



Bozner Weinkost  
Mostra Vini di Bolzano

# Bozner Weinkost Mostra Vini di Bolzano

Schloss Maretsch | Castel Mareccio  
20.-23.4.2023



  
#bzwinecity



## 97. Mostra Vini di Bolzano

20-23/4/2023, Castel Mareccio

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 97<sup>ma</sup> edizione.

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

Alla mostra saranno presenti una quarantina tra le più note cantine della provincia, così come piccoli produttori, ma molto conosciuti, che vantano una lunga tradizione, cuochi famosi, intenditori e sommelier, produttori di eccellenze gastronomiche, e molto altro.

Gli intenditori di vino e coloro che aspirano a diventarlo, possono degustare oltre 180 etichette delle regioni vinicole di Bolzano e dintorni, Oltradige e Bassa Atesina, della Valle Isarco, della Valle d'Adige, di Merano, del Burgraviato e dalla Toscana.

Il gruppo di lavoro "Mostra Vini" vi aspetta dal 20 al 23 aprile 2023 a Castel Mareccio.

*Andreas Berger, Franz Gojer, Josephus Mayr, Christof Pichler, Christian Plattner, Philipp Plattner, Johanna Ramoser, Barbara Zisser e il team dell'Azienda di Soggiorno e Turismo Bolzano*

### 100 anni Santa Maddalena

Il Santa Maddalena è un vino versatile e, al contempo, fresco ed elegante. Già i nostri avi avevano riconosciuto la necessità di salvaguardarlo e, a tale scopo, il 19 marzo 1923, avevano fondato la "Cooperativa viticoltori Santa Maddalena a r.l.", trasformata nel tempo nel "Consorzio di Tutela del Santa Maddalena", di cui si celebra pertanto il centenario. Questo è anche il motivo per cui il tradizionale nettare locale avrà un ruolo di spicco all'attuale edizione della Mostra Vini di Bolzano, dove gli saranno dedicati un intero stand in esclusiva e una masterclass.



  
Bozner Weinkost  
Mostra Vini di Bolzano

## 97. Bozner Weinkost

20.-23.4.2023, Schloss Maresch

Bozen, die Weinstadt, vereint in einem harmonischen Miteinander von ausgezeichneten Weinen, historischen Weingütern mit jedoch modernem Charakter, in Südtirols traditionsreichster Weinveranstaltung: der Bozner Weinkost, die heuer bereits zum 97. Mal im einzigartigen Ambiente von Schloss Maresch stattfindet.

42 Weinproduzenten - darunter namhafte Südtiroler Kellereien und 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 180 Etiketten aus den Wein gebieten in und um Bozen, dem Überetsch und Unterland, dem Eisacktal, dem Etschtal, aus Meran und dem Burggrafenamt und aus der Toskana verkosten.

Die Arbeitsgruppe „Weinkost“ heißt alle herzlichst vom 20. bis 23. April 2023 auf Schloss Maresch willkommen.

*Andreas Berger, Franz Gojer, Josephus Mayr, Christof Pichler, Christian Plattner, Philipp Plattner, Johanna Ramoser, Barbara Zisser und das Team des Verkehrsamtes der Stadt Bozen*

### 100 Jahre St. Magdalener

Der St. Magdalener ist vielseitig, frisch und elegant zugleich. Bereits unsere Vorfahren haben erkannt, dass der St. Magdalener schützenswert ist, weshalb sie vor 100 Jahren, am 19. März 1923 die „St. Magdalena Weinbauerngenossenschaft m.b.H“ gründeten. Heuer feiert das nunmehrige „St. Magdalener Schutzkonsortium“, sein 100-jähriges Bestehen. Daher spielt der St. Magdalener auf der diesjährigen Bozner Weinkost eine besondere Rolle: Ein ganzer Stand ist ausschließlich dem St. Magdalener gewidmet und es wird eine Masterclass zum typischen Bozner Wein geben.



