



2025 Mostra Vini Weinkost

Calici d'Alto Adige | Südtirol im Glas

27.–30.3.2025

Castel Mareccio | Schloss Maretsch

Programma · Programm





98^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 98^a edizione. L'ambiente è tra i più affascinanti ed espressivi della città: Castel Mareccio. Alla mostra saranno presenti 47 tra le più note cantine della provincia, così come piccoli produttori che vantano una lunga tradizione, esperti, sommelier e cuochi di alto livello. Ad impreziosire l'evento un ricco programma composto da masterclass, seminari e visite guidate a tema.

Gli intenditori di vino e coloro che aspirano a diventarlo possono degustare oltre 190 etichette delle regioni vinicole di Bolzano e dintorni, Oltradige e Bassa Atesina, Valle Isarco, Val d'Adige, Burggraviato e Merano.

**IL GRUPPO DI LAVORO “MOSTRA VINI” VI ASPETTA
DAL 27 AL 30 MARZO 2025 A CASTEL MARECCIO.**

Judith Gögele Schmid, Josephus Mayr, Philipp Plattner, Max Thurner, Christian Zisser, Ass. Johanna Ramoser e il team dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano

98. 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 98. Mal, im einzigartigen Ambiente von Schloss Maretsch stattfindet. 47 Weinproduzenten - darunter namhafte Südtiroler Kellereien sowie kleine, traditionsreiche Betriebe – bekannte Köche, Experten und Sommeliers geben sich ein Stelldichein rund um den geliebten Rebensaft.

Weinkenner und solche, die es werden wollen, können über 190 Etiketten aus den Weinregionen in und um Bozen, dem Überetsch und Unterland, dem Eisacktal, dem Etschtal, dem Burggrafenamt und aus Meran verkosten.

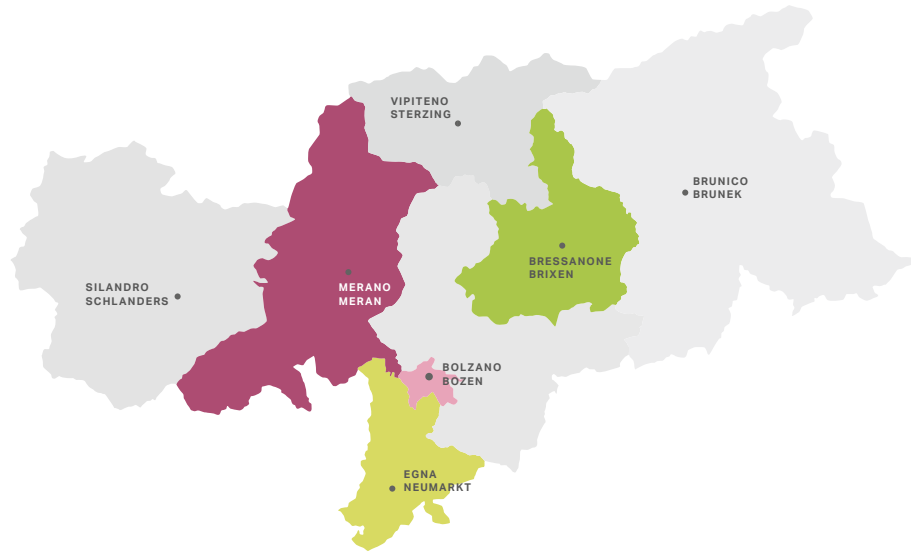
**DIE „ARBEITSGRUPPE WEINKOST“ HEISST ALLE HERZLICHST
VOM 27. BIS 30. MÄRZ 2025 IN SCHLOSS MARETSCH
WILLKOMMEN.**

Judith Gögele Schmid, Josephus Mayr, Philipp Plattner, Max Thurner, Christian Zisser, Stadträtin Johanna Ramoser 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

VALLE ISARCO / EISACKTAL

Bergmannhof
Tenuta Weingut Ebner
Cantina Valle Isarco - Kellerei Eisacktal
Kuen Hof
Abbazia di Novacella Kloster Neustift
Tenuta Weingut Strasserhof

