

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.



Edito da:

IDM Alto Adige - www.idm-suedtirol.com
Promozione del Vino - www.vinialtoadige.com

Ideazione, grafica e testi:

hannomayr.communication - www.hannomayr.com

Traduzione italiana:

Alberto Clò, Bolzano

Foto:

IDM Alto Adige / F.Andergassen, F. Blicke, M. Lafogler, S. Scatà,
C. Zahn, Suedtirolfoto.com

Cantina Terlano

Cantina Tramin

Cantina Kaltern Caldarò

Tenuta Kornell

Alois Lageder

© Tutte le foto sono tutelate dai diritti d'Autore.

Cartografia:

Ufficio cartografico della Provincia autonoma di Bolzano

Stampa:

Medus, Merano

Avvertenza:

Il mondo vitivinicolo altoatesino cambia costantemente. Le indicazioni sulle superfici vitate e le quantità prodotte sono riferite all'anno 2017.

© Copyright 2018. Tutti i diritti riservati

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 **17** Un terreno per vini d'eccellenza **18** Il Terroir **20** La topografia e il clima **22** La geologia e i terreni **24** Le 7 aree vitivinicole **33** Una grande varietà in un territorio circoscritto **34** I vitigni coltivati **36** I vini bianchi **43** I vini rossi **47** I vitigni di nicchia **48** Gli uvaggi **49** Gli spumanti **50** “Coltiviamo un nostro stile individuale” **53** La viti-coltura **57** La vinificazione **61** Organizzazione e distribuzione **62** La classificazione DOC **64** Bevuti da soli o ... in buona compagnia **67** Che cosa abbinare ai vini altoatesini **68** Gli appuntamenti vinicoli in Alto Adige **72** Glossario **78** Le Cantine dalla A alla Z **92** Indirizzi utili

Vini alpini dal fascino mediterraneo

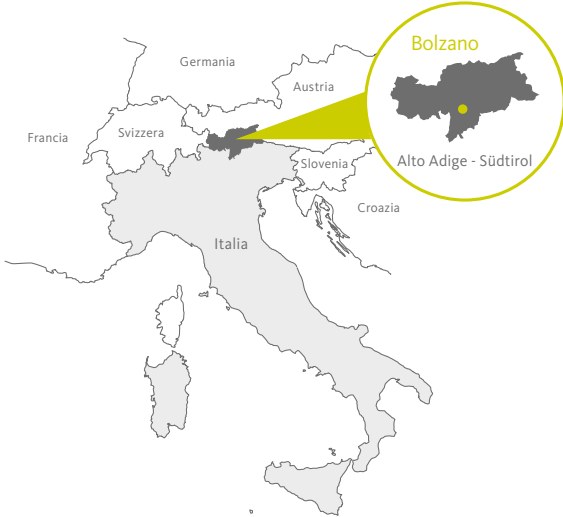




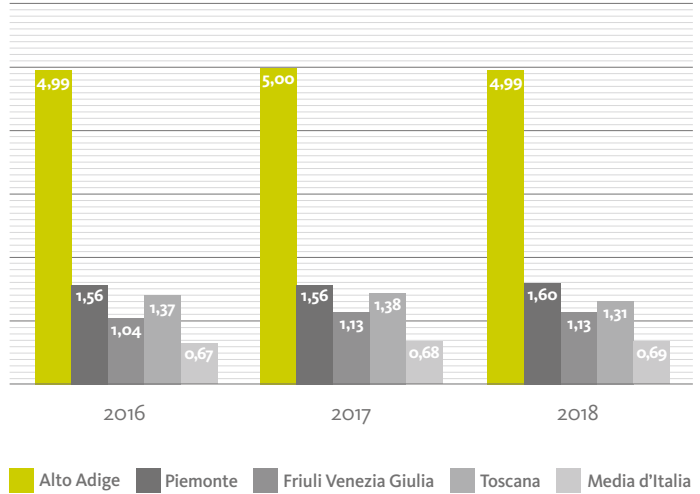
Una terra di vini chiamata Alto Adige

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.



RAPPORTO "TRE BICCHIERI" PER 1.000 HA DI 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 5.400 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 Quattrocento, la Schiava 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 QUARANT'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.*
- 15 a.C.: *I Romani perfezionano la viticoltura già praticata dai Reti.*
- 700: *Diversi conventi bavaresi e svevi acquistano tenute viticole in Alto Adige*
- ca. 1850: *Introduzione di vitigni bordolesi e Riesling tramite l'arciduca Giovanni, nonché varietà Pinot.*
- 1872: *Fondazione dell' 'Istituto agrario di San Michele all'Adige: attività di consulenza ricerca scientifica e formazione*
- 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 5.400 ettari).*
- dal 1971: *Viene riconosciuta la denominazione d'origine "Lago di Caldaro" e "Alto Adige"*
- 1975: *Fondazione del Centro di Sperimentazione Laimburg*
- dal 1980: *Cambiamento di varietà e aumento dei requisiti qualitativi*
- 2007: *Nasce il "Consorzio Vini Alto Adige"*



"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 sottoterra, 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 produttore 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 novanta 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.

Con costanza e determinazione l'Alto Adige ha saputo imporsi nel mondo come una regione di eccellente produzione vitivinicola, con un'immagine che esalta l'ottima e articolata produzione di vini bianchi ma con buone carte da giocare anche nel settore dei rossi.

I piccoli vignaioli e le grandi cantine – insieme, e con intelligente condivisione d'intenti - hanno saputo tradurre al meglio le grandi qualità di questa terra, analizzando ed esaltando la vocazionalità e l'attitudine particolare di ogni singola area. In questi anni non c'è stato nessun miracolo e nessun segreto, ma solamente un efficace e virtuoso lavoro di squadra, sorretto in maniera illuminata dalle istituzioni del territorio.

Fabio Giavedoni, curatore guida Slow Wine



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.

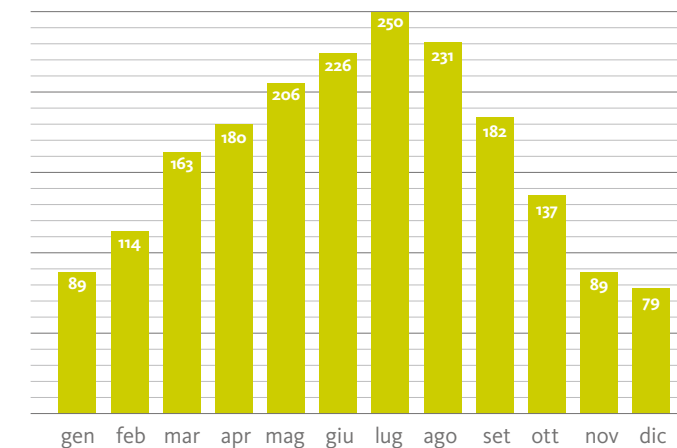
UN MICROCLIMA PER OGNI VIGNETO

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.

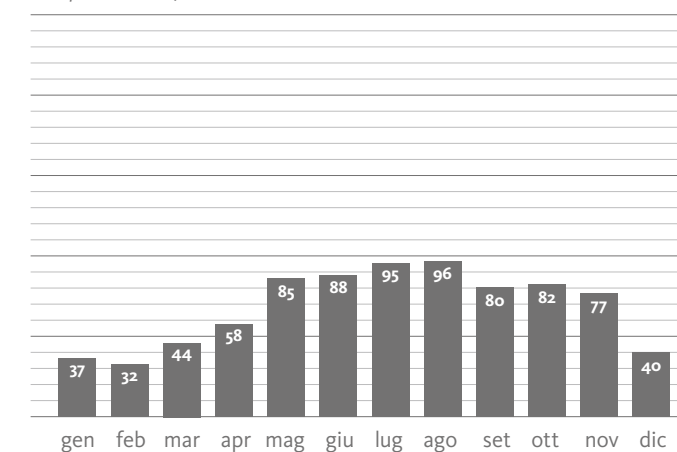


SOLE A VOLONTÀ, PIOGGIA A SUFFICIENZA

Ore di sole: 1.946 l'anno



Precipitazioni: 814 mm l'anno



I valori medi 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 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 90 chilometri, eppure, sebbene limitata a 5.400 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 sta riscuotendo sempre più consensi a livello internazionale.

Superficie di produzione:

1.884 ha (35% 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:

66% vini bianchi, 34% 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.

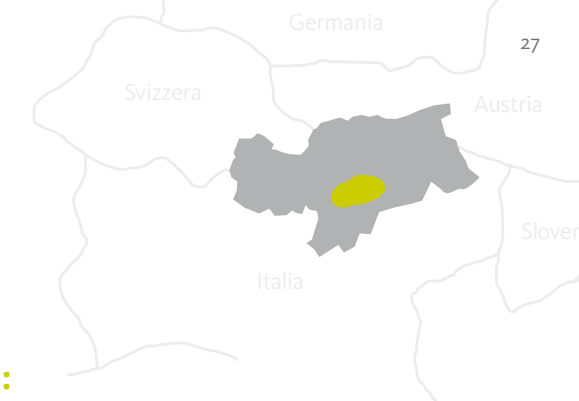
Superficie di produzione:
1,744 ha (32% della superficie vitata in Alto Adige)

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

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

Produzione:
62% vini bianchi, 38% 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:
678 ha (12% 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:
37% vini bianchi, 63% 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:

210 ha (4% della superficie vitata in Alto Adige)

Altitudine dei vigneti:

250 - 900 m s.l.m.