  
#bzwinecity

**Cantine partecipanti**  
**Teilnehmende Wein-Produzenten**

**CORTILE - INNENHOF**

Valle d'Isarco / Eisacktal

**1** Kloster Neustift - Abbazia di Novacella

Valle d'Adige Burgraviato Merano

Etschtal Burggrafenamnt Meran

**2** Arunda

**3** Großkemat

**4** Weingut Kornell

**5** Weingut Tenuta Leya

**6** Weingut Tenuta Pföstl

Oltradige Bassa Atesina

Überetsch Unterland

**7** Cora

**8** Kellerei Cantina Happacherhof

**9** Kellerei Kaltern - Cantina Caldaro

**10** Kellerei Cantina Kurtatsch

**11** Weingut Tenuta H. Lentsch

**12** Lieselehof

**13** Sektkellerei Cantina Spumanti Lorenz Martini

**14** St. Quirinus

**15** Castell Salegg

**16** Cantina Salurn - Cantina Salorno

**17** Weingut Tenuta Peter Sölva

**18** Ospite dalla Toscana / Gast aus der Toscana (I)

Cantina Kellerei La Cura

**19** Consorzio per la Tutela della Produzione del Vino

Santa Maddalena - St. Magdalener Schutzkonsortium

**SALA RÖMER SAAL**

Bolzano e dintorni

Bozen und Umgebung

**20** Widum Baumann

**21** Kellerei Bozen - Cantina Bolzano

**22** Weingut Tenuta Eberlehof

**23** Weingut Tenuta Ebner

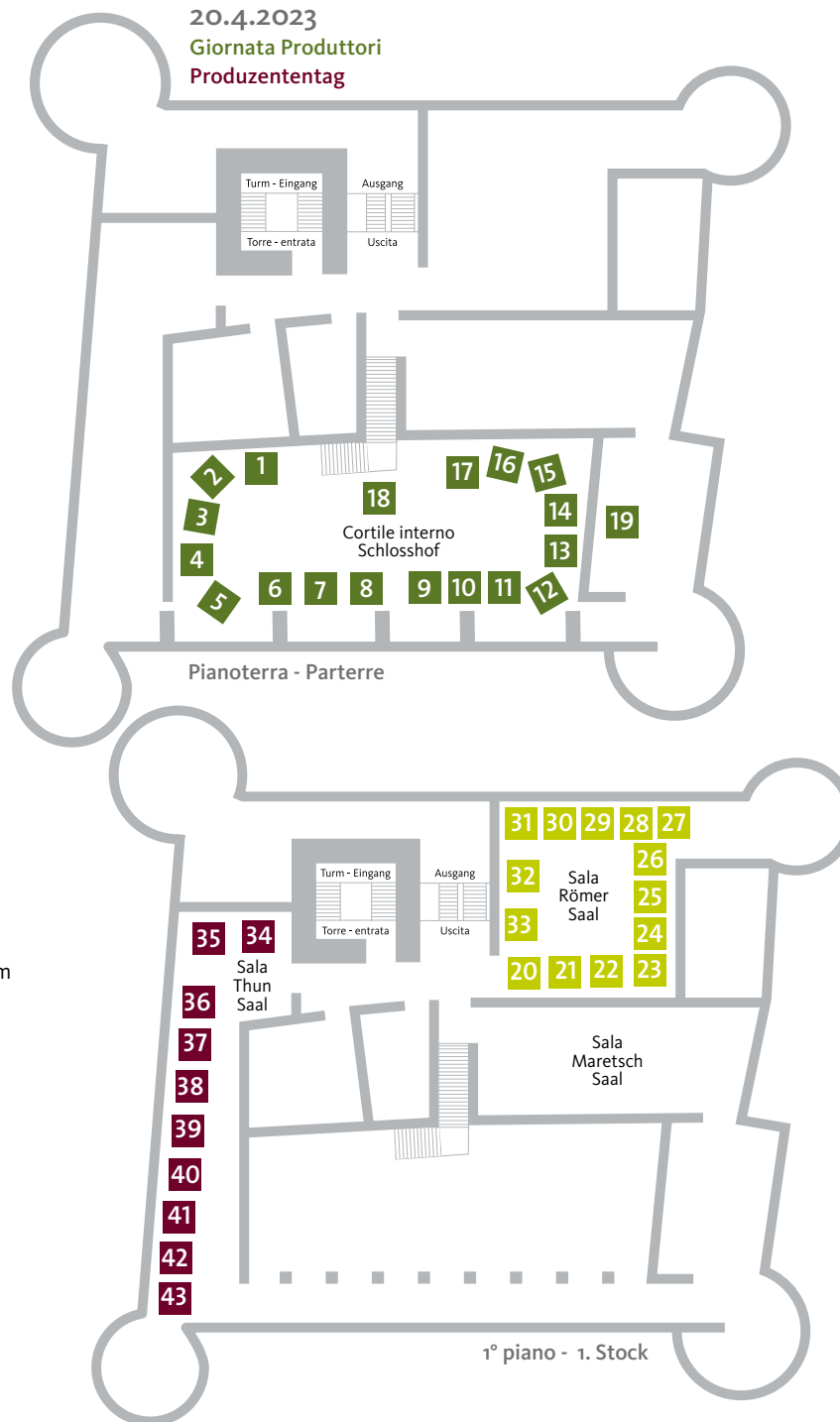
**24** Fliederhof Weinmanufaktur

**25** Franz Gojer Glögglhof

**26** Griesbauerhof

**27** Kandlerhof

20.4.2023  
Giornata Produttori  
Produzententag



- 28** Larcherhof
- 29** Weingut Tenuta Loacker
- 30** Malojer Urban-Gummerhof
- 31** Messnerhof
- 32** Weingut Klosterkellerei - Tenuta Cantina Convento Muri-Gries
- 33** Weingut Tenuta Obermoser