OLTRADIGE BASSA ATESINA
ÜBERETSCH UNTERLAND

VALLE ISARCO
EISACKTAL

BOLZANO E DINTORNI / BOZEN UND UMGEBUNG

Widum Baumann 1048 Bio
Cantina Bolzano - Kellerei Bozen
Tenuta Weingut Eberlehof
Egger-Ramer
Fliederhof Weinmanufaktur
Franz Gojer – Glögglhof
Griesbauerhof
HochKlaus
Kandlerhof
Katharina Martini - Weingut Sonnleiten
Larcherhof
Tenuta Weingut Loacker
Malojer Gummerhof
Max Thurner - Perlhof
Messnerhof
Tenuta Cantina Convento Weingut Klosterkellerei Muri - Greis
Tenuta Weingut Nusserhof
Pfannenstielhof
Pranzegg
Tenuta Weingut Schmid Oberrautner
Thurnhof
Erbhof Unterganzner
Untermoserhof
Tenuta Ansitz Waldgries
Tenuta Weingut Hans Rottensteiner

OLTRADIGE BASSA ATESINA / ÜBERETSCH UNTERLAND

Tenuta Weingut A.v. Elzenbaum
Kettmeir
Tenuta Weingut Kiemberger
Cantina Kellerei Kurtatsch
Cantina Landesweingut Laimburg
Castel Sallegg

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

Arunda
Tenuta Weingut Eichenstein
Gaudenz Hofbrennerei & Weingut
Tenuta Weingut Großkemat
Tenuta Weingut Kornell
Kränzelhof
Cantina Merano - Kellerei Meran
Cantina Kellerei Passir
Tenuta Weingut Pfösl
Cantina Castello Schlossweingut Stachlbürg

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 27.3.2025

15-22 **Degustazione al tavolo** di oltre 190 etichette di 47 produttori. È consigliata la prenotazione. *Cortile interno e sala Römer*

FUORI MOSTRA ...

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

18 Seminario Wine: Le Cuvée con **Helmut Köcher**, winehunter e presidente del Merano WineFestival. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*
Sponsored by Investa

20 **L'Oste nel castello:** menu a 3 portate dello chef **Günther Lobiser** del ristorante **Signaterhof** di Signato/Renon. Prezzo per persona: € 56, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

PROGRAMMA MUSICALE

19-21 Barbara Plattner, *Cortile*

VENERDÌ 28.3.2025

15-22 Degustazione di oltre 190 etichette di 47 produttori. È consigliata la prenotazione. *Cortile interno e sala Römer*

FUORI MOSTRA ...

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

18 Seminario Wine: Quo vadis S. Maddalena? Tra passato e futuro con **Thomas Fink**, sommelier. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*
Sponsored by Eisackwerk

20 **L'Oste nel castello:** menu a 3 portate dello chef **Anton Dalvai** de **La Locanda Alpina Dorfner** di Montagna. Prezzo per persona: € 46, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

PROGRAMMA MUSICALE

20-22 Marco Delladio e Matteo Rossetto, *Cortile*

21³⁰-1 St. Magdalener Big Bottle Party con DJ Felissio in taverna, in collaborazione con il Consorzio di tutela del S. Maddalena. Prezzo per persona: € 40 comprensivo di ingresso alla Mostra Vini, € 20 solo party (incl. 5 buoni)

PROGRAMM

DONNERSTAG, 27.3.2025

15-22 **Weinverkostungen am Tisch:** über 190 Weinen von 47 Produzenten stehen zur Auswahl. Tischreservierung empfohlen. *Innenhof und Römer Saal*

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 Wine – Seminar: Die Cuvée mit **Helmut Köcher**, Winehunter und Präsident des Meran WineFestivals. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock – Sponsored by Investa*

20 **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü vom Chef **Günther Lobiser** aus dem **Restaurant Signaterhof**, Signat/Ritten. Preis pro Person: € 56, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

MUSIKPROGRAMM

19-21 Barbara Plattner, *Innenhof*

FREITAG, 28.3.2025

15-22 Weinverkostungen: über 190 Weinen von 47 Produzenten stehen zur Auswahl. Tischreservierung empfohlen. *Innenhof und Römer Saal*

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 Wine-Seminar: Quo vadis St. Magdalener? Zwischen Vergangenheit und Zukunft mit **Thomas Fink**, Sommelier. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock – Sponsored by Eisackwerk*

20 **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü vom Chef **Anton Dalvai** aus dem **Berggasthof Dorfner**, Montan. Preis pro Person: € 46, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

MUSIKPROGRAMM

20-22 Marco Delladio & Matteo Rossetto. *Innenhof*

21³⁰-1 St. Magdalener Big Bottle Party mit DJ Felissio in der Taverne, in Zusammenarbeit mit dem Schutzkonsortium St. Magdalener. Preis pro Person: € 40 inkl. Eintritt zur Weinkost, € 20 nur Party (inkl. 5 Bons)

PROGRAMMA

SABATO 29.3.2025

- 11-22** Degustazione di oltre 190 etichette di 47 produttori.
È consigliata la prenotazione. *Cortile interno, sala Römer e taverna*

FUORI MOSTRA ...

