

Weinstadt Bozen





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

LIEBE GÄSTE AUS FERN UND NAH,

gesamtstaatlich betrachtet ist Bozen eine der italienischen Städte mit der höchsten Lebensqualität. Auch gilt sie als eine der drei nachhaltigsten. Aber nicht jeder weiß, dass ihre Einzigartigkeit auch damit begründet ist, dass sie zwei autochthone Weinsorten aufweist, die sie im Laufe der Jahrhunderte berühmt gemacht haben: jene aus der Vernatsch- und jene aus der Lagrein-Traube. Kein Wunder, dass die Stadt 28 Weinkellereien hat. Die meisten davon werden familiär geführt, seit Generationen mit Hingabe, Leidenschaft und Innovationsgeist. Der Wein ist damit ein Symbol für unsere Stadt geworden. Seit Jahrhunderten ist Bozen ein Angelpunkt und Schauplatz des Austauschs zwischen Italien und Europa. Heute ist die moderne und kulturell attraktive Landeshauptstadt zum Sinnbild für die Weinbau-Kultur geworden, die den Südtiroler Wein in der Welt bekannt gemacht hat. Wir freuen uns, Ihnen in dieser Broschüre diese Seite von Bozen näher zu bringen – eine Entdeckung oder Wiederentdeckung, je nachdem. Die Lage Bozens in einem Talkessel, umgeben von den Dolomiten, ist dabei entscheidend. Die geologischen, geografischen und klimatischen Gegebenheiten haben es der Stadt erlaubt, ihre Wein-Identität zu entwickeln. Der Wein hat in Südtirol eine jahrtausendalte Geschichte. Davon zeugen viele Darstellungen, Geschichten und Anekdoten, sowie einige Holzfässer, die 2002 in Brixen gefunden wurden und Zeugnis dafür sind, dass bereits rätische Winzer vor 2.500 Jahren am Werk waren. Auch die Römer lebten diesen Aspekt in Südtirol, wie die Überreste künstlerischer Auseinandersetzung mit der Weinkultur aus dem IV. Jahrhundert n. Chr. bezeugen, die man in einer Villa in St. Pauls/Eppan gefunden hat. In der Trostburg oberhalb von Waidbruck im Eisacktal wird heute die größte antike Weinpresse Südtirols aufbewahrt und hergezeigt. Und der Pfannenstielerhof in Bozen wurde bereits 1561 als Bauernhof mit eigener Weinpresse erwähnt. Eben hier, in Bozen, werden jene Reben gezogen, die unsere Weingegend am besten nach außen darstellen: jene des Lagreins zum einen, mit seiner „Hochburg“ im Stadtteil Gries. Die Benediktinermönche „Muri Gries“ haben über Jahrhunderte durch Pilgerreisen und Schriften Wichtiges für die Verbreitung der Techniken im Weinbau und die Kultur des guten Weins geleistet. Zum anderen des St. Magdaleners: Seine wahre Heimat ist der gleichnamige Hügel im Stadtteil Rentsch, im Norden der Stadt in Richtung Eisacktal.

Er schließt die Weinbaugebiete rund um die Stadt mit ein, in denen die Vernatsch-Traube ungestört in der Sonne heranreifen kann und darauf wartet, in einen St. Magdalener verwandelt zu werden. Die Hügelkuppen und Hänge nördlich von Bozen beherbergen die ältesten, sonnigsten und besten Weinberge Südtirols: Hier befindet sich demnach das klassische Anbaugebiet des St. Magdaleners. Die zu seiner Herstellung bestimmten Trauben werden auf insgesamt 200 Hektar angebaut. Dies entspricht etwa 4% der gesamten Weinbaufläche in Südtirol. Das in diesem Bereich verwendete System ist die klassische Pergola, bestehend aus vertikalen Stangen, die ein horizontales Gerüst tragen, an dem die Drähte befestigt werden, die die Reben stützen. Die Landschaft ist hier besonders suggestiv, dank der prächtigen Pergolen und der steilen Weinberge, die das St. Magdalener Cru-Gebiet kennzeichnen. In dieser Broschüre finden Sie auch die neue touristische Karte „Weinstadt Bozen“, in der wir Ihnen die 28 Weinkeller der Stadt und ihre Weinberge kurz vorstellen. Die Karte schlägt darüber hinaus neue Routen auf den Spuren der Bozner Weinkultur vor - Ausflüge in Eigenregie zu Fuß, mit dem Bus oder Fahrrad. Wir haben für Sie acht einfache Parcours ausgesucht und beschrieben, die Genuss für die ganze Familie versprechen. Die 28 Weingüter stehen für Besichtigungen, einschließlich Führungen und Verkostungen zur Verfügung. Mit diesen Tipps hoffen wir, Ihnen neue Möglichkeiten zu bieten, die Bozner Lebensweise in ihrer ursprünglichen Schönheit kennen zu lernen, auch dadurch, dass Sie den Erzählungen jener lauschen, die seit Generationen diese Gegend bewohnen und mit ihrer Handarbeit die Kulturlandschaft prägen. Es sind Familien, die mit der Stadterweiterung mitgewachsen sind, die Hungersnöte und Kriege erlebt haben und die es schafften, diesen Boden mit seinem Potential zur Geltung zu bringen, daraus Weine herzustellen, die Bozen seit Jahrhunderten Prestige verleihen.

