

Südtirols Süden
Sud dell'Alto Adige
South of South Tyrol



WineGuide

ALLES RUND UM DEN WEIN
SCOPRIRE IL MONDO
DEL VINO
ALL YOU NEED TO KNOW
ABOUT WINE



Inhalt | Elenco | Index

Rund um den edlen Tropfen Una breve impressione A brief introduction.....	4
Pinot Noir.....	8
Sauvignon Blanc.....	12
Autochthone & heimische Rebsorten Varietà di vitigni autoctoni & locali Autochthonous & local grape varieties.....	16
Weinerzeugung La produzione del vino Wine production.....	19
Kellereien & Weingüter Cantine & tenute Wineries.....	20
Weinerlebnisse Attrazioni enologiche Wine experiences.....	30
Themenwege Percorsi tematici Theme trails.....	41
Mehr zum Thema Wein Da non perdere More about wine.....	46

Impressum | Colofone | Imprint



Herausgeber / Editore / Publisher:

Tourismvereine in Südtirols Süden / Ass. Turistiche nel sud dell'Alto Adige

Fotos | Photos: TG Castelfeder/TV Altrei-Truden/TV Aldein & Radein & Jochgrimm/Thomas Monsorno | TG Castelfeder/Luca Dal Gesso | TV Südtiroler Unterland/Dietmar Mitterer Zublasing | IDM Südtirol Alto Adige/Manuel Ferrigatto/Marion Lafogler/Thomas Monsorno/Alex Filz/Benjamin Pfitscher/Florian Andergassen/Andreas Mierswa | Pexels

Layout: Eleonora Spada / Castelfeder a.d.S.W. s.S.d.V.

Texte: Tourismusgenossenschaft Castelfeder, Südtirol Wein

Rund um den edlen Tropfen

Una breve impressione

A brief introduction

UNTERLAND
BASSA ATESINA

ROTWEIN VINO ROSSO RED WINE

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

**Pinot Noir, Lagrein,
Vernatsch/Schiava**

WEISSWEIN VINO BIANCO WHITE WINE

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

**Pinot Grigio, Chardonnay,
Gewürztraminer, Sauvignon**



ÜBERETSCH
OLTRADIGE

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

Vernatsch/Schiava

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

**Pinot Bianco, Chardonnay,
Sauvignon, Gewürztraminer**



BOLZANO
BOZEN

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

Vernatsch/Schiava, Lagrein

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

Gewürztraminer, Pinot Bianco



Klimatische Verhältnisse

Condizioni climatiche

Climatic conditions

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.

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.

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.

300 - 700 m Höhe / Altitudine / Altitude

Vielfalt an Klimazonen
Molteplicità zone climatiche
A variety of climate zones



200 - 1.000 m Höhe / Altitudine / Altitude

Wärmste Lagen Südtirols
Zone più calde dell'Alto Adige
The warmest terroirs in South Tyrol



250 - 900 m Höhe / Altitudine / Altitude

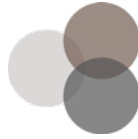
Mediterranes Klima
Clima mediterraneo
Mediterranean climate



Böden | Terreni | Soils

Unterland / Bassa Atesina

Kalk-, Dolomiten- und Porphyrgestein
Rocce calcaree, dolomitiche e porfiriche
Calcareous soils rich in Dolomite and Porphyry



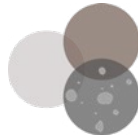
Überetsch / Oltradige

Kalk- und Porphyrgestein
Rocce calcaree e porfi riche
Calcareous soils rich in Porphyry



Bolzano / Bozen

Porphyry, Schotterböden in Hanglagen,
Schwemmböden im Tal
Terreni porfi rici, terreni ghiaiosi nelle zone in
pendio, terreni alluvionali nella vallata
Porphyry, gravelly soils in slopes, alluvial soils
in the valley



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.

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.

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



700 ha

Weinbaufläche in Bozen, 13% der Gesamtfläche

Superficie viticola a Bolzano, 13% della superficie totale

Acreage under cultivation in Bolzano: 13% of the total surface area

1.690 ha

Weinbaufläche im Überetsch, 32% der Gesamtfläche

Superficie viticola nell'Oltradige, 32% della superficie totale

Acreage under cultivation in Überetsch: 32% of the total surface area

1.860 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



Pinot Noir

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

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 finden wir einzigartige Lagen vor.

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 troviamo vigneti unici.

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 Pochi.

Geschichte | Storia | History

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 Deutschirol“, verfasst von Edmund Mach (1894).

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 Deutschirol” (ital: “La viticoltura e i vini nel Tirolo tedesco”) scritto nel 1894 da Edmund Mach.

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

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 im Überetsch, Bozner Talkessel, Etschtal und Vinschgau wird diese Sorte angebaut.

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

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 in the Überetsch, the valley floor of Bolzano, the Etsch/Adige Valley, and the Vinschgau.

Bevorzugter Standort | Ubicazione ideale | Preferred location

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.

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.

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

Der Blauburgunder ist rubin- bis granatrof 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.

EMPFEHLUNG

Braten, Wild, Milchlamm, Kaninchen und Hartkäse.

CARATTERE

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.

CONSIGLIO

Arrosto, selvaggina, abbacchio, coniglio e formaggio stagionato.

CHARACTER

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.

RECOMMENDED

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

410 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

4-5 Jahre / anni / years

Lagerfähigkeit / conservabilità / storability



Sauvignon Blanc

Beerenstarke Verführung in Weiß Un antico seduttore in bianco Seduction in White, Filled with Fruit

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.

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.

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

Die Sorte entstand durch eine Zufallskreuzung von Traminer mit Chenin Blanc im Südwesten Frankreichs und wird erst ab dem 18. Jahrhundert 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.

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. 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".

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. 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.



Anbaugebiet | Zona di produzione | Areas of cultivation

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.

