

Bolzano, città del vino





Eins ist sicher: Wir fördern, was Bozen ausmacht.

Für uns als lokal verwurzelte Bank ist es eine Selbstverständlichkeit, sich für die Stadt und alles was sie bewegt, zu engagieren. Viel Vergnügen!

Questo è sicuro: Sosteniamo la nostra città.

L'impegno della nostra banca è a favore della città di Bolzano. Apprezziamo la sua parte dinamica e creativa e ne promuoviamo le attività. Buon divertimento!



Unsere Bank. La nostra banca.

www.raiffeisenkasse.it
www.cassarurale.it

CARE VISITATRICI E CARI VISITATORI,

Bolzano rappresenta per l'Italia una delle città con la più alta qualità di vita ed è considerata anche tra le prime tre più green. Non tutti sanno però che ha anche l'unicità di avere ben due vigneti autoctoni che nei secoli l'hanno resa famosa: quelli della Schiava e del Lagrein. La città racchiude ancora in sé 28 cantine, la maggior parte a gestione familiare, che con dedizione, passione e processi innovativi portano avanti uno dei simboli più importanti della nostra città: il vino!

Da secoli Bolzano è un centro di scambio tra l'Italia e l'Europa. Oggi il capoluogo, moderno, culturale e ricco di eventi, è anche simbolo della cultura vitivinicola che rende famoso il vino altoatesino in tutto il mondo.

In questa brochure abbiamo il piacere di farvi scoprire o riscoprire questo lato di Bolzano, sita in una conca e contornata dalle Dolomiti. Proprio la sua configurazione geologica e geografica le hanno offerto l'opportunità di profilarsi un'identità esclusiva in questo settore.

Il vino in Alto Adige ha una storia pluri-millenaria. Lo testimoniano moltissime riproduzioni, racconti ed aneddoti, nonché alcune botti in legno ritrovate nel 2002 a Bressanone, utilizzate dai vignaioli retici ben 2.500 anni fa. Anche i romani coltivarono la vite in Alto Adige, come dimostrano i resti di arte vinaria rinvenuti in una villa del IV secolo d.C. a San Paolo/Appiano.

A Castel Forte (Trostburg), sopra Ponte Gardena (Valle Isarco), si trova invece il più grande torchio dell'Alto Adige, come anche a Bolzano il Pfannenstielhof viene menzionato nel 1561 come maso con torchio. Ed è proprio qui a Bolzano che sono coltivate le uve che danno vita a uno dei vini più rappresentativi della regione: il Lagrein, con propria "roccaforte" nella zona storica di Gries. I frati benedettini di Muri-Gries hanno contribuito nei secoli attraverso i loro pellegrinaggi e gli scritti a loro dedicati a divulgare sia le tecniche di produzione che il buon vino.

La vera patria del S. Maddalena è la collina verso la Valle Isarco, nella zona di Rencio. Include le aree vinicole intorno alla città di Bolzano, dove le uve Schiava troneggiano al sole indisturbate, in attesa di essere trasformate in vino S. Maddalena. Le colline e i pendii a nord di Bolzano ospitano i vigneti più antichi, tra i più caldi e meglio esposti al sole di tutto l'Alto Adige: è qui che si sviluppa la zona classica di produzione del S. Maddalena. Le uve destinate alla sua produzione vengono coltivate su un totale di 200 ettari, che corrispondono al 4% dell'intera superficie vitata in Alto Adige. Il sistema utilizzato in questa area è la classica pergola, costituita da pali verticali che sostengono un'impalcatura orizzontale alla quale vengono fissati i fili che reggono le viti. Il paesaggio è qui particolarmente suggestivo, proprio grazie alle sontuose pergole e alle erte colline che contraddistinguono l'area di produzione classica del S. Maddalena.

In allegato troverete anche la nuova carta turistica "Bolzano, città del vino" in cui vi presentiamo le 28 cantine della città ed i suoi vigneti. La mappa ci propone nuovi percorsi turistici per scoprire Bolzano a tutto tondo, a piedi, in autobus o in bicicletta. Abbiamo preparato per voi otto semplici percorsi, da godere insieme a tutta la famiglia. Le 28 cantine sono disponibili a visite, anche guidate, e a degustazioni. Un modo di vivere Bolzano nella sua bellezza naturale e attraverso i racconti di chi, da generazioni dedica a questa terra passione ed è cresciuto con l'evoluzione e l'espansione della città stessa. Famiglie che hanno attraversato carestie e guerre e sono riuscite a mantenere e a valorizzare la terra, traendone i vini che da secoli danno prestigio al nostro capoluogo.

