



2026 Mostra Vini Weinkost

Calici d'Alto Adige | Südtirol im Glas

26.–29.3.2026

Castel Mareccio | Schloss Maretsch

Il meglio dalle regioni
vinicole di Bolzano
e dintorni, Oltradige e
Bassa Atesina, Valle
Isarco, Val Venosta, Val
d'Adige, Merano e dal
Burgraviato.

Die besten Weine aus
den Gebieten in und um
Bozen, dem Überetsch
und Unterland, dem Eis-
acktal, dem Vinschgau,
dem Etschtal, aus Meran
und dem Burggrafenamt.

Programma · Programm



HANDELSKAMMER
BOZEN
CAMERA DI COMMERCIO
DI BOLZANO



99^a Mostra Vini di Bolzano Calici d'Alto Adige

Bolzano, città del vino: una costellazione di etichette rinomate, di cantine storiche ma dallo spirito moderno, riunite per essere celebrate nella più antica manifestazione enologica dell'Alto Adige, la Mostra Vini di Bolzano, giunta alla 99^a edizione.

L'ambiente è tra i più affascinanti ed espressivi della città: Castel Mareccio.

Alla mostra saranno presenti 39 tra le più note cantine della provincia, così come piccoli produttori che vantano una lunga tradizione, esperti, sommelier e cuochi di alto livello. A impreziosire l'evento ci sarà un ricco programma composto da masterclass, seminari e visite guidate a tema.

Gli intenditori di vino e coloro che aspirano a diventarlo potranno degustare oltre 160 etichette delle regioni vinicole di Bolzano e dintorni, Oltradige e Bassa Atesina, Valle Isarco, Val Venosta, Val d'Adige, Burgraviato e Merano.

**IL GRUPPO DI LAVORO “MOSTRA VINI” VI ASPETTA
DAL 26 AL 29 MARZO 2026 A CASTEL MARECCIO.**

*Judith Gögele Schmid, Josephus Mayr, Philipp Plattner, Renate Mayr Thurner, Christian Zisser
e il team dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano*

99. Bozner Weinkost Südtirol im Glas

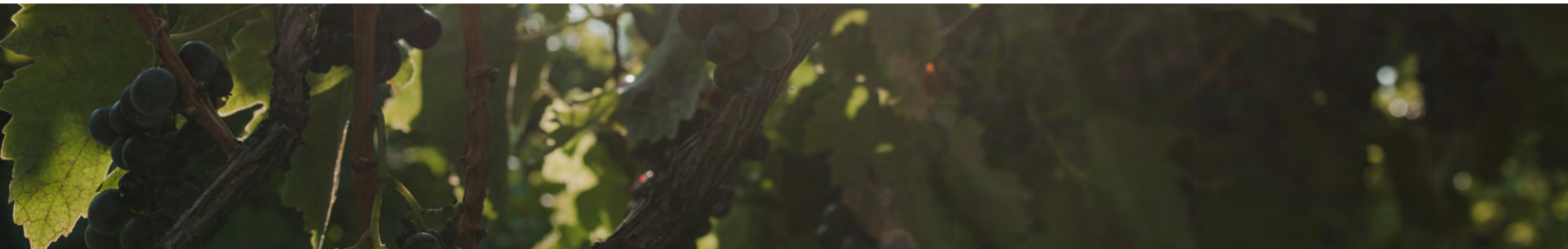
Bozen, die Weinstadt, vereint in einem harmonischen Miteinander von ausgezeichneten Weinen, historischen Weingütern mit jedoch modernem Charakter, in Südtirol traditionsreichste Weinveranstaltung: die Bozner Weinkost, die heuer bereits zum 99. Mal im einzigartigen Ambiente von Schloss Maretsch stattfindet.

39 Weinproduzenten - darunter namhafte Südtiroler Kellereien sowie kleine, traditionsreiche Betriebe, bekannte Köche, Experten und Sommeliers geben sich ein Stelldichein rund um den geliebten Rebsaft.

Weinkenner und solche, die es werden möchten, können über 160 Etiketten aus den Weinregionen in und um Bozen, dem Überetsch und Unterland, dem Eisacktal, dem Vinschgau, dem Etschtal, dem Burggrafenamt und aus Meran verkosten.