Molto rapida è stata la crescita registrata negli ultimi dieci anni, fino ad arrivare agli odierni 479 ettari di coltivazione. Attualmente, la coltivazione del Sauvignon si concentra nei comuni dell'Oltradige, Terlano, Cortaccia e Bolzano.

Sauvignon Blanc experienced a great 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/Terlano, Kurtatsch/Cortaccia and Bolzano/Bozen.

Bevorzugter Standort | Ubicazione ideale | Preferred location

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.

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.

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





CHARAKTER

Der Sauvignon Blanc ist grünlich-gelb bis strohgelb. Typische Südtiroler 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.

EMPFEHLUNG

Aperitif,
Fisch & Meeresfrüchte,
Gemüsegerichte,
Ziegenkäse

CARATTERE

Sauvignon Blanc ha un colore che va dal giallo verdolino al giallo paglierino. I tipici Sauvignon altoatesini 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

CONSIGLIO

*Aperitivo,
Pesce & frutti di mare
Piatti vegetariani
Formaggi di capra*

CHARACTER

The Sauvignon Blanc has a greenish yellow to straw yellow color. Typical South Tyrolean 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.

RECOMMENDED

Aperitivo,
Fish & Seafood
Vegetable dishes
Goat cheese

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

1-3 Jahre / anni / years

Lagerfähigkeit / conservabilità / storability



Autochthone & heimische Rebsorten

Varietà di vitigni autoctoni & locali

Autochthonous & local grape varieties

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.

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".

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

In Auer gedeiht der Lagrein besonders gut. Er gehört zu Südtirols roten Leitsorten und wird auch im Bozner Talkessel, Überetsch und Etschtal angebaut. Der bevorzugte Standort des Lagreins sind tiefe Lagen mit warmen Böden aus Sand, Kies und Bozner Porphyry. Seine rubin- bis dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, er ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen. Idealerweise wird er zu Wild, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

Ad Ora il Lagrein cresce particolarmente bene. Appartiene alle varietà di rosso principali dell'Alto Adige, e viene coltivato anche nella conca di Bolzano, nell'Oltradige e nella valle dell'Adige. La zona di coltivazione favorevole al Lagrein è quella caratterizzata da terreni fertili e caldi costituiti da sabbia, ghiaia e porfido di Bolzano. Il Lagrein è di un colore rosso rubino e granata scuro, con profumo di violetta e di more. Il gusto è pieno e vellutato, con leggere sfumature acerbe. È il vino ideale per accompagnare selvaggina, carne scura, e formaggio stagionato.

The Lagrein grows especially well in Auer/Ora. This variety is one of South Tyrol's leading grapes; it is also cultivated in the basin of the Bolzano valley, Überetsch, and the Etsch/Adige Valley. The Lagrein prefers terroirs at lower elevations, with warm soils rich in sand, gravel, and porphyry. Lagrein is ruby to dark garnet in color, with a nose reminiscent of violets and blackberries. On the palate, it is full-bodied, velvety, and pleasantly dry. It goes well with game, red meat, and hard cheeses.



519 ha

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

Vernatsch | Schiava

Rund 90 Prozent der Vernatsch-Rebberge befinden sich in den abgegrenzten Lagen von St. Magdalena, dem Burggrafenam und dem Kalterer See. Ideale Voraussetzungen bieten Hanglagen zwischen 400-500 m mit warmen Mikroklima und guter Belüftung. Die Farbe des Vernatsch ist hellrubin - bis rubinrote, er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel. Empfohlen wird er generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch.

90 per cento dei vigneti coltivati a Schiava sono situati nelle zone d'origine ben delimitate di Santa Maddalena, il Burgraviato e Lago di Caldaro. La Schiava si produce nelle zone caratterizzate da microclima caldo e buona ventilazione, per lo più ubicate a quote basse, fra 400 e 500 metri sul livello del mare, con ampia escursione termica. È di un colore rubino chiaro fino rubino, il sapore è delicato e fruttato, sa di mandorle amare. In generale si abbina a tutti gli antipasti, soprattutto Speck, salsicce, formaggio, cucina casalinga tradizionale altoatesina e vitello.

Around 90 percent of the Schiava vineyards are located in the delimited zones of Santa Maddalena, the Burgraviate and Lake Kaltern/Caldaro. Schiava is cultivated in the locations with warm microclimates and good ventilation. These are terraced slopes with deep soil located between 400 and 500 meters above sea level that cool down well at night. Vernatsch has a light ruby-red to dark ruby color, is pleasantly mild with a fruity flavor and often with a hint of bitter almond. It's generally appropriate with all appetizers and especially smoked bacon, sausages, cheese, traditional South Tyrolean rustic dishes, and veal.



556 ha

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



Gewürztraminer

Die wichtigsten Anbaubereiche der Sorte in Südtirol befinden sich in Tramin und Eppan. Aber auch in Kaltern, Kurtatsch, Bozen und im Eisacktal setzen die Winzer auf den Gewürztraminer. In warmen Hanglagen bis 600 Meter, sowie auf kalkhaltigen mittelschweren Lehmböden, gedeiht er besonders gut. Die Farbe des Gewürztraminers ist stroh- bis goldgelb, er ist aromatisch und körperreich mit leichtem bis ausgeprägtem Geruch und angenehm trockenem, leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschis spürbar. Er eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, sowie zur gewürzten orientalischen Küche, gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif- oder Dessertwein ab.

Ad Le zone di produzione più importanti del Gewürztraminer si trovano a Termeno e Appiano, ma anche a Cortaccia, Caldaro, Bolzano e in Val d'Isarco parecchi vignaioli puntano su questo vitigno. I luoghi in cui cresce meglio sono i versanti ben soleggiati fino a 600 metri di quota. Gli aromi si sviluppano molto intensamente nelle uve maturate su versanti a quote medie oppure su terreni argillosi e calcarei mediamente compatti. Il Gewürztraminer è di un colore giallo paglierino fino oro, è aromatico e corposo, asciutto e leggermente speziato. S'abbina con antipasti di pesce, torte, molluschi e crostacei, così come con la cucina orientale speziata. Viene usato anche come vino da dessert o da aperitivo.

The most important cultivation zones of the variety in Alto Adige are found in Tramin/Termeno, Eppan/Appiano, Kaltern/Caldaro, Kurtatsch/Cortaccia, Bolzano/Bozen and in the Isarco Valley. It flourishes well on warm terraced slopes up to 600 meters above sea level. The aromas develop especially intensely with grapes that mature at medium-level terraced slopes as well as on calcareous, moderately heavy loamy soils. The color is straw to gold-yellow, it's aromatic and full-bodied with a slight to pronounced bouquet and pleasantly dry, somewhat spicy aroma. Notes reminiscent of cloves, roses, and lychee. Gewürztraminer goes well with fish starters, savory pies, paté de foie gras, crustacean and shellfish, as well as with piquant oriental dishes. However, it is also an excellent aperitif or dessert wine.



624 ha

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



Weinerzeugung

La produzione del vino

Wine production

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. Die Dauer der Gärzeit variiert im Normalfall zwischen 5 und 14 Tagen. 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 Stahltanks eignet sich dazu am besten. Für einen längeren Ausbau im großen Holzfass und in Barriques kommen einige Weißweine sowie die gehaltvollen Rotweine in Frage.

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 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.

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.





LEGENDE | LEGGENDA | LEGEND



Weinverkostungen | Degustazioni
Wine tastings



Führungen | Visite guidate | Guided tours



Speisen | Pietanze | Food



**Kellereien & Weingüter
Cantine & Tenute
Wineries**

**in Südtirols Süden
nel sud dell'Alto Adige
in South of South Tyrol**

Kellerei | Cantina | Winery


KURTATSCH

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



 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

Atemberaubende Lagen von 220 bis 900 m – darauf baut die Philosophie der Kellerei Kurtatsch. Der Höhenunterschied von fast 700 m im Weinbaudorf ist einzigartig in Europa, jede Rebsorte findet hier den optimalen Standort. Dank der 190 Familienbetriebe, welche 190 Hektar Weinberge bewirtschaften, kann das beste Traubenmaterial lagentreu selektioniert 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.

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.

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.



Weingut | Tenuta | Winery

SEBASTIAN PRAXMARER




Gebirgsjägerstraße/Via degli Alpini 6, Mazon/Mazzon (Neumarkt/Egna)

+39 334 7059339

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



 Auf Anfrage / su richiesta / on request

Unser Weingut liegt im malerischen Ort Mazon, der als einer der renommiertesten Blauburgunderlagen Italiens gilt. Die Faszination für den Wein und die außerordentliche Lage bewegten uns dazu, im Jahr 2020 erstmals unseren eigenen Mazoner Blauburgunder zu produzieren. Wir sind als Weinproduzenten Quereinsteiger, sehen die Dinge oft anders oder versuchen sie neu zu denken, wobei uns aber stets bewusst ist, dass es alleine die Natur ist, die uns auf unserem Weg bestimmt.

La tenuta si trova nel pittoresco villaggio di Mazzon, considerato uno dei più rinomati vigneti di Pinot Nero in Italia. Il nostro fascino per il vino e la posizione eccezionale ci hanno spinto a produrre il nostro Pinot Nero di Mazon per la prima volta nel 2020. Come produttori di vino siamo dei neofiti, spesso vediamo le cose in modo diverso o cerchiamo di ripensarle, ma siamo sempre consapevoli che è solo la natura a guidarci nel nostro percorso.

Our winery is located in the picturesque village of Mazon, which is considered one of the most renowned Pinot Noir vineyards in Italy. Our fascination with wine and the extraordinary location prompted us to produce our own Pinot Noir Mazon for the first time in 2020. As wine producers, we are newcomers, we often see things differently or try to rethink them, but we are always aware that it is nature alone that guides us on our path.





Weingut | Tenuta | Winery

ENGADINER WINES

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



🕒 auf Anfrage / su richiesta / on request

„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.

*„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.*

„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.



Weingut | Tenuta | Winery

PETER ZEMMER

Weinstraße/Strada del Vino 24, Kurtinig a.d.W./Cortina s.S.d.V.
+39 0471 817143
info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com



🕒 Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri
8 - 12 h / 13:30 - 17:30 h

In unserem Wineshop erhalten Sie das ganze Sortiment unserer Weine – vom ortstypischen Weißwein über den leichten Rotwein bis hin zum eleganten Pinot Noir und ausdrucksstarken Lagrein. Darunter finden Sie auch unsere mehrfach ausgezeichneten Lagenweine. Der Wineshop für Weinliebhaber.

Nel nostro Wineshop potete trovare l'intero assortimento dei nostri vini: i tipici vini bianchi locali, i vini rossi leggeri, per poi passare all'eleganza del Pinot Noir e all'intensità del Lagrein. Nella selezione, naturalmente, troverete anche i nostri pluripremiati vini Cru. Un Wineshop per gli amanti del vino.

In our Wineshop you will find the whole assortment of our wines - from the typical local white wines and light red wines to the elegant Pinot Noir and expressive Lagrein, including of course our award-winning single site wines. The Wineshop for wine lovers.



Weingut | Tenuta | Winery

TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof

Schlossweg/Via del Castello 4, Entiklar/Nidclara (Kurtatsch/Cortaccia)
+39 0471 880122
info@tiefenbrunner.com | www.tiefenbrunner.com



🕒 Bistro: Mo - Fr / Lu - Ve / Mon - Fri: 11:30 - 22 h
Wineshop: Mo - Fr / Lu - Ve / Mon - Fri: 9 - 18:30 h

Genießen Sie entspannte Momente in einzigartiger Atmosphäre im Schlossgarten des Castel Turmhof - begleitet von Köstlichkeiten und erlesenen Weinen. Tauchen Sie ein in die Geschichte des Weinguts und erfahren Sie mehr über die Weinherstellung bei unseren Führungen mit Verkostung.

Godetevi momenti di relax nel giardino di Castel Turmhof in un'atmosfera di piacevole benessere, accompagnati da piccole delizie culinarie e vini pregiati. Immergetevi nella storia della tenuta vinicola e scoprite di più sulla produzione del vino durante le nostre visite guidate seguite da degustazioni di vari vini selezionati.

Enjoy relaxing moments amidst the distinctive ambiance of Castel Turmhof's castle garden, complemented by delightful treats and exceptional wines. Immerse yourself in the winery's rich history and gain a deeper understanding of wine production during our guided tours, followed by a tasting experience.





Weingut | Tenuta | Winery
ALOIS LAGEDER



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

🕒 Mo-Sa / Lu-Sa / Mon-Sat: Februar/Febbraio/February:
11-15 h | März-Oktober/Marzo-Ottobre/March-October:
10-18 h | November-Dezember/Novembre-Dicembre/
November-December: 10-17 h

Diversity is key - Einfach ausgedrückt, wir mögen Vielfalt. Sie sorgt für einen fruchtbareren Boden, eine gesündere Landwirtschaft, mehr Leben und schlussendlich auch für charakterstarke Weine. Wir möchten Vielfalt im Weinberg aufbauen und die Natur langfristig stärken.

Diversity is key - Detto in parole semplici, quello che amiamo è la diversità. Perché diversità è sinonimo di terreno più fertile, agricoltura più sana, vita rigogliosa – tutti elementi che contribuiscono a far nascere vini dal carattere forte.

Diversity is key - Simply put, we like diversity. It makes for more fertile soil, healthier agriculture and more life, ultimately, imparting distinct character to our wines. We want to practise agriculture in a way that's not only healthy but also supports nature in the long term.



Kellerei | Cantina | Winery
GIRLAN

St. Martinstraße / Via S. Martino 24
Girlan/Comaiano (Eppan/Appiano)
+39 0471 662403
info@girlan.it
www.girlan.it



🕒 Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri:
9 - 12.30 h / 14 - 18.30 h | Sa / Sa / Sat:
9 - 12.30 h | Sep - Oct: Sa / Sa / Sat:
9 - 12.30 h / 14-17 h

Seit 1923 verbinden wir Weinbautradition mit einer visionären Zukunft, stets im Einklang mit unserer altbewährten Vergangenheit.

La nostra tradizione vinicola, risalente al 1923, è caratterizzata dalla capacità di guardare al futuro pur rimanendo legati al passato.

Our winegrowing tradition, dating back to 1923, stands out for its ability to look to the future while remaining connected to the past.



Kellerei | Cantina | Winery
TRAMIN

Weinstraße / Strada del Vino 144
Tramin/Termeno
+39 0471 096633
info@KellereiTramin.it
www.KellereiTramin.it



🕒 Mo - Fr / Lu - Ve / Mon - Fri: 9 - 18 h
Sa / Sa / Sat: 9 - 17 h

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

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

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.



Weingut | Tenuta | Winery
BARON WIDMANN

Via Endergasse 3, Kurtatsch / Cortaccia
+39 0471 88 0092
info@baron-widmann.it
www.baron-widmann.it



🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta / on request

Die Eigenbaukellerei Baron Widmann befindet sich im alten Familienansitz im Ortskern von Kurtatsch.

La cantina vinicola Baron Longo, tipico di produzione propria, è ubicata nell'antico edificio di famiglia, al centro del paese di Cortaccia.

The Baron Widmann winery is located in the old family home in the centre of Kurtatsch.



Weinhof | Tenuta | Winery
KOBLER

Weinstraße/Strada del Vino 36.
Margreid a.d.W./Magrè s.S.d.V.
Tel. +39 0471 809079, +39 339 1417507
info@kobler-margreid.com
www.kobler-margreid.com



🕒 Mo-Sa / Lu-Sa / Mon-Sat:
Nach Vereinbarung / Su richiesta / On request

Weiß-, Rosé- und Rotweine aus einem kleinen Familienweingut, welche die Rebsorten, die Lagen und die Jahrgänge widerspiegeln.

Vini bianchi, rosati e rossi, prodotti da una piccola azienda familiare che ri-specchiano il territorio, la varietà e l'annata.

White, rosé and red wines from a small family winery that reflect the grape varieties, the vineyards and the vintages.



Kellerei | Cantina | Winery

GLASSIERHOF

Villnerstraße / Via Villa 13, Neumarkt / Egna
+39 335 1031673
Bio@glassier.it
www.glassier.it

🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta /
on request



Seit 9 Generationen im Familienbesitz. Biologisch-organisch seit 2005.
Wir glauben, dass Qualität von Anfang bis Ende gelebt werden muss.

*A conduzione familiare da 9 generazioni. Biologico dal 2005. Crediamo che la
qualità vada vissuta dall'inizio alla fine.*

Family owned for 9 generations. Organic since 2005. We believe that quality
must be lived from start to finish.



Weingut | Tenuta | Winery

ANSITZ DORNACH

Dornachstraße / Via Dornach 18, Salurn a.d.W. / Salorno s.S.d.V.
+39 353 4606975
karoline@ansitzdornach.it | www.ansitzdornach.it

🕒 Do-Fr / Gi-Ve / Thu-Fri: 17-21 h
Sa / Sa / Sat: 10-21 h
und nach Vereinbarung / e su richiesta /
and on request



Kellerei | Cantina | Winery

SCHENK ITALIA

Bahnhofstraße/Via Stazione 43, Auer/Ora
+39 0471 820311
schenk.italia@schenk.it | www.schenkitalia.it

🕒 Mo-Do / Lu-Gi / Mon-Thu: 8-12:30 h / 13-17 h
Fr / Ve / Fri: 8-12 h



Weingut | Tenuta | Winery

BRUNNENHOF

Gebirgsjägerstraße / Via degli Alpini 5, Mazon / Mazzon
+39 0471 820687
info@brunnenhof-mazon.it | www.brunnenhof-mazon.it

🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta / on request



Weingut | Tenuta | Winery

FERRUCCIO CARLOTTO

Clausenweg / Via Clauser 19, Auer / Ora
+39 0471 810407
michaelcarlotto@gmail.com | www.ferruccio-carlotto.com

🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta /
on request



Weingut | Tenuta | Winery

CEO

Kindergartenstraße / Via asilo 9, Salurn a.d.W. / Salornos.S.d.V.
+39 329 9737504
info@ceo-wine.it | www.ceo-wine.it

🕒 Mo-Do-Fr / Lu-Gi-Ve / Mon-Thu-Fri:
10-14 h / 17-22 h | Mi / Me / Wed: 17-22 h
Sa-So / Sa-Do / Sat-Sun: 10-22 h



Weingut | Tenuta | Winery

EDMUND POMELLA

Rain 11, Kurtatsch a.d.W. / Cortaccia s.S.d.V.
+39 340 0552959
edi.pomella@rolmail.net | www.naturweinpomella.it

🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta /
on request



Weingut | Tenuta | Winery

FRANZ HAAS

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

🕒 Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri: 9-12 h / 13-18 h
Sa / Sa / Sat: 9-12 h / 13-30-18 h



Weingut | Tenuta | Winery

GOTTARDI

Gebirgsjägerstraße / Via degli Alpini 17, Mazon / Mazzon
+39 0471 812773
weingut@gottardi-mazzon.com | www.gottardi-mazzon.com



🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta / on request



Weingut | Tenuta | Winery

HADERBURG

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



🕒 Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri: 9-11 h / 13:30-17 h
Sa / Sa / Sat: 8:30-11 h



Weingut | Tenuta | Winery

HAPPACHERHOF

Schlossweg / Via del Castello 10, Auer / Ora
+39 0471 810538
info@ofi-auer.it | www.ofi-auer.it



🕒 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



Weingut | Tenuta | Winery

J. HOFSTÄTTER

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



🕒 Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri: 10-13 h / 14-18 h
Sa / Sa / Sat: 10-15 h



Weingut | Tenuta | Winery

KOLLERHOF

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



🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta / on request



Weingut | Tenuta | Winery

LUIS WINE

Clauserweg / Via Clauser 11, Auer / Ora
+39 333 276 3294
info@luis.wine | www.luis.wine



🕒 Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri: 9-12 h / 15-18 h
Sa / Sa / Sat: 9-12 h



Weingut | Tenuta | Winery

MASOTHALER

Glen / Gleno 59, Montan a.d.W. / Montagna s.S.d.V.
+39 338 8483363 | +39 393 9877312
info@masothaler.it | www.masothaler.it



🕒 Mo-Sa / Lu-Sa / Mon-Sat: 10-13 h / 14-19 h



Weingut | Tenuta | Winery

PFITSCHER

Dolomitenstraße / Via Dolomiti 17, Montan a.d.W. / Montagna s.S.d.V.
+39 0471 168137
info@pfitscher.it | www.pfitscher.it



🕒 Mo-Fr / Lu-Ve / Mon-Fri: 8-12 h / 14-18 h
Sa / Sa / Sat: 9-12 h



Weingut | Tenuta | Winery

ROBERTO FERRARI

Bahnhofstraße / Via Stazione 17, Salurn a.d.W. / Salorno s.S.d.V.
info@rf-profil.com | www.rf-profil.com



🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta / on request



Weingut | Tenuta | Winery

SALURNIS

Marconistraße / Via Marconi 6, Salurn a.d.W. / Salorno s.S.d.V.
+39 3480906135 | +39 3474540377
info@salurnis.com | www.salurnis.com



🕒 Mo - Fr | Lu - Ve | Mon - Fri
9-12 h, 15-19 h



Weingut | Tenuta | Winery

BIO.WEINGUT SANIN

Bahnhofstraße / Via Stazione 6, Margreid a.d.W. / Magrè s.S.d.V.
+39 335 1420497
info@sanin.bio | www.sanin.bio



🕒 Nach Vereinbarung / Su richiesta / on request



Weingut | Tenuta | Winery

WALDTHALER

Bachgasse / Via del Rio 2, Auer / Ora
+39 333 4720080
weingut.c.waldthaler@gmx.com

🕒 Mo-Sa / Lu-Sa / Mon-Sat: 9-13 h / 15-19 h



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.

Vinotheken | Enotechе | Wineshops

WINESHOP CASTELFEDER

Marienstraße / Via della Madonna 8/1, Neumarkt / Egna
+39 0471 812928
wineshop@castelfeder.it | www.castelfeder.it



🕒 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



DÜRER SCHÄNKE

Kindergartenstraße / Via Asilo 7, Salurn a.d.W. / Salorno s.S.d.V.
+39 346 4289877
fritz92ceolan@gmail.com

🕒 Mo-So / Lu-Do / Mon-Sun: 11-21 h
Di geschlossen / Ma chiuso / Tue closed



CRISTAL OENOTEQUE

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

🕒 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 KELLEREI NALS MARGREID

St. Gertraudplatz / Piazza S Geltrude 1-3, Margreid / Magrè
+39 0471 817036
info@nalsmargreid.com | www.nalsmargreid.com

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



Südtirol Alto Adige Guestpass WINEPASS COMPLETE



Eine Karte, viele Vorteile
Una tessera, tanti vantaggi
One card, many advantages



Die kostenlose Nutzung aller öffentlichen Verkehrsmittel in Südtirol.
L'utilizzo illimitato gratuito di tutti i mezzi pubblici in Alto Adige
Free use of all public transportation systems in South Tyrol.



Zahlreiche Weinerlebnisse entlang der Weinstraße zum halben Preis.
Numerosi attrazioni enologiche a metà prezzo lungo la Strada del Vino.
Lots of exciting wine experiences along the Wine Road at half price.



Die Möglichkeit über 90 Museen zu besichtigen, kostenlos.
L'ingresso gratuito a oltre 90 musei, castelli e collezioni.
Free admission to over 90 museums.



Hier geht's zu den WinePass Complete
Unterkünften
*Elenco delle strutture associate al
WinePass Complete*
List of accommodations that offer the
WinePass Complete

Alle Museen und Weinerlebnisse
finden sie auf

*Tutti i musei e le attrazione enologiche
trovate su*

You can find a list of museums and all
wine experiences on

www.suedtiroler-weinstrasse.it



Weinerlebnisse
Attrazioni enologiche
Wine experiences

Pinot Noir Experience

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.

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.

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 18 Uhr, TG Castelfeder, Tel. +39 0471 810 231

Anmerkungen: Halbmittag und Weinverkostung inkl. Essen im Gasthof exklusive. Max. 8 Pers.

Prenotazione entro il giorno prima alle ore 18, Ass. turistica Castelfeder, Tel. +39 0471 840231

Nota: Merenda e degustazione vini inclusa. Pranzo presso l'osteria escluso. Max. 8 persone.

Reservation until Monday, 6 pm at the Tourist Info Castelfeder, Tel. +39 0471 810231

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



16.04. | 11.05. | 12.05. | 21.05. | 18.06. | 16.07. | 20.08. | 17.09. | 15.10.2024



9 Uhr / ore 9 / 9 am; Dorfplatz / Piazza centrale Montan / Montagna

Dauer / Durata / Duration: halbtägig / mezza giornata / half-day



25 € p. P., für Gäste von Mitgliedsbetrieben 15 €, mit WinePass 12,50 €

25 € a persona, 15 € per ospiti di strutture associate, 12,50 € con WinePass

25 € per person, 15 € for guests of associated accommodations, 12,50 € with WinePass



Weinsinneswanderung über den Weinlehrpfad Kurtatsch - Margreid - Kurtinig Escursione lungo il sentiero eno-didattico a Cortaccia - Magrè - Cortina

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 erschnuppeln.

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.

Details | Dettagli

Anmeldung: bis 11 Uhr desselben Tages – Tel. +39 0471 880 100,
Veranstalter: Tourismusverein Südtiroler Unterland
Anmerkungen: gutes Schuhwerk erforderlich; Min. 6 Personen

*Iscrizione: fino alle ore 11 dello stesso giorno, tel. +39 0471 880 100,
Organizzatore: Associazione turistica Bassa Atesina
consigliamo scarpe adatte; min. 6 persone*



**Montag (Margreid-Kurtinig), April - Oktober | Juli und August nur auf Anfrage
Lunedì (Magrè-Cortina), aprile - ottobre | luglio e agosto solo su richiesta**

**Mittwoch (Kurtatsch-Entiklar), April - Oktober | Juli und August nur auf Anfrage
Mercoledì (Cortaccia-Niclara), aprile - ottobre | luglio e agosto solo su richiesta**



**Montag / Lunedì: 13.30 Uhr / ore 13.30 | Dauer / Durata: ca. 4 stunden / ore
Mittwoch / Mercoledì: 14 Uhr / ore 14 | Dauer / Durata: ca. 4 stunden / ore**



27 € p. P., inkl. Weinglas und 5 Verkostungen, mit WinePass 13,50 €
27 € a persona, incl. calice da vino e 5 degustazioni, 13,50 € con WinePass



Wein & Stein | Vino & pietra Geoparc Bletterbach

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. Was das alles mit den renommierten Südtiroler Weinen zu tun hat erfahren Sie bei der anschließenden Weinverkostung.

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. Scoprite come tutto ciò è connesso ai rinomati vini altoatesini con una degustazione successiva.

Details | Dettagli

Anmeldung bis zum Vortag, 12 Uhr; Tourismusverein Südtiroler Unterland, Tel. +39 0471 880100 - info@suedtiroler-unterland.it; gutes Schuhwerk und Kondition erforderlich! Min. 4 – max. 15 Pers.

Iscrizione entro le ore 12 del giorno precedente. Ass. turistica Bassa Atesina, Tel. +39 0471 880100, info@suedtiroler-unterland.it; Sono necessari un abbigliamento adeguato, scarponi e buona condizione fisica. Min. 4, max. 15 persone



DE: 27.06 | 11.07 | 08.08 | 12.09

IT: 22.08



10 Uhr / ore 10, Besucherzentrum Aldein / Centro visite Aldino | Lerch 40



36 € p. P. inkl. Lunchpaket, Führung, zwei Weinverkostungen, Eintritt in die Schlucht, Ausstellung des Besucherzentrums und Geomuseum in Radein. Helmverleih direkt vor Ort zu bezahlen 5 €. Ohne Lunchpaket: 20 €. Ermäßigungen mit WinePass Complete und Museumobil Card

36 € p.p. con pranzo a sacco fresco, visita guidata, due degustazioni di vino, ingresso alla Gola del Bletterbach, alla mostra presso il centro visitatori di Aldino e al museo GEOlogico di Redagno. Noleggio casco da pagare in loco: 5€. Senza pranzo a sacco: 20 € Sconto con Museumobil Card o WinePass complete.



Kulinarische Genusswanderung in Mazon Escursione gastronomica a Mazzon Culinary adventure in Mazon / Mazzon

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, einen der schönsten Ortskerne Italiens, den Weinanbau und die historischen Schätze am Wegesrand.

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 le storie sulla viticoltura, il paese di Egna e i tesori storici lungo il sentiero.

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 and learn all kinds of stories about Neumarkt, one of the most beautiful town centres in Italy, winegrowing and the historical treasures along the way.

Details | Dettagli

Anmeldung: bis am Vortag 18 Uhr, TG Castelfeder, Tel. +39 0471 810 231.

Anmerkungen: Weinverkostung und „Marende“ sind im Preis inbegriffen. Maximal 8 Personen.

Prenotazione: Cooperativa turistica Castelfeder, Tel. +39 0471 810 231

Nota: Degustazione vini e merenda inclusa. Massimo 8 partecipanti.

Reservation until wednesday, 6 pm at Tourist Info Castelfeder, Tel. +39 0471 810231

Note: wine tasting and snack included. Max. 8 people.



11.05. | 12.05. | 20.06. | 19.09. | 17.10.2024



14 Uhr / ore 14 / 2 pm; Info Point Neumarkt / Egna, Laubengasse / Via Portici 28



25 € p. P., für Gäste von Mitgliedsbetrieben 15 €, mit WinePass 12,50 €
25 € a persona, 15 € per ospiti di strutture associate, 12,50 € con WinePass
25 € per person, 15 € for guests of associated accommodations, 12,50 € with WinePass

WinePass
complete



Wir l(i)eben Wein | ViviAmo il vino | We love Wine

Weingenuß entlang uriger Bauernhöfe und Weinberge. Unsere Winzer*innen erzählen von ihrer Arbeit, unterwegs erfahren Weininteressierte allerhand Wissenswertes rund um den Weinbau. Mitten im Weinberg werden die Weine unserer renommierten Kellereien verkostet und zum Abschluss gibt es eine typische Südtiroler Marende in einem privaten Weinkeller. Tauche ein in die Welt des Weines und lerne den Alltag der Winzer*innen kennen!

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 dopo ci sarà un spuntino tipico in una cantina privata.

Wine enjoyment along rustic farms and vineyards. Our winegrowers talk about their work, and along the way those interested in wine will learn all kinds of interesting facts about viticulture. The wines from our renowned wineries are tasted in the middle of the vineyard and the tour ends with a typical South Tyrolean snack in a private wine cellar. Immerse yourself in the world of wine and get to know the everyday life of winegrowers!

Details | Dettagli

Anmeldung: bis am Vortag 12 Uhr im Tourismusverein Südtiroler Unterland,
Tel. +39 0471 880 100, info@suedtiroler-unterland.it; Mind. 4 Personen

*Iscrizione entro il giorno precedente entro le ore 12 presso l'ufficio turistico Bassa Atesina,
Tel. +39 0471 880 100, info@suedtiroler-unterland.it, min. 4 partecipanti*

Registration: by 12 pm the day before at the South Tyrolean Unterland Tourist Office,
Tel. +39 0471 880 100, info@suedtiroler-unterland.it; minimum 4 participants



05.04. | 24.05. | 31.05. | 28.06. | 26.07. | 09.08. | 30.08. | 13.09. | 04.10. | 25.10. | 08.11.2024



16 Uhr / ore 16 / 4 pm, Tourist Info Südtiroler Unterland / Bassa Atesina,
Hauptplatz / Piazza Principale Kurtatsch / Cortaccia



45 € p. P. Preis inkl. Weinglas, zahlreichen Verkostungen und Südtiroler Marende.
45 € p.p. incl. numerose degustazioni e spuntino.
45€ p.p., several wine tastings and traditional South tyrolean snacks.



Kurtatscher Weinexpedition: Faszination Weinberg Esplorazione vitivinivola a Cortaccia Exploring the vineyards of Kurtatsch / Cortaccia

Wandern Sie einen Tag lang von Lage zu Lage und verkosten Sie die Weine der Kellerei Kurtatsch an ihrem Ursprungsort! In einer Ganztagestour 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.

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.

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

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

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



**30.03. | 13.04. | 27.04. | 11.05. | 18.05. | 08.06. | 22.06. | 07.09. | 21.09. | 04.10.
19.10. | 31.10.2024**



8.45 Uhr / ore 8.45 / 8.45 am; Kellerei / Cantina / Winery Kurtatsch / Cortaccia



**110 € p. P., inkl. 12 Verkostungen, Brettljause und Menü / inclusi 12 degustazioni,
merenda e menu / 12 wine tastings, snack and menue included**



WeinKulinarik im Frühling Primavera da gustare Culinary spring weeks



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.

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.

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



Autumn Experience

Entdecke die Südtiroler Weinstraße im Herbst

Vivere la Strada del Vino in autunno

Discover the South Tyrolean Wine Road in autumn



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.

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 ancora 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.

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



WeinKlänge Melodie di Vino WineSounds



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.

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.

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 WineSounds 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



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



Wine Safari

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!

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.

Enjoy a day centered on Alto Adige wine, served by someliers 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

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.

Pedalare lungo la soleggiata Strada del Vino dell'Alto Adige. La ciclabile inserita in un paesaggio unico si snoda tra frutteti e vigneti. Pedalando si 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.

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

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.

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.