A tutti i nostri ospiti e concittadini auguriamo una bella visita.

Azienda di Soggiorno e Turismo
I-39100 Bolzano, Via Alto Adige 60
T 0471 307 000
info@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it





LAGREIN	8
SANTA MADDALENA	10
PERCORSI	13

CANTINE DI BOLZANO

1 Cantina Bolzano	20
2 Reyter	21
3 Muri-Gries	22
4 Schmid Oberrautner	23
5 Strekker	24
6 Egger-Ramer	25
7 Thurnhof	26
8 Rottensteiner	27
9 R. Malojer - Gummerhof	28
10 Heinrichshof	29
11 Nusserhof	30
12 Messnerhof	31
13 Pranzegg	32
14 Eberlehof	33
15 Kandlerhof	34
16 Plonerhof	35
17 Trogerhof	36
18 Obermoser	37
19 Fliederhof	38
20 Untermoserhof	39
21 Glöggelhof	40
22 Pfannenstielhof	41
23 Zundlhof	42
24 Griesbauer	43
25 Larcherhof	44
26 Loacker	45
27 Ansitz Waldgries	46
28 Mayr-Unterganzner	47

LAGREIN

Il Lagrein è il vino rosso altoatesino più tipico. Nato dal vitigno autoctono di Bolzano in Alto Adige, è geneticamente imparentato con il Teroldego e Marzemino, che si coltivano nelle vicinanze, ma su terreni calcarei molto differenti. Rocce vulcaniche, con componenti metamorfiche e ricche di quarzo, segnano lo stile caratteristico e originale del Lagrein di Bolzano. È proprio il suolo su cui da secoli cresce l'uva Lagrein che ne ha definito differenze caratteristiche e particolare identità, un vino dal colore intenso, ricco di struttura, con tannini favoriti dal clima caldo e assolato della conca di Bolzano. È una vite che matura tardi, la tradizionale coltivazione a pergola, adottata per ridurre l'insolazione dei grappoli, sta lentamente lasciando il posto alla coltivazione a spalliera. È un vino versatile che oltre a rossi di eccellente struttura ed equilibrio può fornire eleganti rosati italiani nella versione Lagrein "Kretzer".

La prima attestazione ufficiale del Lagrein nella storia altoatesina risale a più di sei secoli fa e da allora questa varietà si è perfettamente adattata al microclima locale. A Gries sull'ampio conoide del torrente Talvera si produce quello più famoso. Un'eredità preziosa che la città custodisce e valorizza con un continuo lavoro di ricerca, dedizione secolare in vigna e in cantina. Il frutto di questo impegno ha portato ad avere un vino premiato ed apprezzato in tutto il mondo, punto di orgoglio di Bolzano, che completa la nostra visione mitteleuropea ed esprime a pieno la nostra identità.

STORIA

L'origine geografica del "Lagrein" non è del tutto chiara. Lagara fu una colonia della Magna Grecia, famosa per la qualità dei suoi vini, che richiama il nome della val "Lagarina". Esiste, infatti, l'ipotesi che questo vitigno, che geneticamente discende dal Pinot Noir, abbia avuto origine vicino a Rovereto. Si spiegherebbe così il collegamento al "fratello" Marzemino. Il Lagrein viene citato per la prima volta nel 1097 in un editto che fissa le norme della vendemmia riservate ai monaci del convento di Gries. In seguito, nel 1370, un editto dell'imperatore Carlo IV vietava il consumo alle truppe militari, perché troppo nerboruto, ordinando di dare ai soldati vini più leggeri. Forse per questo venne messa a punto la pratica di vinificare il Lagrein Kretzer (rosato), mentre il Lagrein Dunkel (rosso) venne riservato ai nobili, con conseguenti rivolte popolari.

