



Vini Alto Adige **da sfogliare** Südtirol Wein



I vini dell'Alto Adige: baciati dal sole mediterraneo, plasmati dal paesaggio alpino, maturati con le cure

di vignaioli esperti e apprezzati dagli intenditori di tutto il mondo.

**Südtirol** Wein   
Vini **Alto Adige**

**Edito da:**

EOS – Organizzazione export Alto Adige  
della Camera di commercio di Bolzano  
Vini Alto Adige [www.vinialtoadige.com](http://www.vinialtoadige.com)

**Ideazione, grafica e testi:**

[hannomayr.communication](http://hannomayr.communication) - [www.hannomayr.com](http://www.hannomayr.com)

**Traduzione italiana:**

Alberto Clò, Bolzano

**Foto:**

Cantina Caldaro / Hertha Humaus  
Tenuta Manincor / Archiv Bildraum 2004  
Tenuta Alois Lageder  
Tramin / Yoshiko Kusano, Florian Andergassen  
Cantina di Terlano: Udo Bernhard  
Tenuta Kornell  
Alto Adige Marketing /Stefano Scatà  
EOS – Promozione Vini / F. Blicke, C. Zahn, Suedtirolfoto.com  
© Tutte le foto sono tutelate dai diritti d'Autore

**Cartografia:**

Ufficio cartografico della Provincia autonoma di Bolzano

**Stampa:**

Longo SpA, Bolzano

**Avvertenza:**

Il mondo vitivinicolo altoatesino cambia costantemente. Le indicazioni sulle superfici vitate e le quantità prodotte sono riferite all'autunno 2010.

© Copyright 2011. Tutti i diritti riservati

618/201102/10000

# Indice

**07** Vini alpini dal fascino mediterraneo **09** Una terra di vini chiamata Alto Adige **10** Storia e cultura enoica **15** Il vino e l'architettura **20** Un terreno per vini d'eccellenza **22** Il Terroir **24** La topografia e il clima **26** La geologia e i terreni **28** Le 7 aree vitivinicole **36** Una grande varietà in un territorio circoscritto **38** I vitigni coltivati **40** I vini bianchi **47** I vini rossi **51** I vitigni di nicchia **52** Gli uvaggi **53** Gli spumanti **54** “Coltiviamo un nostro stile individuale” **57** La viticoltura **61** La vinificazione **65** Organizzazione e distribuzione **66** La classificazione DOC **69** Bevuti da soli o ... in buona compagnia **71** Che cosa abbinare ai vini altoatesini **72** Gli appuntamenti vinicoli in Alto Adige **76** Glossario **80** Le cantine dalla A alla Z **88** Indirizzi utili



## Vini alpini dal fascino mediterraneo

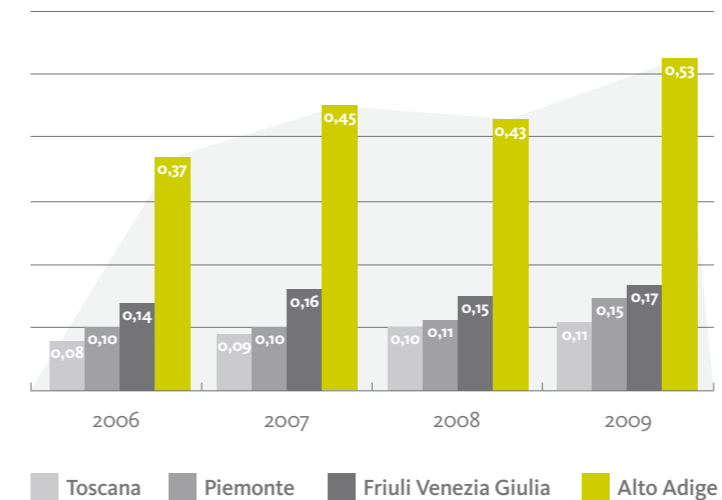


## Una terra di vini chiamata Alto Adige

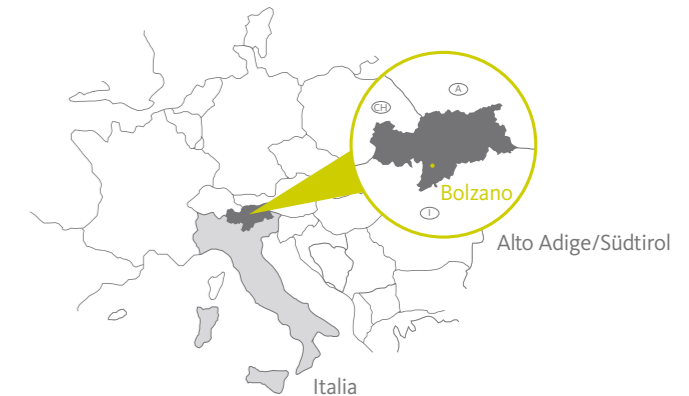
### UNA TERRA DI VINI CHIAMATA ALTO ADIGE

L'Alto Adige si colloca fra l'Austria e la Svizzera, in territorio italiano, fra le guglie più ardite e il paesaggio mediterraneo, fra la cultura italiana e il mondo germanofono, tra una sana curiosità cosmopolita e l'amore per le proprie tradizioni. Del resto, è questa molteplicità e l'armonia dei contrasti a rendere questa terra tanto stimolante.

#### PERCENTUALE DI "TRE BICCHIERI" IN RAPPORTO ALLA SUPERFICIE VITATA



*I "Tre Bicchieri" sono il giudizio migliore che un vino può ottenere dalla prestigiosa guida enologica italiana "Il gambero rosso".*



### UN PICCOLO TERRITORIO DAI GRANDI VINI

Come estensione, l'Alto Adige è uno dei territori vinicoli più piccoli d'Italia, ma grazie alla sua posizione geografica è anche uno dei più variegati. La viticoltura, infatti, si estende dai piedi dei massicci alpini più elevati a Nord, fino ai vigneti di un paesaggio decisamente mediterraneo a Sud. 5.000 viticoltori si dividono una superficie vitata di meno di 5.300 ettari, distribuita nelle zone climatiche più disparate, su terreni diversi e a quote che variano fra 200 e più di 1.000 metri s.l.m. Da questa estrema varietà scaturisce un numero sorprendente di vini d'eccellenza, prova ne sia il fatto che la rinomata guida "Gambero Rosso" assegna da anni all'Alto Adige il numero più alto di "tre bicchieri" in rapporto alla superficie coltivata.

### FERMEZZA ALPINA E FASCINO MEDITERRANEO

Frutto del lavoro intenso e meticoloso di vignaioli esperti, i vini dell'Alto Adige sono coltivati e maturati secondo i principi del loro *terroir*, e quindi non sono frutto di mode passeggere, ma apprezzati per la loro autenticità. I vini bianchi altoatesini, freschi e minerali al palato, strutturati nel gusto, sono fra i migliori del panorama vinicolo italiano. Ma anche i vitigni autoctoni come la Schiava, il Lagrein o il Gewürztraminer stanno vivendo un momento di meritato splendore.

## Storia e cultura enoica

### GIÀ TRE MILLENNI FA LE PRIME VIGNE

Diverse cesoie da vite e mestoli da botte del V secolo a.C. rinvenuti nel territorio, dimostrano che la cultura enoica dell'Alto Adige è fra le più antiche d'Europa. Quando vi giunsero i Romani, nel 15 a.C., videro con stupore che i Reti, che allora popolavano questa terra, solevano già conservare il vino in botti di legno, mentre alla corte di Augusto ci si arrangiava ancora con anfore d'argilla e otri di cuoio.

### NEL MEDIOEVO UNA DIFFUSIONE A TAPPETO

A partire dall'ottavo secolo, diversi monasteri bavaresi e svevi acquistarono tenute viticole in Alto Adige per coprire il proprio fabbisogno di vino. Nel Duecento, il "Pötzner" e il "Traminer" furono i primi due vini locali che presero il nome dalla loro origine geografica (Bolzano e Termeno), ma già allora il vino altoatesino era un soggetto amato da pittori e poeti, come dimostra un affresco della cattedrale di Bressanone e una nota poesia di Oswald von Wolkenstein.

Una spinta notevole fu impressa alla viticoltura altoatesina durante la monarchia austroungarica, quando si cominciarono a piantare anche il Riesling e i vitigni di Borgogna.

### IL GRANDE "BOOM" INIZIATO TRENT'ANNI FA

Dagli anni Ottanta, la vitivinicoltura altoatesina ha vissuto un boom che ancora non accenna a fermarsi. La qualità, la selezione delle varietà in base ai vigneti, la riduzione drastica delle rese e l'adozione di tecnologie e metodi all'avanguardia, hanno prodotto un salto di qualità al di là di ogni aspettativa, tanto che oggi il 98,8 % di tutta la superficie vitata altoatesina è tutelata dal disciplinare DOC, una quota di gran lunga superiore ad ogni altra regione italiana.

#### TRE MILLENNI IN PILLOLE:

- 500 a.C.: Come dimostrano diversi reperti archeologici, già allora si coltivava la vite e si produceva il vino.
- 1893: Nella località di Andriano viene fondata la prima cantina sociale.
- 1896: Si inaugura la prima "Mostra dei vini di Bolzano", tuttora una rassegna assai importante per i vini altoatesini.
1910. Con 10.000 ettari, la superficie vitata in Alto Adige raggiunge la sua massima estensione storica (il dato attuale è di poco inferiore ai 5.300 ettari).
- 1963: Il Parlamento Italiano vara una nuova legge che disciplina la produzione di vini a denominazione di origine, aprendo la strada a una rinascita qualitativa della vitivinicoltura in Alto Adige.
- 1970: Viene riconosciuta la denominazione d'origine "Lago di Caldaro".
- 1975: Viene riconosciuta la denominazione d'origine "Alto Adige".
- 2007: Nasce il "Consorzio Vini Alto Adige".
- 2010: Il Parlamento Italiano vara la riforma della produzione vitivinicola.



"Giunti nel Tirolo del Sud, le nuvole si dissolsero, e il sole italiano fece già sentire la sua vicinanza. I monti si fecero più caldi e splendenti, cominciai a vedere i vigneti che s'inerpicavano sui dolci declivi, e più volte mi sporsi dalla carrozza per guardarli."

Heinrich Heine, Impressioni di viaggio III, Capitolo XIII (1830)







“In Alto Adige nascono alcuni dei vini più stimolanti d'Italia, bianchi vigorosi e rossi seducenti, tutti con una loro personalità. Collocata nel cuore delle Alpi, questa terra ha un suo carattere unico, è una fucina di lingue, culture e consuetudini che si rispecchiano nella varietà dei suoi vini, ciascuno di loro inconfondibile, peculiare e in grado di superare le migliori aspettative”

*Paul Lukacs, pubblicista (Great Wines of America) e giornalista (The Washington Times, Contributor, Wine Review Online)*

## Il vino e l'architettura

### UN'IMMAGINE NUOVA PER VINI NUOVI

Parallelamente alla crescita qualitativa della produzione - non più orientata sui vini da tavola, bensì su vini sempre più selezionati e di prestigio - si è evoluta anche l'architettura delle cantine, e in questo senso molte tenute e aziende vinicole hanno fatto scuola.

### LO STILE PERSONALIZZATO DELLE TENUTE

Sempre più spesso, le tenute vinicole altoatesine, pur conservando le proprie strutture storiche, si stanno dando un'impronta architettonica innovativa. Alla tenuta “Alois Lageder” di Magrè, per esempio, dall'attenta e raffinata ristrutturazione di antiche stalle è nata l'enoteca Paradeis, dove in un ambiente sobrio, ma elegante, convivono il *design* classico e l'arte moderna.

### VIGNAIOLI INDIPENDENTI CON IDEE CREATIVE

Una categoria importante fra i produttori altoatesini sono i vignaioli indipendenti, che contraddistinguono per le scelte individuali anche nell'architettura. Nei pressi di Caldaro, ad esempio, la tenuta Manincor ha realizzato la propria cantina sotterranea, facendo emergere dal terreno solo la sala degustazione e la rivendita. In questi luoghi, il piacere del vino e la raffinatezza architettonica si fondono con una vista magnifica sul Lago di Caldaro.

### IL PIGLIO INNOVATIVO DELLE CANTINE PRODUTTORI

Note per il loro approccio qualitativo all'avanguardia, le cantine produttori altoatesine spiccano anche per le loro scelte architettoniche tutt'altro che scontate. A Termeno, ad esempio, la nuova sede della cantina produttori ricalca la trama dei rami spogli delle viti in inverno. La struttura, verde, unica nel suo genere e realizzata in acciaio, riprende simbolicamente il profilo dei vigneti che la circondano. A Caldaro, invece, la cantina sociale ha realizzato un punto vendita inconfondibile in pieno centro del paese, un edificio che colpisce con la sua facciata di vetro e bronzo e spicca per l'essenzialità delle sue forme architettoniche.







Un terreno per vini d'eccellenza



## Il Terroir

### MOLTO PIÙ CHE UN “TERRENO”

Il *terroir* è un'insieme di fattori geografici, geologici e climatici che caratterizzano l'unicità di un'area, ma comprende anche il modo in cui le persone gestiscono, interpretano e vivono quel territorio.

### DA OGNI TERROIR UN VINO DIVERSO

In Alto Adige, il *terroir* è altrettanto variegato quanto il paesaggio. Come i pendii della Val Venosta, le colline soleggiate della Bassa Atesina o i vigneti di stampo “alpino” della Val d'Isarco. Nel raggio di nemmeno quaranta chilometri, l'Alto Adige è un'antologia di paesaggi e zone climatiche che non potrebbero essere più eterogenee, proprio come i vini che vi si producono. I vignaioli di questa terra hanno imparato da secoli a far tesoro di questa varietà, facendo emergere l'unicità di ogni appezzamento in sapori inconfondibili. È da questo spirito che scaturiscono vini di carattere e prestigio, capaci di esprimere al meglio le peculiarità della loro origine.

### AUTOCTONI E AUTENTICI

In teoria, i vitigni autoctoni altoatesini come il Lagrein, la Schiava o il Gewürztraminer, si potrebbero coltivare in tutto il mondo, ma solo in Alto Adige, loro terra d'origine, sviluppano in pieno tutta la loro identità e il loro carattere.