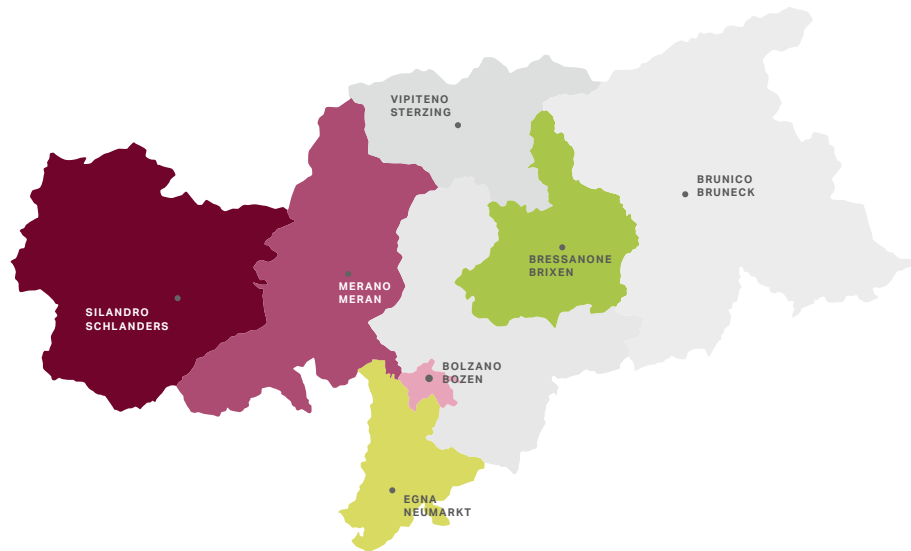
**DIE „ARBEITSGRUPPE WEINKOST“ HEISST ALLE HERZLICHST
VOM 26. BIS 29. MÄRZ 2026 IN SCHLOSS MARETSCH
WILLKOMMEN.**

*Judith Gögele Schmid, Josephus Mayr, Philipp Plattner, Renate Mayr Thurner, Christian Zisser
und das Team des Verkehrsamtes der Stadt Bozen*



CANTINE PARTECIPANTI

TEILNEHMENDE WEIN-PRODUZENTEN



BOLZANO E DINTORNI
BOZEN UND UMGEBUNG

VALLE D'ADIGE, BURGRAVIATO, MERANO
ETSCHTAL, BURGGRAFENAMT, MERAN

OLTRADIGE BASSA ATESINA
ÜBERETSCH UNTERLAND

VALLE ISARCO
EISACKTAL

VAL VENOSTA
VINSCHGAU

BOLZANO E DINTORNI | BOZEN UND UMGEBUNG

Cantina Bolzano | Kellerei Bozen
Tenuta Weingut Eberlehof
Azienda Vinicola Weinmanufaktur Fliederhof
Franz Gojer - Glögglhof
Tenuta Weingut Griesbauerhof
Malojer - Gummerhof
Tenuta Weingut Larcherhof
Tenuta Weingut Loacker
Tenuta Cantina Convento Weingut Klosterkellerei Muri-Gries
Nusserhof
Max Thurner - Perlhof
Pfannenstielhof
Tenuta Weingut Hans Rottensteiner
Schmid Oberrautner
Thurnhof
Maso Erbhof Unterganzner
Untermoserhof
Tenuta Ansitz Waldgries

VALLE ISARCO | EISACKTAL

Cantina Valle Isarco | Kellerei Eisacktal

VALLE D'ADIGE, BURGRAVIATO, MERANO | ETSCHTAL, BURGGRAFENAMT, MERAN

Arunda
Tenuta Weingut Eichenstein
Ansitz Mairhof - Matthias Bernhart
Cantina Merano | Kellerei Meran
Tenuta Weingut Pföstl
Stachlburg

OLTRADIGE BASSA ATESINA | ÜBERETSCH UNTERLAND

Cantina Weinkellerei Alois Warasin
Happacherhof
Cantina Kellerei Kettmeir
Tenuta Weingut Kornell
Cantina Kellerei Kurtatsch
Cantina Landesweingut Laimburg
Castel Sallegg
Cantina Kellerei Sankt Pauls
Cantina Kellerei Tramin
Tenuta Weingut Waldthaler

VAL VENOSTA | VINSCHGAU

Marinushof
Rebhof

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 26.3.2026

15-22 Degustazione al tavolo di oltre 160 etichette di 39 produttori. È consigliata la prenotazione. *Cortile interno, sala Römer e mezzanino.*

FUORI MOSTRA ...

15-17 Bolzano, Città del Vino – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano la tradizione del vino, con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*

20 L'Oste nel castello: menu a 3 portate dello chef **Günther Lobiser** del ristorante **Signaterhof** di Signato/Renon. Prezzo per persona: € 65, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

PROGRAMMA MUSICALE

19-21 Duo | Mike Bonivento & Samantha Giordano.
Cortile interno

VENERDÌ 27.3.2026

15 Seminario Wine: I Vini lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige con Stefan Geier, Amministratore Delegato dell'Associazione della Strada del Vino dell'Alto Adige. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

15-22 Degustazione al tavolo di oltre 160 etichette di 39 produttori. È consigliata la prenotazione. *Cortile interno, sala Römer e mezzanino.*

FUORI MOSTRA ...