CLIMA E SUOLO

Il Lagrein adora i terreni vulcanici sabbiosi, le sabbie alluvionali con falde acquifere profonde e le temperature elevate, che caratterizzano Bolzano come città tra le più calde d'Italia in estate. Un calore che insieme ai terreni sabbiosi, spesso bagnati da brevi temporali, esaltano questi suoli caldi, permeabili e ben aerati, caratteristici di questa viticoltura di qualità. I padri benedettini del convento Muri-Gries già nel '600 elogiavano il vino sudtirolese come il migliore del mondo. Tre secoli prima l'imperatore Carlo IV lo celebrava come il "pesten Pocznern" (il miglior vino bolzanino).

CARATTERISTICHE

Il Lagrein è un rosso ricco in struttura, corposo, fruttato, armonico, con tannini intensi, che nel Lagrein Gries Riserva vengono domati da lunghi affinamenti in legno. La gradazione è moderata,

attorno ai 13 - 13,5°. Può essere lavorato sia nella versione Lagrein (ovvero in rosso), sia come Lagrein rosato Kretzer (ovvero il Lagrein Rosé) che in passato era più diffuso del Lagrein rosso. Tipico per l'eleganza e la delicatezza alla struttura e l'intensità olfattiva.

Il Lagrein dell'Alto Adige ha caratteristiche distintive specifiche: un bel colore rosso rubino e un bouquet ampio e speziato, con sentori di frutti di bosco, cacao, pepe, spezie dolci e sottobosco. Al palato è strutturato e persistente, morbido e avvolgente, ma ha anche un carattere esuberante, tipico dei vini rossi di montagna.

SI ACCOMPAGNA CON ...

i piatti della tradizione sudtirolese. Quali le carni e soprattutto la cacciagione. Il suo colore intenso rispecchia anche l'intensità aromatica della cucina che lui predilige. Per le sue caratteristiche organo-

lettiche è il vino ideale da abbinare a piatti di carne, pietanze dal gusto pieno e intingoli elaborati. È perfetto anche in abbinamento con il roastbeef, con il petto d'anatra, con preparazioni condite in salsa barbecue, con canederli, lasagne al forno, arrostiti di vitello e maiale, costine al forno. In generale si abbina con tutto ciò che prevede il pranzo o la cena, a partire dagli antipasti.

Questo vino complesso si distingue per il colore rosso rubino vivace e per l'impareggiabile freschezza. Versato nel bicchiere sprigiona un bouquet ampio. Al palato è persistente ed esuberante, equilibratamente tannico, sontuoso e leggermente sapido. Il retrogusto di liquirizia e pepe viene armonizzato dal calore dei frutti.



Abbazia di Muri-Gries e le sue secolari vigne

SANTA MADDALENA

Il S. Maddalena è il vino rosso DOC autoctono della città di Bolzano. Da uve coltivate sin dal Medioevo sui pendii delle dolci colline presso Santa Maddalena, a nord-est del centro storico di Bolzano, nel quartiere di Rencio. Il S. Maddalena è realizzato dalle uve Schiava, talvolta con un tocco di Lagrein che s'incontrano per creare un vino fresco, di fine eleganza, semplice e schietto come le persone che lo producono. Conosciuto in tutto il mondo, è da sempre ambasciatore silenzioso della tradizione di Bolzano.

STORIA

Sin dalle registrazioni storiche medioevali di monasteri e nobili della Germania meridionale, che possedevano gran parte dei vigneti a Bolzano, ci si riferiva ai "vini di Botzen" con toni di apprezzamento e lode. Nei secoli seguenti, i masi vitivinicoli divennero più autonomi, ma i vini della zona del S. Maddalena rappresentavano sempre i pregiatissimi vini del "Tirolo meridionale". Dopo il periodo di crisi a cavallo delle grandi guerre e la separazione dell'Alto Adige dalla vecchia Austria, il S. Maddalena ha ripreso la produzione mantenendo l'apprezzamento e affezione nei consumatori, con chiaro incrementato nelle vendite. Dal 1923 esiste il "Consorzio di Tutela del Santa Maddalena" per la salvaguardia di questo prodotto tipico del territorio di Bolzano. Oggi vive un rilancio qualitativo e d'identità spronato dal contributo di giovani vignaioli, che credono nel valore e nella forza delle tradizioni locali.