Terreni:

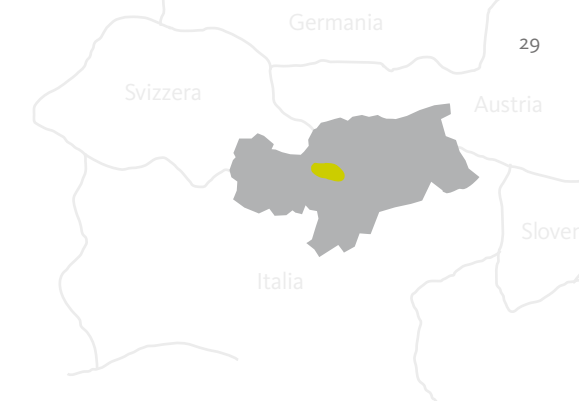
sottofondo di porfido rosso, a Nalles e Andriano roccia calcarea permeabile

Produzione:

69% vini bianchi, 31% 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:

430 ha (8% della superficie vitata in Alto Adige)

Altitudine dei vigneti:

300 - 800 m s.l.m.

Terreni:

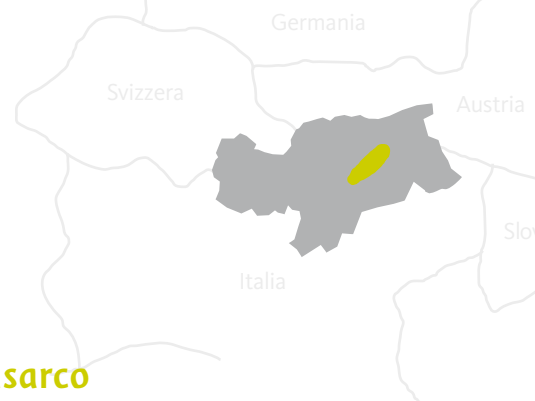
terreni porosi da depositi pluviali, molto ghiaiosi sui versanti, sabbiosi a fondovalle

Produzione:

50% vini bianchi, 50% 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.

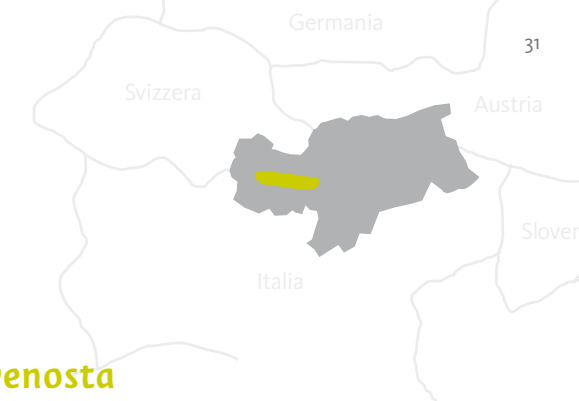
Superficie di produzione:
439 ha (8% della superficie vitata in Alto Adige)

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

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

Produzione:
85% vini bianchi, 15% 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:
52 ha (0,9% 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:
45% vini bianchi, 55% vini rossi

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



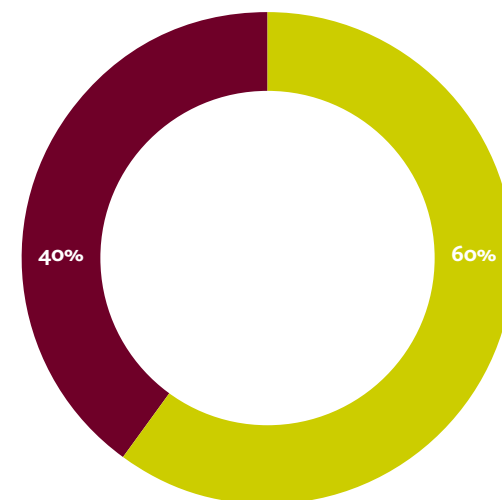
Una grande varietà in
un territorio circoscritto

I vitigni coltivati

UN VENTAGLIO VARIEGATO DI SAPORI

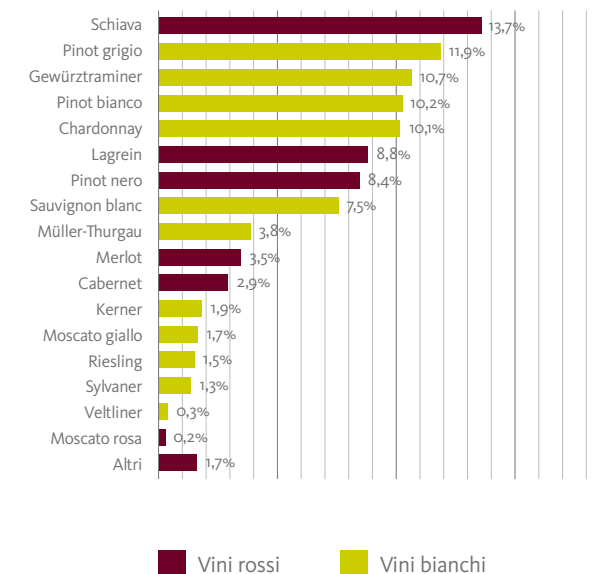
Grazie ai *terroir* così eterogenei che caratterizzano il territorio, in Alto Adige si coltivano circa 20 vitigni diversi, che danno origine a una varietà di vini davvero unica in un territorio così circoscritto.

PERCENTUALE VITIGNI BIANCHI E ROSSI



Fonte: Catasto dei vigneti della Camera di commercio di Bolzano

I VITIGNI COLTIVATI IN ALTO ADIGE 2017



VITIGNI AUTOCTONI E INTERNAZIONALI

Più del 60% 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 40% della superficie vitata della provincia di Bolzano.

LE RARITÀ: SPUMANTI 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.

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, pera, limone e note di fiori di fieno, nocciola e mandorla e una vivace acidità, 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:
552 ha (10,2% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:
Prevalentemente in Oltradige, Bassa Atesina e Valle dell'Adige

Posizione preferita:
Vigneti a quote piuttosto elevate, fino a 800 m s.l.m.

Temperatura di servizio:
10 - 12 °C

Abbinamenti consigliati:
primi piatti leggeri, canederli, pesce

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 aromi di passiflora, uva spina, sambuco e ribes nero, dando vita sia a vini freschi e di pronta beva, sia a vini più strutturati e dal gusto più intenso.

Superficie di produzione:
405 ha (7,5% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:
Prevalentemente in Oltradige, Bassa Atesina e Valle dell'Adige

Posizione preferita:
A quote maggiori, ma senza superare i 600 metri sul livello del mare, esposti a Est o a Ovest, predilige terreni con ciottoli calcarei

Temperatura di servizio:
10 - 12 °C

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

Gewürztraminer

Il nome del vitigno molto probabilmente trae origine dal villaggio vinicolo altoatesino 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, garofano, 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:

577 ha (10,7% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Bassa Atesina, Oltradige e Valle Isarco

Posizione preferita:

Su versanti ben soleggiati fino a 600 metri di quota, predilige terreni argillosi e calcarei mediamente compatti

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).

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:

545 ha (10,1% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Bassa Atesina, Oltradige e Valle dell'Adige

Posizione preferita:

Nelle zone calde del fondovalle fino a quote di 500 m s.l.m., predilige terreni alluvionali e detritici

Temperatura di servizio:

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

Abbinamenti consigliati:

pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto

Pinot grigio

Il Pinot Grigio, chiamato anche Ruländer o Grauburgunder, 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 di mela matura, pera, cotogna e fiori di tiglio, 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:

639 ha (11,9% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Bassa Atesina e Oltradige

Posizione preferita:

Nelle zone calde del fondovalle fino a quote di 500 m s.l.m., predilige terreni alluvionali e detritici

Temperatura di servizio:

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

Abbinamenti consigliati:

piatti di pesce da sapore forte, specialità tipiche altoatesine

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 Valle Isarco e della Val Venosta si distingue per gli aromi di pesca e agrumi, e per un'acidità dinamica e stimolante.

Superficie di produzione:

80 ha (1,5% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Oltradige, Valle Isarco, Val Venosta, Merano

Posizione preferita:

In posizioni soleggiate e ventilate da 550 a 800 m s.l.m., predilige terreni scistosi

Temperatura di servizio:

10-12 °C

Abbinamenti consigliati:

frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche, primi piatti

Sylvaner

In Alto Adige, il Sylvaner si coltiva quasi esclusivamente nella Valle 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 e mele, pesche e menta.

Superficie di produzione:

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

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Valle Isarco

Posizione preferita:

Nei vigneti esposti al sole situati fra i 500 e i 700 metri d'altitudine, predilige terreni detritici

Temperatura di servizio:

10 - 12 °C

Abbinamenti consigliati:

primi piatti, speck, asparagi, pesce

Veltliner

Sono stati i vignaioli austriaci a portare il Veltliner alla ribalta enologica internazionale. In Alto Adige viene coltivato prevalentemente in Valle 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 mela verde e pompelmo.