15-17 Bolzano, Città del Vino – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano la tradizione del vino, con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*

18 Laboratorio del Gusto: Fascino degli Abbinamenti - Vini e Verdure con **Dr. Helmuth Köcher**, Winehunter e presidente del Merano Wine Festival. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

20 L'Oste nel castello: menu a 3 portate dello chef **Anton Dalvai** de **La Locanda Alpina Dorfner** di Montagna. Prezzo per persona: € 57, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

PROGRAMMA MUSICALE

16-18 Böhmische der Stadtkapelle Bozen | Banda Musicale di Bolzano
Cortile interno

20-22 Marco Delladio
Cortile interno

SABATO 28.3.2026

11-22 Degustazione al tavolo di oltre 160 etichette di 39 produttori. È consigliata la prenotazione. *Cortile interno, sala Römer e mezzanino.*

PROGRAMM

DONNERSTAG, 26.3.2026

15-22 Weinverkostungen am Tisch: Über 160 Weine von 39 Produzenten stehen zur Auswahl. Tischreservierung empfohlen. *Innenhof, Römer Saal und Zwischengeschoss.*

RUND UM DIE WEINKOST ...

15-17 Bozen, die Weinstadt - Stadtführung zur Entdeckung der Orte, die von der Weintradition erzählen, mit abschließender Verkostung im Garten von Schloss Maretsch. *Treffpunkt: Info Point am Kornplatz.*

20 Der Wirt im Schloss: 3-Gänge-Menü vom Chef **Günther Lobiser** aus dem **Restaurant Signaterhof**, Signat/Ritten. Preis pro Person: € 65, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

MUSIKPROGRAMM

19-21 Duo | Mike Bonivento & Samantha Giordano
Innenhof

FREITAG, 27.3.2026

15 Wine-Seminar: Weine entlang der Südtiroler Weinstraße mit Stefan Geier, Geschäftsführer des Vereins Südtiroler Weinstraße. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

15-22 Weinverkostungen am Tisch: Über 160 Weine von 39 Produzenten stehen zur Auswahl. Tischreservierung empfohlen. *Innenhof, Römer Saal und Zwischengeschoss.*

RUND UM DIE WEINKOST ...

15-17 Bozen, die Weinstadt - Stadtführung zur Entdeckung der Orte, die von der Weintradition erzählen, mit abschließender Verkostung im Garten von Schloss Maretsch. *Treffpunkt: Info Point am Kornplatz.*

18 Genuss-Seminar: Faszination in der Kombination - Weine und Gemüse mit **Dr. Helmuth Köcher**, Winehunter und Präsident des Meran Wine Festival. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

20 Der Wirt im Schloss: 3-Gänge-Menü vom Chef **Anton Dalvai** aus dem **Berggasthof Dorfner**, Montan. Preis pro Person: € 57, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

MUSIKPROGRAMM

16-18 Böhmische der Stadtkapelle Bozen
Innenhof

20-22 Marco Delladio
Innenhof

SAMSTAG, 28.3.2026

11-22 Weinverkostungen am Tisch: Über 160 Weine von 39 Produzenten stehen zur Auswahl. Tischreservierung empfohlen. *Innenhof, Römer Saal und Zwischengeschoss.*

PROGRAMMA

FUORI MOSTRA ...

- 11-13 Bolzano, Città del Vino** – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano la tradizione del vino, con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*
- 15** Laboratorio del Gusto: Gusto tra i nostri Affumicati e i nostri Vini, con **Helmuth Gramm**, esperto di insaccati e l'enologo **Otto Cologna**. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*
- 18** Seminario Wine: L'Arte delle Bollicine con **Christine Mayr**, relatrice dell'Ass. Sommelier Alto Adige e dell'Ass. Italiana Sommelier, docente dell'Accademia austriaca del vino. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*
- 20** **L'Oste nel castello:** menu di 3 portate dello chef **Louis Agostini** del **Ristorante Luna** del Parkhotel Mondschein di Bolzano. Prezzo per persona: € 60, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

PROGRAMMA MUSICALE

- 11-12.30** Böhmsche der Stadtkapelle Bozen | Banda Musicale di Bolzano
Cortile interno
- 20-22** Damiana Dellantonio & Leo Dalla Cort
Cortile interno

DOMENICA 29.3.2026

- 11-20 Degustazione al tavolo** di oltre 160 etichette di 39 produttori. È consigliata la prenotazione. *Cortile interno, sala Römer e mezzanino.*

FUORI MOSTRA ...

- 11-13 Bolzano, Città del Vino** – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano la tradizione del vino, con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*
- 12.30** L'Oste nel castello: menu di 3 portate dello chef **Florian Patauner** del **Ristorante Patauner** di Terlan. Prezzo per persona: € 60, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*
- 15** Seminario Wine: I Vini Bianchi e il Pane con **Christine Mayr**, relatrice dell'Ass. Sommelier Alto Adige e dell'Ass. Italiana Sommelier, docente dell'Accademia austriaca del vino. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*
- 18** Laboratorio del Gusto: DNA Vernatsch – La Nuova Generazione dei Vini Vernatsch con il Gruppo DNA Vernatsch. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

PROGRAMMA MUSICALE

- 11.30-14** Lino Brotto & Fabrizio Rispoli. *Cortile interno*

PROGRAMM

RUND UM DIE WEINKOST ...

- 11-13 Bozen, die Weinstadt** - Stadtführung zur Entdeckung der Orte, die von der Weintradition erzählen, mit abschließender Verkostung im Garten von Schloss Maretsch. *Treffpunkt: Info Point am Kornplatz.*
- 15** Genuss-Seminar: Genuss mit unseren geräucherten Spezialitäten und unseren Weinen mit **Helmuth Gramm**, Experte für Wurstspezialitäten, und dem Önologen **Otto Cologna**. *Hendl Saal, 2. Stock*
- 18** Wine-Seminar: Die Kunst der Perlage mit **Christine Mayr**, Referentin der Sommeliervereinigung Südtirol sowie der italienischen Sommeliervereinigung, Lektorin der Weinakademie Österreich. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*
- 20** **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü vom Chef **Louis Agostini** aus dem **Restaurant Luna** im Parkhotel Mondschein in Bozen. Preis pro Person: € 60, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

MUSIKPROGRAMM

- 11-12.30** Böhmsche der Stadtkapelle Bozen
Innenhof
- 20-22** Damiana Dellantonio & Leo Dalla Cort
Innenhof

SONNTAG, 29.3.2026

- 11-20 Weinverkostungen am Tisch:** Über 160 Weine von 39 Produzenten stehen zur Auswahl. Tischreservierung empfohlen. *Innenhof, Römer Saal und Zwischengeschoss.*

RUND UM DIE WEINKOST ...

- 11-13 Bozen, die Weinstadt** - Stadtführung zur Entdeckung der Orte, die von der Weintradition erzählen, mit abschließender Verkostung im Garten von Schloss Maretsch. *Treffpunkt: Info Point am Kornplatz.*
- 12.30** Der Wirt im Schloss: 3-Gänge-Menü von Chef **Florian Patauner** aus dem **Restaurant Patauner** in Terlan. Preis pro Person: € 60, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*
- 15** Wine-Seminar: Weißwein mit Brotvariation mit **Christine Mayr**, Referentin der Sommeliervereinigung Südtirol sowie der italienischen Sommeliervereinigung, Lektorin der Weinakademie Österreich. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*
- 18** Genuss-Seminar: DNA Vernatsch – Die neue Generation der Vernatsch-Weine mit der Gruppe DNA Vernatsch. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

MUSIKPROGRAMM

- 11.30-14** Lino Brotto & Fabrizio Rispoli. *Innenhof*

GASTRONOMIA DELLA MOSTRA VINI

Piccole delizie per le degustazioni

È possibile ordinare piccole delizie di prodotti altoatesini da consumare durante la degustazione al tavolo (Sala Römer esclusa).

L'OSTE NEL CASTELLO

Grazie alla collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina*, un partner importante nell'organizzazione della Mostra Vini di Bolzano e particolarmente coinvolta nella realizzazione dei laboratori del gusto e delle cene al castello, è stato possibile coinvolgere degli chef premiati, che dimostreranno la loro abilità presentando un menu a tre portate a tema vini.

Giovedì 26.3.2026 alle ore 20: Chef **Günther Lobiser** del **Ristorante Signaterhof** di Signato/Renon. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 23.3.2026.
Prezzo: € 65 per persona.

Venerdì 27.3.2026 alle ore 20: Chef **Anton Dalvai** de **La Locanda Alpina Dorfner** di Montagna. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 24.3.2026.
Prezzo: € 57 per persona.

Sabato 28.3.2026 alle ore 20: Chef **Louis Agostini** del **Ristorante Luna** del Parkhotel Mondschein di Bolzano. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 25.3.2026.
Prezzo: € 60 per persona.

Domenica 29.3.2026 alle ore 12.30: Chef **Florian Patauner** del **Ristorante Patauner** di Terlano. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 25.3.2026.
Prezzo: € 60 per persona.

Prenotazioni al numero +39 347 397 6957 (lun-sab: ore 9-17.30)

* L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata nel 1953 da Orio Vergani con lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, regionale e locale. Per il conseguimento del suo scopo studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possono contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, civiltà, cultura e scienza.

WEINKOST-GASTRONOMIE

Kleines und Feines für die Weinverkostungen.

Während der Tischverkostungen ist es möglich kleine Köstlichkeiten aus Südtiroler Produkten am Tisch zu bestellen (Römer Saal ausgeschlossen).

DER WIRT IM SCHLOSS

Dank der Zusammenarbeit mit der Accademia Italiana della Cucina*, einem wichtiger Partner in der Umsetzung der Bozner Weinkost, die sich vor allem bei der Umsetzung und Planung der Genuss-Seminare und der Abendessen im Schloss eingebracht hat, ist es gelungen, namhafte Köche auf die Bozner Weinkost zu bringen, die ihr Können unter Beweis stellen und ein 3-Gänge-Menü, passend zur Weinkost, präsentieren.

Donnerstag, 26.3.2026, um 20 Uhr: Chef **Günther Lobiser** vom **Restaurant Signaterhof**, Signat/Ritten. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 23.3.2026.
Preis: € 65 pro Person.

Freitag, 27.3.2026, um 20 Uhr: Chef **Anton Dalvai** aus dem **Berggasthof Dorfner**, Montan. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 24.3.2026.
Preis: € 57 pro Person.

Samstag, 28.3.2026, um 20 Uhr: Chef **Louis Agostini** aus dem **Restaurant Luna** im Parkhotel Mondschein in Bozen. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 25.3.2026.
Preis: € 60 pro Person.

Sonntag, 29.3.2026, um 12.30 Uhr: Chef **Florian Patauner** aus dem **Restaurant Patauner** in Terlan. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 25.3.2026.
Preis: € 60 pro Person.

Reservierungen unter Tel. +39 347 397 6957 (Mo-Sa: 9-17.30 Uhr)

* DIE „ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA“

Die Accademia Italiana della Cucina wurde 1953 von Orio Vergani gegründet, mit dem Ziel, die Traditionen der italienischen Küche, sowohl regional als auch lokal, zu bewahren. Um dieses Ziel zu erreichen, untersucht sie die Probleme der Gastronomie und der italienischen Tischkultur, formuliert Vorschläge und fördert alle Initiativen, die der historischen Forschung und deren Verbreitung dienen und dazu beitragen können, die nationale Küche sowohl in Italien als auch im Ausland zu schätzen, auch als Ausdruck von Sitten, Gesellschaft, Kultur und Wissenschaft.



IL TUO SOMMELIER

I sommelier dell'Associazione Sommelier Alto Adige sono a vostra disposizione nelle quattro giornate di Mostra Vini per accompagnarvi durante la degustazione dei vini al tavolo. Il servizio viene offerto su prenotazione per 45 minuti e ha un costo di € 50 a tavolo. Prenotazioni al numero +39 347 397 6957 (lun-sab: ore 9-17.30)

L'ABC DEL VINO

Questo breve corso è pensato per chi desidera avvicinarsi al mondo del vino in modo pratico e coinvolgente. In pochi minuti sarà possibile imparare alcune basi della degustazione dei vini grazie agli input dei sommelier. Un'esperienza breve ma intensa, ideale per chi vuole avvicinarsi al vino con curiosità e consapevolezza!

L'ABC del Vino è incluso nel biglietto d'ingresso e comprende una degustazione. Durata: 10 minuti circa con inizio in Sala Mareccio (1° piano) ogni 30 minuti in lingua italiana e tedesca nelle seguenti fasce orarie:

giovedì 26.3	ore 15 - 20
venerdì 27.3	ore 15 - 20
sabato 28.3	ore 11 - 20
domenica 29.3	ore 11 - 18

INCIDI UN RICORDO di VINO

Rendete unico il vostro calice di vino con un'incisione personalizzata. Scegliete una dedica, un nome o una data speciale e guardate il vostro calice prendere vita con un'incisione realizzata al momento. Un tocco elegante e originale per brindare con stile. Atelier Lune sarà presente in Mostra nei seguenti orari: giovedì e venerdì: ore 18-20; sabato: ore 11.30-13.30 / 18-20; domenica: ore 11.30-13.30 / 17.30-19.30

FOOD & WINE

Specialità gastronomiche della Mostra Vini di Bolzano. Nei ristoranti di Bolzano si possono gustare prelibatezze culinarie abbinate ai vini presentati alla Mostra Vini di Bolzano.