**SALA THUN SAAL**  
**Bolzano e dintorni**  
**Bozen und Umgebung**

- 34** Perlhof des Thurner M. Max Thurner
- 35** Pfannenstielhof
- 36** Weingut Tenuta Pitzner des Puff Markus
- 37** Weingut Tenuta Rottensteiner Hans
- 38** Weingut Tenuta Schmid Oberrautner
- 39** Thurnhof
- 40** Erbhof Unterganzner
- 41** Untermoserhof
- 42** Tenuta Residenza Waldgries
- 43** Kellerei Cantina Wassererhof



## Programma

### Giovedì 20/4/2023

- ore 18–22 **42 produttori altoatesini** presentano una selezione di vini dell'Alto Adige. Un'occasione per andare a conoscere i segreti della produzione enologica locale in presenza dei viticoltori.  
*Cortile interno, Sala Römer e Thun*
- ore 19.30–21 **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.*  
*Sala Hendl, 2° piano, su prenotazione*

### Venerdì 21/4/2023

- ore 10–23 **Degustazione** di 184 etichette di 42 produttori  
*Prenotazione tavolo richiesta.*  
*Cortile interno, sala Römer e taverna*
- ore 11–12.30 **Seminario Wine:** il Bordeaux in Alto Adige: outsider o un candidato per il futuro? Una risposta verrà data dalla Cantina di Cortaccia con una degustazione verticale, con i suoi vini rossi d'eccellenza delle vendemmie calde e fresche. Relatore: **Andreas Kofler**.  
*In lingua italiana e tedesca.*  
*Sala Hendl, 2° piano, su prenotazione*

### FUORI MOSTRA ...

- ore 15–18 **Bacchus Urbanus** – escursione guidata con una guida esperta e **Leo Larcher**, sommelier e brand ambassador, nelle zone di produzione del Santa Maddalena e Lagrein, e degustazione finale presso la Mostra Vini.
- ore 16–17.30 **Laboratorio del Gusto:** Degustazione di vini e verdure con **Helmuth Köcher**, winehunter e presidente del Winefestival di Merano  
*In lingua italiana e tedesca.*  
*Sala Hendl, 2° piano; su prenotazione*
- ore 18.30–20 **Masterclass:** il Santa Maddalena nelle sue molteplicità  
Relatore: Sommelier **André Senoner**, “Miglior Sommelier d'Italia 2022”  
*In lingua tedesca e italiana. Sala Hendl, 2° piano*
- ore 20 **L'Oste nel Castello:** menu di 3 portate dello chef **Günther Lobiser del ristorante Signaterhof** di Signato/Renon.  
*Sala Thun 1° piano, su prenotazione*

### PROGRAMMA MUSICALE

- ore 20–22 Marco Delladio & Matteo Rossetto – *cortile interno*

## Programm

### Donnerstag, 20.4.2023

- 18–22 Uhr **42 Südtiroler Weinproduzenten** laden zur Verkostung von ausgewählten Weinen ein. Erfahren Sie alles Wissenswerte und Interessante direkt aus erster Hand.  
*Innenhof, Römer- und Thun-Saal*
- 19.30–21 Uhr **Genuss-Seminar:** Verkostung von Weinen und Käse mit **Hansi Baumgartner**, Käse-Affineur, und dem Önologen **Otto Cologna**.  
*In deutscher und italienischer Sprache.*  
*Hendl-Saal, 2. Stock, Vormerkung erforderlich*

### Freitag, 21.4.2023

- 10–23 Uhr **Weinverkostungen:** 184 Weinen von 42 Produzenten stehen zur Auswahl  
*Tischreservierung erforderlich. Innenhof, Römersaal und Taverne*
- 11–12.30 Uhr **Wine-Seminar:** Bordeauxsorten in Südtirol: Außenseiter oder Zukunftschance? Eine Antwort liefert das Beispiel Kellerei Kurtatsch mit einer Vertikalverkostung warmer und kühler Jahrgänge, ihrer roten Spitzenweine. Referent: **Andreas Kofler**.  
*In deutscher und italienischer Sprache.*  
*Hendl-Saal, 2. Stock, Vormerkung erforderlich*

