



Südtirol Wine Summit Alto Adige Wine Summit

22. und 23. September 2017
22 e 23 settembre 2017





Südtirol Wine Summit Alto Adige Wine Summit

22. und 23. September 2017

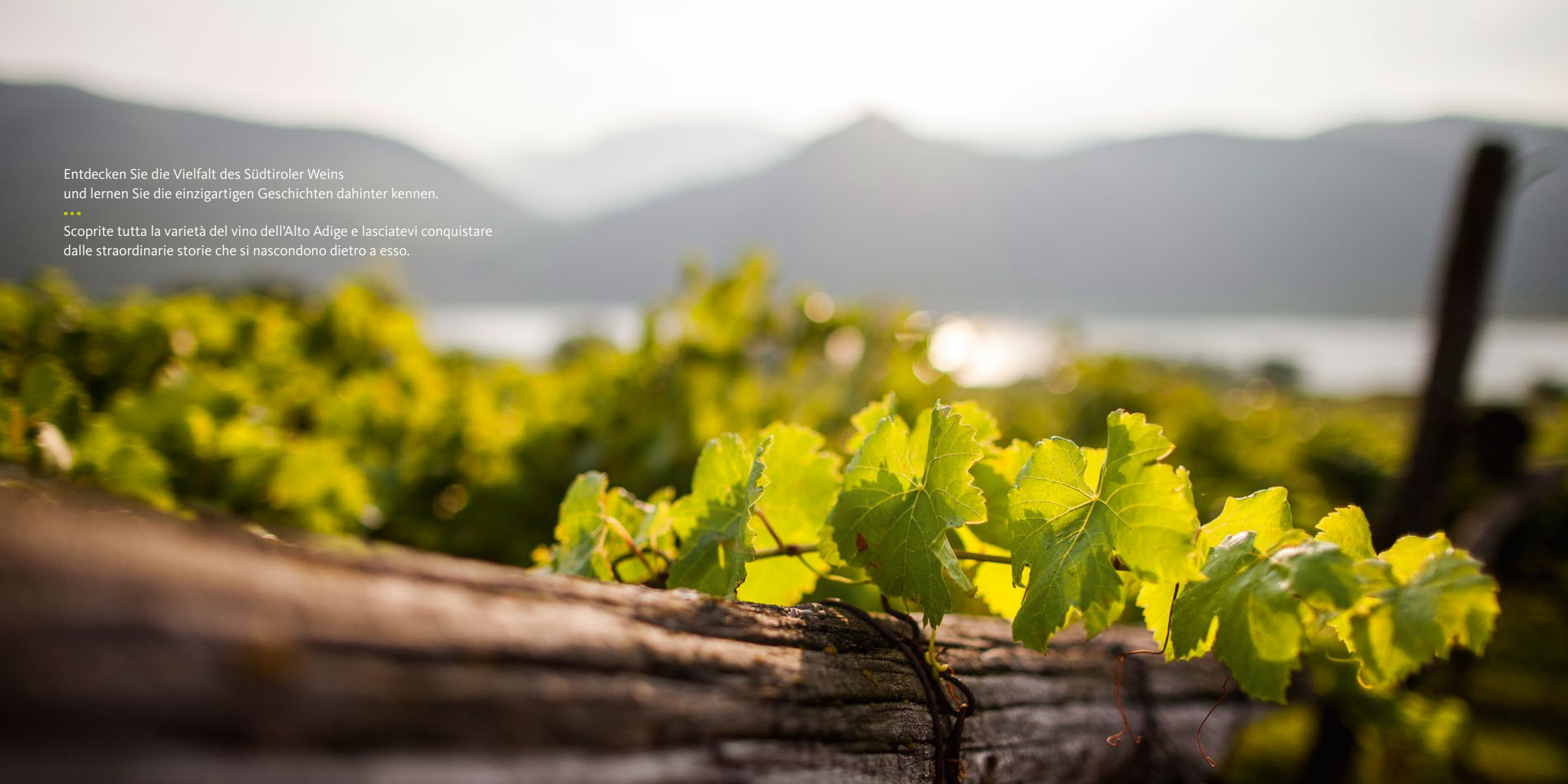
MEC Meeting & Event Center Südtirol
Messe Bozen | Four Points Sheraton

...

22 e 23 settembre 2017

MEC Meeting & Event Center Alto Adige
Fiera Bolzano | Four Points Sheraton

www.winesummit.info



Entdecken Sie die Vielfalt des Südtiroler Weins
und lernen Sie die einzigartigen Geschichten dahinter kennen.