Tutti i vini da uva Schiava della zona di Bolzano possono vantare l'appellativo S. Maddalena, ma differenziamo in etichetta il S. Maddalena "Classico" coltivato e prodotto dai vigneti che stanno all'interno della zona triangolare definita tra il torrente Talvera, il fiume Isarco e il monte Tondo. Le ripide colline originarie a est di Bolzano vantano vigneti tra i più antichi dell'Alto Adige nonché tra i più soleggiati e caldi. Il Consorzio Santa Mad-

dalena ha stabilito un disciplinare di qualità per le uve destinate alla sua produzione, coltivate su un totale di 200 ettari, pari a solo il 4% dell'intera superficie vitata in Alto Adige. La classica pergola è il sistema tradizionale di coltivazione utilizzato ancora oggi in questa zona, spesso su ripidi terrazzi esposti al sole, sostenuti con muri in pietra, che contraddistinguono agricoltura eroica e il sacrificio dei contadini di montagna. Proprio le pergole rappresentano una delle immagini più suggestive di tutta la provincia, donando movimento e romanticismo paesaggistico in ogni stagione.

Il 90% dei produttori sono piccole aziende familiari, che producono e vendono i loro vini S. Maddalena. Dedicano la propria vita alla coltivazione dell'uva e sono disponibili ad incontrare ognuno di noi per mostrare la propria cantina e degustarne la produzione. L'obiettivo di queste famiglie è mantenere continuità della loro storia ed identità, ma al contempo sviluppare ed investire nella ricerca e sviluppo per posizionare i loro vini come prodotti di gradimento contemporaneo. Ogni anno vengono prodotte 2.000.000 di bottiglie.

SUOLO

Il S. Maddalena coltivato nelle zone più in quota, trova collocamento ideale nel terreno compatto, composto dai detriti che si raccolgono sui ripiani sagomati dai ghiacciai nell'ultima era glaciale. Laddove la Schiava cresce in collina, nel quartiere



La zona del S. Maddalena vista dal Colle

bolzanino di Rencio, trova un suolo di sabbie e ghiaie deposte alcune decine di migliaia di anni orsono, in periodi interglaciali, dai fiumi che scorrevano sul fondo delle vallate. Si tratta di terreni formati dal disfacimento del porfido quarzifero e dalle rocce metamorfiche antiche. Nel fondovalle, lungo le rive del fiume Isarco, prospera sui sedimenti alluvionali di recente formazione. Un vigneto resistente, di grande adattabilità, a cui ogni terreno dona una nota stilistica differente.

CLIMA

Le uve Schiava del S. Maddalena adorano il clima tipico della conca di Bolzano, caldo d'estate, ventilato e molto assolato. 300 giorni di sole complessivi all'anno sono il presupposto ideale per la viticoltura in Alto Adige. In particolare, le giornate estive asciutte e calde, alternate a notti piacevolmente fresche, e gli inverni relativamente secchi, garantiscono l'armonico equilibrio tra zuccheri e acidità tipico di questo elegante vino rosso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dal rosso rubino a granato tendente al rosso mattone con l'invecchiamento

Odore: vinoso, caratteristico con profumi che ricordano la viola e la mandorla, più accentuati dopo lieve invecchiamento

Sapore: leggero aroma caratteristico, con gusto vellutato che ricorda la mandorla, sapido, pieno di

corpo. Si accompagna con i piatti della tradizione bolzanina, altoatesina e mediterranea. Leggero e di compagnia, viene apprezzato dalla merenda con speck e formaggi fino alla cena tra minestre, canederli ed arrostiti. La sua freschezza è adatta anche a pesce e piatti delicati.

È soprattutto il vino dell'amicizia, quello che non deve mancare in ogni casa e per brindare con gli amici. Il bicchiere Borgogna è quello che più s'addice all'esaltazione dei suoi profumi. La sua semplicità e tradizione lo rendono un membro della comunità cittadina.

MARCHIO DI TUTELA

Quando acquistate un vino S. Maddalena: il marchio e il numero di controllo sono posizionati su ogni singola bottiglia e garantiscono l'origine e l'alta qualità del rosso altoatesino.

Di seguito in questa brochure vi presentiamo le 28 cantine presenti negli 8 itinerari siti nella città di Bolzano, che l'hanno resa famosa in tutto il mondo per la tradizione del vino e la passione nella coltivazione che le contraddistingue.