Wir wünschen allen unseren Gästen und Mitbürger*innen einen anregenden Besuch.

Verkehrsamt der Stadt Bozen
I-39100 Bozen
Südtiroler Straße 60
T +39 0471 307 000, info@bozen-bozen.it
www.bozen-bozen.it





LAGREIN	8
ST. MAGDALENER	10
AUSFLUGTIPPS	13

BOZNER WEINKELLEREIEN

1	Kellerei Bozen	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	Glögglhof	40
22	Pfannenstielhof	41
23	Zundlhof	42
24	Griesbauer	43
25	Larcherhof	44
26	Loacker	45
27	Waldgries	46
28	Mayr-Unterganzner	47

LAGREIN

Der Lagrein ist der typischste Südtiroler Rotwein. Entstanden in Südtirol aus der autochthonen Bozner Rebsorte, ist er genetisch mit dem Teroldego und dem Marzemino verwandt, die zwar beide in der Umgebung angebaut werden, allerdings auf ganz anderen Kalkböden. Den Bozner Lagrein kennzeichnet Vulkangestein mit metamorphen Komponenten und Quarzvor kommen. Es ist tatsächlich der Boden, auf dem die Lagrein-Traube seit Jahrhunderten wächst, der den Unterschied ausmacht und die Identität dieses Weins bestimmt: seine intensive Farbe, seine reiche Struktur, seine Tannine, die das warme und sonnige Klima des Bozner Beckens bevorzugen. Beim Lagrein handelt es sich um eine spät reifende Rebe, die traditionell im Pergola-Anbau heranreift, wo die Sonneneinstrahlung durch das schattenspendende Gerüst verringert wird. Zunehmend kommt heute der Spalier-Anbau zum Einsatz. Der Lagrein ist ein vielseitiger Wein, der auch elegante Roséweine wie den Lagrein Kretzer liefert, und den Lagrein Dunkel, einen Rotwein mit exzellenter und ausgewogener Struktur. Das erste offizielle Zeugnis des Lagrein in der Südtiroler Geschichte ist mehr als sechs Jahrhunderte alt. Seitdem hat sich diese Sorte perfekt an das lokale Mikroklima angepasst. In Gries, auf dem weitläufigen Schuttkegel des Flusses Talfer, wird der berühmteste Lagrein angebaut. Es ist ein wertvolles Erbe, das die Stadt hier mit ihrem Lagrein hält, ein Schatz, der gepflegt und gehegt wird, durch kontinuierliche Forschung, durch Hingabe im Weinberg und Keller. Das Ergebnis dieses Engagements hat zu einem Wein geführt, der überall, auch auf internationalem Parkett, geschätzt und preisgekrönt wird und damit zum Stolz der Bozner*innen beiträgt, deren mitteleuropäische Identität ein Stückweit aus ihm schöpft.

GESCHICHTE

Der geographische Ursprung des Lagrein ist nicht ganz klar. Lagara war eine Kolonie der Magna Graecia, berühmt für die Qualität ihrer Weine, was an die Bezeichnung „Lagarina“-Tal erinnert. Es gibt in der Tat die Hypothese, dass diese Rebe aus der Nähe von Rovereto stamme, auch weil sie genetisch mit dem Pinot Noir verwandt ist. Dies würde die Verbindung zum „Bruder“ Marzemino erklären. Der Lagrein wird erstmals 1097 in einem Erlass zitiert, der die Standards für die Weinlese festlegte, die den Mönchen des Klosters in Gries vorbehalten waren. Später, im Jahr 1370, verbot ein Edikt des Kaisers Karl IV. den Konsum von Lagrein durch die militärischen Truppen. Als Grund wurde angegeben, dass er zu stark sei, und so befahl der Kaiser, seinen Soldaten leichtere Weine zu verabreichen. Vielleicht ist das auch die Grundlage für die Entwicklung des Lagrein Kretzer (Rosé) in der Weinbaupraxis. Der Lagrein Dunkel (Rot) war bald dem Adel vorbehalten, was unweigerlich zu Volksaufständen führte.