...

Scoprite tutta la varietà del vino dell'Alto Adige e lasciatevi conquistare
dalle straordinarie storie che si nascondono dietro a esso.



Anteprima

Freitag, 22. September 2017

von 16 bis 20 Uhr
Foyer Parterre

Den Auftakt zum Südtirol Wine Summit bildet dieser besondere Verkostungstag. Insgesamt 56 Südtiroler Weinproduzenten führen auf der Anteprima ihre neuesten abgefüllten Weine vor, die bis zum Tag der Veranstaltung noch nicht auf dem Markt erhältlich sind.

Weinliebhaber aus dem ganzen Land, ebenso wie Vertreter aus Handel und Gastronomie, bekommen die einmalige Gelegenheit, Weine exklusiv vorab zu verkosten.

...

Venerdì, 22 settembre 2017

dalle ore 16 alle ore 20
Foyer Parterre

L'Alto Adige Wine Summit si apre con questa speciale giornata di degustazione. Durante l'Anteprima 56 produttori altoatesini presenteranno i propri vini appena imbottigliati e non ancora disponibili sul mercato. Gli appassionati di vino, insieme ai rappresentanti di commercio e gastronomia, avranno l'irripetibile possibilità di degustare i vini in anteprima esclusiva.

Teilnehmende Produzenten Produttori partecipanti

A _____

- Kellerei Andrian / Cantina Andriano
- Arunda Sektkellerei / Arunda Metodo Classico

B _____

- Bergmannhof
- Kellerei Bozen / Cantina Bolzano

C _____

- Castelfeder

D _____

- Baron Di Pauli
- Dipoli Peter
- Hartmann Doná

E _____

- Weingut Eberlehof, Zisser / Azienda Vinicola Eberlehof, Zisser
- Weingut A. Egger-Ramer / Tenuta A. Egger-Ramer
- Weingut Eichenstein / Tenuta Eichenstein
- Schloss Englar / Castello Englar

G _____

- Gírlan
- Weingut Griesbauerhof / Tenuta Griesbauerhof
- Gump Hof, Markus Prackwieser

K _____

- Kellerei Kaltern / Kaltern Caldaro
- Weingut Klosterhof / Tenuta Klosterhof
- Kellerei Kurtatsch / Cantina Kurtatsch

L _____

- Alois Lageder
- Landesweingut Laimburg / Cantina Laimburg
- Larcherhof
- Weingut H. Lentsch / Tenuta H. Lentsch
- Loacker
- Weingut Baron Longo / Tenuta Baron Longo

M

- Malojer, Gummerhof
- Manincor
- K. Martini & Sohn
- Mayr Josephus, Erbhof Unterganzner /
Mayr Josephus, Maso Unterganzner
- Kellerei Meran / Cantina Merano
- MURI-GRIES - Weingut / Klosterkellerei /
MURI-GRIES - Tenuta / Cantina Convento

N

- Nals Margreid
- Weingut Niklas / Niklas - azienda vitivinicola
- Nusserhof

P

- Weingut Pacherhof / Tenuta Pacherhof
- Bergkellerei Passeier
- Pfannenstielhof, Pfeifer Johannes
- Pfitscher

R

- Ritterhof Weingut / Ritterhof Tenuta
- Cantina Roeno - Von Blumen
- Weingut Hans Rottensteiner /
Tenuta Hans Rottensteiner

S

- Castel Sallegg
- Weingut Schmid Oberrautner /
Tenuta Schmid Oberrautner
- Kellerei Schreckbichl / Cantina Colterenzio
- Weingut Peter Sölva / Tenuta Peter Sölva
- Weingut Spitalerhof / Tenuta Spitalerhof
- Kellerei St. Pauls / Cantina Produttori San Paolo
- Weingut Stroblhof / Tenuta Stroblhof

T

- Kellerei Terlan / Cantina Terlano
- Tiefenbrunner
- Kellerei Tramin / Cantina Tramin
- Tröpfungshof

U

- Untermoserhof

W

- Elena Walch
- Ansitz Waldgries
- Wassererhof

Z

- Peter Zemmer



Wine Stories

Samstag, 23. September 2017

10 bis 22 Uhr

Saal Ortler

Der Wein und seine Geschichte. Am zweiten Veranstaltungstag kommen die Besucher mit Geschichten in Berührung, wie sie so bisher noch nicht erzählt wurden. Ein eigens gestalteter Weinparcours inszeniert die Südtiroler Anbauggebiete, die Weinsorten und das Weinland als solches in seiner ganzen Vielfalt.