PERCORSI

A IL LAGREIN STORICO - GRIES SAN MAURIZIO

Percorso in bicicletta tra le vie della città nei quartieri di Gries, Fago e sulle passeggiate del Lungo Talvera. Attraversa i territori storici del Lagrein, sul cosiddetto conoide del torrente Talvera, partendo delle zone di San

Maurizio e Gries per raggiungere i vigneti tuttora presenti presso il centro storico della città. Il percorso si sviluppa per la gran parte su piste ciclabili e strade poco trafficate.

Raggiunge le cantine:

1	Cantina Bolzano	D2
2	Reyter	D3
3	Muri-Gries	D4
4	Schmid Oberrautner	D4
6	Egger Ramer	D4
8	Rottensteiner	C5

Punti d'interesse: Abbazia benedettina Muri Gries, Museo Civico, Museo Archeologico dell'Alto Adige e Museo nel monumento alla Vittoria, Castel Sant'Antonio

Percorso: in bicicletta

Lunghezza: 11,5 km

Dislivello: 100 m

Tempo di percorrenza senza soste: 1 h



B IL LAGREIN INCONTRA IL SANTA MADDALENA

Camminata lungo le passeggiate di Sant'O-svaldo e del Lungo Talvera, realizzate nel tardo Ottocento, con molti punti panoramici sulla città vecchia e i vigneti che la circonda-

no. Si cammina nel fondovalle, per le zone di coltivazione del Lagrein, e sulle colline del S. Maddalena Classico.

Raggiunge le cantine:

9	R. Maloier - Gummerhof	D5
12	Messnerhof	C5
14	Eberlehof	D6
15	Kandlerhof	D6
16	Plonerhof	D6
17	Trogerhof	D6
19	Fliederhof	D7

Punti d'interesse: Castel Sant'Antonio e Chiesa di Santa Maddalena

Percorso: a piedi

Lunghezza: 7,1 km

Dislivello: 270 m

Tempo di percorrenza senza soste: 2,5 h



C UNO SGUARDO DALL'ALTO SULLA CITTÀ DEL VINO

Il percorso segue in gran parte la storica passeggiata del Guncina, costruita già alla fine dell'800. Parte dalla cantina Rottensteiner e segue la camminata del rio Fago lungo il sentiero Nr. 5, che in salita ci porta verso la passeggiata. Poco prima di raggiungere Castel Guncina, all'altezza di un crocifisso, si lascia il sentiero 5 e, poco più avanti, si supera un pas-

saggio pedonale sulla strada per S. Genesio/Jenesien e si scende verso la parrocchia di Gries, lungo il percorso storico della passeggiata. L'ultimo tratto del cammino può essere percorso seguendo gli stretti tornanti della passeggiata o la ripida mulattiera sul pavé in ciottoli di via Cologna, segnata come sentiero Nr. 9.

Raggiunge le cantine:

3	Muri-Gries	D4
4	Schmid Oberrautner	D4
5	Strekker	C4
8	Rottensteiner	C5

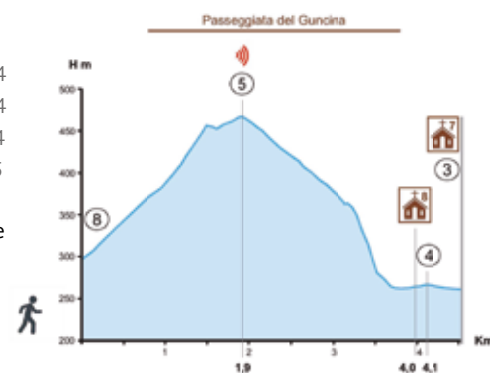
Punti d'interesse: Vecchia Parrocchia di Gries e Abbazia benedettina Muri Gries

Percorso: a piedi

Lunghezza: 4,5 km

Dislivello: 170 m

Tempo di percorrenza: 1,5 h



D IL SANTA MADDALENA CLASSICO

In un paesaggio collinare antico e caratteristico, sagomato in origine dai ghiacciai e dal rio Rivellone, il percorso segue le ripide vie di campagna, attraversando le pergole d'uva Schiava del S. Maddalena Classico. Un retico-

lo di vie e sentieri ripidi, incassati tra muretti in pietra, che da molti secoli collegano tra loro i vigneti e le storiche cantine dell'omonimo borgo.