KLIMA UND BODEN

Der Lagrein liebt sandige Vulkanböden, angeschwemmte Sandböden mit tiefen Grundwasserschichten und hohe Temperaturen, die Bozen im Sommer als eine der heißesten Städte Italiens kennzeichnen. Diese Hitze zusammen mit den sandigen, oft durch kurze Gewitter feucht gewordenen Böden, bringen die warme, durchlässige und gut durchlüftete Unterlage des Qualitätsweins Lagrein zur Geltung. Die Benediktinerpater des Klosters Muri-Gries lobten diesen Wein bereits im 17. Jahrhundert, drei Jahrhunderte zuvor hatte Kaiser Karl IV ihn als „pesten Pocznar“, als besten Bozner Wein bezeichnet.

MERKMALE

Der Lagrein ist ein Rotwein mit Persönlichkeit, reich an Struktur, vollmundig, fruchtig, harmonisch, mit intensiven Tanninen, die im Lagrein Gries Riserva durch Holzveredelungen gezähmt werden. Sein Alkoholgehalt ist moderat, um die 13–13,5°. Er kann entweder als Lagrein Dunkel (Rotwein)



Die Abtei Muri-Gries und ihre uralten Weingärten

oder als Lagrein Kretzer (Roséwein) vinifiziert werden. Letzterer war in der Vergangenheit weiter verbreitet als der Rotwein. Typisch für den Lagrein ist seine Eleganz und Zartheit im Körper und seine Geruchsintensität.

Der Südtiroler Lagrein hat besondere Unterscheidungsmerkmale: eine schöne rubinrote Farbe und ein würziges Bouquet, breit im Spektrum, mit einem Hauch von Waldfrüchten, von Kakao, Pfeffer, süßen Gewürzen und Unterholz. Am Gaumen ist er strukturiert und anhaltend, weich und umhüllend, aber er hat auch einen überschwänglichen Charakter, typisch für Rotweine aus den Bergen.

PASST ZU ...

traditionellen Südtiroler Gerichten. Insbesondere zu Fleischspeisen und Wild. Seine intensive Farbe spiegelt die aromatische Intensität der Gerichte wider, die am besten zu ihm passen. Aufgrund seiner alle Sinne ansprechenden Eigenschaften passt er hervorragend zu Fleischgerichten, zu deftigen, auch raffinierten saubereichen Speisen.

Perfekt harmonisiert er zum Beispiel mit Roastbeef, Entenbrust, mit Speisen in Barbecue-Saucen, mit Knödeln, Lasagne, Kalb- und Schweinebraten, im Ofen zubereitete Rippen. Im Allgemeinen passt der Lagrein zum Mittag- und Abendessen, angefangen beim Antipasto.

Dieser komplexe Wein zeichnet sich durch seine lebhaft rubinrote Farbe und seine unvergleichliche Frische aus. Im Glas setzt es ein reiches Bouquet frei. Am Gaumen ist er anhaltend und überschwänglich, ausgewogen in seinen Tanninen, üppig und wohlschmeckend. Der Abgang von Lakritze und Pfeffer wird durch die Wärme von Fruchtaromen harmonisiert.

ST. MAGDALENER

Der St. Magdalener ist der autochthone rote DOC-Wein der Stadt Bozen. Er wird aus Trauben gewonnen, die seit dem Mittelalter an den sanften und auch steilen Hängen um St. Magdalena angebaut werden, und zwar nordöstlich des Stadtzentrums im Stadtteil Rentsch. Der Wein wird aus Vernatsch-Trauben gewonnen und mit einem kleinen Anteil von Lagrein verfeinert, der den frischen Wein mit Eleganz ausstattet. Der St. Magdalener ist ein ehrlicher Wein, unkompliziert wie die Menschen, die ihn produzieren. In der ganzen Welt ist er als leiser Botschafter der Bozner Weintradition bekannt.

GESCHICHTE

Bereits in den mittelalterlichen Aufzeichnungen von Klöstern und Adelshäusern aus Süddeutschland, die den Großteil der Weinberge in und um Bozen besaßen, schenkte man den „Weinen aus Botzen“ Wertschätzung und Lob. In den folgenden Jahrhunderten wurden die bäuerlichen Weingüter zwar autonomer, aber die Weine aus dem Gebiet um St. Magdalena waren immer noch die edlen Weine aus dem Süden Tirols. Nach der krisenreichen Zwischenkriegszeit und nach der Trennung Südtirols von Österreich, begann man zaghaft die Produktion wiederaufzunehmen, mit Erfolg und Interesse vonseiten der Verbraucher*innen und einer deutlichen Absatzsteigerung. Das „Schutzkonsortium St. Magdalener“ besteht seit 1923 und vertritt die Interessen dieses für das Gebiet so typischen Weins. Mittlerweile hat eine Wiederbelebung von Traditionen und auch eine Wertsteigerung stattgefunden. Motor dafür waren junge Winzer der Gegend, die an die Kraft des St. Magdalener glauben.