Superficie di produzione:

72 ha (0,3% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Valle Isarco

Posizione preferita:

A quote comprese fra 500 e 650 metri s.l.m., predilige terreni detritici

Temperatura di servizio:

8 - 10 °C

Abbinamenti consigliati:

formaggi, speck, primi piatti leggeri, pesci arrostiti

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 Valle 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 di mandarino, melone e passiflora, il Kerner ha tutte le carte in regola per diventare un nuovo fiore all'occhiello della produzione altoatesina.

Superficie di produzione:

101 ha (1,9% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Valle Isarco e Val Venosta

Posizione preferita:

Posizioni esposte al sole a una quota compresa fra 600 e 900 metri s.l.m., predilige terreni detritici

Temperatura di servizio:

10 - 12 °C

Abbinamenti consigliati:

primi piatti, pesce alla griglia, paté di verdure

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. Il Müller-Thurgau esprime un gradevole profumo di lillà e geranio, agrumi e talora anche ribes nero. A volte si avvertono pure delle note di noce moscata sullo sfondo.

Superficie di produzione:

205 ha (3,8 % della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Valle Isarco, Bassa Atesina e Oltradige

Posizione preferita:

In zone ventilate a quote piuttosto elevate, fra i 550 e i 1.000 metri d'altitudine, predilige terreni detritici

Temperatura di servizio:

10 - 12 °C

Abbinamenti consigliati:

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

Moscato giallo

Nell'Ottocento il Moscato giallo fu menzionato per la prima volta in Alto Adige. Con il suo profilo organolettico incentrato sulla noce moscata, a volte accompagnata da aromi di agrumi e profumi di zagara, il Moscato giallo non è solo un vino da dessert molto apprezzato, ma, nella versione secca, anche un ottimo aperitivo.

Superficie di produzione:

93 ha (1,7% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Oltradige e Bassa Atesina

Posizione preferita:

Nelle zone calde può crescere fino a una quota di 500 metri ss.l.m.

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.

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. La Schiava presenta aromi particolari che ricordano la ciliegia, il ribes, il lampone, ma anche la fragola. A questi si aggiungono sovente note di mandorla e violetta. Dalla Schiava s'ottengono vini leggeri, a basso contenuto tanninico, alcolico e con poca acidità 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:

736 ha (13,9% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente a Bolzano, Oltradige, Merano e Bassa Atesina

Posizione preferita:

Zone calde con buona ventilazione, ubicate a quote basse, fra 400 e 500 metri s.l.m.e, con ampia escursione termica.

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

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, chiodi di garofano e violetta.

Superficie di produzione:

450 ha (8,4% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Bassa Atesina e Oltradige

Posizione preferita:

In zone collinari, a quote superiori ai 400 metri s.l.m., predilige terreni detritici calcarei

Temperatura di servizio:

14 - 16 °C

Abbinamenti consigliati:

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

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 rosé è noto anche col nome di Lagrein Kretzer.

Superficie di produzione:

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

Area di coltivazione:

Prevalentemente a Bolzano e Bassa Atesina

Posizione preferita:

Conca di Bolzano, dove in autunno i terreni restano caldi a lungo (sabbia, ghiaia o porfido di Bolzano). La coltivazione sui pendii è possibile, ma non oltre i 300 s.l.m.

Temperatura di servizio:

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

Abbinamenti consigliati:

cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

Merlot

Il Merlot fu piantato per la prima volta in Alto Adige circa 130 anni fa, insieme ad altri vitigni bordolesi. Lo spettro aromatico comprende la mora, il ribes nero, la composta di prugne e diverse spezie. 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:

186 ha (3,5% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Oltradige, Bassa Atesina e Valle dell'Adige

Posizione preferita:

In zone non oltre i 350 m s.l.m., predilige terreni mediamente pesanti a grande componente scheletrica

Temperatura di servizio:

14 - 16 °C

Abbinamenti consigliati:

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

Cabernet

La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa. Mentre il Cabernet Sauvignon presenta aromi di ribes nero, pepe nero e chiodi di garofano, il Cabernet Franc è più fruttato, si distinguono note di lampone, mirtillo nero, pepe. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento.

Superficie di produzione:

158 ha (2,9% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Bassa Atesina, Oltradige e Bolzano

Posizione preferita:

vigneti caldi in fondovalle, su terreni argillosi o pietrosi, predilige terreni argillosi e pietrosi

Temperatura di servizio:

16 - 18 °C

Abbinamenti consigliati:

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

Moscato rosa

Giunto in Alto Adige dalla Sicilia 125 anni fa, 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:

11 ha (0,2% della superficie vitata in Alto Adige)

Area di coltivazione:

Prevalentemente in Oltradige e Bassa Atesina

Posizione preferita:

in posizioni ventilate, ma sufficientemente calde, fino a una quota di 400 metri s.l.m.

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C

Abbinamenti consigliati:

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

Vitigni di nicchia

ZWEIGELT

In Alto Adige, lo Zweigelt fu piantato per la prima volta una quarantina di anni fa, e da allora è stato proposto soprattutto come vino della casa nelle aziende agrituristiche della Valle Isarco. Al momento è venduto quasi sempre sfuso, e sono ancora poche le cantine che lo commercializzano imbottigliato.

I VITIGNI RESISTENTI AI FUNGHI

Da quando le malattie fungine giunsero anche in Europa, cominciarono a diffondersi nuovi incroci con vitigni americani dotati di una maggiore tolleranza ai patogeni, noti anche con l'acronimo PIWI. In Alto Adige, dal 2009 sono ammesse in produzione le varietà resistenti Regent, Bronner e Solaris.

I VITIGNI STORICI LOCALI

Come ogni zona vinicola, anche l'Alto Adige vanta alcuni vitigni storici locali, fra i quali spiccano il Blatterle, il Frauler e il Versoaln. Ne esistono ancora alcuni vecchi impianti distribuiti in varie zone del territorio, ma ormai sono quasi del tutto scomparsi.

“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 300.000 bottiglie all'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 con il 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.

“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





“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.



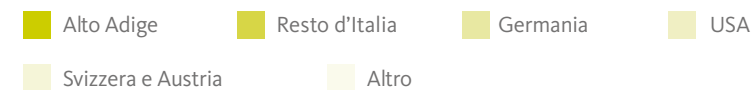




I MERCATI: DOVE SI VENDONO
I VINI DELL'ALTO ADIGE

Percentuali sulle esportazioni totali

2016



Organizzazione e distribuzione

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 Vini Alto Adige", e collaborano a stretto contatto fra loro.

LE CANTINE PRODUTTORI

Più di due terzi dei vini altoatesini sono prodotti dalle 12 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 33, 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 100 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).

Indicazioni geografiche protette

GARANZIA D'ORIGINE

DOP (Denominazione di origine protetta) e DOC (Denominazione di origine controllata) indicano l'origine controllata di prodotti alimentari, ed è utilizzata soprattutto per vini di qualità dell'Italia. In Alto Adige la coltivazione, produzione e commercializzazione dei vini con la denominazione "Alto Adige" e "Lago di Caldaro" sono sottoposte alle norme severe del disciplinare DOC denominazione di origine controllata) fin dal 1971. Vengono anche differenziate le zone di S. Maddalena, Merano, Valle Isarco, Terlano e Val Venosta. L'organizzazione comune del mercato vitivinicolo si riferisce a DOP (Denominazione di origine protetta) ma in Italia la denominazione DOC è ancora molto più usata. I vini non DOC, invece, in Alto Adige sono imbottigliati con l'indicazione geografica tipica (IGT).