Raggiunge le cantine:

14	Eberlehof	D6
15	Kandlerhof	D6
16	Plonerhof	D6
17	Trogerhof	D6
18	Tenuta Obermoser	D7
19	Fliederhof	D7
20	Maso Untermoserhof	D7
21	Glöggelhof	D7
23	Zundlhof	D7
24	Griesbauer	D7

Punti d'interesse: Chiesa di Santa Maddalena e Chiesa di San Lorenzo

Percorso: a piedi

Lunghezza: 3,5 km

Dislivello: 170 m

Tempo di percorrenza senza soste: 1 h



E I VIGNETI LUNGO LE VIE CICLABILI DEL FIUME ISARCO

Percorso in bicicletta, in gran parte lungo le piste ciclabili pianeggianti. Si affianca per lunghi tratti al fiume Isarco e collega i quartieri di Aslago, Piani per poi proseguire fiancheggiando il territorio del S. Maddalena

Classico fino al paese di Cardano. Circa a metà percorso è possibile seguire una breve deviazione, molto impegnativa poiché risale in direzione del Colle una ripida salita di ca. 100 m di dislivello.

Raggiunge le cantine:

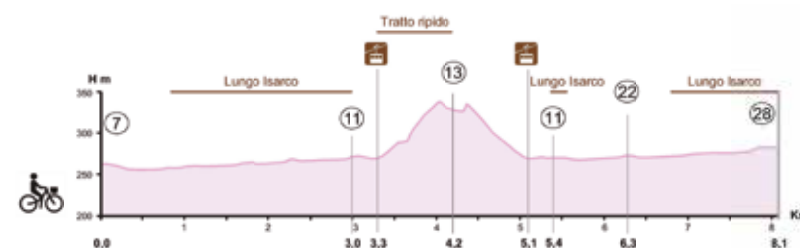
7	Thurnhof	F5
11	Nusserhof	E6
22	Pfannenstielhof	E7
28	Mayr-Unterganzner	E8
13	Pranzegg (opzione per scalatori)	E6

Percorso: in bicicletta

Lunghezza: 8,0 km

Dislivello: 130 m

Tempo di percorrenza senza soste: 1 h



F LE CANTINE LUNGO IL TORRENTE TALVERA

Camminata a nord del centro storico di Bolzano, che segue le passeggiate del Lungo Talvera. Mantenendo lo sguardo su vigneti pregiati del Lagrein, antichi castelli e chiese d'epoca medioevale si raggiunge l'imbocco della val Sarentino. Qui, a partire dal castello

di S. Antonio, è possibile risalire la collina di S. Pietro inerpicandosi per un breve tratto nella parte finale. Bellissimo il paesaggio. Sulla collina vi è anche un piccolo museo all'aperto delle diverse staccionate tipiche dell'Alto Adige.

Raggiunge le cantine:

6	Egger Ramer	D4
8	Rottensteiner	C5
9	R. Maloier - Gummerhof	D5
10	Heinrichshof	C5
12	Messnerhof	C5

Punti d'interesse: Castel Mareccio e Castel

Sant'Antonio

Percorso: a piedi

Lunghezza: 6,5 km

Dislivello: 100 m

Tempo di percorrenza: 1,5 h



G I VIGNETI LUNGO LA VALLE ISARCO, PERCORSO MENO IMPEGNATIVO

Partendo da Rencio ai piedi delle colline di Santa Giustina, nel territorio del S. Maddalena Classico, si segue il sentiero segnato col Nr. 5A. Camminiamo lungo le vie di campagna storiche, che collegano tra loro vecchi

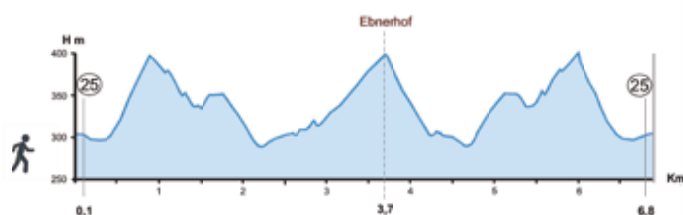
masi e vigneti nella bassa Valle Isarco. Prima di raggiungere il maso Ebnerhof è possibile seguire un breve percorso circolare e, scendendo, si torna poi al punto di partenza per le stesse stradine già percorse in precedenza.