Alle Vernatsch-Weine aus dem Gebiet um Bozen dürfen sich mit dem Namen St. Magdalena rühmen, doch wir müssen differenzieren. Es gibt nämlich einen „klassischen“ St. Magdalener, der nur im Dreieck zwischen den Flüssen Talfer, Eisack und dem Hörtenberg angebaut und produziert wird. Die steilen Hügel östlich von Bozen gehören zu den ältesten Weinbergen Südtirols, auch weil die Sonneneinstrahlung hier am wärmsten und längs-

ten ist. Das Konsortium St. Magdalener hat für den Anbau einen Katalog von Qualitätskriterien festgelegt, die für die entsprechende 200 Hektar große Weinbaufläche gelten – nur 4% von Südtirols gesamter Weinbaufläche. Hier ist das Pergola-Anbausystem immer noch vorherrschend, auf den sonnenzugewandten terrassierten Steilhängen. Sie werden gestützt von alten Steinmauern, die einiges über das harte Leben der bäuerlichen Welt im südlichen Alpenraum verraten. Gerade diese „Weinlauben“ gehören zu den fotografischen Hotspots Südtirols und liefern zu jeder Jahreszeit eindrucksvolle Bilder der bewegten und bewegenden Kulturlandschaft.

90% der Produzenten sind kleine Familienbetriebe, die ihre St. Magdalener Weine ab Hof herstellen und verkaufen. Sie widmen dem Weinanbau ihr Leben und freuen sich über Besuch und Austausch, auch zeigen sie anlässlich von Verkostungen gern ihre Weinkeller her. Das Ziel dieser Familien ist die Aufrechterhaltung ihrer Weintradition und -identität, gleichzeitig setzen sie auf Forschung und Entwicklung, um ihre Weine als zeitgenössische Produkte besser zu positionieren. Jedes Jahr werden hier an die 2 Millionen Flaschen produziert.

BODEN

Der St. Magdalener der höchsten Lagen liebt einen kompakten Boden, der sich aus Moränenschutt aus der letzten Eiszeit zusammensetzt. In den tieferen Lagen, wo die Vernatschtraube auf sanfteren Hügeln wächst, im Stadtviertel Rentsch, ist der

Boden sandig und kiesig. Dieses Material wurde vor Zehntausenden von Jahren, vermutlich in einer Zwischeneiszeit, von den Flüssen im Talbett angeschwemmt. Geologisch handelt es sich um Quarzporphyr und altes metamorphes Gestein. In der Talebene im Uferbereich des Eisacks wächst die Rebe auf jüngerem angeschwemmtem Sediment. Sie ist definitiv eine widerstandsfähige und sehr anpassungsfähige Pflanze, der jedes Terrain im Wein eine andere Note verleiht.

KLIMA

Die Vernatschtrauben des St. Magdalener lieben das Klima des Bozner Talkessels: im Sommer heiß, belüftet und sehr sonnenexponiert. Die insgesamt rund 300 Sonnentage im Jahr liefern ideale Bedingungen für den Weinbau. Insbesondere die trocken-heißen Sommertage im Wechsel mit den relativ frischen Spätsommernächten und dann die trockenen Wintermonate garantieren ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Zucker- und Säuregehalt, typisch für diesen eleganten Rotwein.

MERKMALE

Farbe: von Rubinrot bis Granatrot, mit Tendenz zum Ziegelrot mit zunehmender Alterung;
Geruch: wenig, charakteristisch mit Düften, die an Veilchen und Mandel erinnern und die mit der Alterung intensiver werden;
Geschmack: leichtes frisches Aroma, samtig, an Mandeln erinnernd, schmackhaft, körperreich.

Die St. Magdalener Gegend, von Kohlern aus betrachtet

PASST ZU ...

traditionellen Gerichten der Bozner Küche, auch der Südtiroler Bauernküche und der mediterranen Kost. Der leichte Wein wird vor allem bei Marenden, Brettjause mit Speck und Käse, am Abend zu Suppen, Knödeln und Braten genossen. Seine Frische macht ihn auch zu einem Wein, der mit Fischgerichten und delikaten Speisen kombiniert werden kann.

Der St. Magdalener ist ein Wein der Freundschaft, der Geselligkeit, gehört in jedes Haus, um jederzeit mit Besucher*innen anstoßen zu können. Das Burgunderglas eignet sich am besten, um seine Duftstoffe hervorzuheben. Seine Einfachheit und Tradition machen ihn zu einem Ehrenmitglied der Stadtgemeinschaft.