- 11-13** **Bolzano, Città del Vino** – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano del vino con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*

- 15** Seminario Wine: Cos'è il vino? La biodiversità, la vigna, l'uva. I diversi approcci in Alto Adige con **André Senoner**, Miglior Sommelier d'Italia 2022 - vinoway.
In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

- 18** Laboratorio del Gusto: Degustazione vini in abbinamento con formaggi, con **Hansi Baumgartner**, affineur di formaggi e l'enologo **Otto Cologna**.
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 **Romantik Hotel Turm** di Fiè allo Sciliar.
Prezzo per persona: € 60, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

PROGRAMMA MUSICALE

- 20-22** Marco Delladio & Hubert Dorigatti. *Cortile*

DOMENICA 30.3.2025

- 11-20** Degustazione di oltre 190 etichette di 47 produttori.
È consigliata la prenotazione. *Cortile interno, sala Römer e taverna*

- 11-13** Brunch nel ristorante, su prenotazione.

FUORI MOSTRA ...

- 11-13** **Bolzano, Città del Vino** – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano del vino con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*

- 15** Laboratorio del Gusto: I Rosé...dal salato al dolce 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: Le Bollicine... sfiziose. Degustazione in abbinamento con frutta e verdura 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*

PROGRAMMA MUSICALE

- 11.30-14** Evi Mair Trio. *Cortile*

PROGRAMM

SAMSTAG, 29.3.2025

- 11-22** Weinverkostungen: über 190 Weinen von 47 Produzenten stehen zur Auswahl.
Tischreservierung empfohlen. *Innenhof, Römer und Taverne*

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** Wine-Seminar: Was ist Wein? Biodiversität, Weinbergen und Trauben. Südtirols verschiedenen Ansätze mit **André Senoner**, Sommelier „Miglior Sommelier d'Italia 2022 – vinoway“.
In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

- 18** Genuss-Seminar: Verkostung von Weinen und Käse mit **Hansi Baumgartner**, Käse-Affineur, und dem Önologen **Otto Cologna**.
In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

- 20** **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü vom Chef **Louis Agostini** vom **Romantik Hotel Turm**, in Völs am Schlern.
Preis pro Person: € 60, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

MUSIKPROGRAMM

- 20-22** Marco Delladio & Hubert Dorigatti. *Innenhof*

SONNTAG, 30.3.2025

- 11-20** Weinverkostungen: über 190 Weinen von 47 Produzenten stehen zur Auswahl.
Tischreservierung empfohlen. *Innenhof, Römer- und Taverne*

- 11-13** Brunch im Restaurant. Vormerkung empfohlen.

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: Rosé... von Süß bis Sauer 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: Sekt...Leckerbissen. Verkostung in Begleitung von Obst und Gemüse 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*

MUSIKPROGRAMM

- 11.30-14** Evi Mair Trio. *Innenhof*

RISTORANTE DELLA MOSTRA VINI

Lo chef Oskar Geier e il suo team vizieranno quotidianamente gli ospiti nel ristorante della Mostra Vini. **Orari di apertura:** Giovedì e venerdì: ore 18.30-20; Sabato: ore 12-14 e 18.30-20; Domenica: brunch dalle ore 11-13. Posti limitati; prenotazione richiesta tramite Whatsapp al numero 347 041 88 01.

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 27.3.2025 alle ore 20: Chef **Günther Lobiser** del ristorante **Signaterhof** di Signato/Renon. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 24.3.2025. Prezzo: € 56 per persona.

Venerdì 28.3.2025 alle ore 20: Chef **Anton Dalvai** de **La Locanda Alpina Dorfner** di Montagna. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 25.3.2025. Prezzo: € 46 per persona.

Sabato 29.3.2025 alle ore 20: Chef **Louis Agostini** del **Romantik Hotel Turm** di Fiè allo Sciliar. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 26.3.2025. Prezzo: € 60 per persona.

Prenotazioni al numero +39 347 397 69 57 (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-RESTAURANT

Der Koch Oskar Geier und sein Team, werden täglich die Gäste im Weinkost-Restaurant verwöhnen. **Öffnungszeiten:** Donnerstag und Freitag: 18.30-20 Uhr; Samstag: 12-14 Uhr und 18.30-20 Uhr; Sonntag: Brunch ab 11-13 Uhr; Begrenzte Plätze; Vormerkungen per Whatsapp unter der Nummer 347 041 88 01 erbeten.