“Nel giro di pochissimi anni, l'Alto Adige è diventata la prima regione italiana per i vini bianchi. I presupposti di questa crescita sono stati il clima alpino-mediterraneo, la qualità dei terreni e le posizioni invidiabili dei vigneti. Gli altoatesini hanno saputo trasformare queste condizioni favorevoli in un successo, grazie a una generazione di vignaioli meticolosi e diligenti, e all'impegno di consorzi lungimiranti e ricchi di idee.”

*Ernesto Gentili e Fabio Rizzari, Vini d'Italia, L'Espresso*



## La topografia e il clima

### VINI CHE CRESCONO IN VILLEGGIATURA

300 giornate di sole all'anno e un clima continentale temperato, fanno dell'Alto Adige non solo una delle mete di villeggiatura più amate d'Europa, ma anche un territorio ideale per la viticoltura.

### FRA LE ALPI E IL MEDITERRANEO

La catena alpina che si staglia a Nord scherma efficacemente l'Alto Adige dai venti freddi settentrionali, mentre verso Sud l'orografia del territorio si apre accogliendo gli influssi benefici del Mediterraneo. Le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, una temperatura media di 18 gradi durante il periodo vegetativo e la presenza di precipitazioni frequenti, sono gli ingredienti ideali per vendemmiare uve di qualità, perfettamente mature e ricche di aromi variegati.

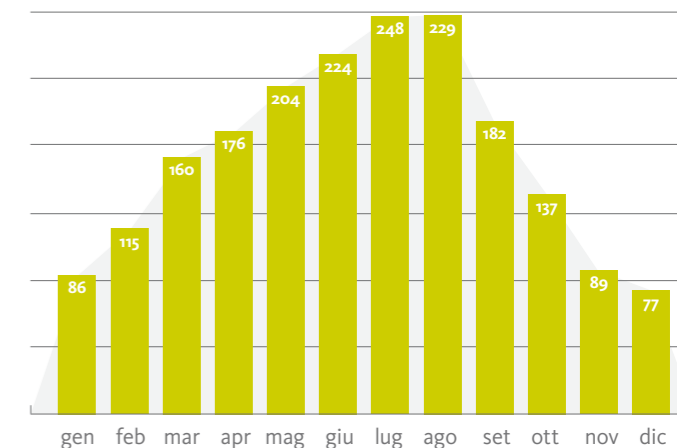
### UN MICROCLIMA PER OGNI VIGNETO

La topografia delle aree viticole altoatesine ricorda un mosaico complesso, con un'alternanza di monti e valli e una miriade di vigneti con esposizioni diverse, a quote variabili e immersi in microclimi assai eterogenei. Sovente, perfino da un villaggio all'altro emergono differenze rilevanti. Siccome in Alto Adige la viticoltura si pratica dai 200 ai 1000 metri di quota, il vignaiolo ha a disposizione un ventaglio di condizioni climatiche che consentono di coltivare con presupposti ideali 20 vitigni diversi.

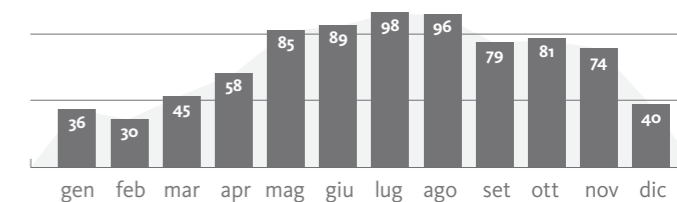


### SOLE A VOLONTÀ, PIOGGIA A SUFFICIENZA

Ore di sole: 1.929 l'anno



Precipitazioni: 811 mm l'anno



I valori medi rilevati tra il 1965 e il 2009, misurati alla stazione meteorologica di Vadena a 222 metri di quota, confermano le condizioni pressoché ideali del clima altoatesino per la viticoltura.

## La geologia e i terreni

### UN MOSAICO GEOLOGICO

Le caratteristiche geologiche delle aree viticole altoatesine cambiano spesso da una tenuta all'altra, anche a distanze minime. Si va dal porfido vulcanico alla roccia metamorfica di quarzo e mica, dal terreno calcareo o dolomitico alle marne. È in questa varietà di terreni che i vini altoatesini trovano condizioni ideali di crescita.

Una parte dei vigneti del territorio si estende su conoidi alluvionali o detritiche, e in genere sono terreni profondi e lontani dalle falde acquifere. La vite tende a sviluppare per natura radici molto lunghe, e proprio in questi terreni riesce a penetrare in profondità, resistendo meglio anche ai periodi di siccità prolungati.

Altri vigneti, invece, sono situati su versanti o terrazzamenti dove prevalgono i sedimenti morenici. La composizione geologica di queste aree è quindi molto variabile, con terreni in cui le radici fanno più fatica a penetrare e dove la permeabilità all'acqua è spesso molto ridotta.

### IL TERRENO DETERMINA IL VITIGNO

Oggi, grazie alle ricerche sistematiche condotte sulle varie tipologie pedologiche, i vignaioli altoatesini sanno bene quali vitigni crescono meglio su quali terreni. La varietà autoctona del Lagrein, ad esempio, predilige terreni caldi ghiaiosi o sabbiosi, mentre il Gewürztraminer – altro vitigno locale – esprime il meglio di sé su terreni argillosi e molto calcarei.

### UNICO AL MONDO: IL CALCARE DOLOMITICO

I terreni sassosi di calcare dolomitico, diffusi soprattutto nelle propaggini meridionali dell'Alto Adige, traggono origine dal celebre massiccio montuoso delle Dolomiti, dichiarato nel 2009 dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Grazie alle loro caratteristiche minerali, questi terreni caldi e molto permeabili sono ideali soprattutto per produrre vini bianchi di corpo e dal gusto deciso.





## Le 7 aree vitivinicole

### **CIRCOSCRITTA, MA ASSAI VARIEGATA**

La zona di produzione dei vini altoatesini si snoda lungo una direttrice di meno di 70 chilometri, eppure, sebbene limitata a 5.300 ettari, la superficie vitata di questo territorio è estremamente variegata. I microclimi e i terreni diversi, l'orientamento degli appezzamenti e le quote diverse a cui sorgono, producono differenze davvero sorprendenti fra un vigneto e l'altro. Ma oltre alle caratteristiche naturali, da una zona all'altra cambia anche la cultura vinicola, e ovviamente le preferenze date ai vari vitigni.

### **I SETTE VOLTI DI UN'UNICA IDENTITÀ**

Il fatto che l'Alto Adige sia suddiviso in sette aree vinicole esprime dunque queste sfumature, ma in realtà, i fattori che le accomunano sono molto più forti delle loro differenze, e gli stessi produttori, a tale proposito, sono soliti parlare di sette volti di un'unica identità.



## La Bassa Atesina: il Gewürztraminer all'ombra dei cipressi

Oltre ad essere la zona vitivinicola più estesa dell'Alto Adige, la Bassa Atesina è anche la più calda. Dal Sud, infatti, giunge un clima temperato che favorisce i vitigni a maturazione più tardiva, come il Cabernet Sauvignon, generando vini dal gusto pieno e perfettamente equilibrati. Le località di Mazzon e Montagna, ad esempio, sono considerate roccaforti del Pinot nero, mentre a Termeno il Gewürztraminer - nato proprio qui - sta riscuotendo sempre più consensi a livello internazionale.

*Superficie di produzione:*

1.860 ha (36% della superficie vitata in Alto Adige)

*Altitudine dei vigneti:*

da 200 a 1.000 m s.l.m.

*Terreni:*

roccia calcarea e dolomitica, da Termeno a Cortaccia miscelata a depositi detritici argillosi; nelle lingue più meridionali marne sabbiose

*Produzione:*

67% vini bianchi, 33% vini rossi

*Vitigni più diffusi:*

Pinot grigio, Chardonnay, Schiava, Gewürztraminer, Pinot nero



## L'Oltradige: vigneti e castelli a perdita d'occhio

Siamo nel cuore dell'Alto Adige enoico, punteggiato da castelli e manieri e impreziosito dal Lago di Caldaro. È su queste colline fertili che sorgono Appiano e Caldaro, i due comuni vinicoli più grandi di tutta la provincia, resi celebri dalla Schiava. E se a fondovalle maturano rigogliosi Merlot e Cabernet ottimamente strutturati, sui versanti più alti si coltivano soprattutto Pinot bianco, Gewürztraminer, Sauvignon e Pinot nero.

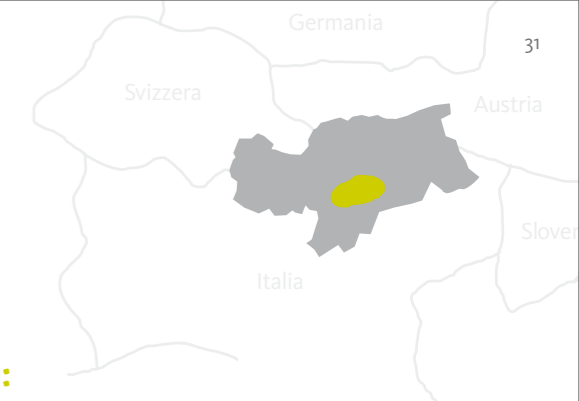
*Superficie di produzione:*  
1.700 ha (33% della superficie vitata in Alto Adige)

*Altitudine dei vigneti:*  
300 - 700 m s.l.m.

*Terreni:*  
roccia calcarea e porfirica, fino a Cornaiano depositi morenici acidi

*Produzione:*  
56% vini bianchi, 44% vini rossi

*Vitigni più diffusi:*  
Schiava, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer



## Bolzano: una conca torrida

Bolzano, capoluogo dell'Alto Adige, è adagiata in un'ampia conca baciata dal sole. È qui che maturano due dei vini più pregiati della provincia: il Santa Maddalena – la versione più nobile della Schiava altoatesina – e il Lagrein, che con i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia e violetta, impreziositi dalle note di legno delle *barrique*, è balzato alla ribalta delle preferenze internazionali.

*Superficie di produzione:*  
675 ha (13% della superficie vitata in Alto Adige)

*Altitudine dei vigneti:*  
250 - 900 m s.l.m.

*Terreni:*  
sui versanti prevalentemente depositi detritici porfirici ben ventilati, a fondovalle terreni alluvionali

*Produzione:*  
30% vini bianchi, 70% vini rossi

*Vitigni più diffusi:*  
Schiava, Lagrein, Gewürztraminer, Pinot bianco





## La Valle dell'Adige: un terroir per bianchi di lunga vita

Nell'area che abbraccia le tre rinomate località vinicole di Terlano, Nalles e Andriano prevalgono i depositi pluviali porfirici, con terreni secchi dove le viti devono formare radici assai profonde per assorbire acqua a sufficienza. È per questo che qui maturano vini bianchi di lunga vita, dal gusto spiccatamente minerale, ben strutturati e ricchi di sfumature come il Pinot bianco o il Sauvignon.

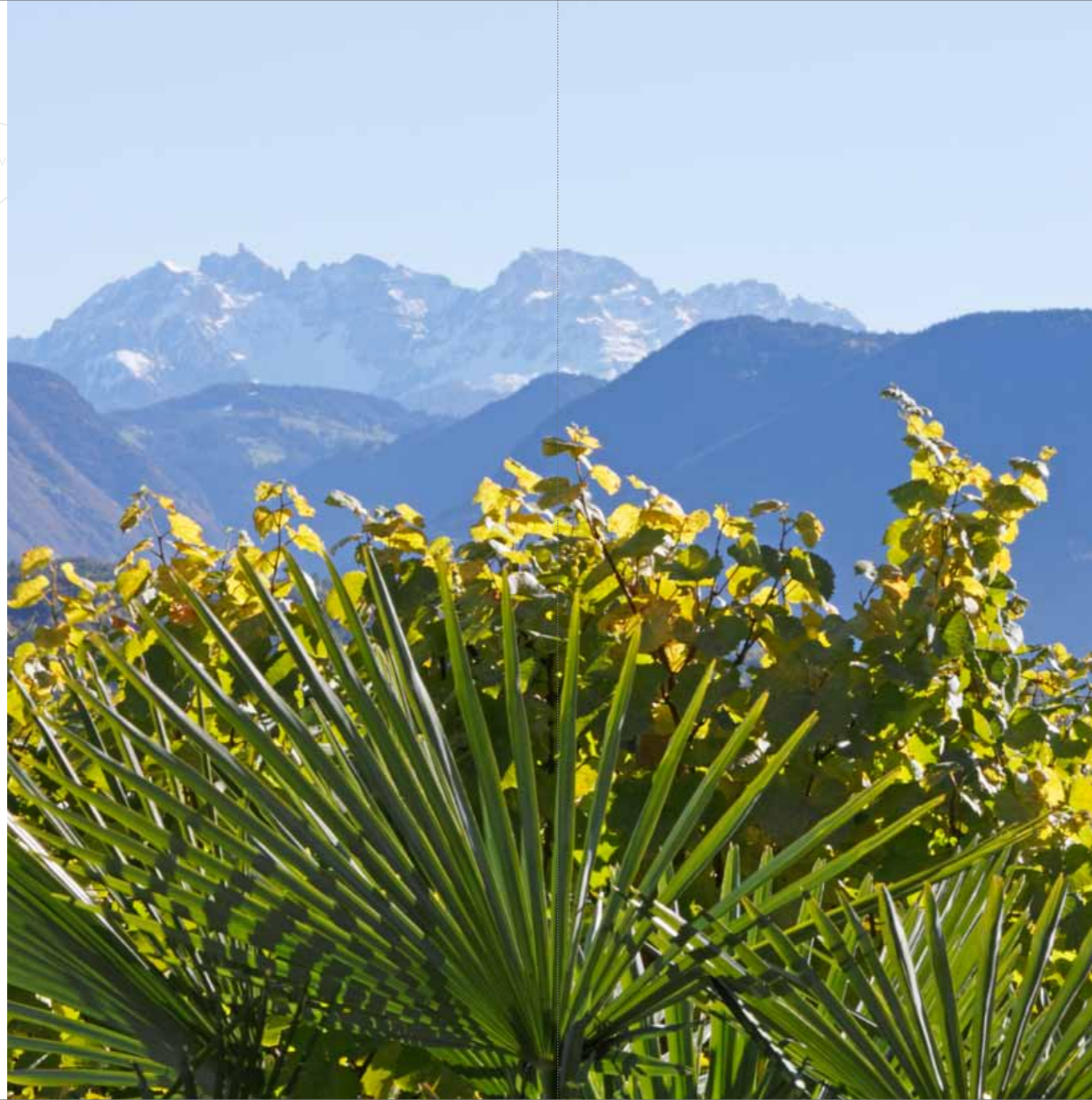
*Superficie di produzione:*  
335 ha (6% della superficie vitata in Alto Adige)

*Altitudine dei vigneti:*  
250 - 900 m s.l.m.