SCHUTZMARKE

Wenn Sie einen St. Magdalener-Wein kaufen, achten Sie darauf, dass Sie auf jedem Flaschenetikett die Schutzmarke und eine Kontrollnummer vorfinden. Diese garantieren die Herkunft und die hohe Qualität des Südtiroler Rotweins.

Im Folgenden stellen wir Ihnen in dieser Broschüre die 28 Weinkellereien und die 8 Routen vor, die Ihnen die Stadt aus dieser „Weinperspektive“ zeigen. Weintradition und Leidenschaft kennzeichnen die Weingüter und -höfe, die Sie dabei spazierend, radelnd oder mit dem Bus erkunden.



AUSFLUGTIPPS

A DER HISTORISCHE LAGREIN - GRIES MORITZING

Radtour durch die Straßen Bozens im Stadtteil Gries, über die Fagenstraße auf der Talferpromenade. Die Tour durchquert die historischen Gebiete des Lagrein, windet sich auf dem sogenannten Schuttkegel des Flusses Talfer,

ausgehend vom Süden der Stadt (St. Moritz Gegend und Gries) bis zu den Weinbergen im Altstadtzentrum. Die Route läuft zum Großteil auf ausgewiesenen Radwegen und auf wenig befahrenen Straßen.

Erreicht die Weinkellereien:

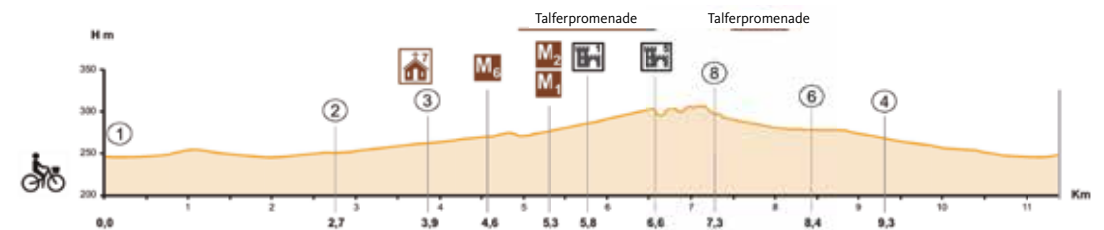
1	Kellerei Bozen	D2
2	Reyter	D3
3	Muri-Gries	D4
4	Schmid Oberrautner	D4
6	Egger-Ramer	D4
8	Rottensteiner	C5

Sehenswürdigkeiten: Abtei Muri-Gries, Stadtmuseum, Südtiroler Archäologiemuseum und Dokumentationszentrum im Siegesdenkmal, Ansitz Klebenstein

Parcours: Fahrrad; **Länge:** 11,5 km

Höhenunterschied: 100 m

Fahrzeit ohne Pausen: 1 h



B LAGREIN TRIFFT ST. MAGDALENER

Spaziergang entlang der Oswald- und Talferpromenade, beide im ausgehenden 19. Jahrhundert errichtet. Sie bieten zahlreiche Aussichtsplätze zum Ausruhen und zum Genießen des Panoramas auf die Altstadt und die Weinberge,

die sie umgeben. Der Weg führt zuerst durch den Talboden, durch Anbaugelände des Lagrein, und dann auf die Hügel des klassischen St. Magdalener im Nordwesten der Stadt.

Erreicht die Weinkellereien:

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

Sehenswürdigkeiten: Ansitz Klebenstein und St. Magdalena in Prazöll

Parcours: zu Fuß; **Länge:** 7,1 km

Höhenunterschied: 270 m

Gehzeit ohne Pausen: 2,5 h



C DIE WEINSTADT AUS DER VOGELPERSPEKTIVE

Die Route folgt weitgehend der Guntschnapromenade, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts entstand, im Rahmen der Entwicklung von Gries zu einem Luftkurort. Wir starten bei der Weinkellerei Rottensteiner und folgen dem Weg Nr. 5 längs des Fagenbachs auf eine steile Anhöhe, die zur Guntschnapromenade führt. Kurz bevor wir Schloss Guntschna erreichen,

befindet sich auf der Höhe eines Kruzifixes ein Fußübergang an der Straße nach Jenesien. Hier beginnt der Promenadenweg, der zur Alten Grieser Pfarrkirche ins Talbecken hinunterführt. Der letzte Wegteil begleitet entweder langsam über Serpentin ins Tal oder über eine Abkürzung: ein steiler bepflasterter Saumpfad, der als Weg Nr. 9 in den Glaninger Weg mündet.