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*, ein 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, 27.3.2025, um 20 Uhr: Chef **Günther Lobiser** vom **Restaurant Signaterhof**, Signat/Ritten. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 24.3.2025. Preis: € 56 pro Person.

Freitag, 28.3.2025, um 20 Uhr: Chef **Anton Dalvai** aus dem **Berggasthof Dorfner**, Montan. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 25.3.2025. Preis: € 46 pro Person.

Samstag, 29.3.2025, um 20 Uhr: Chef **Louis Agostini** vom **Romantik Hotel Turm** in Völs am Schlern. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 26.3.2025. Preis: € 60 pro Person.

Reservierungen unter Tel. +39 347 3976957 (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 vini al tavolo.

Il servizio viene offerto su prenotazione per 45 minuti e ha un costo di € 50 a tavolo.

Prenotazioni al numero 347 397 69 57 (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 27.3, ore 15-20; Venerdì 28.3, ore 15-20; Sabato 29.3, ore 11-20; Domenica 30.3, ore 11-18

INCIDI UN RICORDO di VINO

Rendi unico il tuo calice di vino con un'incisione personalizzata. Scegli una dedica, un nome o una data speciale e guarda il tuo 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

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 347 397 69 57 (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: 10 Minuten ca. mit Beginn alle 30 Minuten in italienischer und deutscher Sprache im Maretsch Saal, 1. Stock in folgenden Zeiträumen. Donnerstag, 27.3. 15-20 Uhr; Freitag, 28.3. 15-20 Uhr; Samstag, 29.3. 11-20 Uhr; Sonntag, 30.3. 11-18 Uhr

EINE WEIN-ERINNERUNG IM GLAS GRAVIERT

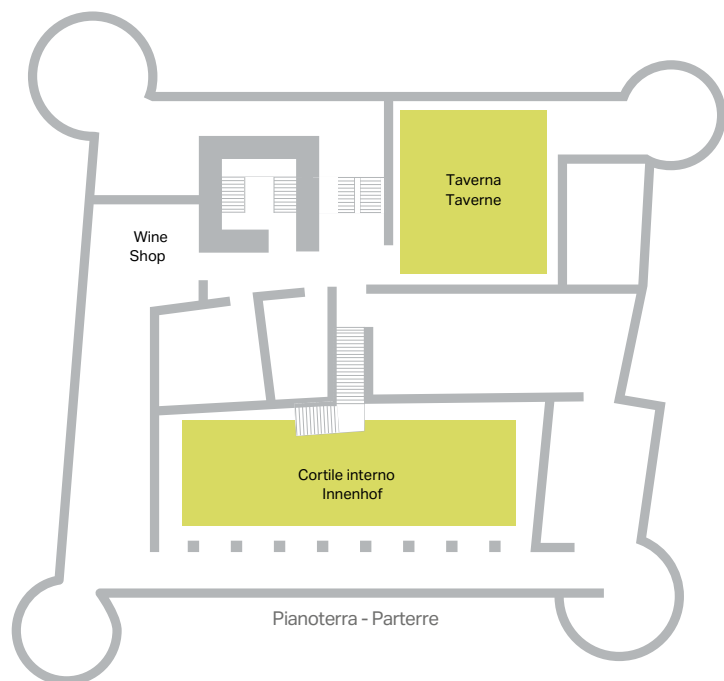
Machen Sie Ihr Weinglas einzigartig mit einer personalisierten Gravur. Wählen Sie eine Widmung, einen Namen oder ein besonderes Datum und sehen Sie zu, wie Ihr Glas vor Ort graviert wird. Eine elegante und originelle Note für stilvolle Anstöße.