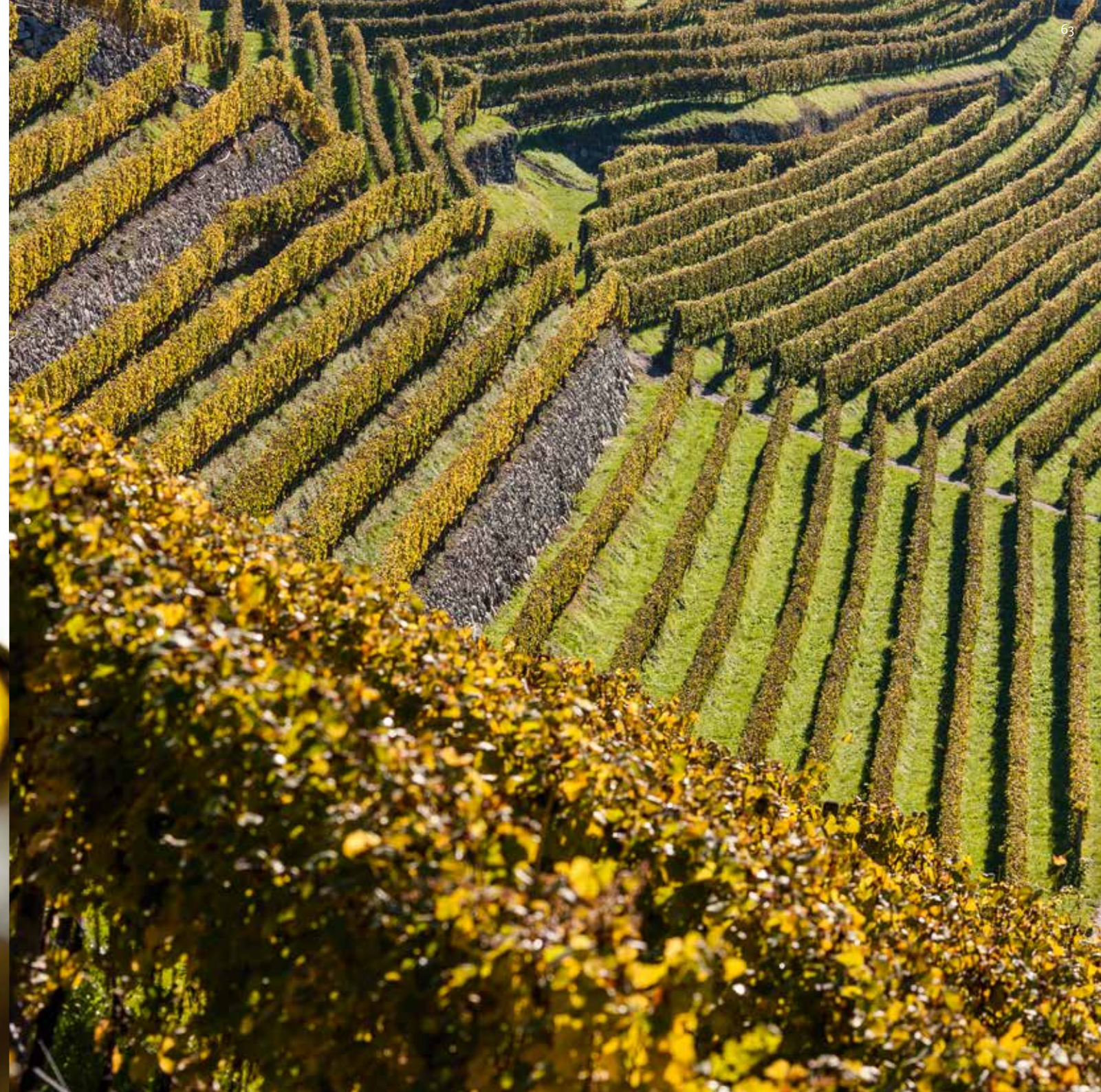
GARANZIA DI QUALITÀ

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.



A close-up photograph of a restaurant table. In the foreground, a tall, elegant wine glass filled with white wine stands on the left. To its right, a silver plate holds several bruschetta, which are slices of toasted bread topped with a vibrant mixture of diced tomatoes and fresh green herbs. The background is softly blurred, showing people seated at tables in a bright, airy dining room. The overall atmosphere is warm and inviting.

Bevuti da soli o ... in buona compagnia



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 soprafine 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.

“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, Giornalista Vino, Stati Uniti

Gli appuntamenti vinicoli in Alto Adige

Mostra Vini della Bassa Atesina

Sala Civica di Ora
Informazioni: Destinazione Turistica Castelfeder
Tel. +39 0471 810231
E-mail: info@castelfeder.informazioni
www.castelfeder.informazioni

Giornate del vino di Caldaro

Piazza Principale
Informazioni: [wein.kaltern](http://wein.kaltern.com)
Tel. +39 0471 965410
E-mail: info@wein.kaltern.com
www.wein.kaltern.com

Calici di Stelle

Portici di Bolzano
Informazioni: Azienda di Soggiorno e Turismo Bolzano
Tel. +39 0471 307000
E-mail: info@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it

Merano International Wine Festival

Kurhaus, Merano
Informazioni: [Gourmets International](http://GourmetsInternational.com)
Tel. +39 0473 210011
E-mail: info@meranowinefestival.com
www.meranowinefestival.com

Giornate Altoatesine del Pinot Nero

Egna
Informazioni: Associazione Turistica Castelfeder
Tel. +39 0471 810231
E-mail: info@blauburgunder.it
www.blauburgunder.it



Giornate del Riesling a Naturno

Informazioni: Associazione Turistica Naturno
Tel. +39 0473 666077
E-mail: info@naturns.it
www.rieslingtage.com

Settimane Enoculturali di San Paolo

Informazioni: Associazione Turistica Appiano
Tel. +39 0471 662206
E-mail: info@eppan.com
www.weinkulturwochen.com

Spatium Pinot Blanc

Info: Associazione Turistica Appiano
Tel. +39 0471 662206
E-mail: info@eppan.com
www.spatium-pinotblanc.it

Top of Vini Alto Adige

Tel. +39 0471 978528
E-mail: info@vinaltoadige.com
www.vinaltoadige.com

Vino in Festa e Notte delle Cantine

In 15 comuni Vitivinicoli lungo la Strada del Vino
Informazioni: Associazione "Südtiroler Weinstraße"
Tel. +39 0471 860659
E-mail: info@suedtiroler-weinstrasse.it
www.suedtiroler-weinstrasse.it

Alto Adige Wine Summit

Tel. +39 0471 978528
E-mail: info@vinaltoadige.com
www.winesummit.info



Glossario

A FERMENTAZIONE COMPLETA:

vino secco in cui tutto il tenore zuccherino è stato consumato dal processo di fermentazione, vale a dire che tutto lo zucchero contenuto nel mosto è stato trasformato completamente in alcol.

AUTOCTONO:

originario del territorio.

BARRIQUE:

botti di rovere con una capacità di 225 litri utilizzate per affinare il vino.

BOUQUET:

l'insieme degli aromi o dei profumi di un vino.

COOL-CLIMATE:

influenza prevalente del clima continentale, caratterizzato da giornate calde e da notti piuttosto fredde.

CUVÉE:

vedi la voce "Uvaggio".

ESAME CHIMICO-FISICO:

analisi eseguita da laboratori pubblici accreditati allo scopo di determinare tutti i parametri prescritti dai disciplinari di produzione, per esempio il tenore alcolico, gli zuccheri residui o il grado di acidità.

ESAME ORGANOLETTICO:

esame delle caratteristiche sensoriali di un vino, basato sulla vista, l'olfatto e il gusto.

FECCE FINI :

(dette anche "lieviti fini"): ogni vino dopo la fermentazione è separato dalle fecce, con un'operazione (sfecciatura) ripetuta più volte. Le fecce che restano nella cisterna prendono il nome di fecce o lieviti fini.

FERMENTATO, FERMENTAZIONE ALCOLICA:

il processo in cui il mosto si trasforma in vino. Si realizza grazie alla trasformazione dello zucchero in alcol e anidride carbonica, attivata dai lieviti. A seconda dell'annata, della temperatura di fermentazione e del tipo di vino che si intende produrre, la fermentazione può durare da pochi giorni ad alcune settimane, in rari casi anche vari mesi. Per alcuni vini si interrompe volutamente la fermentazione per conservare una certa quantità di zuccheri residui.

IN PUREZZA:

ottenuto vinificando un unico vitigno.

INCROCIO:

procedimento di selezione di nuovi vitigni per combinare i pregi di almeno due vitigni già esistenti (per esempio maturazione precoce, resistenza ai funghi o altre caratteristiche).

METODO CLASSICO:

metodo per produrre lo spumante con fermentazione in bottiglia.

MICROCLIMA:

caratteristiche climatiche specifiche dello strato d'aria di pochi metri

MINERALE:

nota gustativa di alcuni vini, derivante da componenti geologiche del terreno in cui è cresciuto, per esempio calcare, granito, scisto, marmo o tufo.

PERGOLA:

forma di allevamento tradizionale in cui la vite è fatta crescere fissandola a travi e traverse al di sopra del terreno, in modo da formare un porticato. In Alto Adige è diffusa soprattutto per coltivare la Schiava.

TANNINI:

composti polifenolici contenuti nel vino, originati dai vinaccioli (semi degli anici), dalle bucce e dai piccioli.

TENORE ZUCCHERINO, ZUCCHERI RESIDUI:

nel vino già fermentato, il contenuto di zucchero che i lieviti, durante la fermentazione, non sono riusciti a trasformare in alcol e in anidride carbonica.

TERROIR:

l'insieme degli influssi prodotti dal clima, dal terreno e dal paesaggio sui vini di un vigneto o di una tenuta.

UVAGGIO:

vino ottenuto dalla miscela di diversi vitigni, annate o vigneti. Corrisponde al concetto di "cuvée" in uso nei paesi di lingua tedesca.

VINO DA MEDITAZIONE:

definizione usata per vini molto corposi, spesso dolci, abbinabili a pietanze complesse.

VITI AMERICANE:

varietà di viti provenienti dal Nordamerica. Alcuni vitigni americani hanno radici resistenti alla flossera, in parte anche all'oidio, e questa caratteristica è stata sfruttata in Europa innestando varietà di viti europee su portinnesti americani.

VITIGNI BORDOLESI:

vitigni originari della regione francese di Bordeaux, per esempio il Sauvignon Blanc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc.

VITIGNI BORGOGNONI:

vitigni della famiglia dei Pinot originari della regione francese della Borgogna, per esempio il Pinot nero (o Pinot tardivo), il Pinot bianco o il Pinot grigio.





Le Cantine dalla A alla Z

A **ABBZIA DI NOVACELLA**
Via Abbazia 1
I-39040 Varna
Tel. +39 0472 836189
E-mail: info@abbazianovacella.it
www.abbazianovacella.it

**TENUTA ABRAHAM,
ABRAHAM MARTIN**
Via Maderneto 29
I-39057 Appiano
Tel. +39 349 4650714
E-mail: info@weingutabraham.it
www.weingutabraham.it

ACHILLI FRANCESCO
Strada della Costa 5
I-27047 Santa Maria della Versa (Pavia)
Tel. +39 0385 79354
E-mail: lorenzaachilli@libero.it
www.tenuteachilli.com

ALTLEHENHOF
Via Corona 2
I-39040 Cortaccia
Tel. +39 0471 880324
E-mail: joergkofler@gmail.com

ANGERGUT
Strada Vecchia 1
I-39020 Castebello/Ciardes
Tel. +39 0473 624092
E-mail: info@angerguterkeller.com
www.angerguterkeller.com

**CASTEL ANNEBERG SRL,
SOCIETÀ AGRICOLA**
Piazza Principale 15
I-39021 Laces
Tel. +39 0473 623440
E-mail: goetschedith@rolmail.net

ARKAHOF
Zona Artigianale 29
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 962160
E-mail: arkahof@gmail.com
www.arkahof.it

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

CANTINE DI ORA
Via Stazione 43
I-39040 Ora
Tel. +39 0471 803311
E-mail: schenk.italia@schenk.it
www.schenk.it

**AUSSERPFEFFERLEHENHOF
GAMPER ROLAND**
Vicolo S. Pietro 10
I-39011 Lana
Tel. +39 0473 560956
E-mail: gamper.roland@rolmail.net

B **BACHGÜTL**
Via Raffein 26
I-39010 Cermes
Tel. +39 335 7049059
E-mail: info@bachguetl.com
www.bachguetl.com

ST&T KG - TENUTA SCHWEITZER
Vicolo Wenter 8
I-39100 Bolzano
Tel. +39 348 2292290
E-mail: studio@nschweitzer.it

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

BEFEHLHOF
Via Torggl 2 - Frazione Vezzano
I-39028 Silandro
Tel. +39 0473 742197
E-mail: info@befehlhof.it
www.befehlhof.it

BERGMANNHOF
Riva di Sotto 46
I-39050 Appiano
Tel. +39 0471 637082
E-mail: info@bergmannhof.it
www.bergmannhof.it

BESSERERHOF
Strada di Fié 15
I-39050 Fié allo Sciliar
Tel. +39 0471 601011
E-mail: info@bessererhof.it
www.bessererhof.it

**AZIENDA AGRICOLA
BIEDERMANNHOF**
Via Monte Leone 1
I-39010 Cermes
Tel. +39 0473 563097
E-mail: info@biedermannhof.it
www.biedermannhof.com

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

**CANTINA VINI E SPUMANTI
BRAUNBACH**
Via P. Romedio 5
I-39018 Terlano
Tel. +39 0471 910184
E-mail: info@braunbach.it
www.braunbach.it

JOSEF BRIGL
Via Madonna del Riposo 3
I-39057 Appiano
Tel. +39 0471 662419
E-mail: brigl@brigl.com
www.brigl.com

**SOC. COOP. VITICOLTORI
BRESSANONE/NOVACELLA E
DINTORNI - SOCIETÀ AGRICOLA**
Via Brennero 13
I-39040 Varna
Tel. + 39 339 5246559
wpg.brixen-neustift@rolmail.net

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

C **CALVENSCHLÖSSL**
Laatsch 102
I-39024 Malles
Tel. +39 347 8186362
vandendries@brennercom.net

CARLOTTO FERRUCCIO
Via Clauser 19
I-39040 Ora
Tel. +39 0471 810407
E-mail: michelacarlotto@gmail.com
www.ferruccio-carlotto.com

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

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

CAVIT S.C.
Via del Ponte 31,33
I-38123 Trento
Tel. +39 0461 381711
E-mail: cavit@cavit.it
www.cavit.it

TENUTA CEO
Via Asilo 9
I-39040 Salorno
Tel. +39 0471 884701
E-mail: info@ceo-wine.it
www.ceo-wine.it

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

CONCI MARTIN
S. Giuseppe al lago 72
I-39042 Caldaro
Tel. +39 0471 960114
E-mail: info@winklkeller.it
www.winklkeller.it

D **SCHLOSSKELLEREI FRITZ DELLAGO**
Via Castel d'Appiano 5
I-39057 Missiano/Appiano
Tel. +39 0471 636000
E-mail: info@schloss-hotel-korb.com
www.schloss-hotel-korb.com

DIPOLI PETER
Via Friedrich Ortler 5
I-39044 Egna
Tel. +39 0471 813400
E-mail: info@peterdipoli.it
www.peterdipoli.com

DOMINIKUS
S. Giuseppe al lago 39
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 960576
E-mail: info@dominikus.it
www.dominikus.it

HARTMANN DONÀ
Via Casa di Gesù 23
I-39057 Cornaiano
Tel. +39 0473 211668
E-mail: info@hartmannadonna.it
www.hartmannadonna.it

TENUTA DONÀ
Riva di Sotto 73
I-39057 Appiano
Tel. +39 335 6058733
E-mail: info@weingut-dona.com
www.weingut-dona.com

TENUTA DORNACH
Via Dornach 12
I-39040 Salorno
Tel. +39 338 6973968
E-mail: info@ansitzdornach.it

DRAUHOF

In der Au 28
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 860072
E-mail: manfred@drauhof.it
www.drauhof.it

DÜRER WEG

Piazza S. Andrea 3
I-39040 Salorno
Tel. +39 0461 440111
E-mail: cantina@la-vis.com
www.durerweg.com

E WEINGUT IN DER EBEN

Unterplatten 21
I-39050 Cardano/Cornedo
Tel. +39 333 9955238
E-mail: info@indereben.com
www.indereben.com

AZIENDA VINICOLA EBERLEHOF, ZISSER

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

TENUTA EBNER, UNTERTHINER FLORIAN

Campodazzo 18
I-39054 Renon
Tel. +39 0471 353386
E-mail: info@weingutebner.it
www.weingutebner.it

TENUTA EGGER RAMER

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

TENUTA EICHENSTEIN

Via Katzenstein 34
I-39012 Merano
Tel. +39 344 2820179
E-mail: info@eichenstein.it
www.eichenstein.it

CASTELLO ENGLAR

Pigano 42
I-39057 Appiano
Tel. +39 333 4953606
E-mail: info@weingut-englar.com
www.weingut-englar.com

F FALKENSTEIN

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

FERRARI ROBERTO

Via J. von Zallinger 11
I-39040 Termeno
Tel. +39 366 4939471
E-mail: info@rf-profil.com
www.rf-profil.com

FLIEDERHOF

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

FLORIAN REINHILDE

Pozzo 7
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 963369
E-mail: info@zurtraube.it
www.zurtraube.it

G THOMAS NIEDERMAYR - HOF GANDBERG

Strada Castel Palú 1
I-39057 San Michele/Appiano
Tel. +39 340 8242495
E-mail: info@thomas-niedermayr.com
www.thomas-niedermayr.com

GARLIDER, CHRISTIAN KERSCHBAUMER

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

CASA GIRELLI

Viale Verona 182
I-38123 Trento
Tel. +39 0461 380800
E-mail: info@casagirelli.it
www.casagirelli.it

CANTINA GIRLAN

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

GIWINE SRL

Via Nazionale 9/1
I-39040 Salorno
Tel. +39 045 7230110
E-mail: info@cantinaroeno.com

GLASSIERHOF

Via Villa 13
I-39040 Egna
Tel. +39 335 1031673
Tel. +39 0471 812459
E-mail: glassierhof@tin.it
www.glassier.it

FRANZ GOJER, GLÖGGLHOF

Via Rivellone 2a
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 978775
E-mail: info@gojer.it
www.gojer.it

TENUTA GOTTARDI ALEXANDER

Via degli Alpini 17
I-39044 Mazzon/Egna
Tel. +39 0471 812773
E-mail: weingut@gottardi-mazzon.com
www.gottardi-mazzon.com

TENUTA GRIESBAUERHOF

Via Rencio 66
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 973090
E-mail: info@griesbauerhof.it
www.griesbauerhof.it

GROSSKEMAT KNOLL JOSEF

Großkemat 5
I-39010 Tesimo
Tel. +39 339 8422920
E-mail: info@grosskemat.it
www.grosskemat.it

GROTTNERHOF

Novale di Fié 19
I-39050 Fié allo Sciliar
Tel. +39 0471 725 014
E-mail: info@grottner.it
www.grottner.it

TENUTA GRUBERHOF

Via Monte 7
I-39020 Marleno
Tel. +39 338 4890571
E-mail: info@gruberhof-bioweingut.com
www.gruberhof-bioweingut.com

MALOJER, GUMMERHOF

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

GUMMERERHOF

Sella 68
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 860430
E-mail: info@gummererhof.com
www.gummererhof.com

GUMP HOF, MARKUS PRACKWIESER

Strada di Fié 11
I-39050 Fié allo Sciliar
Tel. +39 0471 601190
E-mail: info@gumphof.it
www.gumphof.it

H FRANZ HAAS

Via Villa 6
I-39040 Montagna
Tel. +39 0471 812280
E-mail: info@franz-haas.it
www.franz-haas.it

TENUTA HADERBURG

Via Albrecht Dürer 1
I-39040 Pochi/Salorno
Tel. +39 0471 889097
E-mail: info@haderburg.it

HAIDENHOF

Via Monte Leone 17
I-39010 Cermes
Tel. +39 335 7033897
E-mail: info@haidenhof.it
www.haidenhof.it

HÄNNSL AM ORT

Via S. Agatha 7
I-39011 Lana
Tel. +39 0473 561759
E-mail: n.kerschbamer@rolmail.net
www.haennsl-am-ort.net

HAPPACHERHOF

Via Castello 10
I-39040 Ora
Tel. +39 0471 810538
E-mail: ofl.auer@schule.suedtirol.it
www.ofl-auer.it

HARRERHOF

Colterenzio 39
I-39057 Cornaiano
Tel. +39 0471 663288
E-mail: info@harrerhof.it
www.harrerhof.it

HÄUSLERHOF

Via Michael Pachver, 1
I-39040 Naz Sciaives
Tel. +39 0472 412519
E-mail: info@haeuslerhof.net
www.haeuslerhof.net

HEINRICHSHOF

Via Beato Arrigo 30
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 974374
E-mail: manuela.m@sportler.com
www.kellerei-heinrichshof.it

HIMMELREICHHOF

Vicolo del Convento 15/a
I-39020 Castebello
Tel. +39 0473 624417
E-mail: m.fliri@rolmail.net
www.himmelreich-hof.info

TENUTA J. HOFSTÄTTER

Piazza Municipio 7
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 860161
E-mail: info@hofstatter.com
www.hofstatter.com

HOLZNER JAKOB

Prissiano 7
I-39010 Prissiano
Tel. +39 0473 920934
E-mail: info@wehrburg.com
www.wehrburg.com

TENUTA INNERLEITERHOF

Via Leiter 8
I-39017 Scena
Tel. +39 0473 946000
E-mail: info@innerleiterhof.it
www.innerleiterhof.it

CANTINA KALTERN

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

KANDLERHOF

S. Maddalena di Sotto 30
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 973033
E-mail: info@kandlerhof.it
www.kandlerhof.it

KAPELLERHOF

Via Giardini 5A
I-39052 Caldaro
Tel. +39 338 4846119
E-mail: werner.r@g-store.net

KETTMEIR - SANTA MARGHERITA

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

TENUTA KIEMBERGER

Strada Principale 21
I-39018 Terlano
Tel. +39 0471 257727
E-mail: info@kiemberger.com
www.kiemberger.com

MARIA ELISABETH KIEM CALLIGIONE

Via Gnaid 15 D
I-39019 Tirolo
Tel. +39 0473 490949
E-mail: info@sauvignon-blanc.it
www.sauvignon-blanc.it

TENUTA KLOSTERHOF

Via Klavenz 40
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 961046
E-mail: info@weingut-klosterhof.it
www.weingut-klosterhof.it

WEINHOF KOBLER

Strada del Vino 36
I-39040 Magré
Tel. +39 0471 809079
E-mail: info@kobler-margreid.com
www.kobler-margreid.com

KÖFELGUT

Rione Ai Tre Canti 12
I-39020 Castelbello
Tel. +39 0473 624634
E-mail: info@koefelgut.com

TENUTA KÖFERERHOF

Via Pusteria 3
I-39040 Varna/Novacella
Tel. +39 347 4778009
E-mail: info@koefererhof.it
www.koefererhof.it

TENUTA KORNELL

Via Cosimo e Damiano 6
I-39018 Settequerce
Tel. +39 0471 917507
E-mail: info@kornell.it
www.kornell.it

ERLEBNIS KRÄNZELHOF

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

KREITHOF

Via Crocevia 15
I-39057 Appiano
Tel. +39 0471 664119
E-mail: info@kreithof.com
www.kreithof.com

KUENHOF

Fraz. La Mara 110
I-39042 Bressanone
Tel. +39 0472 850546
E-mail: pliger.kuenhof@rolmail.net
www.kuenhof.com

FR. KUPELWIESER

Strada del Vino 24
I-39040 Cortina s.S.d.V.
Tel. +39 0471 809240
E-mail: info@kupelwieser.it
www.kupelwieser.it

CANTINA KURTATSCH

Strada del Vino 23
I-39040 Cortaccia
Tel. +39 0471 880115
E-mail: info@cantina-cortaccia.it
www.cantina-cortaccia.it

TENUTA ALOIS LAGEDER

Vicolo dei Conti 9
I-39040 Magré
Tel. +39 0471 809500
E-mail: info@aloislageder.eu
www.aloislageder.eu

CANTINA LAIMBURG

Laimburg 6
I-39040 Ora
Tel. +39 0471 969700
E-mail: laimburg@provincia.bz.it
www.laimburg.it

CANTINA LA VIS E VALLE DI CEMBRA

Via Carmine 7
I-38015 Lavis
Tel. 0461/246325
E-mail: cantina@la-vis.com
www.la-vis.com

LARCHERHOF

Via Rencio 82
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 365034
E-mail: info@weingut-larcherhof.eu
www.weingut-larcherhof.eu

LEHENGUT FAM. PLACK

Via delle Fonti 2
I-39020 Castelbello
Tel. +39 348 7562676
E-mail: info@lehengut.it
www.lehengut.it

TENUTA H. LENTSCH

Via Nazionale 71
I-39051 Bronzolo
Tel. +39 0471 967321
E-mail: info@weingutlentsch.com
www.weingutlentsch.com

TENUTA KLAUS LENTSCH

Strada Castel Monteriva 18/A
I-39057 S. Paolo/Appiano
Tel. +39 0471 967263
E-mail: info@klauslentsch.eu
www.klauslentsch.eu

LENZELEHOF

Via Ospedale 5
I-39028 Silandro
Tel. +39 349 2688253
E-mail: info@lenzelehof.com
www.lenzelehof.com

LIESELEHOF

Via Kardatsch 6
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 965060
E-mail: info@lieselehof.com
www.lieselehof.com

TENUTA LOACKER

S. Giustina 3
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 365125
E-mail: lo@cker.it
www.loacker.bio

BARON LONGO

Via Val di Fiemme 30
I-39044 Egna
Tel. +39 0471 820007
E-mail: tenuta@baronlongo.com
www.baronlongo.com

MANINCOR

S. Giuseppe al Lago 4
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 960230
E-mail: info@manincor.com
www.manincor.com

MANNI NÖSSING - HOANDLHOF

Via dei Vigneti 66
I-39042 Bressanone
Tel. +39 0472 835993
E-mail: info@manninossing.it
www.manninossing.it

MARINUSHOF

Strada Vecchia 9/B
I-39020 Castelbello
Tel. +39 0473 624717
E-mail: info@marinushof.it
www.marinushof.it

**CANTINA SPUMANTI,
LORENZ MARTINI**

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

K. MARTINI & SOHN

Via Lamm 28
I-39057 Cornaiano
Tel. +39 0471 663156
E-mail: info@martini-sohn.it
www.martini-sohn.it

MASO THALER AZIENDA AGRICOLA

Gleno 59
I-39040 Montagna
Tel. +39 393 9877312
Tel. +39 338 8483363
E-mail: info@masothaler.it
www.masothaler.it

CANTINA MERANO

Via Cantina 9
I-39020 Marlengo
Tel. +39 0473 447137
E-mail: info@cantinamerano.it
www.cantinamerano.it

MESSNERHOF

Via S. Pietro 7
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 977162
E-mail: info@messnerhof.net
www.messnerhof.net

MOAR HOF

Vicolo Maier 52
I-39014 Postal
Tel. +39 339 7864676
E-mail: moar-hof@rolmail.net
www.moar-hof.com

WEINGUT MORANDELL

San Giuseppe al lago 34 A
I-39052 Caldaro s.S.d.V.
Tel. +39 0471 960072
E-mail: info@weingutmorandell.com
www.weingutmorandell.com

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

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

N NALSERBACHERKELLER

Via Prissiano 1
I-39010 Nalles
Tel. +39 0471 678661

NALS MARGREID

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

NIEDRIST IGNAZ

Via Ronco 5
I-39057 Cornaiano/Appiano
Tel. +39 0471 664494
E-mail: info@ignazniedrist.com
www.ignazniedrist.com

NIKLAS - AZIENDA VITIVINICOLA

via delle Fontane 31A
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 963434
E-mail: wine@niklaserhof.it
www.niklaserhof.it

NOAFER

Cologna 37
I-39050 San Genesio
Tel. +39 0471 285464
E-mail: info@plusproject.it

NOSIO - MEZZACORONA

Via del Teroldego 1/E
I-38016 Mezzocorona
Tel. +39 0461 616399

NUSSERHOF

Via Josef Mayr Nusser 72
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 978388

O OBERMOSERHOF

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

OBERPREYHOF

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

TENUTA OXENREITER

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

P TENUTA PACHER HOF

Vicolo Pacher 1
I-39040 Varna
Tel. +39 335 7543227
E-mail: wein@pacherhof.com
www.pacherhof.com