Erreicht die Weinkellereien:

3 Muri-Gries	D2
4 Schmid Oberrautner	D4
5 Strekker	C4
8 Rottensteiner	C5

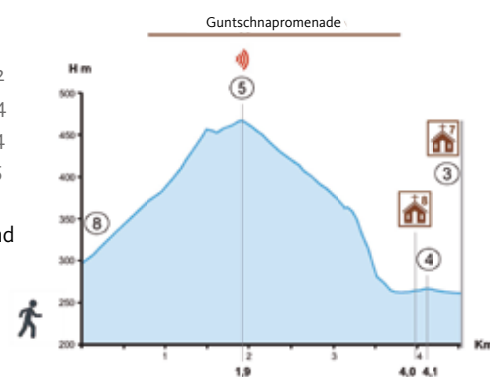
Sehenswürdigkeiten: Alte Grieser Pfarrkirche und Benediktinerabtei Muri-Gries

Parcours: zu Fuß

Länge: 4,5 km

Höhenunterschied: 170 m

Gehzeit: 1,5 h



E DIE WEINGÄRTEN ENTLANG DER RADWEGE AM EISACKUFER

Fahrradroute, meist entlang der Fahrradwege im flachen Tal. Über weite Strecken flankiert diese Route den Flusslauf des Eisacks und verbindet die Stadtteile Haslach und Rentsch. Später fährt man am Fuß des St. Magdalena

Hügels vorbei bis zum Dorf Kardaun im Norden der Stadt. Auf halber Strecke können besonders tüchtige Radfahrer*innen eine Alternative wählen und das Ziel über einen steilen Umweg Richtung Kohlern (100 Höhenmeter) erreichen.

Erreicht die Weinkellereien:

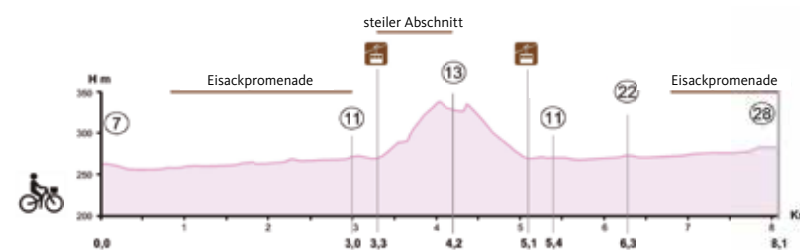
7 Thurnhof	F5
11 Nusserhof	E6
22 Pfannenstielhof	E7
28 Mayr-Unterganzner	E8
13 Pranzegg (Option für Bergfahrer)	E6

Parcours: Fahrrad

Länge: 8 km

Höhenunterschied: 130 m

Fahrtzeit ohne Pause: 1 h



F DIE WEINKELLER ENTLANG DER TALFER

Spaziergang nördlich des historischen Zentrums von Bozen, entlang der Talferpromenade, bis zum Eingang des Sarntals. Die Weinberge des edlen Lagreins hat man dabei stets im Auge, ebenso eine Vielzahl an mittelalterlichen Burgen und Kirchen. Wer mag, kann vom Ansitz

Klebenstein den Hügel nach St. Peter hinaufsteigen. Nur der letzte Teil ist sehr steil. Dafür wird man mit einer wunderschönen Aussicht belohnt. Am Hügel befindet sich auch ein kleines Freiluftmuseum zur Veranschaulichung der Holzzaun-Tradition in Südtirol.

Erreicht die Weinkellereien:

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

Sehenswürdigkeiten: Schloss Maretsch und Ansitz

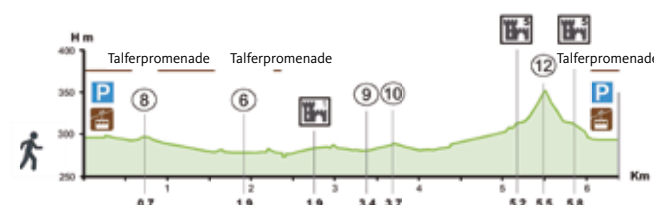
Klebenstein

Parcours: zu Fuß

Länge: 6,5 km

Höhenunterschied: 100 m

Gehzeit: 1,5 h



D DER KLASSISCHE ST. MAGDALENER

Die Route folgt den steilen Wegen am Rand der Weinberge, durch die Vernatsch-Pergolen des ursprünglichen St. Magdalener-Gebiets, in einer uralten und sehr charakteristischen Hügellandschaft. Diese wurde ursprünglich von Gletschern und dem Rivilaunbach geformt. Hier entstand

über Jahrhunderte ein dichtes Netz von steilen Straßen und Fußwegen, eingebettet von Reben und Trockenmauern, die zur Terrassierung der Weinberge dienten und die historischen Weinkeller von St. Magdalena miteinander verbanden.