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 finden Sie hier
Tutte le manifestazioni della Strada del Vino trovate qui
You can find all the experiences on the South Tyrolean Wine Road here

Themenwege Percorsi tematici Theme trails

rund um den Wein
sul mondo del vino
about the world of wine



Blauburgunderweg | Percorso Pinot Nero | Pinot Noir Trail

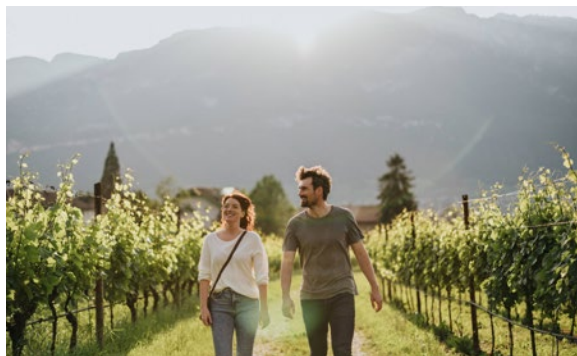
Der Blauburgunderweg ist ein Kultur- und Weinweg, der durch das bekannte Pinot-Noir-Anbaugebiet entlang des Naturparks Trudner Horn führt. Ausgehend von den charakteristischen Dörfern Auer, Montan und Neumarkt können hier die italienweit besten Blauburgunder-Lagen in Mazon, Glen und Pinzon durchquert 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.

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 possibile percorrere le migliori zone del Pinot Nero di Mazzon, 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.

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 wine-growing area and its history. You'll be rewarded with stunning views of the valley. It's easy, comfortable, and suitable for families.



*Tourendetails
Dettagli percorso
Tour details*



Weinlehrpfad | Percorso eno-didattico | Wine Trail Kurtatsch/Cortaccia - Margreid /Magrè - Kurtinig/Cortina

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.

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'allevamento. 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.

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 „Saltnerprätz“ (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
Dettagli percorso @ escursioni guidate
Tour details



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

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.

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.

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

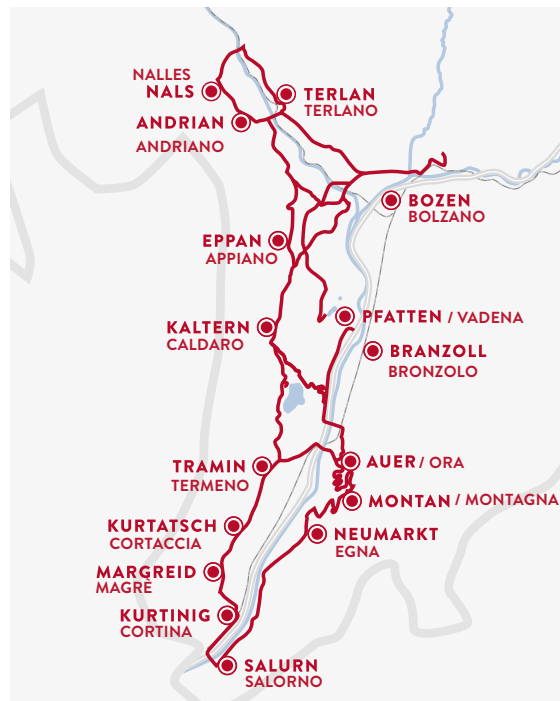
Guestnet

Südtiroler Weinstraße | Strada del Vino | Wine Road



Digitaler Reisebegleiter für unterwegs
Guida turistica digitale
Digital travel guide

Südtiroler
Weinstraße
STRADA DEL VINO





Mehr zum Thema Wein | Da non perdere | More about wine

Museum Zeitreise Mensch | Museo uomo nel tempo | Museum people through time

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 Weinbaus gewidmet, wobei es viele spannende Details zu entdecken gibt.

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.

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

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

Das einzigartige Naturdenkmal befindet sich in Margreid und schenkt seit über 400 Jahren schmackhafte Trauben. Die Rebe trägt heute noch durchschnittlich 80 kg Tafeltrauben im Jahr.

La vite centenaria di Magrè ha ora oltre di 420 anni ed è quindi la vite più antica d'Europa. Grazie alle autorità ambientali, questo prezioso monumento naturale è stato preservato. La vite produce ancora oggi in media 80 kg di uva da tavola all'anno.

The ancient domestic vine of Margreid/Magrè is now over 420 years old and thus the oldest grapevine in Europe. Thanks to the nature conservation authorities, this valuable natural monument was preserved. The vine still produces an average of 80 kg of table grapes per year.

Römischer Rebstock | Vite romana | Roman vine

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

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.

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.



In dieser Broschüre werden ausschließlich Mitgliedsbetriebe der Tourismusvereine angeführt. Sie wurde mit Sorgfalt erstellt, erhebt aber nicht Anspruch auf Vollständigkeit und Fehlerlosigkeit.

Questo catalogo contiene solo soci delle associazioni turistiche. Viene preparato con accuratezza però non è tassativo.

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

**Tourismogenossenschaft Castelfeder an der Südtiroler Weinstraße
Società cooperativa turistica Castelfeder sulla Strada del Vino**

Hauptplatz / Piazza Principale 5, 39040 Auer / Ora

Tel. +39 0471 810231

info@castelfeder.info | www.castelfeder.info

**Tourismusverein Südtiroler Unterland Kurtatsch - Margreid - Kurtinig
Associazione Turistica Bassa Atesina Cortaccia - Magrè - Cortina**

Piazza Hauptmann Schweigg! Platz 8, 39040 Kurtatsch/Cortaccia

Tel. +39 0471 880100

info@suedtiroler-unterland.it | www.suedtiroler-unterland.it

**Tourismusverein Wandergebiet Naturpark Trudner Horn
Associazione Turistica Parco Naturale Monte Corno**

Altrei / Anterivo - San Lugano - Truden / Trodena

Am Kofl 2, 39040 Truden i.N / Trodena n.p.n, Tel. +39 0471 869078

info@trudnerhorn.com | www.trudnerhorn.com

**Tourismusverein Aldein - Radein - Jochgrimm
Associazione Turistica Aldino - Redagno - Passo Oclini**

Dorf / Paese 34, 39040 Aldein / Aldino

Tel. +39 0471 886800

info@aldein-radein.com | www.aldein-radein.com