PARDELLERHOF MONTIN

Via Terzo di Mezzo 15
I-39020 Marlengo
Tel. +39 339 1771577
E-mail: info@pardellerhof.it
www.pardellerhof.it

PARTANESHOF

Via Verdi 66
I-39012 Merano
Tel. +39 0473 446260
E-mail: info@partaneshof.com

BERGKELLEREI PASSEIER

Via dei Legnai 5A
I-39015 San Leonardo i.P.
Tel. +39 347 9982554
E-mail: konrad@bergkellerei.it
www.bergkellerei.it

CANTINA PASSIR

Via del Giovo 15
I-39010 S. Martino in Passiria
Tel. +39 0473/641226
E-Mail: info@martinerhof.it
www.martinerhof.it

**PFANNENSTIELHOF,
PFEIFER JOHANNES**

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

PFITSCHER

Via Dolomiti 17
I-39040 Montagna
Tel. +39 0471 1681317
E-mail: info@pfitscher.it
www.pfitscher.it

TENUTA PFÖSTL

Strada Vecchia 14
I-39017 Scena
Tel. +39 0473 230760
E-mail: info@weinliab.com
www.weinliab.com

TENUTA T. PICHLER

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

PITSCH AM BACH

Via S. Giustina 10
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 973004
E-mail: weinverkauf@pitsch-am-bach.it

TENUTA PITZNER

Via Cornedo 15
I-39053 Cardano
Tel. +39 338 4521694
E-mail: info@pitzner.it
www.pitzner.it

PLANITZER

Gleno 25
I-39040 Montagna
Tel. +39 0471 819407
E-mail: info@planitzer.it
www.planitzer.it

CASTELLO PLARS

Plars di Mezzo 25
I-39022 Lagundo
Tel. +39 0473 448472
E-mail: info@schlossplars.com
www.schlossplars.com

TENUTA PLATTENHOF

Sella 33
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 860162
E-mail: info@plattenhof.it

WEINGUT PLONERHOF

Via Tramontana 29
I-39020 Marlengo
Tel. +39 335 8341300
E-mail: info@weingut-plonerhof.it
www.weingut-plonerhof.it

WEINGUT PLONERHOF - SIMON GEIER

S. Maddalena di Sotto 29
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 975559
E-mail: info@weingut-plonerhof.com
www.weingut-plonerhof.com

POMELLA GERT

Milla 3
I-39040 Cortaccia
Tel. +39 0471 880600
E-mail: gert.pomella@yahoo.it

POPPHOF

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

PRACKFOLERHOF

via Spiegelweg 9
I-39050 Fiè allo Sciliar
Tel. +39 0471 601532
E-mail: info@prackfolelerhof.it
www.prackfolelerhof.it

PRÄLATENHOF

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

PRANZEGG

Via Campegno 8
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 977436
E-mail: info@pranzegg.com
www.pranzegg.com

TENUTA PRATENBERG

Via Katzenstein 37
I-39012 Merano
Tel. +39 335 5288077
E-mail: info@pratenberg.it
www.pratenberg.it

PUTZENHOF

Via Anton Thaler 24
I-39050 Laives
Tel. +39 0471 250168
E-mail: info@putzenhof.it
www.putzenhof.it

TENUTA CASTELLO RAMETZ

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

ANSITZ VILLA RASSLHOF

Via A. von Keller 11
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 861222
E-mail: info@fam-gamper.com
www.buschenschank.it

REBHOF

Via Romana 23
I-39020 Castelbello
Tel. +39 0473 624692
E-mail: info@rebhof-vinschgau.com
www.rebhof-vinschgau.com

RIEDINGERHOF

Via Schenna 45
I-39012 Merano
Tel. +39 0473 233273
E-mail: info@riedingerhof.com
www.riedingerhof.com

RIELINGERHOF

Siffianer Leitach 7
I-39054 Collalbo
Tel. +39 0471 356274
E-mail: info@rielinger.it
www.rielinger.it

RITTERHOF TENUTA

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

RÖCKHOF

S. Valentino 22
I-39040 Villandro
Tel. +39 0472 847130
E-mail: roeck@rolmail.net
www.roeck.bz

CANTINA ROENO - VON BLUMEN

Via Mamma 5
I-37020 Belluno Veronese
Tel. +39 045 7230110
E-mail: info@cantinaroeno.com

RÖSSLHOF

S. Giuseppe al Lago 34/B
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 962566
E-mail: info@roesslhof.info
www.roesslhof.info

TENUTA HANS ROTTENSTEINER

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

ANSITZ RYNNHOF

Via Schneckenthaler 13
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 860293
E-mail: info@rynnhof.com
www.rynnhof.com

**S CANTINA PRODUTTORI
SAN MICHELE APPIANO**

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

SANTLHOF

Hofstatt 7
I-39040 Cortaccia
Tel. +39 0471 880700
E-mail: maygeo@dnet.it
www.santlhof.it

TENUTA SCHMID OBERRAUTNER

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

SCHULLIAN WALTER

Località Kalterer Höhe 4
I-39052 Caldaro
E-mail: w.schullian@yahoo.de

HOTEL SCHWEFELBAD

Strada Vecchia 14
I-39017 Scena
Tel. +39 0473/230760
info@schennaresort.com

SEEPERLE

S. Giuseppe al Lago 28
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 960158
E-mail: info@seeperle.com
www.seeperle.com

WEINGUT SEPPI

Via Prey 18 A
I-39052 Caldaro
Tel. +39 335 5383910
E-Mail: info@seppi.wine
www.seppi.wine

SIRCHERHOF

In Villa 7
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 979913
E-mail: trebo.elmar@brennercom.net

**AZIENDA AGRICOLA SOINI
QUINTO & FIGLI**

Via Nazionale 12
I-39051 Bronzolo
Tel. +39 0471 967044
E-mail: info@soini.it

ANDI SÖLVA

Via Barleit 24
I-39052 Caldaro
Tel. +39 349 3233246
E-mail: info@andisoelva.com

TENUTA PETER SÖLVA

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

TENUTA SPITALERHOF

Località Coste 46
I-39043 Chiusa
Tel. +39 0472 847612
E-mail: info@spitalerhof.it
www.spitalerhof.it

STACHLBURG

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

STEFLHOF

Via Penegal 8
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 964955
E-mail: info@steflhof.it
www.steflhof.it

STEIDLERHOF

Via Santa Maddalena di sopra 1
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 973196
E-mail: info@steidlerhof.bz

ST. LUCIUSHOF

Via Tiss 32
I-39021 Laces
Tel. +39 0473 742047
E-mail: info@st-luciushof.it

**CANTINA SPUMANTI STOCKER,
SIGMAR STOCKER**

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

CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO

Via Castel Guardia 21
I-39057 Appiano
Tel. +39 0471 662183
E-mail: info@stpauls.wine
www.stpauls.wine

ST. QUIRINUS

Pianizza di Sopra 4B
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 669518
E-mail: info@st-quirinus.it
www.st-quirinus.it

**STRASSERHOF,
HANNES BAUMGARTNER**

Riva di Sotto 8
I-39040 Varna
Tel. +39 0472 830804
E-mail: info@strasserhof.info
www.strasserhof.info

STRICKERHOF

Via Bolzano 62
I-39057 Appiano
Tel. +39 0471 633402
E-Mail: karl.kasseroller-strickerhof@rolmail.net

TENUTA STROBLHOF

Via Piganò 25
I-39057 Appiano
Tel. +39 0471 662250
E-mail: weingut@stroblhof.it
www.stroblhof.it

SUNNEGG

Via dei Vigneti 67
I-39042 Bressanone
Tel. +39 0472 834760
E-mail: gasthof.sunnegg@rolmail.net

T TASCHLERHOF

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

CANTINA TERLANO

Via Silberleiten 7
I-39018 Terlano
Tel. +39 0471 257135
E-mail: office@kellerei-terlan.com
www.cantina-terlano.com

TENUTA THURNER REINHOLD

Via S. Vigilio 10
I-39010 Nalles
Tel. +39 0471 678406
E-mail: thurner.herbert@gmx.net

THURNHOF

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

**TIEFENBRUNNER
SCHLOSSKELLEREI TURMHOF**

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

CANTINA TRAMIN

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

TROGERHOF

S. Maddalena 27
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 977685
E-mail: info@trogerhof.it

TRÖPFLTALHOF

Via Garnellen 17
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 964126
E-mail: info@bioweinhof.it
www.bioweinhof.it

TURMHOF

Via Verdi 1
I-39040 Cortina s.S.d.V.
Tel. +39 0471 817566
E-mail: turmhof@virgilio.it
www.martin-teutsch.com

U**MAYR JOSEPHUS,
MASO UNTERGANZNER**

Via Campiglio 15
I-39053 Cardano presso Bolzano
Tel. +39 0471 365582
E-mail: info@mayr-unterganzner.it
www.mayr-unterganzner.it

REYTER

Via Eisenkeller 14/B
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 271368
E-mail: info@reyter.it
www.reyter.it

