

MOSTRA VINI DI BOLZANO
16 – 18/3/2017
CASTEL MARECCIO

Giovedì, 16 marzo

ore 17 – 23

40 produttori altoatesini presentano i loro vini con oltre 200 etichette dell'Alto Adige. Un'occasione per andare a conoscere i segreti della produzione enologica locale in presenza dei vinicoltori.

Degustazione di 25 Sauvignon dei produttori presenti.

ore 18

Laboratorio Slow Food con Fabio Giavedoni, curatore Slow Wine
La rinascita delle Schiave

dalle ore 19

intrattenimento musicale con Tire Bouchon

ore 21

Laboratorio Slow Food „pane e formaggio e...S. Maddalena”

Il presidio dell'Ur-Paarl, il pane di segale della Val Venosta, incontra i formaggi dei presidi”. In abbinamento il Santa Maddalena.

vedì, 17 marzo

ore 10 – 23

Degustazione di oltre 200 etichette di 40 produttori altoatesini.

Degustazione di 25 Sauvignon dei produttori presenti.

ore 11

Laboratorio Slow Food „verdure antiche” con Harald Gasser. Herbert Hintner, chef del ristorante Zur Rose, racconta la sua esperienza e presenta un piatto. In abbinamento vini bianchi rari: dal Moscato Giallo al Kerner.

ore 14.30

Bacchus Urbanus – escursione guidata nelle zone di produzione del S. Maddalena e del Lagrein con visita ad una cantina e degustazione.

Contributo spese: € 12

Per informazioni e prenotazioni: Azienda di Soggiorno Bolzano, tel. +39 0471 307000, info@bolzano-bozen.it



ore 16

Laboratorio Slow Food „cibi fermentati“ – Carlo Nesler
Claudio Melis, chef del ristorante Zur Kaiserkron, presenta una sua creazione.
Con Angelo Carrillo e i vini Bio.

ore 18

Laboratorio Slow Food con Fabio Giavedoni, curatore Slow Wine
Diverse espressioni di Lagrein

dalle ore 19

intrattenimento musicale con TriOlé

ore 19

Laboratorio Slow Food „Graukäse“ – Martin Pircher racconta uno dei più
antichi formaggi alpini. In abbinamento i grandi rossi bordolesi dell'Alto Adige

ore 21

Divinisensi – degustazione sensoriale – vino, suoni, musica, luce,
video...un'esperienza guidata multisensoriale

Sabato, 18 marzo

ore 10 – 23

Degustazione di oltre 200 etichette di 40 produttori altoatesini.
Degustazione di 25 Sauvignon dei produttori presenti.

ore 11

Laboratorio Slow Food „Pane, Speck...e fantasia“ con Herbert Taschler, guida
Gambero Rosso, il Pinot Nero dell'Alto Adige

ore 16

Laboratorio Slow Food “formaggio di capra”
La straordinaria storia della pastora AGI. Con i grandi vini dolci.

ore 18

Laboratorio Slow Food con Fabio Giavedoni, curatore Slow Wine
I vitigni e i territori di vocazione per i bianchi dell'Alto Adige

dalle ore 19: intrattenimento musicale con Moscaburro

ore 19

Laboratorio Slow Food – Schiave d'amore & pecore occhiate con Angelo
Carrillo della guida Vinibuoni d'Italia.



ore 21

Divinisenzi – degustazione sensoriale – vino, suoni, musica, luce, video...un'esperienza guidata multisensoriale

Gustate deliziose creazioni culinarie al ristorante, aperto dalle ore 12 alle 14 e dalle 18 alle 21.

Shopping & Wine

Shopping a Bolzano con degustazione vini della Mostra Vini di Bolzano

15.3.2017

ore 10 – 12: Eccel Decorona – via Dott. Streiter 23

ore 12.30 – 14.30 Uhr: Athesia Buch Libri – via Portici 41

ore 15 Uhr – 17: Coccinelle – piazza del Grano 11

ore 17.30 – 19: Oberrauch-Zitt – via Portici 67

16.3.2017

ore 10 – 12: Globus – via Grappoli 1

Dine&Wine

Gustate prelibatezze culinarie con abbinamento dei vini della Mostra Vini di Bolzano.

Ristorante Al Cavaliere, Ristorante Hosteria Argentieri, Ristorante Il Tinello, Ristorante Zenzero, Ristorante Uva Bianca, Ristorante Al Torchio, Ristorante Da Silvio, Ristorante Al Grottino, Bar Sunrise, Ristorante Fink, Franzbar, Ristorante Vögele, Ristorante Franziskanerstuben

In collaborazione con Bzheartbeat, hds, Confesercenti, HGV

Produttori

Kandlerhof – Unterganzner – Pfannenstielhof – Hans Rottensteiner – Obermoser – Glöggelhof – Cantina Bolzano – Messnerhof – Waldgries – Thurnhof – Griesbauerhof – Malojer-Gummerhof – Cantina Convento Muri-Gries – Larcherhof – reyter – Untermoserhof –Loacker – Fliederhof – Zundlhof – Plonerhof – Heinrichshof – Castel Sallegg – Colterenzio – Lorenz Martini – Baron Di Paoli – Cantina Caldaro – Unterhofer – Pitzner – Baron Widmann – Cantina Valle Isarco – Cantina Merano Burggräfler – Arunda – Pfitscher – Laimburg – Ebner – Klaus Lentsch – Cantina Terlano – Cantina Andriano – Bessererhof – Wassererhof



Produttori Slow Food

Benjamin Kral (speck) – Gruber Christian (speck) – Profanter (pane) – Schuster (pane di segale della Val Venosta) - Carlo Nesler (cibi fermentati) – Graukäse della Valle Aurina – Le capre di Agi (formaggio) – Harald Gasser (verdure antiche) – Caffè di Anterivo – Il Casolét (formaggio) – Villnösser Brillenschaf-La Grigioalpina Valfloriana – Associazione Slow Food Trentino Alto Adige

Ingresso

5 euro più 1 euro per ogni degustazione
Biglietto giornaliero 20 euro

Laboratori Slow Food

7 euro contributo spese più 5 euro ingresso Mostra Vini più 1 euro per ogni degustazione

Per informazioni e prenotazioni:

Azienda di Soggiorno Bolzano

tel. +39 0471 307000

info@bolzano-bozen.it

www.bolzano-bozen.it