*Terreni:*  
sottofondo di porfido rosso, a Nalles e Andriano roccia calcarea permeabile

*Produzione:*  
63% vini bianchi, 37% vini rossi

*Vitigni più diffusi:*  
Sauvignon, Pinot bianco, Schiava, Lagrein



## Merano: un connubio raffinato di vino e turismo

Merano, celebre località di villeggiatura, si è fatta un'ottima nomea anche come zona vitivinicola. Il clima temperato e i terreni sabbiosi creano condizioni ideali per la viticoltura. La denominazione DOC "Alto Adige Merano" vale per tutti i vini a base di Schiava prodotti nei vigneti che circondano la città. Ma ormai, nella zona di Merano si sono ambientati a meraviglia anche il Pinot nero e il Merlot, che da queste parti sviluppano un'ottima acidità e aromi molto apprezzati.

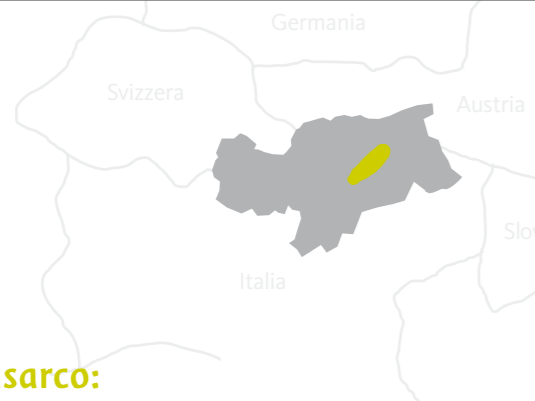
*Superficie di produzione:*  
305 ha (6% della superficie vitata in Alto Adige)

*Altitudine dei vigneti:*  
300 - 800 m s.l.m.

*Terreni:*  
terreni porosi da depositi pluviali, molto ghiaiosi sui versanti, sabbiosi a fondovalle

*Produzione:*  
37% vini bianchi, 63% vini rossi

*Vitigni più diffusi:*  
Schiava, Pinot nero, Pinot bianco, Sauvignon



## La Valle Isarco: la viticoltura alpina per eccellenza

È la zona vinicola più settentrionale d'Italia, dove la vite si scontra con i suoi limiti fisici e climatici, ma con risultati eccellenti, come dimostrano i suoi vini di carattere, vigorosi e al tempo stesso raffinati. Su questi terreni sedimentari di mica e quarzo crescono vini bianchi di grande pregio internazionale, come il Sylvaner e il Müller-Thurgau, dal gusto minerale e assai gradevoli al palato, o vitigni come Kerner e Riesling che con la loro acidità stimolante stanno riscuotendo sempre più favori tra gli esperti.

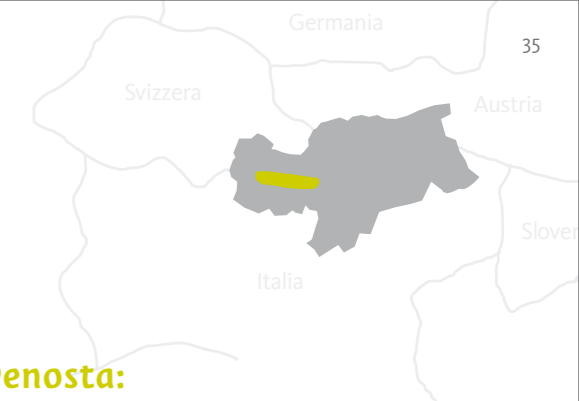
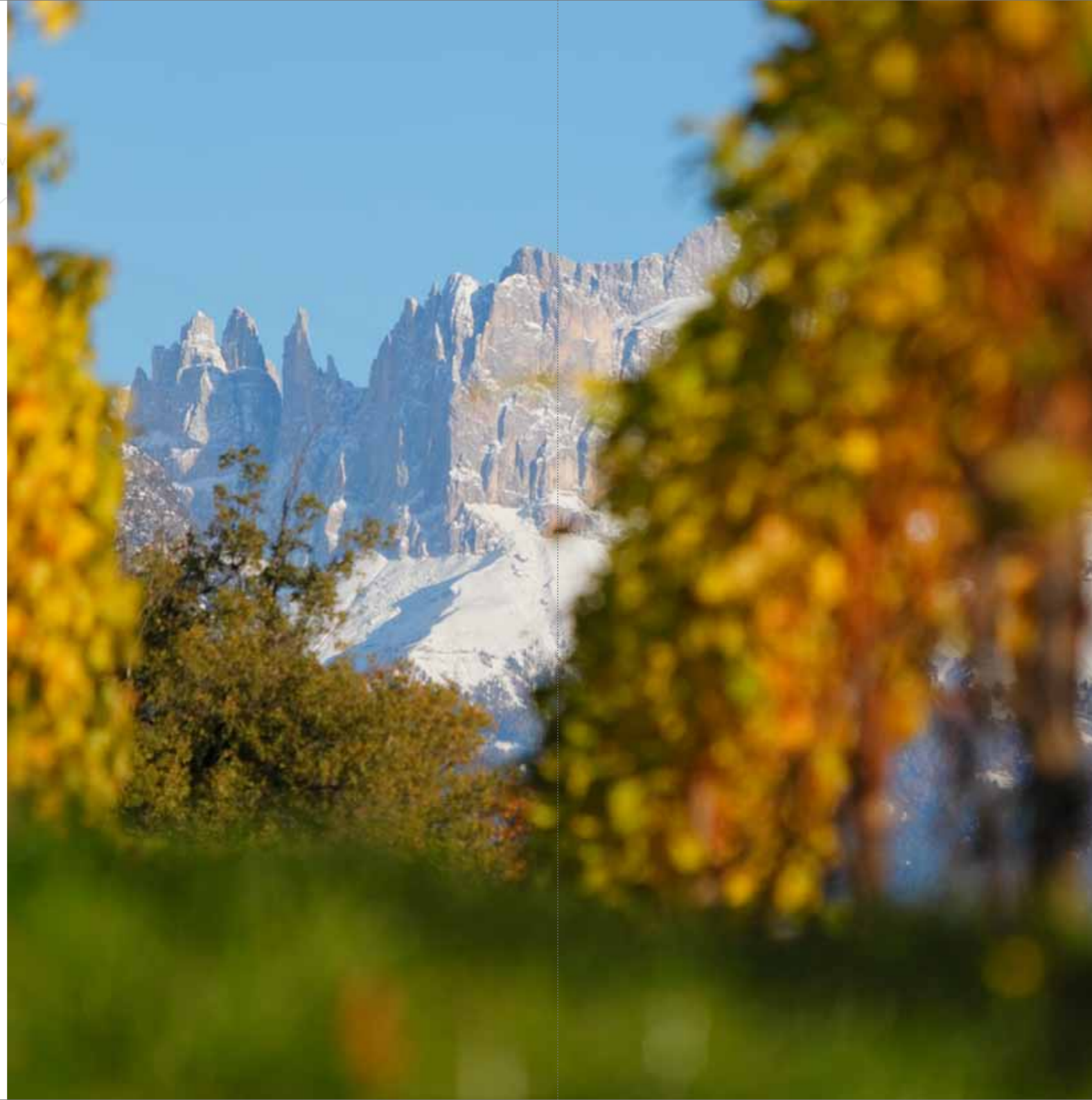
*Superficie di produzione:*  
300 ha (6% della superficie vitata in Alto Adige)

*Altitudine dei vigneti:*  
400 - 800 m s.l.m.

*Terreni:*  
micascisti (quarzofillite) da depositi pluviali e terreni detritici sabbiosi

*Produzione:*  
95% vini bianchi, 5% vini rossi

*Vitigni più diffusi:*  
Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Gewüztraminer



## La Val Venosta: viti d'alta quota circondate dai meleti

La Val Venosta è una delle valli alpine più secche, con precipitazioni meno della metà di quelle registrate nella Bassa Atesina. Considerata un tempo il paradiso della mela, la Val Venosta sta salendo alla ribalta come zona vitivinicola d'eccellenza, soprattutto da quando, nel 1995, ottenne la denominazione DOC. Sui suoi terreni, magri e sabbiosi, si pratica una viticoltura da clima fresco da cui scaturiscono vini di grande raffinatezza. Oltre al Riesling e al Pinot bianco, anche il Pinot nero si sta rivelando una carta vincente per la viticoltura venostana.

*Superficie di produzione:*  
35 ha (1% della superficie vitata in Alto Adige)

*Altitudine dei vigneti:*  
500 - 800 m s.l.m.

*Terreni:*  
magri e sabbiosi, con depositi pluviali di scisti e gneiss

*Produzione:*  
51% vini bianchi, 49% vini rossi

*Vitigni più diffusi:*  
Riesling, Pinot bianco, Pinot nero, Schiava

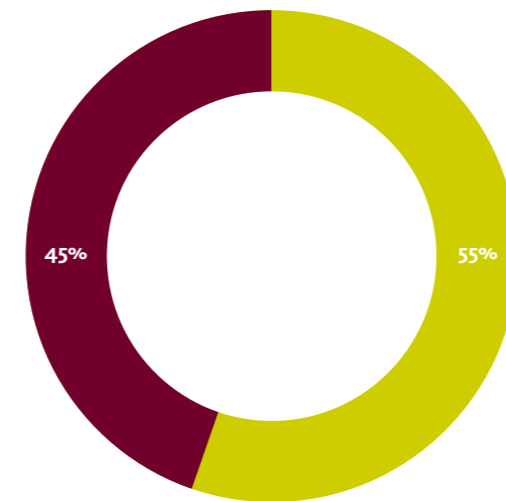
**Una grande varietà in  
un territorio circoscritto**



## I vitigni coltivati

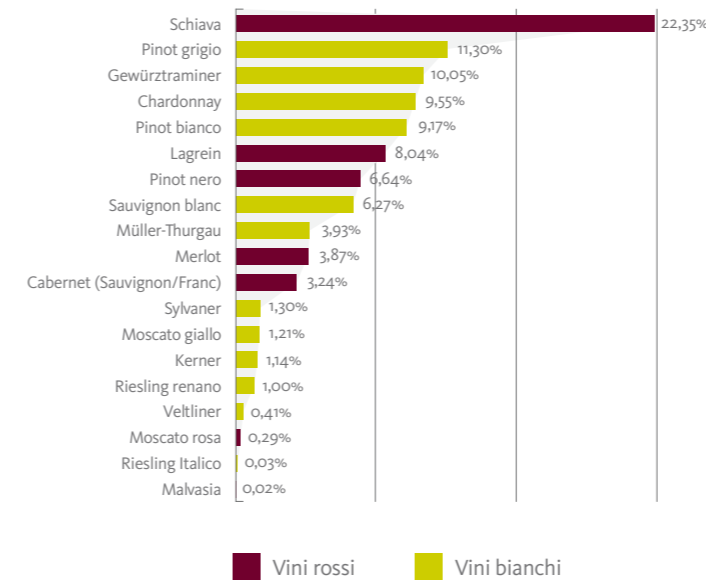
### UN VENTAGLIO VARIEGATO DI SAPORI

Grazie ai *terroir* così eterogenei che caratterizzano il territorio, in Alto Adige si coltivano circa 20 vitigni diversi, che danno origine a una varietà di vini davvero unica in un territorio così circoscritto.



Fonte: Catasto dei vigneti della Camera di commercio di Bolzano

### I VITIGNI COLTIVATI IN ALTO ADIGE



### VITIGNI AUTOCTONI E INTERNAZIONALI

Più del 55% dei vigneti altoatesini sono coltivati a uve bianche, una percentuale in continuo aumento. Fra le varietà più diffuse spiccano il Pinot grigio, il Gewürztraminer, lo Chardonnay e il Pinot bianco, che da sole rappresentano il 70% di tutti i vini bianchi prodotti. Ma un ruolo rilevante è svolto anche da vitigni come Sauvignon, Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Riesling e Veltliner.

Fra i vini rossi, oltre alle due varietà autoctone Schiava e Lagrein, anche gli altri vitigni classici – come il Pinot nero, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e Franc – si sono ambientati ormai da più di un secolo in Alto Adige, dove hanno trovato condizioni ambientali ottimali. Le uve rosse ricoprono il 45% della superficie vitata della provincia di Bolzano.

### LE RARITÀ: SPUMANTE E VINI DOLCI

Una specialità rara ma assai apprezzata è lo spumante altoatesino, ottenuto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. Quanto ai vini da dessert prodotti in Alto Adige - quasi sempre da uve Moscato rosa, Moscato giallo o Gewürztraminer – molti di loro stanno facendo incetta di premi ai concorsi internazionali.

## I vini bianchi

### DEI VERI FUORICLASSE

I vini bianchi altoatesini si collocano a pieno merito nella fascia di qualità più elevata della produzione vinicola italiana. Quelli ottenuti da Pinot bianco e Sauvignon si distinguono per il loro gusto fresco e stimolante, mentre quelli affinati in *barrique* – per lo più a base di Chardonnay e Pinot grigio – sono considerati vini strutturati e complessi di pregio internazionale. Fra le varietà bianche, oltre al vitigno autoctono Gewürztraminer, figurano anche il Müller-Thürgau, il Sylvaner, il Riesling, il Veltliner e il Kerner.

## Il Pinot bianco

Narrano le cronache che il Pinot bianco fu introdotto in Alto Adige intorno al 1850, e visto che fin dall'inizio diede il meglio di sé, divenne presto una varietà di punta fra i bianchi del territorio, accanto al Gewürztraminer e al Sauvignon. Col suo profumo elegante di mela e la sua acidità vivace, il Pinot bianco è perfetto come vino per tutti i giorni. Per non falsare la raffinatezza del suo gusto fruttato, gli enologi preferiscono non esagerare con l'affinamento nei fusti di rovere.

*Superficie di produzione:*  
475 ha (9,17% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*  
in tutte le zone vinicole, ad eccezione della Valle Isarco

*Allevamento:*  
pergola e spalliera

*Posizione preferita:*  
vigneti di media altitudine, fra i 400 e i 600 m s.l.m.

*Sinonimi:*  
Pinot Blanc, Weißburgunder

*Temperatura di servizio:*  
10 - 12 °C

*Abbinamenti consigliati:*  
primi piatti leggeri, canederli, pesce

## Il Sauvignon blanc

Questo vitigno molto antico fu introdotto dalla Francia in Alto Adige alla fine dell'Ottocento, e da qualche anno la sua diffusione è in aumento. Il Sauvignon altoatesino sviluppa il suo profumo tipico con leggeri aromi verdi di erba appena falciata e uva spina, dando vita sia a vini freschi e di pronta beva, sia a vini più strutturati e dal gusto più intenso.

*Superficie di produzione:*  
324 ha (6,27% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*  
Bassa Atesina, Oltradige, conca di Bolzano e Valle dell'Adige, in alcuni vigneti anche in Val Venosta

*Allevamento:*  
spalliera

*Posizione preferita:*  
versanti con terreni detritici

*Sinonimi:*  
nessuno

*Temperatura di servizio:*  
10 - 12 °C

*Abbinamenti consigliati:*  
asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggio di capra

## Il Gewürztraminer

Questo vitigno trae origine dalla località vinicola altoatesina di Termeno, e in tutti i paesi germanofoni è noto fin dal Duecento. Oggi è uno dei vini più apprezzati dell'Alto Adige. Grazie al suo *bouquet* vastissimo, con note di petali di rosa, garofani, lici e frutti tropicali, è considerato il vino aromatico per eccellenza. Ma il suo colore intenso, la sua gradazione alcolica relativamente elevata e la sua struttura molto ricca, ne fanno anche un vino da meditazione.

*Superficie di produzione:*

520 ha (10,5% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*

prevalentemente nella Bassa Atesina (Termeno e Cortaccia), ma anche in altre zone vinicole dell'Alto Adige

*Allevamento:*

gli impianti più vecchi a pergola, quelli nuovi a spalliera

*Posizione preferita:*

terreni argillosi e calcarei

*Sinonimi:*

Traminer aromatico

*Temperatura di servizio:*

10 - 12 °C

*Abbinamenti consigliati:*

aperitivi, piatti asiatici, crostacei (versione secca), fegato d'oca e paté vari (versione con zuccheri residui), dolci e formaggi (versione dolce).

## Lo Chardonnay

In Alto Adige, lo Chardonnay conobbe uno sviluppo rapidissimo negli anni Ottanta, esprimendo in questo territorio le sue caratteristiche migliori. È un vino che avvince con la sua raffinata acidità e i suoi eleganti aromi cangianti di ananas, banana, mela, pera, agrumi, vaniglia e burro. Le versioni in commercio vanno da quelle più fresche e fruttate, affinate solo in acciaio, alle selezioni più complesse destinate anche all'invecchiamento, fermentate in *barrique* e affinate sui lieviti fini.

*Superficie di produzione:*

494 ha (9,55% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*

prevalentemente in Bassa Atesina, Oltradige, conca di Bolzano e Valle dell'Adige

*Allevamento:*

spalliera

*Posizione preferita:*

terreni calcarei e detritici

*Sinonimi:*

Pinot Chardonnay, Pinot Giallo, Morillon

*Temperatura di servizio:*

10 - 14 °C (se affinato in *barrique*)

*Abbinamenti consigliati:*

pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto

## Il Pinot grigio

Fa parte della folta famiglia dei vitigni di Borgogna e attualmente è la varietà bianca più coltivata in Alto Adige. Il Pinot grigio è un bianco dal gusto pieno, ricco d'estratti, dal profumo floreale e caldo, e a seconda della zona di produzione esprime caratteristiche diverse: si va dalle versioni più raffinate e fresche della Val Venosta, ai vini dal gusto più minerale della Valle dell'Adige, fino a quelli più intensi e strutturati della conca di Bolzano e dell'Oltradige.

*Superficie di produzione:*

585 ha (11,3% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*

in tutte le zone vinicole, ma soprattutto nella Bassa Atesina e nell'Oltradige

*Allevamento:*

pergola e spalliera

*Posizione preferita:*

terreni alluvionali e detritici

*Sinonimi:*

Pinot Gris, Grauburgunder, Ruländer

*Temperatura di servizio:*

10 - 14 °C (con affinamento in *barrique*)

*Abbinamenti consigliati:*

piatti di pesce da sapore forte, specialità tipiche altoatesine

## Il Riesling

Questo vitigno originario della Germania fu introdotto in Alto Adige nell'Ottocento, ma a differenza dei suoi avi tedeschi, il Riesling vinificato in Alto Adige subisce una fermentazione completa, il più delle volte privo (o quasi) di zuccheri residui. Quello prodotto nelle zone più fresche della Val d'Isarco e della Val Venosta si distingue per gli aromi di pesca e agrumi, e per un'acidità dinamica e stimolante.

*Superficie di produzione:*

52 ha (1% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*

prevalentemente in Val d'Isarco e Val Venosta

*Allevamento:*

pergola e spalliera

*Posizione preferita:*

terreni detritici a quote elevate

*Sinonimi:*

Riesling bianco, Rheinriesling

*Temperatura di servizio:*

10-12 °C

*Abbinamenti consigliati:*

frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche, primi piatti

## Il Sylvaner

In Alto Adige, il Sylvaner si coltiva quasi esclusivamente nella Val d'Isarco, dove apprezza i versanti freschi e soleggiati che si estendono fra i 500 e i 700 metri di quota. In queste condizioni il vitigno sviluppa una struttura corposa e una buona acidità. Una caratteristica tipica del Sylvaner è il suo sentore minerale e terrigno, impreziosito da aromi di erbe fresche o fieno.

### Superficie di produzione:

67 ha (1,3% della superficie vitata in Alto Adige)

### Area di coltivazione:

quasi esclusivamente in Val d'Isarco, in piccole quantità anche nella Valle dell'Adige e nella conca di Bolzano

### Allevamento:

pergola e spalliera

### Posizione preferita:

versanti con terreni detritici

### Sinonimi:

Sylvaner verde, Sylvaner bianco, Johannisberg

### Temperatura di servizio:

10 - 12 °C

### Abbinamenti consigliati:

primi piatti, speck, asparagi, pesce

## Il Veltliner

Sono stati i vignaioli austriaci a portare il Veltliner alla ribalta enologica internazionale. In Alto Adige viene coltivato prevalentemente in Val d'Isarco. Negli ultimi anni, la limitazione severa delle rese e le nuove tecniche di vinificazione hanno reso il Veltliner un vino dal gusto assai gradevole, fruttato e speziato, con delicati aromi di fiori ed erbe.

### Superficie di produzione:

21 ha (0,41% della superficie vitata in Alto Adige)

### Area di coltivazione:

Val d'Isarco

### Allevamento:

pergola e spalliera

### Posizione preferita:

terreni detritici

### Sinonimi:

nessuno

### Temperatura di servizio:

8 - 10 °C

### Abbinamenti consigliati:

formaggi, speck, primi piatti leggeri, pesci arrostiti

## Il Kerner

È un vitigno ottenuto incrociando Schiava e Riesling, che prende il nome dal poeta tedesco Justinus Kerner, e che grazie alla sua resistenza al gelo si coltiva soprattutto alle quote più alte della Val d'Isarco e della Val Venosta. Da questa varietà si ottengono vini vigorosi e speziati, con un leggero sentore di noce moscata. Con la ricchezza del suo aroma e il suo *bouquet* fruttato e raffinato, il Kerner ha tutte le carte in regola per diventare un nuovo fiore all'occhiello della produzione altoatesina.

### Superficie di produzione:

59 ha (1,14% della superficie vitata in Alto Adige)

### Area di coltivazione:

Val d'Isarco e Val Venosta

### Allevamento:

pergola e spalliera

### Posizione preferita:

terreni detritici a quote elevate

### Sinonimi:

nessuno

### Temperatura di servizio:

10 - 12 °C

### Abbinamenti consigliati:

primi piatti, pesce alla griglia, paté di verdure

## Il Müller-Thurgau

Da questo vitigno diffuso in tutto il mondo - che prende il nome dall'agronomo svizzero Hermann Müller, originario della Turgovia (Thurgau) - si ottengono vini bianchi aromatici e di pronta beva. Oltre al suo tipico aroma di noce moscata, il Müller Thurgau prodotto nella Val d'Isarco esprime un gradevole profumo di sambuco, mentre nei vigneti più caldi dell'Oltradige sviluppa aromi di nocciola, frutti a drupa e in Val Venosta note minerali con delicati profumi di mela.

### Superficie di produzione:

203 ha (3,93% della superficie vitata in Alto Adige)

### Area di coltivazione:

tutto l'Alto Adige

### Allevamento:

prevalentemente a pergola

### Posizione preferita:

vigneti di alta quota con terreni detritici

### Sinonimi:

Riesling x Sylvaner (Svizzera), Rivaner (Germania)

### Temperatura di servizio:

10 - 12 °C

### Abbinamenti consigliati:

primi piatti leggeri, pesci d'acqua dolce arrostiti, formaggi freschi

## Il Moscato giallo

Potrebbero essere state le antiche legioni romane a importare il Moscato giallo in Alto Adige, quando nel 15 a.C. si sospinsero in queste valli alpine, fino ad allora territorio dell'antica Rezia. Oggi questa varietà è coltivata nei vigneti più soleggiati della Valle dell'Adige. Con il suo profumo gradevole di noce moscata e il suo gusto amabile, il Moscato giallo non è solo un vino da dessert molto apprezzato, ma, nella versione secca, anche un ottimo aperitivo.

### Superficie di produzione:

63 ha (1,21% della superficie vitata in Alto Adige)

### Area di coltivazione:

Oltradige, Bassa Atesina, Valle dell'Adige, conca di Bolzano

### Allevamento:

pergola e spalliera

### Posizione preferita:

vigneti soleggiati e a fondovalle

### Sinonimi:

Muscat blanc à petits grains, Muscat of Frontignan, Muskateller, Muscat Lunel, Goldmuskateller

### Temperatura di servizio:

8 - 12 °C

### Abbinamenti consigliati:

dolci, formaggi maturi a muffa blu, o come aperitivo

“In un contesto vario come quello dell'Alto Adige il Pinot Bianco riesce, in generale, a darci vini di vera personalità e, anche con una certa regolarità, alcuni dei bianchi più importanti della regione. Qui, con esso si cimentano straordinari vignaioli e strutture cooperative dall'efficienza esemplare, paradigmatica.”

*Pierluigi Gorgoni, Spirito di Vino*

## I vini rossi

### A VOLTE FRUTTATI, A VOLTE STRUTTURATI

Oltre ai due vitigni rossi autoctoni, Schiava e Lagrein, in Alto Adige si coltivano diverse varietà classiche come il Pinot nero, il Merlot e il Cabernet Sauvignon o Franc. Gli uvaggi, ottenuti quasi sempre con le varietà bordolesi, in fatto di struttura, concentrazione e potenziale di invecchiamento non hanno nulla da invidiare alle etichette di punta internazionali.





## La Schiava

Questo vitigno autoctono vanta tracce documentali che risalgono al tardo Medioevo, e dal Cinquecento è sempre stata la varietà di riferimento nella viticoltura altoatesina. Dalla Schiava s'ottengono vini leggeri, a basso contenuto tanninico e alcolico, con diverse individualità e tipicità. Il Santa Maddalena, ad esempio, spicca per le sue doti di pienezza, mentre il Lago di Caldaro e il Colli di Merano sono più morbidi e speziati al palato.

*Superficie di produzione:*

1.157 ha (22,35% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*

tutto l'Alto Adige

*Allevamento:*

quasi esclusivamente a pergola

*Posizione preferita:*

terreni sia alluvionali che detritici

*Sinonimi:*

Trollinger, Vernatsch (Alto Adige)

*Temperatura di servizio:*

12 - 14 °C

*Abbinamenti consigliati:*

in generale tutti i primi piatti, ma ancora di più speck, salumi, formaggi, piatti tradizionali altoatesini, carne di vitello

## Il Pinot nero

Il “re di Borgogna” fra i rossi altoatesini si coltiva in Alto Adige dalla metà dell'Ottocento. Alle quote medio-alte e mediamente secche, il Pinot nero altoatesino esprime tutto il proprio potenziale, dando vita a vini strutturati quasi sovrapponibili, per qualità e caratteristiche, ai suoi parenti nobili francesi. I Pinot neri più tipici dell'Alto Adige si distinguono per il loro profumo intenso di bacche rosse e scure, spezie e violetta.

*Superficie di produzione:*

344 ha (6,64% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*

soprattutto Bassa Atesina (Egna e Montagna), ma anche Oltradige, conca di Bolzano, Valle dell'Adige e Val Venosta

*Allevamento:*

prevalentemente a spalliera

*Posizione preferita:*

terreni detritici calcarei

*Sinonimi:*

Pinot noir, Blauburgunder, Spätburgunder

*Temperatura di servizio:*

14 - 16 °C

*Abbinamenti consigliati:*

selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrostiti, formaggi stagionati

## Il Lagrein

Insieme al Pinot nero e alla Schiava, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di grande carattere. È prodotto soprattutto nella conca di Bolzano e da diversi anni sta riscuotendo sempre più favori. Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Se affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppa note speziate molto nobili che danno ulteriore smalto e carattere alle selezioni migliori. Nella versione rosée è noto anche col nome di Lagrein Kretzer.

*Superficie di produzione:*

416 ha (8,04% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*

conca di Bolzano, Bassa Atesina, Oltradige, Valle dell'Adige

*Allevamento:*

gli impianti vecchi a pergola, quelli nuovi a spalliera

*Posizione preferita:*

terreni caldi alle quote più basse (sabbia, ghiaia o porfido di Bolzano)

*Sinonimi:*

nessuno

*Temperatura di servizio:*

10 - 12 °C Lagrein rosée, 16 - 18 °C Lagrein rosso

*Abbinamenti consigliati:*

cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

## Il Merlot

Il Merlot fu piantato per la prima volta in Alto Adige circa 120 anni fa, insieme ad altri vitigni bordolesi. È una varietà a maturazione precoce che predilige le zone calde, con terreni profondi e argillosi. Se ne ricavano dei vini fruttati, corposi e dal gusto pieno, dotati di fascino mediterraneo e con un sentore tanninico morbido e maturo.

*Superficie di produzione:*

200 ha (3,87% della superficie vitata in Alto Adige)

*Area di coltivazione:*

prevalentemente in Bassa Atesina, Oltradige e conca di Bolzano, ma anche nella Valle dell'Adige

*Allevamento:*

prevalentemente a spalliera

*Posizione preferita:*

terreni caldi e argillosi a fondovalle

*Sinonimi:*

nessuno

*Temperatura di servizio:*

14 - 16 °C

*Abbinamenti consigliati:*

selvaggina ungulata e da penna, piatti di carne classici, formaggi stagionati

## Il Cabernet

La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa. Grazie a una riduzione sistematica delle rese, oggi il Cabernet prodotto in Alto Adige si distingue soprattutto per i suoi aromi di ribes nero, mora e spezie, con un tocco di pepe che ne impreziosisce la complessità. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento.

### Superficie di produzione:

167 ha (3,24% della superficie vitata in Alto Adige)

### Area di coltivazione:

Bassa Atesina, Oltradige, conca di Bolzano, Valle dell'Adige

### Allevamento:

prevalentemente a spalliera

### Posizione preferita:

vigneti caldi in fondovalle, su terreni argillosi o pietrosi

### Sinonimi:

nessuno

### Temperatura di servizio:

16 - 18 °C

### Abbinamenti consigliati:

selvaggina da penna, agnello, piatti di carne classici, formaggi stagionati

## Il Moscato rosa

Giunto in Alto Adige dalla Sicilia nel lontano 1851, questo vino dolce dal profumo di rosa e dal gusto pieno, aromatico e complesso, è una specialità assai ricercata. Il vitigno di Moscato rosa è molto delicato da coltivare, ha una resa molto bassa, e le sue uve, a gradazione zuccherina elevata, vengono fermentate col metodo dei vini rossi.

### Superficie di produzione:

15 ha (0,29% della superficie vitata in Alto Adige)

### Area di coltivazione:

Oltradige, Bassa Atesina, conca di Bolzano, Valle dell'Adige

### Allevamento:

pergola e spalliera

### Posizione preferita:

terreni ben ventilati di tipo alluvionale o detritico

### Sinonimi:

Rosenmuskateller

### Temperatura di servizio:

8 - 12 °C

### Abbinamenti consigliati:

strudel di papavero, crêpe, dolci a base di fragola e cioccolato

## I vitigni di nicchia

Seppure in quantità minori, in provincia di Bolzano si coltivano anche i vitigni Malvasia e Riesling italico, ed entrambi hanno ottenuto in Alto Adige la denominazione DOC. La Malvasia è un incrocio naturale fra il Veltliner rosso e il Sylvaner. Il suo colore è rosso chiaro con riflessi salmone, il profumo è delicato e gradevolmente floreale. Il Riesling italico, invece, è un vino vivace, leggero, con una spiccata acidità.

Non mancano poi alcune varietà autoctone antiche, come il Fraueler, il Blatterle o il Versoaln. In Val Venosta, ad esempio, diversi viticoltori hanno dimostrato che, riducendo drasticamente la resa, anche da un vitigno come il Fraueler si possono ottenere vini autentici e apprezzati. Nella Val d'Isarco si coltiva in quantità limitata anche lo Zweigelt. Tutti questi vitigni rari, comunque, rappresentano meno dell'1% della superficie vitata complessiva dell'Alto Adige.

“Con le sue guglie alpine così spettacolari, l'Alto Adige non è soltanto uno dei più bei paesaggi d'Europa, ma anche la culla di alcuni dei migliori vini del mondo. In questa terra si potrebbe trascorrere una vita intera gustando le interpretazioni locali di vini come lo Chardonnay e il Cabernet, per non parlare dei vitigni autoctoni: provate il Lagrein, vi farà innamorare”.

Marguerite Thomas, *The Wine News e Wine Review Online*



## Gli uvaggi

### QUANDO L'ENOLOGO DIVENTA UN COMPOSITORE

Molti dei vini più conosciuti dell'Alto Adige, come quelli con la denominazione "Terlano", "Lago di Caldaro" o "Santa Maddalena" sono, in realtà, degli uvaggi *ante litteram*. Per un certo periodo, con la moda dei vini prodotti in purezza gli uvaggi furono soppiantati quasi del tutto, ma ultimamente stanno tornando prepotentemente alla ribalta.

### GLI UVAGGI BIANCHI: NOBILI E PRESTIGIOSI

Gli uvaggi bianchi spiccano ormai fra le etichette di punta del territorio, e sono ottenuti prevalentemente da uve Chardonnay, Pinot bianco o Pinot grigio. Quasi sempre, però, per dar loro un gusto rotondo si aggiungono piccole quantità di uve aromatiche, come Sauvignon o Gewürztraminer.

### GLI UVAGGI ROSSI: ROBUSTI E ACCATTIVANTI

Tra i rossi, invece, i cuvée dell'ultima generazione s'ispirano al modello dei vini bordolesi e si producono prevalentemente da uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Ma si stanno ottenendo risultati assai incoraggianti anche integrando vitigni bordolesi a uve autoctone, come il Lagrein.



## Gli spumanti

### UN SUCCESSO SPUMEGGIANTE

Era il 1911 quando, alla Mostra dei vini di Bolzano, fu presentato il primo spumante altoatesino. Oggi, dalle cantine dell'Alto Adige ne escono circa 200.000 bottiglie l'anno.

### QUANDO L'ALTURA VUOL DIRE QUALITÀ

Situati ai piedi delle Alpi, i vigneti altoatesini sono ideali per produrre spumanti d'eccellenza. Soprattutto se crescono in altura, infatti, le uve sviluppano un'ottima acidità, essenziale per dare alle bottiglie, anche dopo la seconda fermentazione, quella freschezza accattivante che ci si aspetta da un buon spumante.

### PRODOTTI COL METODO CLASSICO

Tutti gli spumanti altoatesini sono prodotti col metodo classico, partendo dai tre vitigni classici di Borgogna, ossia Pinot bianco, Chardonnay e Pinot nero. La legge prevede che debbano invecchiare in bottiglia per almeno 15 mesi sui lieviti. Di regola, la piena maturità in bottiglia si raggiunge nel periodo compreso fra i due e i tre anni.



**“Coltiviamo un nostro stile individuale”**



## La viticoltura

### MENO RESA, PIÙ QUALITÀ

È il vigneto la culla della qualità di un vino, e lo sanno bene i vignaioli altoatesini, che da anni puntano su una riduzione severa delle rese per migliorare la qualità delle uve. Inoltre, il passaggio sistematico dalla classica pergola al più moderno allevamento a spalliera fa sì che oggi i rami adiacenti crescano in concorrenza fra loro. In queste condizioni un impianto produce molto meno, ma le sue uve sono assai più ricche e pregiate.

Un altro fattore che favorisce la qualità è la presenza sul territorio di strutture di consulenza tecnica e di ricerca che affiancano i viticoltori in tutte le fasi della produzione.

### IL LAVORO MANUALE AL SERVIZIO DELL'AMBIENTE

Nei vigneti altoatesini, spesso molto erti e scoscesi, il lavoro manuale è tuttora una pratica scontata, e questa cura così meticolosa delle viti non giova solo alla qualità delle uve, ma dà un contributo importante anche alla tutela del paesaggio. Ecco perché in Alto Adige si praticano metodi di coltivazione a basso impatto ambientale. La viticoltura naturale, ad esempio, punta a rafforzare le difese fisiologiche del vigneto, proteggendo l'entomofauna e favorendone la diffusione.

### IL VITIGNO GIUSTO AL POSTO GIUSTO

Per sfruttare appieno il potenziale qualitativo dei propri terreni, i vignaioli altoatesini scelgono meticolosamente quale vitigno piantare in quale vigneto, poiché ogni varietà ha il suo "posticino" preferito dove esprime il massimo in fatto di aroma, gusto e personalità.





“La freschezza alpina accompagnata dal gusto pieno e minerale. Negli ultimi anni, i vini altoatesini si sono fatti ancora più raffinati. Il senso della misura nel ricorso all'affinamento in legno, la selezione attenta nei vigneti e in cantina, unite alla consapevolezza del vitigno giusto al posto giusto, sono i pregi che più mi hanno colpito.”

*Hendrik Toma, Master Sommelier, Amburgo (D)*

## La vinificazione

### DALL'UVA MATURA AL VINO PREGIATO

Una volta vendemmiate le uve, il compito del cantiniere è di preservarne intatta la qualità, migliorandola ulteriormente. Le cantine altoatesine puntano da tempo sul connubio vincente fra le tecnologie innovative da un lato, e l'esperienza e l'intuizione umana dall'altro. Con questi presupposti, l'enologo, oltre ad “assistere alla crescita” del vino, diventa il suo compositore virtuoso.

### IL VINO DELL'ALTO ADIGE® HA CARATTERE

Una delle peculiarità più note e apprezzate dei vini altoatesini è il loro gusto decisamente fruttato, con note di sambuco nel Sauvignon, aromi di rosa nel Gewürztraminer, o sentori di frutti di bosco nel Lagrein. Per produrre questi vini varietali, gli enologi altoatesini puntano sulle tecniche di vinificazione più all'avanguardia.

### I VINI D'ECCELLENZA

Oltre ai vini varietali DOC, tutti caratterizzati da uno spiccato carattere, la gamma dei vini altoatesini comprende anche vini di *terroir* di grande pregio, più corposi e concentrati, idonei a un eccellente invecchiamento e con una qualità che rispecchia la riduzione sistematica delle rese. Oggigiorno, i vini altoatesini d'eccellenza sono quasi tutti affinati in piccoli fusti di rovere francese (*barrique*), ma si sta riscoprendo anche l'invecchiamento in grandi botti di legno. E le quotazioni di prim'ordine che i vini di questa terra riportano da anni nelle guide più rinomate, dimostrano che anche questa scelta è pienamente azzeccata.





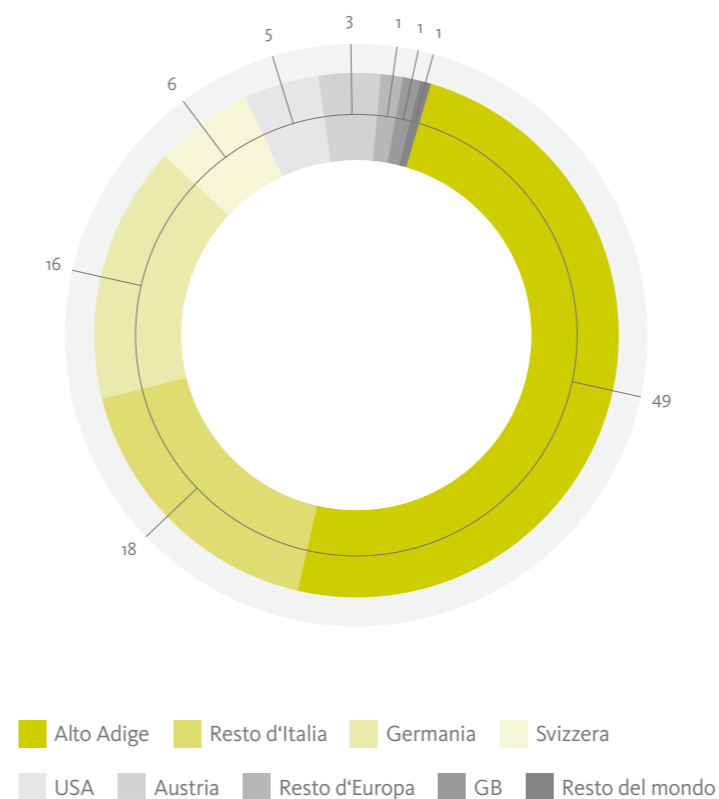


“Da qualche anno, la qualità dei vini altoatesini è migliorata costantemente, e ormai anche la produzione dei vignaioli indipendenti si colloca ad un livello enologico eccellente. Il potenziale qualitativo più promettente si riscontra soprattutto nei vini bianchi.”

*Jens Priewe, pubblicista e giornalista nel settore enologico*

## Organizzazione e distribuzione

*I MERCATI: DOVE SI VENDONO I VINI DELL'ALTO ADIGE®*  
Percentuali sulle esportazioni totali



### L'UNIONE FA LA FORZA

La produzione vitivinicola dell'Alto Adige è una realtà microstrutturata e variegata, con quasi 5.000 aziende che occupano circa 10.000 addetti. Nel settore della vinificazione e della distribuzione si distinguono sostanzialmente tre tipologie di aziende: le cantine produttori, le tenute vinicole e i vignaioli indipendenti. Le tre associazioni che le rappresentano si sono riunite nel “Consorzio vino Alto Adige”, e collaborano a stretto contatto fra loro.

### LE CANTINE PRODUTTORI

Più di due terzi dei vini altoatesini sono prodotti dalle 13 cantine produttori che operano nel territorio, e che in Alto Adige, a differenza delle loro consorelle in altre regioni, sono all'avanguardia in fatto di qualità. La prima cantina produttori altoatesina fu fondata nel 1893.

### LE TENUTE

La qualità e la selezione meticolosa sono ormai i principi di riferimento anche delle tenute private altoatesine. La loro associazione ne conta 38, con una quota del 25% circa sulla produzione annua della provincia. I loro proprietari sono impegnati in prima persona sia nel vigneto che in cantina, dove vinificano anche uve di viticoltori convenzionati.

### I VIGNAIOLI INDIPENDENTI

L'ultima nata è l'associazione “Vignaioli dell'Alto Adige”. I suoi 82 soci s'ispirano ai principi qualitativi degli *château* francesi, producendo vini di grande carattere e individualità, seppure ancora in quantità ridotte (ca. il 5% della produzione vinicola annua della provincia).

## La classificazione DOC

### GARANZIA D'ORIGINE

Come è noto, le sigle DOC o DOP indicano l'origine controllata di prodotti alimentari, e sono utilizzate soprattutto per i vini italiani. In Alto Adige la coltivazione, produzione e commercializzazione dei vini sono sottoposte alle norme severe del disciplinare DOC e DOP (denominazione di origine controllata o protetta) fin dal 1975. I vini non DOC, invece, in Alto Adige sono imbottigliati con l'indicazione geografica tipica (IGT).

### GARANZIA DI QUALITÀ

Tutti i vini provenienti da una zona tutelata dal marchio DOC sono sottoposti a controlli severi di qualità, sia nel vigneto, dove ciascun disciplinare stabilisce delle rese massime per ettaro, sia in cantina, dove per legge vanno rispettati valori minimi per la gradazione alcolica, il tenore zuccherino, l'estratto secco e altri vari parametri. Il rispetto di queste disposizioni è controllato con prove chimiche, fisiche e organolettiche.

### L'ALTO ADIGE, LA REGIONE PIÙ RICCA DI VINI DOC D'ITALIA

La cultura della qualità è ormai diffusa a livello capillare in Alto Adige, prova ne sia il fatto che ormai più del 98% di tutta la superficie vitata della provincia di Bolzano è sottoposta alla tutela DOC, una percentuale di gran lunga superiore a tutte le altre regioni italiane.

*“Alto Adige, dentro e fuori”. Il contrassegno “Südtirol” sulla capsula rappresenta il marchio di riconoscimento comune di tutti i vini DOC dell’Alto Adige garantendone la provenienza e la qualità.*





**Bevuti da soli o ... in buona compagnia**





“L’Alto Adige, o “Alto”, come la chiamo io, è la prima zona di produzione che cerco quando consulto una carta dei vini al ristorante. Il perché è presto detto: adoro i miei Kerner e Müller-Thurgau, la mia Schiava e il mio Pinot nero. I bianchi di questo territorio a clima fresco dell’Italia settentrionale sono irresistibilmente aromatici, rinfrescanti e dal gusto invitante. I rossi, coi loro tannini discreti, sono eleganti e al tempo stesso accattivanti. E tutti spiccano per un eccellente grado d’acidità. Ecco perché ho sempre apprezzato questi vini.”

*Cynthia Sin-Yi Cheng, [www.cravings.com](http://www.cravings.com)*

## Che cosa abbinare ai vini altoatesini

### DAI CANEDERLI AL CARPACCIO

In Alto Adige, anche sul piano dei gusti regna l’armonia dei contrasti: da un lato il gusto rustico della tradizione, dall’altro la leggerezza dei sapori mediterranei. Questa sana e proficua contrapposizione si riscontra tanto in cucina, quanto nelle preferenze accordate ai vari vini locali.

### IL GUSTO FORTE DELLA TRADIZIONE

Nella classica locanda di paese o nella cantina rustica, in Alto Adige si respira tuttora l’antica ospitalità contadina. È in quest’atmosfera che si apprezzano specialità tradizionali come i canederli di speck o di spinaci, la salsiccia nostrana o le costine di maiale. In questi casi, gli abbinamenti suggeriti prediligono i vini dal gusto lineare e rinfrescante, come un Sylvaner o un Müller-Thurgau, una Schiava o un Pinot nero.

### I SAPORI RAFFINATI E MEDITERRANEI

I cuochi più rinomati dei migliori ristoranti altoatesini puntano invece sempre di più sulla cucina italiana e mediterranea, impreziosita da note alpine e tirolesi. Preferiscono utilizzare materie prime locali, cucinate con gusto, raffinatezza e con ingredienti pregiati. È così che scaturiscono prelibatezze sopraffine come i tortelli al formaggio di malga e tartufo, o il filetto di manzo brasato al Lagrein servito con la polenta. Ma anche con una compagnia di così alto rango, i vini altoatesini si sentono perfettamente a proprio agio: con uno spumante fresco, seguito da un cuvée di Terlano dalla struttura complessa e dal gusto minerale, da un Pinot nero elegante e concentrato, o da un Merlot robusto e di corpo, ogni portata, anche del menù più raffinato, trova sempre il suo vino ideale.

## Gli appuntamenti vinicoli in Alto Adige

### MAGGIO:

**Giornate Altoatesine del Pinot Nero**  
Egna  
Informazioni: Destinazione turistica Castelfeder  
Tel. +39 0471 810 231  
E-mail: [info@blauburgunder.it](mailto:info@blauburgunder.it)  
[www.blauburgunder.it](http://www.blauburgunder.it)

### MAGGIO/GIUGNO:

**Vino in Festa e Notte delle Cantine**  
In 15 comuni Vitivinicoli lungo la Strada del Vino  
Informazioni: Associazione "Südtiroler Weinstraße"  
Tel. +39 0471 860 659  
E-mail: [info@suedtiroler-weinstrasse.it](mailto:info@suedtiroler-weinstrasse.it)  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)

**Mostra Vini di Bolzano**  
Castel Mareccio, Bolzano  
Informazioni: EOS, Vini Alto Adige  
Tel. +39 0471 945 750  
E-mail: [info@vinaltoadige.com](mailto:info@vinaltoadige.com)  
[www.vinaltoadige.com](http://www.vinaltoadige.com)

**Simposio Internazionale del Gewürztraminer**  
Castello Rechtenthal, Termeno  
Informazioni: EOS, Vini Alto Adige  
Tel. +39 0471 945 750  
E-mail: [info@vinaltoadige.com](mailto:info@vinaltoadige.com)  
[www.vinaltoadige.com](http://www.vinaltoadige.com)

### LUGLIO/AGOSTO:

**Settimane Enoculturali di San Paolo**  
Informazioni: Associazione Turistica Appiano  
Tel. +39 0471 662 206  
E-mail: [info@eppan.com](mailto:info@eppan.com)  
[www.weinkulturwochen.com](http://www.weinkulturwochen.com)



### AGOSTO:

**Calici di Stelle**  
Portici di Bolzano  
Informazioni: Azienda di Soggiorno e Turismo Bolzano  
Tel. +39 0471 307 000  
E-mail: [info@bolzano-bozen.it](mailto:info@bolzano-bozen.it)  
[www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)

**Mostra Vini della Bassa Atesina**  
Sala Civica di Ora  
Informazioni: Destinazione Turistica Castelfeder  
Tel. +39 0471 810 231  
E-mail: [info@castelfeder.informazioni](mailto:info@castelfeder.informazioni)  
[www.castelfeder.informazioni](http://www.castelfeder.informazioni)

### SETTEMBRE:

**Giornate del vino di Caldaro**  
Piazza Principale  
Informazioni: [wein.kaltern.com](http://wein.kaltern.com)  
Tel. +39 0471 965 410  
E-mail: [info@wein.kaltern.com](mailto:info@wein.kaltern.com)  
[www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)

### NOVEMBRE:

**Merano International Wine Festival**  
Kurhaus, Merano  
Informazioni: Gourmets International  
Tel. +39 0473 210 011  
E-mail: [info@gourmetsi.com](mailto:info@gourmetsi.com)  
[www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)

**Giornate del Riesling a Naturno**  
Informazioni: Associazione Turistica Naturno  
Tel. +39 0473 666 077  
E-mail: [info@naturns.it](mailto:info@naturns.it)  
[www.rieslingtage.com](http://www.rieslingtage.com)



# Glossario

## AERARE

Introdurre a più riprese aria nel vino durante la fermentazione, per favorire la moltiplicazione dei lieviti.

## AFFINAMENTO

Maturazione del vino, può avvenire in botti di legno o d'acciaio.

## ALLEVAMENTO

Metodo di coltivazione della vite. I due principali, in Alto Adige, sono la pergola e la spalliera.

## BARRIQUE

Piccolo fusto di legno (con una capacità di 225 litri) in cui si affinano vini bianchi o rossi di alto pregio. Quasi sempre è realizzata con rovere francese a poro chiuso, che conferisce al vino un tono vanigliato.

## BASSA ATESSINA

Parte meridionale dell'Alto Adige, situata fra Termeno e Salorno.

## BLATTERLE

Antico vitigno ottenuto da una mutazione del Moscato giallo, un tempo assai apprezzato in Alto Adige per la sua resa elevata, oggi quasi del tutto scomparso.

## BOTRITE (cinerea)

Muffa nobile, apprezzata perché fa evaporare l'acqua dagli acini aumentando la loro concentrazione zuccherina. Se però si presenta come marciume grigio, sugli acini a buccia sottile è nociva perché ne distrugge il tessuto. È indesiderata anche sulle uve destinate a produrre vini secchi.

## BOTTE D'ACCIAIO

Contenitore usato per fermentare il mosto e per vinificare il vino, quasi sempre dotato di un dispositivo per garantire la temperatura controllata durante la fermentazione.

## BOTTE DI LEGNO (grande)

Recipiente tradizionale utilizzato per affinare vini rossi e bianchi, disponi-

bile in diverse capienze (da 1 a 50 ettolitri e oltre). Le botti di legno grandi si usano per parecchi anni e non modificano il gusto del vino.

## BOUQUET

In francese significa letteralmente "mazzo di fiori", e indica la capacità di un vino di produrre note profumate floreali, avendo raggiunto un buon grado di maturazione.

## BURGRAVIATO

Zona geografica intorno a Merano, compresa fra Andriano e Lagundo, dove nel Medioevo i conti di Tirolo dominavano il territorio tramite i "burgravi", loro vassalli.

## CABERNET FRANC

Vitigno rosso della famiglia dei Cabernet che per molto tempo ha avuto un uso prevalente in Alto Adige, oggi invece largamente soppiantato dalla varietà Cabernet Sauvignon.

## CARAMENÈRE CABERNET

Mutazione del vitigno Cabernet Franc, un tempo assai diffusa in Alto Adige, oggi quasi scomparsa, da cui si ottengono vini molto erbosi e dal gusto acerbo.

## CLONE

Vitigno ottenuto dall'innesto di un germoglio. Sovente questo termine è utilizzato per indicare una mutazione specifica di un vitigno, dotata di determinate caratteristiche.

## DOC

Acronimo di "Denominazione d'origine controllata"

## DIRASPATURA

Separazione degli acini d'uva dai raspi

## DOP

Denominazione d'origine protetta. Tutela la produzione e la trasformazione dei prodotti di un determinato territorio geografico, in base a procedure regolamentate e riconosciute.

## ERBOSO

Nota organolettica di molti Cabernet altoatesini, che alcuni considerano tipica, e quindi positiva, ma che altri ritengono un segno di maturazione insufficiente delle uve, e quindi negativa.

## FECCIA

Sedimento che i vini giovani depositano nei contenitori prima di essere travasati, filtrati o centrifugati. È costituita da lieviti, frammenti di raspi e altre sostanze.

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Fermentazione batterica del mosto in cui l'acido malico (duro) si trasforma in acido lattico (morbido). È indispensabile nei vini rossi, ma è anche utile nei vini bianchi da affinare in *barrique*.

## FILOSSERA

Afide parassita, di origine americana, che alla fine dell'Ottocento minacciò di far scomparire la vite dalle campagne europee.

## FONDO

Deposito di sostanze torbide che si forma sul fondo della bottiglia.

## FRAUELER

Vitigno anticamente diffuso in Val Venosta, con cui si produceva un vino leggero ad alto grado d'acidità.

## GUARDACAMPI

Terme antico, indica la persona incaricata a prevenire il furto di uva dai vigneti.

## GUYOT

Sistema d'allevamento della vite a spalliera bassa.

## IGT

Acronimo di "Indicazione Geografica Tipica": dal 1995 è la denominazione per la qualità più elevata dei vini da tavola.

## KRETZER

In Alto Adige si indica con questo nome la vinificazione "in bianco" delle uve rosse. Il più famoso è il Lagrein Kretzer, detto anche Lagrein rosè.

## LIEVITI

Microorganismi fungini capaci di fermentare lo zucchero contenuto nell'uva, trasformandolo in alcol etilico e anidride carbonica.

## MACERAZIONE

Fase della fermentazione del mosto in cui si estraggono il colore, i tannini e le sostanze aromatiche.

## MARZA

Detta anche "nesto", è il frammento di vite con una o più gemme da saldare al portainnesto.

## MOSTO (grezzo)

Liquido ottenuto dalla prima pigiatura e torchiatura delle uve.

## OCCHIO

La gemma della vite da cui, in primavera, si sviluppano i germogli.

## OLTRADIGE

Zona geografica dell'Alto Adige che di estende tra San Paolo, Cornaiano, Appiano e Caldaro.

## PASSITO

Metodo diffuso in Italia per ottenere vini dolci, simile al sistema delle "vendemmie tardive". Consiste nel far essiccare i grappoli vendemmiati su graticci, torchiandoli solo dopo che si sono rappresi e "appassiti".

## PERGOLA

Sistema d'allevamento della vite ancora oggi assai diffuso in Alto Adige. Consiste nel far crescere la vite su una struttura di legno piuttosto alta, fissando getti e germogli in modo che formino una sorta di tetto. È ancora molto usata soprattutto per la Schiava.

**PINOT BIANCO**

Vitigno bianco della famiglia dei Pinot, originario della Borgogna.

**PINOT NERO**

Vitigno rosso della famiglia dei Pinot, originario della Borgogna.

**PORTAINNESTO** (americano)

Parte della vite che riceve la marza e la nutre tramite le proprie radici. Quello americano è resistente alla fillossera.

**POTATURA**

Taglio della vite finalizzato a regolare ed equilibrare il suo sistema vegetativo. È detta “secca” in inverno e “verde” in estate”.

**RISERVA**

Indica un vino invecchiato in botte di legno per un periodo prolungato, stabilito dalla legge a seconda del vitigno.

**SCHIAVA**

Il vitigno più diffuso in Alto Adige, coltivato su diversi portainnesti.

**SPALLIERA**

Metodo d'allevamento moderno per le viti. Consiste in tre (o quattro) cordoni paralleli su cui ogni anno si fissano i germogli della vite. Questo metodo riduce molto la resa per ettaro di un impianto, migliorando la qualità delle uve.

**SPIGOLARE**

Tradizionalmente, il diritto riconosciuto agli estranei di recuperare nei vigneti i grappoli non raccolti durante la vendemmia.

**SPINA**

Foro della botte da cui si estrae o travasa il vino.

**TARTARO**

Deposito cristallino costituito da sali di calcio e potassio. Si forma nelle botti durante e dopo la fermentazione.

**TORCHIO**

Pressa utilizzata per pigiare l'uva.

**TÖRGGELN**

Termine dialettale altoatesino che indica la tradizione autunnale della “castagnata”, con mosto o vino novello, spesso accompagnato da specialità suine e cavolo cappuccio (“crauti”). Deriva da Torggl, ossia il torchio usato in cantina.

**TRAVASO**

Operazione enologica importante con cui si trasferisce il vino da un recipiente all'altro, separando eventuali materiali sedimentati sul fondo, e arieggiando al tempo stesso il vino.

**UVAGGIO**

Miscela di uve di varietà diverse che, fermentando assieme, danno vita a un unico vino.

**VENDEMMIARE**

L'operazione con cui si raccoglie l'uva una volta che ha raggiunto il grado di maturazione desiderato.

**VINACCE**

Bucce e parti solide dell'uva, una volta separate dal vino. Distillandole, si ottiene la tradizionale “grappa” di vinaccia.

**VINO DA TAVOLA**

Grado più basso nella piramide qualitativa prevista dalla normativa vinicola europea. Talvolta il termine è usato anche per vini di alto pregio, ma non prodotti in base a un disciplinare DOC. Per i vini da tavola non è obbligatorio indicare né l'annata, né il vitigno.





## Le cantine dalla A alla Z

### A **ABBZIA DI NOVACELLA**

Via Abbazia 1  
I-39040 Varna  
Tel. +39 0472 836189  
Fax +39 0472 837305  
E-mail: info@abbazianovacella.it  
www.abbazianovacella.it

### **ALOIS LAGEDER**

Tòr Löwengang  
I-39040 Magrè  
Tel. +39 0471 809 500  
Fax +39 0471 809 550  
E-mail: info@aloislageder.eu  
www.aloislageder.eu

### **CANTINA ANDRIANO**

Via Silberleiten 7  
I-39018 Terlano  
Tel. +39 0471 257156  
Fax +39 0471 258701  
E-mail: office@kellerei-andrian.com  
www.kellerei-andrian.com

### **ANSITZ PFITSCHER D. KLAUS PFITSCHER**

Via Gleno 9  
I-39040 Montagna  
Tel. +39 0471 819773  
Fax +39 0471 819136  
E-mail: info@pfitscher.it  
www.pfitscher.it

### **ARUNDA METODO CLASSICO**

Via Prof. Josef Schwarz 18  
I-39010 Meltina  
Tel. +39 0471 668033  
Fax +39 0471 668229  
E-mail: info@arundavivaldi.it  
www.arundavivaldi.it

### B **TENUTA BARON DI PAULI**

Via Cantine 12  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 963696  
Fax +39 0471 964454  
E-mail: info@barondipauli.com  
www.barondipauli.com

### **AZIENDA AGRICOLA BEFEHLHOF**

Frazione Vezzano, Via Torggl 2  
I-39028 Silandro  
Tel./Fax+39 0473 742197  
E-mail: befehlhof@akfree.it

### **AZIENDA AGRICOLA BIEDERMANNHOF**

Via Monte Leone 1  
I-39010 Cermes  
Tel./Fax +39 0473 563097  
E-mail: info@biedermannhof.it  
www.biedermannhof.it

### **CANTINA BOLZANO**

Piazza Gries 2  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 270909  
Fax +39 0471 289110  
E-mail: info@cantinabolzano.com  
www.cantinabolzano.com

### **CANTINA VINI E SPUMANTI BRAUNBACH**

Via Padre Romedius 5  
I-39018 Settequerce - Terlano  
Tel. +39 0471 910184  
Fax +39 0471 678183  
E-mail: info@braunbach.it  
www.braunbach.it

### **JOSEF BRIGL**

Via Madonna del Riposo 3  
I-39057 S.Michele/Appiano  
Tel. +39 0471 662419  
Fax +39 0471 660644  
E-mail: brigl@brigl.com  
www.brigl.com

### **BRUNNENHOF MAZZON JOHANNA + KURT ROTTENSTEINER**

Via degli Alpini 5  
I-39044 Egna/Mazzon  
Tel./Fax +39 0471 820687  
E-mail: info@brunnenhof-mazzon.it  
www.brunnenhof-mazzon.it

### C **CANTINA VALLE ISARCO**

Via Coste 50  
I-39043 Chiusa  
Tel. +39 0472 847553  
Fax +39 0472 847521  
E-mail: info@cantinavalleisarco.it  
www.cantinavalleisarco.it

### **KELLEREI KALTERN CALDARO**

Via Cantine 12  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 963149  
Fax +39 0471 964454  
E-mail: info@kellereikaltern.com  
www.kellereikaltern.com

### **VIGNAILOLO FERRUCCIO CARLOTTO**

Via Clauser 19  
I-39040 Ora  
Tel. +39 0471 810407  
Fax +39 0471 810981  
E-mail: michelacarlotto@gmail.com

### **CASTELFEDER**

Via Franz Harpf 15  
I-39040 Cortina s.S.d.Vino  
Tel. +39 0471 820420  
Fax +39 0471 820410  
E-mail: info@castelfeder.it  
www.castelfeder.it

### **PRODUTTORI COLTERENZIO**

Strada del Vino 8  
I-39057 Cornaiano  
Tel. +39 0471 664246  
Fax +39 0471 660633  
E-mail: info@colterenzio.it  
www.colterenzio.it

### **CANTINA CORTACCIA**

Strada del Vino 23  
I-39040 Cortaccia  
Tel. +39 0471 880115  
Fax +39 0471 880099  
E-mail: info@kellerei-kurtatsch.it  
www.kellerei-kurtatsch.it

### C **AZIENDA VINICOLA EBERLEHOF, ZISSER**

Via S. Maddalena 26  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 978607  
Fax +39 0471 975654  
E-mail: info@weingut-eberlehof.it  
www.weingut-eberlehof.it

### **WEINGUT EBNERHOF**

Laste Basse 21  
I-39053 Cardano  
Tel./Fax +39 0471 365120  
E-mail: info@ebnerhof.it  
www.ebnerhof.it

### **TENUTA A.EGGER-RAMER**

Via Guncina 5  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 280541  
Fax +39 0471 406647  
E-mail: info@egger-ramer.com  
www.egger-ramer.com

### **ELENA WALCH**

Via A. Hofer 1  
I-39040 Termeno  
Tel. +39 0471 860172  
Fax +39 0471 860781  
E-mail: info@elenawalch.com  
www.elenawalch.com

### **ERSTE + NEUE**

Via Cantine 5-10  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 963122  
Fax +39 0471 964368  
E-mail: info@erste-neue.it  
www.erste-neue.it

### F **TENUTA FALKENSTEIN**

Via Castello 19  
I-39025 Naturno  
Tel. +39 0473 666054  
Fax +39 0473 420256  
E-mail: info@falkenstein.bz  
www.falkenstein.bz

### G **AZIENDA AGRICOLA GARLIDER**

Untrum 20  
I-39040 Velturmo  
Tel./Fax +39 0472 847296  
E-mail: info@garlider.it  
www.garlider.it

### **GIRLAN**

Via San Martino 24  
I-39057 Cornaiano  
Tel. +39 0471 662403  
Fax +39 0471 662654  
E-mail: info@girlan.it  
www.girlan.it

### **GLASSIERHOF, STEFAN VAJA**

Via Villa 13  
I-39044 Egna  
Tel. +39 335 1031673  
E-mail: glassierhof@tin.it

### **FRANZ GOJER - GLÖGGLHOF**

Via Rivellone 1  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 978775  
E-mail: info@gojer.it  
www.gojer.it

### **GRIESBAUERHOF, MUMELTER GEORG**

Via Rencio 66  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 973090  
Fax +39 0471 325694  
E-mail: mumelter.g@rolmail.net  
www.tirolensisarsvini.it

### **GUMPHOF, MARKUS PRACKWIESER**

Novale di Presule 8  
I-39050 Fiè allo Sciliar  
Tel./Fax +39 0471 601190  
E-mail: info@gumphof.it  
www.gumphof.it

**H FRANZ HAAS**  
Via Villa 6  
I-39040 Montagna  
Tel. +39 0471 812280  
Fax +39 0471 820283  
E-mail: sabine@franz-haas.it  
www.franz-haas.it

**HADERBURG**  
Pochi 30  
I-39040 Salorno  
Tel. +39 0471 889097  
Fax +39 0471 883892  
E-mail: info@haderburg.it  
www.haderburg.it

**HAPPACHERHOF**  
Via del Monte 20  
I-39040 Ora  
Tel. +39 0471 810538  
Fax +39 0471 810537  
E-mail: kellerei@ofl-auer.it  
www.ofl-auer.it

**CANTINA HEINRICHSHOF,  
FAM. OBERRAUCH**  
Via Beato Arrigo 30  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 974374  
Fax +39 0471 970341  
E-mail: georg.o@sportler.com

**TENUTA J. HOFSTÄTTER**  
Piazza Municipio 7  
I-39040 Termeno  
Tel. +39 0471 860161  
Fax +39 0471 860789  
E-mail: info@hofstatter.com  
www.hofstatter.com

**K KANDLERHOF - SPORNBERGER MARTIN**  
S.Maddalena di Sotto 30  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 973033  
E-mail: info@kandlerhof.it  
www.kandlerhof.it

**KETTMEIR**  
Via Cantine 4  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 963135  
Fax +39 0471 963393  
E-mail: info@kettmeir.com  
www.kettmeir.com

**TENUTA KLOSTERHOF**  
Clavenz 40  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 961046  
Fax +39 0471 963406  
E-mail: info@weingut-klosterhof.it  
www.weingut-klosterhof.it

**WEINHOF KOBLER**  
Strada del Vino 36  
I-39040 Magrè  
Tel./Fax +39 0471 809079  
E-mail: info@kobler-margreid.com  
www.kobler-margreid.com

**AZIENDA VINICOLA KÖFELGUT**  
Rione ai Tre Canti 12  
I-39020 Castelfello  
Tel./Fax +39 0473 624634  
E-mail: pohlmartinkoefelgut@dnet.it  
www.tirolensarsvini.it

**TENUTA KÖFERERHOF**  
Via Pusteria 3  
I-39042 Novacella/Varna  
Tel. +39 347 4778009  
Fax +39 0472 670 572  
E-mail: info@koefererhof.it  
www.koefererhof.it

**CANTINA KÖSSLER**  
Via Castel Guardia 21  
I-39050 San Paolo  
Tel. +39 0471 662183  
Fax +39 0471 662530  
E-mail: info@koessler.it  
www.koessler.it

**TENUTA KORNELL**  
Via Bolzano 23  
I-39018 Settequerce/Terlano  
Tel. +39 0471 917507  
Fax +39 0471 205034  
E-mail: info@kornell.it  
www.kornell.it

**KRAENZELHOF**  
Via Palade 1  
I-39010 Cermes  
Tel. +39 0473 564549  
Fax +39 0473 554806  
E-mail: info@kraenzelhof.it  
www.kraenzelhof.it

**KUENHOF - PLIGER PETER**  
Mara 110  
I-39042 Bressanone  
Tel. +39 0472 850546  
Fax +39 0472 209175  
E-mail: pliger.kuenhof@rolmail.net

**FR. KUPELWIESER**  
Strada del Vino 24  
I-39040 Cortina s.S.d.Vino  
Tel. +39 0471 809 240  
Fax +39 0471 817 743  
E-mail: info@kupelwieser.it  
www.kupelwieser.it

**L PODERE PROVINCIALE LAIMBURG**  
Laimburg 6  
I-39040 Posta Ora  
Tel. +39 0471 969500  
Fax +39 0471 969599  
E-mail: laimburg@provinz.bz.it  
www.laimburg.it

**TENUTA LARCHERHOF**  
Via Rencio 82  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 365034  
E-mail: larcherhof@yahoo.de

**TENUTA H. LENTSCH**  
Via Nazionale 71  
I-39051 Bronzolo  
Tel. +39 0471 596017  
Fax +39 0471 596542  
E-mail: info@lentsch.it  
www.lentsch.it

**TENUTA KLAUS LENTSCH**  
Via Nazionale 71  
I-39051 Bronzolo  
Tel. +39 0471 596017  
Fax +39 0471 596542  
E-mail: info@klauslentsch.eu  
www.klauslentsch.eu

**LOACKER**  
S.Giustina 3  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 365125  
Fax +39 0471 365313  
E-mail: Lo@cker.it  
www.loacker.net

**LUN**  
Via Villa 22/24  
I-39044 Egna  
Tel. +39 0471 813256  
Fax +39 0471 823756  
E-mail: contact@lun.it  
www.lun.it

**M TENUTA BESSERER, MAIR OTMAR**  
Novale di Presule 10  
I-39050 Fiè allo Sciliar  
Tel./Fax +39 0471 601011  
E-mail: info@bessererhof.it  
www.bessererhof.it

**MALOJER - GUMMERHOF**  
Via Weggenstein 36  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 972885  
E-mail: info@malojer.it  
www.malojer.it

**MANINCOR**  
San Giuseppe al Lago 4  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 960230  
Fax +39 0471 960204  
E-mail: info@manincor.com  
www.manincor.com

**K. MARTINI & SOHN**  
Via Lamm 28  
I-39057 Cornaiano  
Tel. +39 0471 663156  
Fax +39 0471 660668  
E-mail: info@martini-sohn.it  
www.martini-sohn.it

**CANTINA SPUMANTI LORENZ MARTINI**  
Via Pranzoll 2/d  
I-39057 Cornaiano  
Tel./Fax +39 0471 664136  
E-mail: lorenz.martini@rolmail.net  
www.lorenz-martini.com

**MAYR JOSEPHUS – MASO UNTERGANZNER**  
Via Camiglio 15  
I-39053 Cardano/Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 365582  
E-mail: mayr.unterganzner@dnet.it  
www.tirolensarsvini.it

**CANTINA MERANO BURGGRAEFER**  
Via Palade 64  
I-39020 Marleno  
Tel. +39 0473 447137  
Fax +39 0473 445216  
E-mail: info@kellereimeran.it  
www.kellereimeran.it

**MESSNERHOF**  
Via San Pietro 7  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 977162  
E-mail: info@messnerhof.net  
www.messnerhof.net

**MOAR-HOF**

Viccolo Maier  
I-39014 Postal  
Tel. +39 339 7864676  
Fax +39 0473 291136  
E-mail: moar-hof@rolmail.net  
www.moar-hof.com

**MURI-GRIES****TENUTA/CANTINA CONVENTO**

Piazza Gries 21  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 282287  
Fax +39 0471 273448  
E-mail: info@muri-gries.com  
www.muri-gries.com

**N NALS MARGREID**

Via Heiligenberg 2  
I-39010 Nalles  
Tel. +39 0471 678626  
Fax +39 0471 678945  
E-mail: info@kellerei.it  
www.kellerei.it

**NIEDERMAYR JOSEF TENUTA**

Via Casa di Gesù 15  
I-39057 Cornaiano  
Tel. +39 0471 662451  
Fax +39 0471 662538  
E-mail: info@niedermayr.it  
www.niedermayr.it

**AZIENDA AGRICOLA IGNAZ NIEDRIST**

Via Ronco 5  
I-39057 Cornaiano  
Tel./Fax +39 0471 664494  
E-mail: ignazniedrist@rolmail.net

**AZIENDA VITIVINICOLA NIKLAS**

Via delle Fontane 31/a  
I-39052 Caldaro  
Tel./Fax +39 0471 963434  
E-mail: wine@niklaserhof.it  
www.niklaserhof.it

**NOESSING MANNI**

Via dei Vigneti 66  
I-39042 Bressanone  
Tel./Fax +39 0472 835993  
E-mail: manni.vino@tiscali.it  
www.manni-noessing.com

**O VIGNETO OBERMOSER**

S.Maddalena 35  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 973549  
Fax +39 0471 325827  
E-mail: info@obermoser.it  
www.obermoser.it

**AZIENDA AGRICOLA OBERPREYHOF,  
MARKUS SEPPI**

Via Garnellen 2  
I-39052 Caldaro  
Tel./Fax +39 0471 962216  
E-mail: info@oberpreyhof.it  
www.oberpreyhof.it

**AZIENDA AGRICOLA STEINHAUSERHOF -  
OXENREITER**

Pochi 37  
I-39040 Salorno  
Tel./Fax +39 0471 889031  
E-mail: info@oxenreiter.it  
www.oxenreiter.it

**P PACHERHOF**

Vicolo Pacher 1  
I-39040 Varna  
Tel. +39 0472 835717  
Fax +39 0472 801165  
e-mail: wein@pacherhof.com  
www.pacherhof.com

**AZIENDA AGRICOLA PETER DIPOLI**

Via Villa 5  
I-39044 Egna  
Tel. +39 0471 813400  
Fax +39 0471 813444  
E-mail: peterdipoli@finewines.it  
www.peterdipoli.com

**PFANNENSTIELHOF - PFEIFER JOHANNES**

Via Pfannenstiel 9  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 970884  
E-mail: info@pfannenstielhof.it  
www.pfannenstielhof.it

**AZIENDA AGRICOLA T. PICHLER**

Via delle Vigne 4  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 963094  
Fax +39 0471 662428  
E-mail: info@thomas-pichler.it  
www.thomas-pichler.it

**GERT POMELLA**

Milla 3  
I-39040 Cortaccia  
Tel. +39 0471 880676  
Fax +39 0471 880601  
E-mail: gert.pomella@yahoo.it  
www.gertpomella.com

**AZIENDA AGRICOLA POPPHOF,  
MENZ ANDREAS**

Via Terzo di Mezzo 5  
I-39020 Marleno  
Tel. +39 0473 447180  
Fax +39 0473 207861  
E-mail: info@popphof.com  
www.popphof.com

**TENUTA PRÄLATENHOF**

Pianizza di Sotto 15/a  
I-39052 Caldaro  
Tel./Fax +39 0471 962541  
E-mail: info@praelatenhof.it  
www.praelatenhof.it

**R AZIENDA VITIVINICOLA  
CASTELLO RAMETZ**

Via Labers 4  
I-39012 Merano  
Tel. +39 0473 211011  
Fax +39 0473 211015  
E-mail: info@rametz.com  
www.rametz.com

**RAMOSER STEFAN FLIEDERHOF**

S.Maddalena di Sotto 33  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 979048  
E-mail: fliederhof@rolmail.net

**RITTERHOF TENUTA**

Strada del Vino 1  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 963298  
Fax +39 0471 961088  
E-mail: info@ritterhof.it  
www.ritterhof.it

**RÖCK**

San Valentino 22  
I-39040 Villandro  
Tel./Fax +39 0742 847130  
E-mail: roeck@rolmail.net

**HANS ROTTENSTEINER**

Via Sarentino 1/a  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 282015  
Fax +39 0471 407154  
E-mail: info@rottensteiner-weine.com  
www.rottensteiner-weine.com

**S CASTEL SALLEGG**

Vicolo di Sotto 15  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 963132  
Fax +39 0471 964730  
E-mail: info@castelsallegg.it  
www.castelsallegg.it

**CANTINA PRODUTTORI  
SAN MICHELE APPIANO**

Via Circonvallazione 17-19  
I-39057 Appiano  
Tel. +39 0471 664466  
Fax +39 0471 660764  
E-mail: kellerei@stmichael.it  
www.stmichael.it

**CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO**

Via Castel Guardia 21  
I-39050 San Paolo  
Tel. +39 0471 662183  
Fax +39 0471 662530  
E-mail: info@kellereistpauls.com  
www.kellereistpauls.com

**TENUTA SCHMID OBERRAUTNER**

via M. Pacher 3  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 281440  
E-mail: info@schmid.bz  
www.schmid.bz

**TENUTA PETER SÖLVA & SÖHNE**

Via dell'Oro 33  
I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 964650  
Fax +39 0471 965711  
E-mail: info@soelva.com  
www.soelva.com

**STACHLBURG**

Via Mitterhofer 2  
I-39020 Parcines  
Tel./Fax +39 0473 968014  
E-mail: sigmund.kripp@stachlburg.com  
www.stachlburg.com

**CANTINA SPUMANTI STOCKER**

Via Chiesa 62  
I-39018 Terlano  
Tel. +39 0471 256032  
Fax +39 0471 256054  
E-mail: stockersekt@yahoo.com

**STRASSERHOF - HANNES BAUMGARTNER**

Via Unterrain 8  
I-39040 Novacella /Varna  
Tel./Fax +39 0472 830804  
E-mail: info@strasserhof.info  
www.strasserhof.info

**AZIENDA AGRICOLA STROBLHOF  
HANNI AUSSERER ROSMARIE**

Via Piganò 25  
I-39057 S.Michele/Appiano  
Tel. +39 0471 962250  
Fax +39 0471 663644  
E-mail: weingut@stroblhof.it  
www.stroblhof.it

**T AZIENDA AGRICOLA TASCHLERHOF**

La Mara 107  
I-39042 Bressanone  
Tel. +39 0472 851091  
Fax +39 0472 251007  
E-mail: info@taschlerhof.com  
www.taschlerhof.com

**CANTINA TERLANO**

Via Silberleiten 7  
I-39018 Terlan  
Tel. +39 0471 257135  
Fax +39 0471 256224  
E-mail: office@kellerei-terlan.com  
www.kellerei-terlan.com

**AZIENDA VINICOLA TEUTSCH MARTIN**

Via Verdi 1  
I-39040 Cortina s.S.d.Vino  
Tel./Fax +39 0471 817566  
E-mail: info@martin-teutsch.com  
www.martin-teutsch.com

**THURNHOF**

Via Castel Flavon 7  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 288460  
Fax +39 0471 265856  
E-mail: info@thurnhof.com  
www.thurnhof.com

**TIEFENBRUNNER**

Via Castello 4  
I-39040 Cortaccia  
Tel. +39 0471 880122  
Fax +39 0471 880433  
E-mail: info@tiefenbrunner.com  
www.tiefenbrunner.com

**TRAMIN**

Strada del Vino 144  
I-39040 Termeno  
Tel. +39 0471 096633  
Fax +39 0471 096621  
E-mail: info@cantinatramin.it  
www.cantinatramin.it

**U TENUTA UNTERHOFFER**

Pianizza di Sopra 5  
I-39052 Caldaro  
Tel./Fax +39 0471 669133  
E-mail: info@weingut-unterhofer.com  
www.weingut-unterhofer.com

**UNTERMOSERHOF, GEORG RAMOSER**

S. Maddalena 36  
I-39100 Bolzano  
Tel./Fax +39 0471 975481  
E-mail: untermoserhof@rolmail.net  
www.untermoserhof.com

**AZIENDA AGRICOLA UNTERORTL  
FAMILY AURICH**

Juval 1/b  
I-39020 Castebello - Ciardes  
Tel. +39 0473 667580  
Fax +39 0473 420237  
E-mail: info@unterortl.it  
www.unterortl.it

**V VITICOLTORI ALTO ADIGE**

Via Circonvallazione 17  
I-39057 Appiano  
Tel. +39 0471 660060  
Fax +39 0471 663631  
E-mail: suedt@weinbauernverband.com  
www.weinbauernverband.com

**CANTINA VINI VONKLAUSNER**

Via Castellano 30/a  
I-39042 Bressanone  
Tel. +39 0472 833700  
Fax +39 0472 833740  
E-mail: info@vonklausner.it  
www.vonklausner.it

**W WILHELM WALCH**

Via A. Hofer 1  
I-39040 Termeno  
Tel. +39 0471 860172  
Fax +39 0471 860781  
E-mail: info@walch.it  
www.walch.it

**TENUTA WALDGRIES**

S.Giustina 2  
I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 323603  
Fax +39 0471 309626  
E-mail: info@waldgries.it  
www.waldgries.it

**CANTINA WARASIN ALOIS**

Via Colterenzio 1  
I-39057 Cornaiano  
Tel. +39 0471 662462  
Fax +39 0471 671963  
E-mail: weine.a.warasin@rolmail.net

**JOSEF WEGER**

Via Casa del Gesù 17  
I-39057 Cornaiano  
Tel. +39 0471 662416  
Fax +39 0471 660189  
E-mail: info@wegerhof.it  
www.wegerhof.it

**WEINGUT BARON WIDMANN**

Endergasse 3  
I-39040 Cortaccia  
Tel. +39 0471 880092  
Fax +39 0471 880468  
E-mail: info@baron-widmann.it  
www.baron-widmann.it

**Z PETER ZEMMER**

Strada del Vino 24  
I-39040 Cortina s.S.d.Vino  
Tel. +39 0471 817143  
Fax +39 0471 817743  
E-mail: info@peterzemmer.com  
www.peterzemmer.com



## Indirizzi utili

### ACCADEMIA DEL VINO ALTO ADIGE

Piazza Maria von Buol 4A, I-39052 Caldaro  
Tel. +39 0471 964609  
Fax +39 0471 966975  
E-mail: info@weinakademie.it  
www.suedtiroler-weinakademie.it

### ALTO ADIGE MARKETING S.ACC.P.A.

Piazza Parrocchia 11, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 999888  
Fax +39 0471 999800  
E-mail: smg@altoadige.info  
www.smg.bz.it

### ASSOCIAZIONE DEI CANTINIERI DELL'ALTO ADIGE

Camera di commercio di Bolzano  
Via Alto Adige 60, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 945600  
Fax +39 0471 945540  
E-mail: pichler@handelskammer.bz.it  
www.handelskammer.bz.it

### ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DI SPUMANTI COL METODO CLASSICO ALTO ADIGE

Camera di commercio di Bolzano  
Via Alto Adige 60, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 978528  
Fax +39 0471 326842  
E-mail: info@dws.bz  
www.suedtirolersekt.it

### ASSOCIAZIONE ENOLOGI ED ENOTECNICI ALTO ADIGE

Vadena, I-39040 Fermo Posta di Ora  
Tel. +39 0471 969700  
Fax +39 0471 969799  
E-mail: sezione.altoadige@assenologi.it

### ASSOCIAZIONE LA STRADA DEL VINO ALTO ADIGE

Via Pillhof 1, I-39057 Frangarto/Appiano  
Tel. +39 0471 860659  
Fax +39 0471 861900  
E-mail: info@suedtiroler-weinstrasse.it  
www.suedtiroler-weinstrasse.it

### ASSOCIAZIONE SOMMELIER DELL'ALTO ADIGE

Camera di commercio di Bolzano  
Via Alto Adige 60, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 338 6189645  
Fax +39 0472 836394  
E-mail: sommelier@sommelierevereinigung.it  
www.sommelierevereinigung.it

### CENTRO DI CONSULENZA PER LA FRUTTI-VITICOLTURA

Ufficio viticoltura  
Via Crocevia 12, I-39057 San Michele Appiano  
Tel. +39 0471 968511  
Fax +39 0471 968520  
E-mail: kaltern@beratungsring.org  
www.beratungsring.org

### CENTRO SPERIMENTALE AGROFORESTALE DI LAIMBURG

Vadena, I-39040 Fermo posta di Ora  
Tel. +39 0471 969700  
Fax +39 0471 969799  
E-mail: laimburg@provincia.bz.it  
www.laimburg.it

### CONSORZIO DELLE CANTINE PRODUTTORI ALTOATESINE

Via Crispi 15, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 978528  
Fax +39 0471 326842  
E-mail: info@kellereiverband.it  
www.kellereiverband.it

### CONSORZIO TUTELA VOLONTARIO DEL SANTA MADDALENA

Camera di commercio di Bolzano  
Via Alto Adige 60, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 945772  
Fax +39 0471 945770  
E-mail: info@magdalener.com  
www.magdalener.com

### CONSORZIO VINO ALTO ADIGE

Via Crispi 15, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 978528  
Fax +39 0471 326842  
E-mail: consorzio@vinaltoadige.com  
www.vinaltoadige.com

### EOS – ORGANIZZAZIONE EXPORT ALTO ADIGE

della Camera di commercio di Bolzano  
Vini Alto Adige  
Via Alto Adige 60, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 945750  
Fax +39 0471 945770  
E-mail: info@vinaltoadige.com  
www.vinaltoadige.com

### ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE

Via E. Mach 1, I-38010 San Michele all'Adige  
Tel. +39 0461 615252  
Fax +39 0461 615352  
E-mail: cantina@iasma.it  
www.iasma.it

### LE TENUTE DELL'ALTO ADIGE

Via Crispi 15, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 978528  
Fax +39 0471 326842  
E-mail: info@dws.bz  
www.dws.bz

### PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Ripartizione agricoltura  
Via Brennero 6, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 415100  
Fax +39 0471 415103  
E-mail: agricoltura@provincia.bz.it  
www.provincia.bz.it/agricoltura

### PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Ufficio commercio e servizi  
Via Raiffeisen 5, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 413740  
Fax +39 0471 413798  
E-mail: commercio@provincia.bz.it  
www.provincia.bz.it

### VIGNAIOLI DELL'ALTO ADIGE

Via Macello 9/A, I-39100 Bolzano  
Tel. +39 0471 238002  
Fax +39 0471 238242  
E-mail: info@fws.it  
www.fws.it



**Südtirol Wein**  
**Vini Alto Adige**

**Consorzio Vini Alto Adige**

Via Crispi, 15  
 I-39100 Bolzano  
 Tel. +39 0471 978 528  
 Fax +39 0471 326 842  
 consorzio@vinialtoadige.com

**EOS**  
**Organizzazione Export Alto Adige**  
 della Camera di Commercio di Bolzano

Via Alto Adige, 60  
 I-39100 Bolzano  
 Tel. +39 0471 945 750  
 Fax +39 0471 945 770  
 info@vinialtoadige.com

[www.vinialtoadige.com](http://www.vinialtoadige.com)

Vini Alto Adige da degustare Südtirol Wein