Erreicht die Weinkellereien:

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

Sehenswürdigkeiten: St. Magdalena in Prazöll und St. Martin in Kampill

Parcours: zu Fuß

Länge: 3,5 km

Höhenunterschied: 170 m

Gehzeit: 1 h



G DIE REBEN IM EISACKTAL, BEQUEMER SPAZIERGANG

Ausgehend vom Stadtteil Rentsch am Fuß der Hügel von St. Justina, im Gebiet des klassischen St. Magdaleners, folgen wir der Wegmarkierung Nr. 5A entlang historischer Feldwege, die alte Bauernhöfe und Weinberge im unteren Eisack-

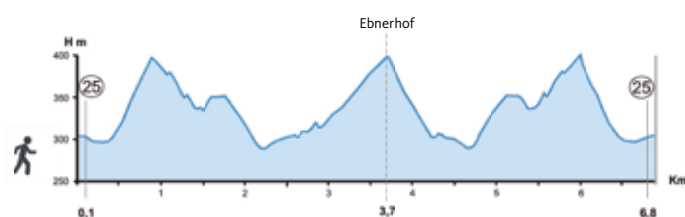
tal verbinden. Bevor wir den Ebnerhof erreichen, zweigen wir auf einem Rundweg ab, der hinabsteigt zum Ausgangspunkt, teilweise über dieselben Wege und engen Straßen, denen wir eingangs gefolgt sind.

Erreicht das Weingut:

25 Larcherhof

E7

Parcours: zu Fuß
Länge: 7,2 km
Höhenunterschied: 310 m
Gehzeit: 2 h



H LANGE WANDERUNG AN DEN HÄNGEN IM EISACKTAL, ANSPRUCHSVOLL

Die G-Route führt weiter, passiert den Ebnerhof auf dem Weg Nr. 5A. Der Weg führt den Hang nach oben, durchkreuzt Wälder und Weinberge, die hier auf uralten Terrassen errichtet wurden, um die Ablagerungen der Gletscher zu sichern – ein Vermächtnis, dunklen Felsklippen ähnlich, die sich ans Vulkangestein klammern. Einmal Oberplatten erreicht, wählt man die Wegmarkierung Nr. 31 in Richtung Westen. Diese Straße durchquert den Berghang und blickt auf Weinberge, Apfelplantagen, Wälder und beinahe überhängende Felsformationen. Wir erreichen eine Kreuzung. Hier geht es abwärts auf der asphaltierten Straße von Oberleitach,

die sich bald mit der Straße aus Signat vereint und wieder ins Tal nach Bozen führt. Auf dem Weg durchqueren wir die Weinberge von Oberleitach, mit herrlicher Aussicht auf die Stadt und die Hügel von St. Magdalena. Ein Blick nach Osten offenbart den Rosengarten im Reich der Dolomiten. Kurz vor St. Justina biegt die asphaltierte Straße in den Weg Nr. 5, der zur Weinkellerei Locker führt. Besucher*innen können kurz auf der Aussichtsterrasse in Holzpfehlbauweise verweilen, um das Panorama zu genießen. Der Weg Nr. 5 begleitet abwärts zum Startpunkt der Route.

Erreicht die Weinkellereien:

25 Larcherhof

E7

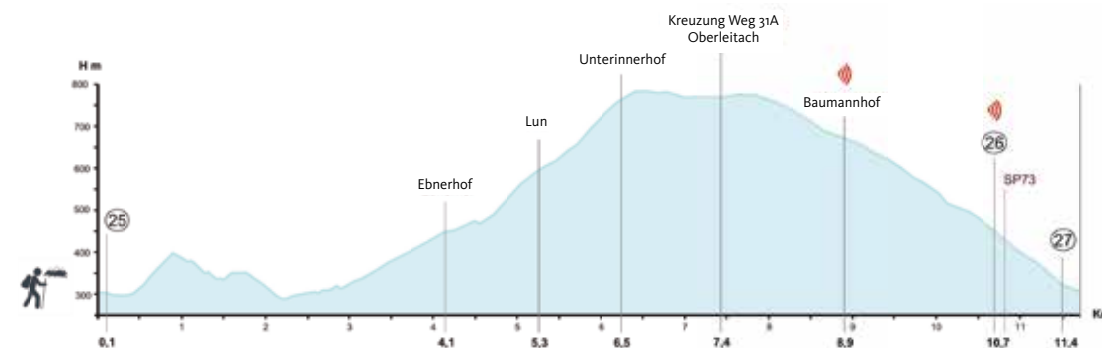
26 Locker

D8

27 Anitz Waldgries

D7

Parcours: zu Fuß
Länge: 13,2 km
Höhenunterschied: 650 m
Gehzeit: 4 h





Herausgeber: Verkehrsamt der Stadt Bozen

Idee und Projektverwirklichung: G.I.R | Geo Identity Research, Bozen

Redaktion: Cristina Ferretti

Kartierung: G.I.R | Geo Identity Research, Bozen

Grafische Ausarbeitung: G.I.R. | Geo Identity Research, Bozen

Übersetzung aus dem Italienischen: Anita Rossi

Fotocredits und Dank:

Cristina Ferretti

Carlo Ferretti

Remo Nardini

Stadtarchiv Bozen

Schutzkonsortium St. Magdalener

Konsortium Südtirol Wein

Südtiroler Weinstraße

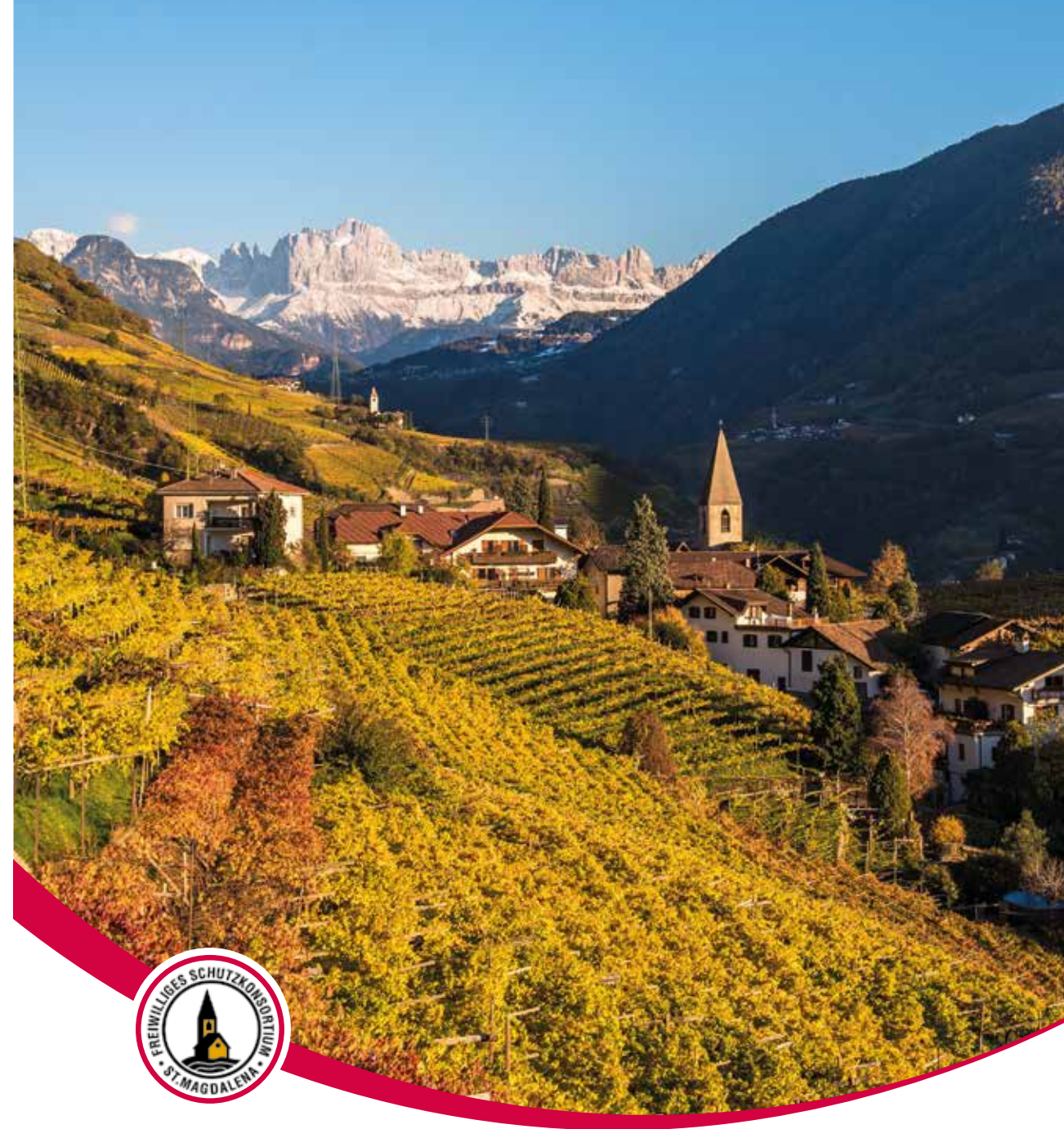
Wir danken allen 28 Kellereien und ihren Winzer*innen für Fotos und Mitarbeit.

Grafik und Layout: Friesenecker & Pancheri, Bozen

Druck: Tezzele by Esperia

Stand: 2020

All rights reserved



ST. MAGDALENER
DER KLASSIKER AUS BOZEN

www.magdalener.com