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



CASTEL MARECCIO

SCHLOSS MARETSCH

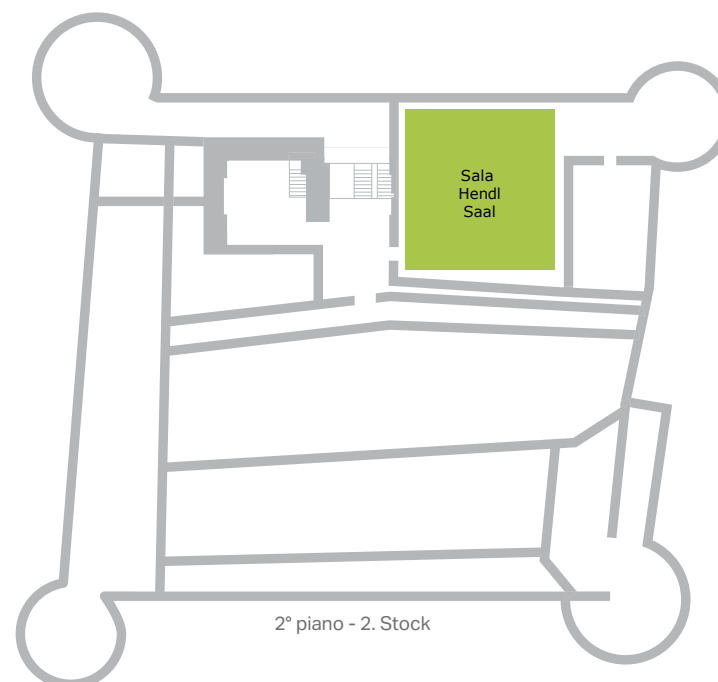
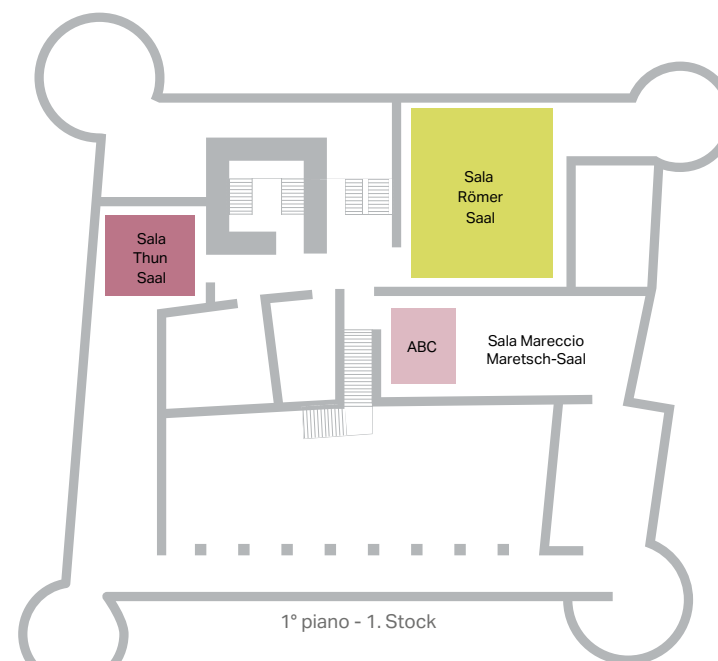


 L'OSTE NEL CASTELLO
DER WIRT IM SCHLOSS

 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 26.3.2025 e presso la cassa a Castel Mareccio dal 27.3.2025 al 30.3.2025.

• **Ingresso:** € 25 con 10 buoni degustazione inclusi

• **Buono degustazione:** € 1 a bicchiere 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

• **St. Magdalener Big Bottle Party – 28.3.2025 ore 21.30-1:** € 40 comprensivo di ingresso alla Mostra Vini, € 20 solo party (incl. 5 buoni)

• **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. La durata massima per l'occupazione del tavolo è di 3 ore a prenotazione.

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

Online: www.bolzano-bozen.it
E-Mail: info@bolzano-bozen.it
Tel. 347 3976957 (lun-sab: ore 9-17.30)

INFORMAZIONI

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano
Tel. 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 & DEGUSTATIONSBONS

• Eintrittskarten können bis am 26.3.2025 online gekauft werden; vom 27.3.2025 bis 30.3.2025 ist der Verkauf an der Kasse im Schloss Maretsch möglich.

• **Eintritt:** € 25 inkl. 10 Verkostungen

• **Verkostungsbon:** € 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

• **St. Magdalener Big Bottle Party – 28.3.2025 21.30-1 Uhr:** € 40 inkl. Eintritt zur Bozner Weinkost, € 20 nur Party (inkl. 5 Bons)

• **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. Die Tischbesetzung gilt für maximal 3 Stunden pro Reservierung.

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

Online: www.bolzano-bozen.it
E-Mail: info@bolzano-bozen.it
Tel. 347 3976957 (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 del Romantik Hotel Turm, Fiè allo Sciliar*
Chef vom Romantik Hotel Turm, Völs am Schlern
- Hansi BAUMGARTNER *Affineur di formaggi*
Käseaffineur
- 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
- Thomas FINK *Sommelier*
Sommelier
- 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
- André SENONER *Sommelier, "Miglior Sommelier d'Italia 2022 vinoway"*
Sommelier, "Miglior Sommelier d'Italia 2022 vinoway"

INSTITUTIONAL PARTNER



PARTNER



SPONSOR



BOZENER KAMMER
BOZEN
CAMERA DI COMMERCIO
DI BOLZANO

AUTONOMIE
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE



Südtirol Wein
Vini Alto Adige



WINEinMODERATION
SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA

