22 Verkostungen, Tischreservierung jeweils für maximal 3 Stunden)

Reservierungen werden unter Tel. +39 349 2680028 entgegengenommen.

Reservierung empfohlen wegen begrenzter Tischanzahl.

**Slow Food Seminare:** 5,00 € Teilnahmegebühr



**Bozner Weinkost**  
**Mostra Vini di Bolzano**

**Informazioni e prenotazioni:**

Azienda di Soggiorno  
e Turismo di Bolzano

**Informationen und**

**Anmeldungen:**

Verkehrsamt der Stadt Bozen

T +39 0471 307000

info@bolzano-bozen.it

www.bolzano-bozen.it