Mochi, via Alto Adige 31 - Thaler, via dei Portici 69 - Parkhotel Laurin, via Laurin 4

DEIN SOMMELIER

Die Sommeliers der Sommeliervereinigung Südtirol stehen Ihnen an allen vier Tagen der Bozner Weinkost zur Verfügung, um Sie bei der Weinverkostung am Tisch zu begleiten. Der Service wird auf Reservierung für 45 Minuten angeboten und kostet € 50 pro Tisch. Reservierungen unter der Nummer +39 347 397 6957 (Mo-Sa von 9-17.30 Uhr)

WEIN-ABC

Dieser Crashkurs richtet sich an alle, die sich auf praktische und spannende Weise der Welt des Weins nähern möchten. In wenigen Minuten erfahren Sie die Grundlagen der Weinverkostung, unterstützt durch die Tipps der Sommeliers. Ein kurzes, aber intensives Erlebnis ideal für alle, die Wein mit Neugier und Bewusstsein entdecken möchten!

Das Wein-ABC ist im Eintrittspreis enthalten und umfasst eine Weinverkostung. Dauer: ca. 10 Minuten mit Beginn alle 30 Minuten in italienischer und deutscher Sprache im Maretsch Saal, 1. Stock in folgenden Zeiträumen:

Donnerstag 26.3.	15 - 20 Uhr
Freitag 27.3.	15 - 20 Uhr
Samstag 28.3.	11 - 20 Uhr
Sonntag 29.3.	11 - 18 Uhr

EINE WEIN-ERINNERUNG IM GLAS GRAVIERT

Machen Sie Ihr Weinglas einzigartig mit einer personalisierten Gravur. Wählen Sie eine Widmung, einen Namen oder ein besonderes Datum und sehen Sie zu, wie Ihr Glas vor Ort graviert wird. Eine elegante und originelle Note für stilvolle Anstöße. Atelier Lune wird in folgenden Zeiten anwesend sein: Donnerstag und Freitag: 18-20 Uhr; Samstag: 11.30-13.30 / 18-20 Uhr; Sonntag: 11.30-13.30 / 17.30-19.30 Uhr

FOOD & WINE

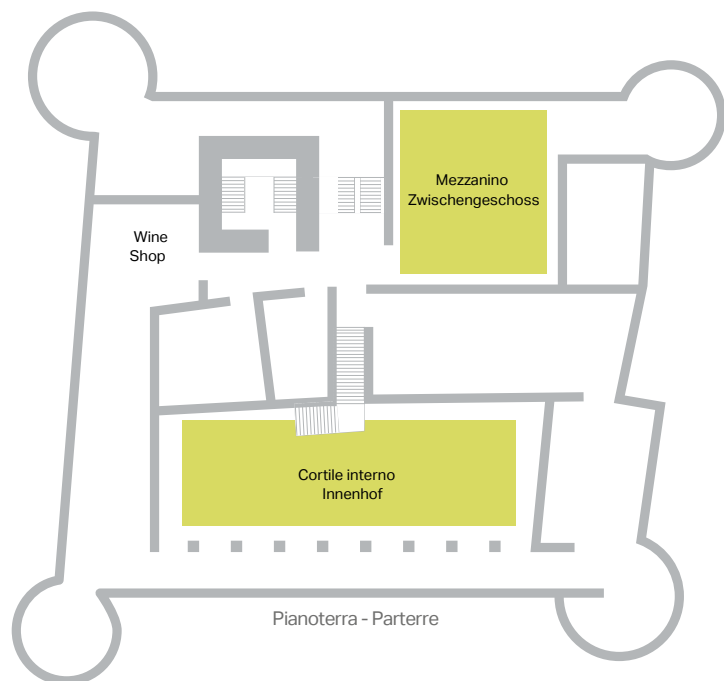
Genießen Sie in den Bozner Gastbetrieben, die speziell für die Bozner Weinkost kreierten Menüs mit der passenden Weinbegleitung.

Mochi, Südtirolstraße 31 - Thaler, Laubengasse 69 - Parkhotel Laurin, Laurinstraße 4



CASTEL MARECCIO

SCHLOSS MARETSCH

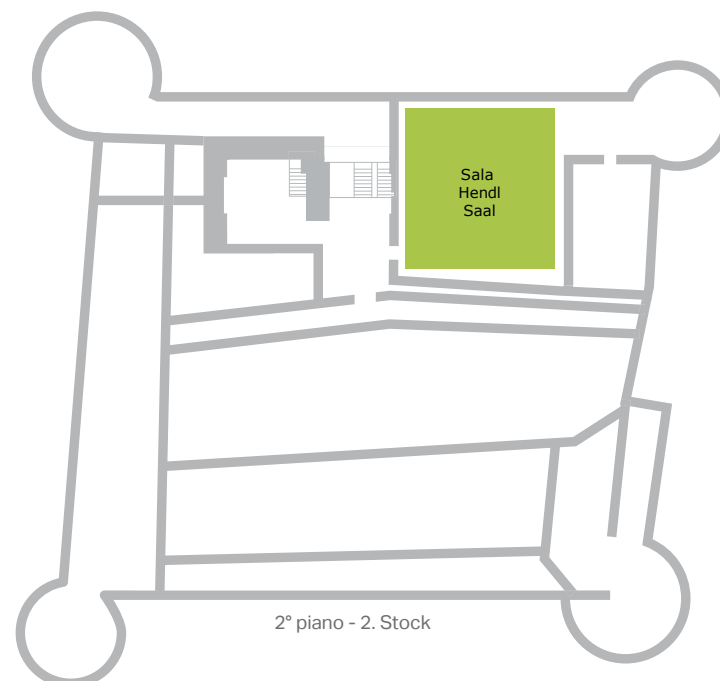
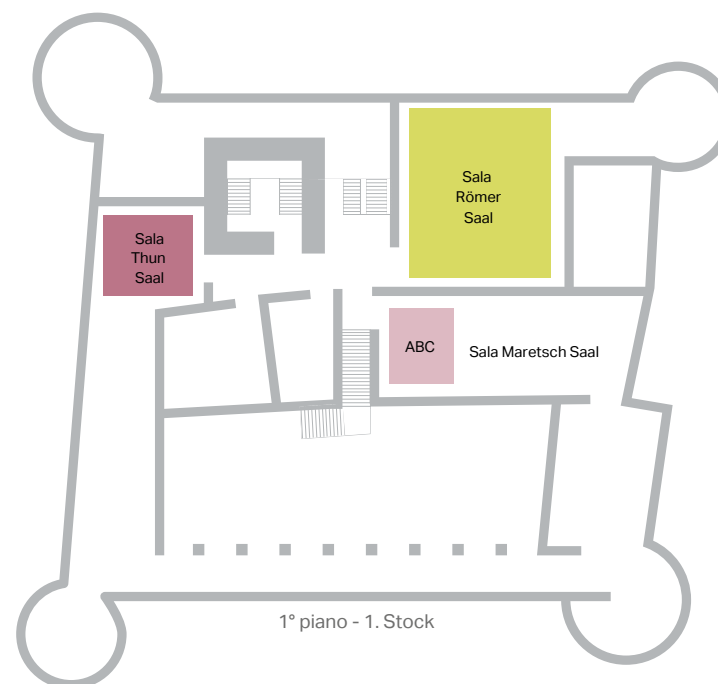


L'OSTE NEL CASTELLO
DER WIRT IM SCHLOSS

DEGUSTAZIONI AI TAVOLI
VERKOSTUNGEN

L'ABC DEL VINO
WEIN-ABC

SEMINARI E LABORATORI DEL GUSTO
WINE-& GENUSS-SEMINARE



INFORMAZIONI, BIGLIETTI & PRENOTAZIONI

ORARI D'APERTURA MOSTRA VINI

Giovedì: ore 15-22
Venerdì: ore 15-22
Sabato: ore 11-22
Domenica: ore 11-20

TICKET & BUONI DEGUSTAZIONE

- I biglietti d'ingresso possono essere acquistati online fino al 25.3.2026 e presso la cassa a Castel Mareccio dal 26.3.2026 al 29.3.2026.
- **Ingresso:** € 25 con 10 buoni degustazione inclusi
- **Buono degustazione:** € 1 a bicchiere per degustazione vini e spumanti; € 3 per vini dolci (3 buoni)
Le ordinazioni dei vini vengono accettate entro i seguenti orari:
giovedì, venerdì e sabato fino alle ore 21.30
domenica fino alle ore 19.30
I buoni non consumati non verranno rimborsati.
- **Il Tuo Sommelier:** € 50 a tavolo, per 45 minuti
- **Bolzano, Città del Vino - visita guidata:** € 10 per persona, gratis per bambini fino ai 14 anni e per possessori della Bolzano Bozen Card. Punto d'incontro: Info Point in piazza del Grano. Max. 25 partecipanti.

PRENOTAZIONI

È consigliata la prenotazione del tavolo per la degustazione. È attivo un sistema a slot con scelta online della fascia oraria. L'occupazione massima del tavolo è di 2 ore e 45 minuti per prenotazione.

Contatti per prenotazione tavoli per degustazioni, Seminari, Laboratori del Gusto,
"L'Oste nel Castello", il Tuo sommelier e L'ABC del Vino:

Online: www.bolzano-bozen.it
E-Mail: info@bolzano-bozen.it
Tel. +39 347 397 6957 (lun-sab: ore 9-17.30)

INFORMAZIONI

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Tel. +39 0471 307000
info@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it



INFORMATIONEN, TICKETS & VORMERKUNGEN

ÖFFNUNGSZEITEN BOZNER WEINKOST

Donnerstag: 15-22 Uhr
Freitag: 15-22 Uhr
Samstag: 11-22 Uhr
Sonntag: 11-20 Uhr

TICKETS & VERKOSTUNGSBON

- Eintrittskarten können bis am 25.3.2026 online gekauft werden; vom 26.3.2026 bis 29.3.2026 ist der Verkauf an der Kasse im Schloss Maretsch möglich.
- **Eintritt:** € 25 inkl. 10 Verkostungen
- **Verkostungsbons:** € 1 pro Verkostungsglas Wein und Sekt; € 3 für Süßweine (3 Bons)
Bestellungen werden innerhalb der folgenden Zeiten aufgenommen:
Donnerstag, Freitag und Samstag: 21.30 Uhr
Sonntag: 19.30 Uhr
Ungelöste Bons werden nicht rückerstattet.
- **Dein Sommelier:** € 50 pro Tisch, 45 Minuten
- **Bozen, die Weinstadt – Stadtführung:** € 10 pro Person, kostenlos für Kinder bis 14 Jahre und für Gäste mit Bolzano Bozen Card. Treffpunkt: Info-Point am Kornplatz. Max. 25 Teilnehmer.

RESERVIERUNGEN

Die Tischreservierung für die Verkostung wird empfohlen. Es gibt ein Slot-System mit Online-Auswahl des gewünschten Zeitfensters. Die maximale Reservierungsdauer beträgt 2 Stunden und 45 Minuten.

Kontakte für Tischreservierungen, Vormerkungen der Wine- und Genuss-Seminare,
„Der Wirt im Schloss“, Dein Sommelier und Wein-ABC:

Online: www.bolzano-bozen.it
E-Mail: info@bolzano-bozen.it
Tel. +39 347 397 6957 (Mo-Sa: 9-17.30 Uhr)

INFORMATIONEN

Verkehrsamt der Stadt Bozen
Tel. + 39 0471 307000
info@bolzano-bozen.it
www.bolzano-bozen.it



Il vino *migliore*? Quello che puoi ricordare.



Cultura del vino significa soprattutto saper dire no agli eccessi, saper rendere memorabile ogni occasione, saper valorizzare l'esperienza stessa e il vino che si sta bevendo.
Come un momento da ricordare.

Wine in Moderation s'impegna ogni giorno per sviluppare una cultura sostenibile intorno al tema del consumo responsabile del vino. Contiamo nel supporto dei professionisti del settore per diffondere questo messaggio.

Visita il sito wineinmoderation.com e aiutaci a farci ricordare.



Der *perfekte* Wein? Der, an den du dich **erinnerst**.



Weinkultur bedeutet, Wein maßvoll und bewusst zu genießen. Dies beinhaltet, den Wein zu schätzen und
Momente zu schaffen, die in Erinnerung bleiben.

Wine in Moderation setzt sich für eine nachhaltige Kultur des moderaten und verantwortungsvollen Weinkonsums ein. Wir zählen auf die Unterstützung der Weinbranche, um diese Botschaft zu verbreiten.

Besuchen Sie wineinmoderation.com und werden jetzt kostenlos Mitglied.



RINGRAZIAMO | DANK GEHT AN:

SOMMELIERS & GOURMETS

- Louis AGOSTINI *Chef Ristorante Luna del Parkhotel Mondschein di Bolzano
Chef aus dem Restaurant Luna im Parkhotel Mondschein in Bozen*
- Isabella Jone BERETTA *Delegata territoriale, Accademia Italiana della Cucina
Delegation, Accademia Italiana della Cucina*
- Otto COLOGNA *Enologo
Önologe*
- Anton DALVAI *Chef de La Locanda Alpina Dorfner, Montagna
Chef des Berggasthofes Dorfner, Montan*
- DNA Vernatsch *Il gruppo della nuova generazione del vino Schiava
Die Gruppe der neuen Generation des Vernatsch-Weins*
- Stefan GEIER *Amministratore Delegato dell'Associazione della Strada del Vino
dell'Alto Adige, laureato in vini
Geschäftsführer des Vereins Südtiroler Weinstraße, Diploma in Wines*
- Helmuth GRAMM *Esperto di insaccati
Experte für Wurstspezialitäten*
- Helmuth KÖCHER *Winehunter e presidente del Winefestival Merano
Winehunter und Präsident Winefestival Meran*
- Günther LOBISER *Chef del ristorante Signaterhof, Signato/Renon
Chef des Restaurants Signaterhof, Signat/Ritten*
- Christine MAYR *Sommelier, relatrice AIS e docente Accademia austriaca del Vino
Sommelier, Referentin AIS und Lektorin Weinakademie Österreich*
- Florian PATAUNER *Chef del Ristorante Patauner, Terlan
Chef des Restaurants Patauner, Terlan*

INSTITUTIONAL PARTNER



PARTNER



SPONSOR



WELCOMED BY