Raggiunge la cantina:

25 Larcherhof

E7

Percorso: a piedi
Lunghezza: 7,2 km
Dislivello: 310 m
Tempo di percorrenza: 2 h



H LUNGA CAMMINATA LUNGO I FIANCHI DELLA VALLE ISARCO, PERCORSO IMPEGNATIVO

Si prosegue il percorso G oltre il maso Ebnerhof, continuando lungo il sentiero Nr. 5A. Il cammino risale il fianco della vallata, portandoci tra boschi e vigneti, che qui si coltivano sugli antichi terrazzi, deposti da ghiacciai, quasi lasciati appesi sulle scure falesie rocciose di roccia vulcanica. Raggiunte Laste Alte/Oberplatten si prende il sentiero Nr. 31 in direzione ovest. Questa strada costeggia a mezza costa il fianco vallivo, affiancando vigneti, meleti, boschi e pareti rocciose. Raggiunto il bivio, proseguiamo in discesa, lungo la strada asfaltata Costa di Sopra/Oberleitach che si congiunge con la strada

che scende da Signato per riportarci in direzione Bolzano. Si attraversano le vigne di Oberleitach, con splendide viste dall'alto sulla città e sulle colline di Santa Maddalena. Volgendo lo sguardo verso est, si gode anche della vista sulle Dolomiti del Catinaccio/Rosengarten. Giunti poco prima di Santa Giustina, la strada asfaltata riprende il sentiero Nr. 5, che si segue sino a passare accanto alla cantina Loacker, che ha eretto per gli ospiti una palafitta soprelevata da cui si gode uno splendido panorama. Il sentiero Nr. 5 riporta il percorso in discesa al punto di partenza in zona Rencio.

Raggiunge le cantine:

25 Larcherhof

E7

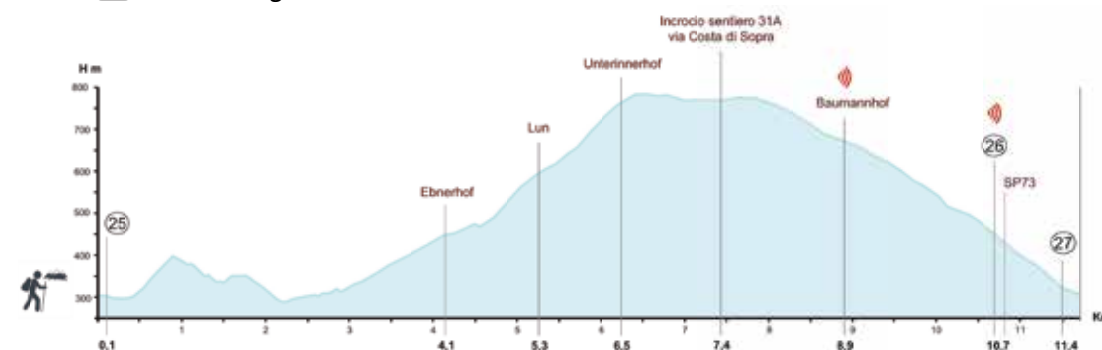
26 Loacker

D8

27 Ansitz Waldgries

D7

Percorso: a piedi
Lunghezza: 13,2 km
Dislivello: 650 m
Tempo di percorrenza: 4 h





Editore: Azienda Soggiorno e Tursimo di Bolzano

Idea e realizzazione progetto: GIR I Geo Identity Research, Bolzano

Redazione: Cristina Ferretti

Cartina turistica geografica: GIR I Geo Identity Research, Bolzano

Elaborazione e descrizione: GIR I Geo Identity Research, Bolzano

Fotografie, crediti e ringraziamenti:

Cristina Ferretti

Carlo Ferretti

Remo Nardini

Archivio Storico della Città di Bolzano

Consorzio Tutela Vino Santa Maddalena

Consorzio Vini Alto Adige

Südtiroler Weinstrasse Strada del Vino

Per le foto e per la collaborazione ringraziamo tutte le 28 cantine di Bolzano citate.

Grafica e layout: Friesenecker & Pancheri, Bolzano

Stampa: Tezzele by Esperia

Anno: 2020

All rights reserved



CONSORZIO VOLONTARIO VINO
S. MAGDALENA – BOLZANO

ST. MAGDALENER
IL CLASSICO DI BOLZANO

www.magdalener.com