Auf dieser Entdeckungsreise betreten der Wein und seine Schöpfer die Bühne. Dabei geht es nicht um irgendeinen Wein aus dem Sortiment der insgesamt anwesenden 68 Weinproduzenten, sondern um jenen Auserwählten, der die Erfolgsgeschichte der Kellerei oder des Weinguts verkörpert und somit teilweise sehr persönliche Einblicke offenbart.

Die Besucher können diesen auserlesenen Wein verkosten und die Gesichter und Geschichten dahinter kennen lernen.



Sabato, 23 settembre 2017

dalle ore 10 alle ore 22

Sala Ortles

Il vino e la sua storia. Il secondo giorno della manifestazione i visitatori entreranno in contatto con le storie sul vino così come non sono ancora mai state raccontate.

Un percorso espressamente allestito consentirà di conoscere i territori di produzione dell'Alto Adige, le varietà vinicole e il paesaggio vinicolo in tutta la sua varietà.

Durante questo viaggio di scoperta entreranno in scena il vino e i suoi creatori.

E non si tratta di un vino qualsiasi dell'assortimento dei complessivamente 68 produttori presenti, ma di una scelta che incarna la storia di successo della cantina o della tenuta ed è quindi in grado di esprimere un'immagine in parte anche assai personale.

I visitatori potranno degustare questi vini selezionati e conoscere i volti e le storie che si celano dietro di essi.

„ Er muss seine Wurzeln tief in die steile Weinterrasse auf 950 m oberhalb des Eisacktales graben. Dafür werden wir mit einer komplexen Mineralität und fruchtigen Eleganz belohnt, die unseren Kerner zu unserem Pardestück macht. “

Eisacktaler Kellerei

„ Als ich ein Grundstück erwarb, war das Jahr schon weit fortgeschritten und ich konnte nicht mehr roden. Zum Glück! Denn im Laufe des Jahres erkannte ich den Wert dieser mehr als hundert Jahre alten auf Pergel-System erzogenen Anlage. “

Glassierhof

„ Mein Vater stellte sprichwörtlich die Weichen für diesen Wein. Er experimentierte vor 40 Jahren mit einem Edelreiser dieser Rebsorte, deren Qualität und Ertrag ich nach jahrelanger Beobachtung und Erfahrung perfektionierte. “

Pitsch am Bach

„ Le radici del vitigno affondano nei ripidi pendii terrazzati della Valle Isarco, a 950 metri di altezza. Il nostro lavoro è ricompensato dalla sua mineralità complessa e dalla sua eleganza fruttata che fanno di questo Kerner il fiore all'occhiello della nostra produzione vinicola. ”

Cantina Valle Isarco

„ Quando acquistai il terreno, la stagione era già avanzata e non feci in tempo a dissodare. Una vera fortuna, perché nel corso dell'anno compresi il valore di questo vigneto coltivato da oltre un secolo utilizzando le pergole tradizionali. ”

Glassierhof

„ Mio padre ha letteralmente posto le basi per questo vino. 40 anni fa ha sperimentato con un innesto di questa varietà, la cui qualità e i cui risultati sono riusciti a perfezionare dopo anni di osservazione ed esperienza. ”

Pitsch am Bach



Teilnehmende Produzenten Produttori partecipanti

- A** _____
- Kellerei Andrian / Cantina Andriano
 - Arunda Sektkellerei / Arunda Metodo Classico
- B** _____
- Kellerei Bozen / Cantina Bolzano
 - Josef Brigl
- C** _____
- Castelfeder
- D** _____
- Baron Di Pauli
 - Dipoli Peter
- E** _____
- Weingut Eberlehof, Zisser / Azienda Vinicola Eberlehof, Zisser
 - Weingut Ebner, Unterthiner Florian / Tenuta Ebner, Unterthiner Florian
- G** _____
- Weingut A. Egger-Ramer / Tenuta A. Egger-Ramer
 - Weingut Eichenstein / Tenuta Eichenstein
 - Eisacktaler Kellerei / Cantina Valle Isarco
 - Schloss Englar / Castello Englar
- H** _____
- Franz Haas
- K** _____
- Kellerei Kaltern / Kaltern Caldaro
 - Kandlerhof
- L** _____
- Weinhof Kobler
 - Weingut Köfererhof / Tenuta Köfererhof
 - Kellerei Kurtatsch / Cantina Kurtatsch
 - Alois Lageder
 - Landesweingut Laimburg / Cantina Laimburg
 - Larcherhof
 - Weingut H. Lentsch / Tenuta H. Lentsch
 - Weingut Lieselehof / Azienda Vinicola Lieselehof
 - Loacker
- M** _____
- Manincor
 - K. Martini & Sohn
 - Sektkellerei Lorenz Martini / Cantina Spumanti Lorenz Martini
 - Mayr Josephus, Erbhof Unterganzner /
- N** _____
- Mayr Josephus, Maso Unterganzner
 - Kellerei Meran / Cantina Merano
 - Messnerhof
 - MURI-GRIES - Weingut / Klosterkellerei / MURI-GRIES - Tenuta / Cantina Convento
 - Nals Margreid
 - Stiftskellerei Neustift / Abbazia di Novacella
 - Weingut Niedrist Ignaz / Azienda Agricola Niedrist Ignaz
 - Weingut Niklas / Niklas - azienda vitivinicola
- P** _____
- Weingut Pacherhof / Tenuta Pacherhof
 - Bergkellerei Passeier
 - Pfannenstielhof, Pfeifer Johannes
 - Pfitscher

- Pitsch am Bach
- Plonerhof

R

- Ritterhof Weingut / Ritterhof Tenuta
- Röckhof
- Weingut Hans Rottensteiner /
Tenuta Hans Rottensteiner

S

- Castel Sallegg
- Weingut Schmid Oberrautner /
Tenuta Schmid Oberrautner
- Kellerei Schreckbichl / Cantina Colterenzio
- Weingut Spitalerhof / Tenuta Spitalerhof
- Kellerei St. Michael Eppan /
Cantina Produttori San Michele Appiano
- Kellerei St. Pauls / Cantina Produttori San Paolo
- Strasserhof, Hannes Baumgartner
- Weingut Stroblhof / Tenuta Stroblhof

T

- Kellerei Terlan / Cantina Terlan
- Thurnhof
- Tiefenbrunner
- Kellerei Tramin / Cantina Tramin
- Tröpfthalhof

W

- Elena Walch
- Anstutz Waldgries
- Weinkellerei Alois Warasin
- Wassererhof

Z

- Peter Zemmer



Rahmenprogramm

Anmeldung empfohlen, Dauer ca. 1 Stunde

Freitag, 22. September 2017

Vertikalverkostung zweisprachig (Saal Schlern) – € 20,00

- 16.00 Uhr Kellerei St. Pauls – Südtirol Weißburgunder Riserva Passion 2015 – 2014 – 2013 – 2011 -2009
17.30 Uhr Kellerei Kurtatsch - Südtirol Gewürztraminer Riserva Brenntal 2015 – 2011 – 2009 – 2007 – 2005
19.00 Uhr Kellerei Schreckbichl – Südtirol Sauvignon Laf6a 2016 – 2009 - 2007 – 2000 - 1998

Samstag, 23. September 2017

- 11.00 Uhr **Das kleine Wein-ABC** deutsch (Saal Drei Zinnen), italienisch (Saal Schlern) – € 10,00
12.30 Uhr **Südtiroler Wein** in 2 Räumen zeitgleich, einmal deutsch/einmal italienisch – € 10,00
13.30 Uhr **Verkostung im Dunkeln** deutsch (Saal Drei Zinnen) – € 20,00
14.30 Uhr **Vertikalverkostung** zweisprachig (Saal Schlern) – € 20,00
Franz Haas: Manna IGT 2015 – 2014 – 2013 – 2012 – 2011
15.30 Uhr **Verkostung im Dunkeln** italienisch (Saal Drei Zinnen) – € 20,00
16.30 Uhr **Vertikalverkostung** zweisprachig (Saal Schlern) – € 20,00
Weingut A. Egger-Ramer: Südtirol Lagrein Riserva Tenuta Kristan 2013 – 2012 – 2011 – 2010 – 2009
17.30 Uhr **Zusatztermin: Verkostung im Dunkeln** deutsch (Saal Drei Zinnen) – € 20,00
18.30 Uhr **Vertikalverkostung** zweisprachig (Saal Schlern) – € 20,00
Kellerei Tramin: Südtirol Gewürztraminer Nussbaumer 2016 – 2015 - 2012 – 2009 – 2006
20.00 Uhr **Vertikalverkostung** zweisprachig (Saal Schlern) – € 20,00
Kellerei St. Michael Eppan: Südtirol Sauvignon St. Valentin 2016 – 2015 – 2010 – 2009 – 2007

Alle Angaben ohne Gewähr.

Teilnehmerzahl begrenzt. Ticketverkauf unter www.winesummit.info

Das kleine Wein-ABC

Ein spannender Vortrag und einige Kostproben geben einen guten Überblick zum Thema Wein. Hier erfahren Sie, wie Wein produziert wird, welche Temperatur der Wein haben sollte, welches das richtige Glas ist, wie Sie den Wein richtig lagern und natürlich auch wie Sie Wein richtig verkosten. Richtet sich an Anfänger und Weinliebhaber. Ungeniertes Fragen erwünscht!

Verkostung im Dunkeln

In völliger Dunkelheit und von einem erfahrenen Sommelier begleitet, konzentrieren Sie sich auf Ihren eigenen Geruchs- und Geschmackssinn und entdecken so die Grundlagen der Weinsensorik. Ziel dieses Seminars ist es, Sie sicherer im Umgang mit Ihren eigenen Wein-Geschmacksempfindungen zu fühlen.



Südtiroler Wein

Kleines Land, große Vielfalt. Hier lernen Sie das Weinanbaugebiet Südtirol, seine Geschichte, das Terroir und die Rebsorten kennen – und bei den Verkostungen werden Sie eingeladen, sich eingehend mit Südtiroler Weinen zu beschäftigen: von knackig frischen Weißweinen über körperreiche Rotweine bis hin zu edelsüßen Raritäten.

Vertikalverkostungen

Bei dieser Weinprobe stehen die verschiedenen Jahrgänge eines bestimmten Weins im Mittelpunkt. Gemeinsam mit dem Produzenten, der die Verkostung moderiert, können Unterschiede ausgemacht und die Feinheiten der verschiedenen Jahrgänge analysiert werden.

Programma di contorno

Consigliata l'iscrizione, durata circa un'ora

Venerdì, 22 settembre 2017

Degustazione verticale *bilingue* (Sala Sciliar) – € 20,00

Ore 16.00 Cantina Produttori San Paolo – Alto Adige Pinot Bianco Riserva Passion 2015 – 2014 – 2013 – 2011 – 2009

Ore 17.30 Cantina Kurtatsch – Alto Adige Gewürztraminer Riserva Brenntal 2015 – 2011 – 2009 – 2007 – 2005

Ore 19.00 Cantina Colterenzio – Alto Adige Sauvignon Laföa 2016 – 2009 – 2007 – 2000 – 1998

Sabato, 23 settembre 2017

Ore 11.00 **Piccolo ABC del vino** *lingua italiana* (Sala Sciliar), *lingua tedesca* (Sala Tre Cime) – € 10,00

Ore 12.30 **Il vino dell'Alto Adige** *in due sale simultaneamente, una in lingua tedesca/una in lingua italiana* – € 10,00

Ore 13.30 **Degustazione al buio** *lingua tedesca* (Sala Tre Cime) – € 20,00

Ore 14.30 **Degustazione verticale** *bilingue* (Sala Sciliar) – € 20,00

Franz Haas: Manna IGT 2015 – 2014 – 2013 – 2012 – 2011

Ore 15.30 **Degustazione al buio** *lingua italiana* (Sala Tre Cime) – € 20,00

Ore 16.30 **Degustazione verticale** *bilingue* (Sala Sciliar) – € 20,00

Tenuta A. Egger-Ramer: Alto Adige Lagrein Riserva Tenuta Kristan 2013 – 2012 – 2011 – 2010 – 2009

Ore 17.30 **Appuntamento aggiuntivo - Degustazione al buio** *lingua tedesca* (Sala Tre Cime) – € 20,00

Ore 18.30 **Degustazione verticale** *bilingue* (Sala Sciliar) – € 20,00

Cantina Tramin: Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2016 – 2015 – 2012 – 2009 – 2006

Ore 20.00 **Degustazione verticale** *bilingue* (Sala Sciliar) – € 20,00

Cantina Produttori San Michele Appiano: Alto Adige Sauvignon St. Valentin 2016 – 2015 – 2010 – 2009 – 2007

Il programma potrebbe subire delle variazioni.

Il numero di partecipanti è limitato. Vendita biglietti online su www.winesummit.info

Il piccolo ABC del vino

Un'interessante relazione e alcuni assaggi di prova forniscono una buona panoramica del tema del vino. Qui scoprirete come viene prodotto il vino, quale temperatura debba avere, quale sia il bicchiere giusto, come conservarlo e, naturalmente, come degustarlo nel modo giusto. L'evento è rivolto a principianti e appassionati di vino. Tutte le domande sono le benvenute!

Degustazione al buio

In totale oscurità e accompagnati da un sommelier esperto, concentratevi sul vostro olfatto e sul vostro gusto e servitevene per scoprire le basi della sensorialità applicata al vino. L'obiettivo del seminario è di farvi sentire più sicuri nell'utilizzo delle vostre personali percezioni degustative applicate al vino.



Il vino dell'Alto Adige

Piccola provincia, grande varietà. Qui conoscerete il territorio vinicolo dell'Alto Adige, la sua storia, il terroir e le varietà vinicole – e durante la degustazione sarete invitati ad approfondire la conoscenza dei vini dell'Alto Adige: dai bianchi freschi e incisivi passando ai rossi più corposi per finire con le rarità dolci più pregiate.

Degustazione verticale

Al centro di questa degustazione vengono poste le diverse annate di un particolare vino di uno specifico produttore, che modera anche la serata accompagnandovi alla scoperta delle sottili differenze tra vino e vino e nell'analisi delle diverse annate.

TIPP

Abendessen im Four Points By Sheraton
3- oder 4-gängiges Degustationsmenü
„Südtirol Wine Summit“
(inkl. Weinbegleitung)
Reservierung direkt beim Four Points
By Sheraton unter
+39 0471 195 0000



SUGGERIMENTO

Cena al Four Points By Sheraton
Menü degustazione "Alto Adige
Wine Summit" da 3 o 4 portate
(incluso accompagnamento di vino)
Prenotazioni direttamente
al Four Points By Sheraton
Tel. +39 0471 195 0000

PREZZO DEL BIGLIETTO PER PERSONA

Biglietto per un giorno: € 20,00
Biglietto cumulativo per due giorni: € 30,00
Biglietto per programma di contorno: € 10,00-20,00

VENDITA BIGLIETTI

Online su www.winesummit.info
Direttamente alla manifestazione



TICKETPREISE PRO PERSON

1-Tagesticket: € 20,00
2-Tages-Kombiticket: € 30,00
Ticket Rahmenprogramm: € 10,00-20,00

TICKETVERKAUF

Online auf www.winesummit.info
Direkt bei der Veranstaltung

ERREICHBARKEIT UND PARKEN

MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN
Buslinie 10A, Haltestelle Messe Bozen
Regionalzug nach Meran, Haltestelle Messe Bozen
Auto, Autobahnausfahrt Bozen Süd,
der Beschilderung Messe Bozen folgen

PARKEN

Kostenloser Parkplatz auf dem Dach
der Messe Bozen, geöffnet am Freitag
und Samstag, von 07.30 bis 24 Uhr



RAGGIUNGIBILITÀ E PARCHEGGIO

CON I MEZZI DI TRASPORTO PUBBLICI
Linea bus 10 A, fermata Fiera Bolzano
Treno regionale per Merano, fermata Fiera Bolzano
Auto, uscita autostradale Bolzano Sud seguire
le indicazioni Fiera Bolzano

PARCHEGGIO

Parcheggio gratuito sul tetto della Fiera,
aperto venerdì e sabato,
dalle ore 7.30 alle ore 24

IMPRESSUM / COLOPHON:

Fotografie: Florian Andergassen, Frieder Blickle,
Manuel Köttersteger, Clemens Zahn
Graphic Design: evoq
Druck / Stampa: Tezzele by Esperia



Südtirol Wein
Vini **Alto Adige**

Sie haben Fragen rund
um die Veranstaltung?

...

Avete domande
sulla manifestazione?

KONTAKT / CONTATTO
Konsortium Südtirol Wein /
Consorzio Vini Alto Adige
Crispistraße / Via Crispi 15
39100 Bozen / Bolzano
Tel. +39 0471 978 528

ADRESSE / INDIRIZZO
MEC Meeting & Event Center Südtirol Alto Adige
Messe Bozen/Fiera Bolzano / Four Points By Sheraton
Bruno-Buozzi-Str. / Via Bruno Buozzi 35
39100 Bozen / Bolzano

www.winesummit.info

Mit freundlicher Unterstützung /
Con il sostegno di:

 **Raiffeisen**

FIERABOLZANO  **MESSEBOZEN**