TENUTA UNTERHOFER THOMAS

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

UNTERMOSERHOF

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

**CASTEL JUVAL - UNTERORTL,
FAMIGLIA AURICH**

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

V**CANTINA VALLE ISARCO**

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

VINICOLA VALDADIGE

Via IV Novembre 51
I-38030 Roverè della Luna
Tel. +39 0461 659077

VILLSCHIEDER

Plan di Sotto 13
I-39042 Bressanone
Tel. +39 0472 832037
Tel. +39 348 7300447
E-mail: info@villscheider.info
www.villscheider.info

TENUTA KOLLERHOF

Via Degli Alpini 11/1
I-39044 Egna/Mazzone
Tel. +39 0471 812591
E-Mail: info@tenuta-kollerhof.com

TENUTA A. VON ELZENBAUM

Via Hans Feur 4
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 860124
E-mail: irene.zelger@rolmail.net

W**ELENA WALCH**

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

**HOFKELLEREI WILLI &
GERLINDE WALCH**

Via J. von Zallinger 10
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 860215
E-mail: info@hofkellerei.it
www.hofkellerei.it

ANSITZ WALDGRIES

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

TENUTA WALDTHALER CLEMENS

Via Rio 2
I-39040 Ora
Tel. +39 348 3942182
Tel. +39 333 4720080
E-mail: weingut.c.waldthaler@gmx.com

WEINKELLEREI ALOIS WARASIN

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

WASSERERHOF

Novale di Fiè 21
I-39050 Fiè allo Sciliar
Tel. +39 331 6645870
E-mail: info@wassererhof.com
www.wassererhof.com

WEINBERGHOF

In der Au 4/A
I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 863224
E-mail: info@weinberg-hof.com
www.weinberg-hof.com

TENUTA WEINWOLF

Pianizza di Sopra 58
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 669656
E-mail: info@weinewolf.it
www.weinewolf.it

CANTINA WEITGRUBER JÜRGEN

Via Val di Nova 29/C
I-39012 Merano
Tel. +39 333 1845183
E-mail: jweitgruber@gmail.com

WEGER GEORG

Via Scena 64
I-39017 Scena
Tel. +39 3334410738
E-mail: georgweger@gmx.net

JOSEF WEGER

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

WENZL HOF

Via Seminario 18
I-39019 Tirolo
Tel. +39 0473 923549
E-mail: info@buschenschank-wenzlhof.com

**AZIENDA AGRICOLA
BARON WIDMANN**

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

**SOCIETÀ SEMPLICE
AGRICOLA WILDMONN**

Vicolo Rungg 10
I-39050 Appiano

Z**PETER ZEMMER**

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

ZIRMERHOF

Redagno di sopra 59
I-39040 Aldino
Tel. +39 0471 887215
E-mail: info@zirmerhof.com

ZÖHLHOF

Untrum 5
I-39040 Velturmo
Tel. +39 0472 847400
E-mail: info@zoehlhof.it
www.zoehlhof.it

ZOLLWEGHOF

Vicolo Braunsberg 15
I-39011 Lana
Tel. +39 335 592 2200
E-mail: info@zollweghof.it

ZUNDLHOF

Via Rencio 48/B
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 978702

Indirizzi utili

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO RIPARTIZIONE AGRICOLTURA

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

ASSOCIAZIONE ENOLOGHI E ENOTECNICI DELL'ALTO ADIGE

Vadena
I-39040 Fermo Posta Ora
Tel. +39 0471 969700
E-mail: sezione.altoadige@assoenologi.it

VIGNAIOLI DELL'ALTO ADIGE

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

CONSORZIO TUTELA VOLONTARIO DEL SANTA MADDALENA

Camera di Commercio di Bolzano
Via Alto Adige, 60
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 094110
E-mail: info@magdalener.com
www.magdalener.com

IDM ALTO ADIGE

Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 094000
E-mail: info@idm-suedtirol.com
www.idm-suedtirol.com

CONSORZIO VINO ALTO ADIGE

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

CENTRO DI SPERIMENTAZIONE AGRARIA E FORESTALE LAIMBURG

Vadena
I-39040 Posta Ora
Tel. +39 0471 969500
E-mail: laimburg@provincia.bz.it
www.laimburg.it

ASSOCIAZIONE ALTO ADIGE SOMMELIER

Camera di Commercio di Bolzano
Via Alto Adige, 60
I-39100 Bolzano
Tel. +39 338 6189645
E-Mail: sommelier@sommeliervereinigung.it
www.sommeliervereinigung.it

CENTRO DI CONSULENZA PER LA FRUTTI-VITICOLTURA DELL'ALTO ADIGE

Via Andreas-Hofer, 9/1
I-39011 Lana
Tel. +39 0473 040040
E-Mail: info@beratungsring.org
www.beratungsring.org

ACCADEMIA DEL VINO ALTO ADIGE

Piazza Principale, 12
I-39052 Caldaro
Tel. +39 0471 964609
E-mail: info@weinakademie.it
www.suedtiroler-weinakademie.it

ASSOCIAZIONE DEI CANTINIERI DELL'ALTO ADIGE

Camera di Commercio di Bolzano
Via Alto Adige, 60
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 945600
E-mail: vdks@rolmail.net

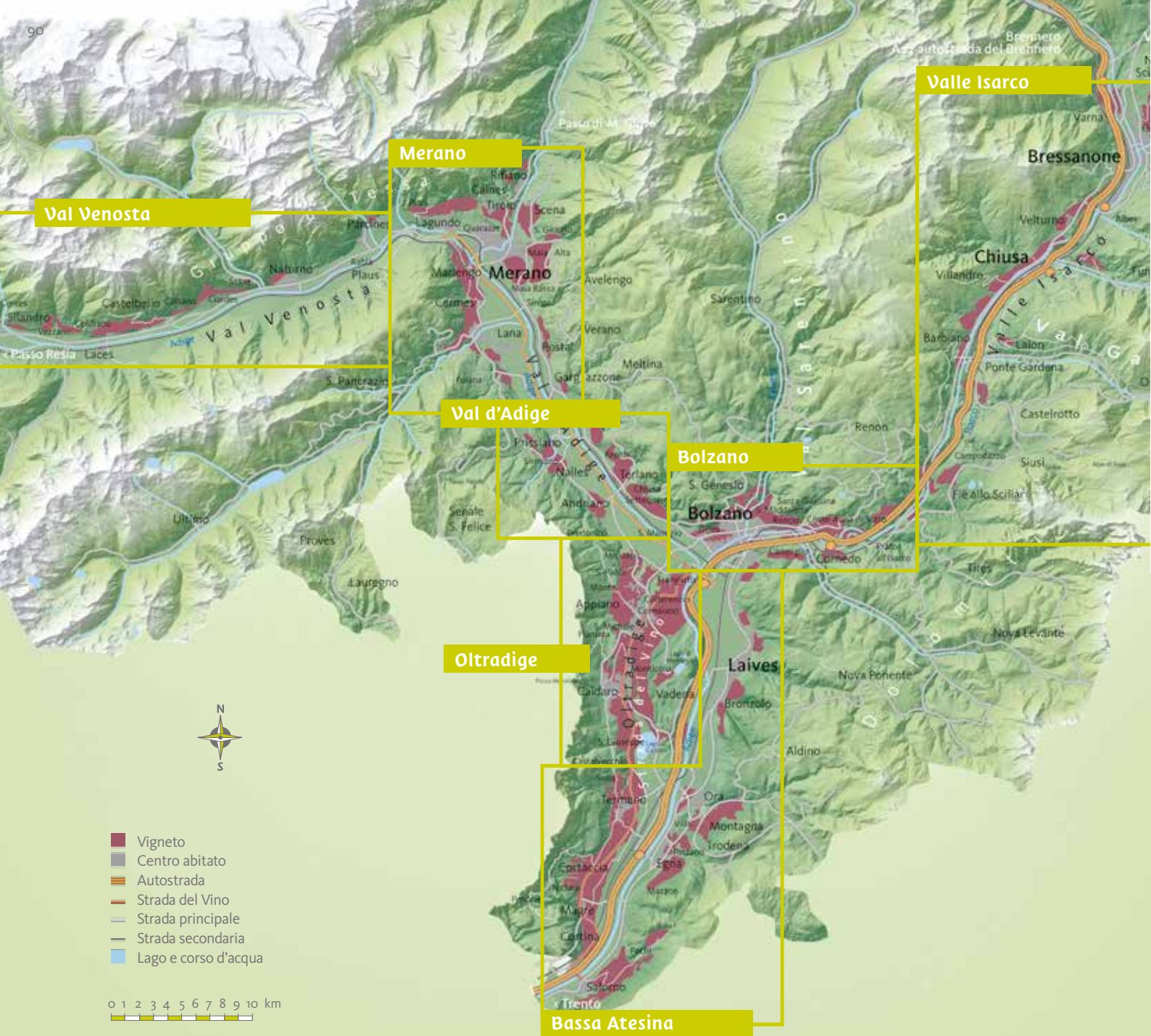
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI SPUMANTE METODO CLASSICO

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

ASSOCIAZIONE LA STRADA DEL VINO DELL'ALTO ADIGE

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





Südtirol Wein
Vini **Alto Adige**

Consorzio Vini Alto Adige

Via Crispi, 15
I-39100 Bolzano/Bozen
Tel. +39 0471 978 528
Fax +39 0471 326 842

info@vinialtoadige.com
www.vinialtoadige.com