### RUND UM DIE WEINKOST ...

- 15–18 Uhr **Bacchus Urbanus** - Geführte Weinwanderung mit einem Fremdenführer und **Leo Larcher**, Sommelier und Brand Ambassador, in den Anbaugebieten des Lagrein und St. Magdaleners; die Führung endet in Schloss Maretsch mit einer Weinverkostung.
- 16–17.30 Uhr **Genuss-Seminar:** Verkostung von Weinen und Gemüse mit **Helmuth Köcher**, Winehunter und Präsident des Winefestivals Meran.  
*In deutscher und italienischer Sprache, Hendlsaal, 2. Stock*
- 18.30–20 Uhr **Masterclass:** St. Magdalener in seiner Vielfalt  
Referent: Sommelier **André Senoner**, “Miglior Sommelier d'Italia 2022”  
*In deutscher und italienischer Sprache.*  
*Hendl-Saal, 2. Stock*
- 20 Uhr **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü organisiert vom **Restaurant Signaterhof** mit dem Chef **Günther Lobiser** aus Signat/Ritten.  
*Thunsaal, 1. Stock, Vormerkung erforderlich*

### MUSIKPROGRAMM

- 20–22 Uhr Marco Delladio & Matteo Rossetto - *Innenhof*

## Programma

### Sabato 22/4/2023

- ore 10–22 **Degustazione** di 184 etichette di 42 produttori  
*Prenotazione tavolo richiesta. Cortile interno, sale Römer e taverna*
- ore 11–12.30 **Seminario Wine:** I rosé dell'Alto Adige con **Aurora Endrici**, wine educator Slow Food, che si occupa di comunicazione nel settore enogastronomia e wellness  
*In lingua italiana e tedesca. Sala Hendl, 2° piano, su prenotazione*
- ore 15.30–17 **Seminario Wine:** Le 10 sfumature del Lagrein con **Daniele Cernilli**, direttore responsabile di DoctorWine, e l'enologo **Stephan Filippi**  
*In lingua italiana e tedesca. Sala Hendl, 2° piano; su prenotazione*
- ore 17–18 Presentazione dei libri "Viaggio nell'Italia del Vino" e "Turismo del vino in Italia" del Senatore **Dario Stefáno**. Modera: Angelo Carrillo.  
*Sala Thun, 1° piano*
- ore 18–19.30 **Laboratorio del Gusto:** Degustazione guidata con abbinamento vini con insaccati e salumi sudtirolesi, presentata da **Aurora Endrici**, wine educator Slow Food, e **Isabella Jone Beretta**, delegata dell'Accademia Italiana della Cucina.  
*Sala Hendl, 2° piano, su prenotazione*
- ore 20 **L'Oste nel Castello:** menu di 3 portate dello chef **Gottfried Messner** del ristorante **Arôme** di Bolzano.  
*Sala Thun, 1° piano; su prenotazione*

#### PROGRAMMA MUSICALE

- ore 20–22 Marco Delladio & Matteo Rossetto, *cortile interno*

### Domenica 23/4/2023

- ore 10–18 **Degustazione** di 184 etichette di 42 produttori  
*Prenotazione tavolo richiesta. Cortile interno, sale Römer e taverna*
- ore 10–14 **Brunch**  
*su prenotazione*

#### PROGRAMMA MUSICALE

- ore 11–13.30 Evi Mair in Trio - *cortile interno*

## Fuori Mostra ... Food & Wine

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

**Fink**, via della Mostra 9 - [www.gasthausfink.it](http://www.gasthausfink.it)

**Zur Kaiserkron**, piazza della Mostra 1 - [www.ristorantezurkaiserkron.it](http://www.ristorantezurkaiserkron.it)

## Programm

### Samstag, 22.4.2023

- 10–22 Uhr **Weinverkostungen:** 184 Weine von 42 Produzenten stehen zur Auswahl  
*Tischreservierung erforderlich. Innenhof, Römersaal und Taverne*
- 11–12.30 Uhr **Wine-Seminar:** Die Südtiroler Rosé mit **Aurora Endrici**, Slow Food Wine Educator, tätig im Bereich Kommunikation zum Thema Önologonomie und Wellness  
*In deutscher und italienischer Sprache. Hendl-Saal, 2. Stock, Vormerkung erforderlich*
- 15.30–17 Uhr **Wine-Seminar:** Die 10 Nuancen des Lagreins mit **Daniele Cernilli**, Herausgeber von DoctorWine, und **Stephan Filippi**, Önologe.  
*In deutscher und italienischer Sprache. Hendl-Saal, 2. Stock, Vormerkung erforderlich*
- 17–18 Uhr Präsentation der Bücher „Viaggio nell'Italia del Vino“ und „Turismo del vino in Italia“ von Senator **Dario Stefáno**. Moderator: Angelo Carrillo.  
*Thun-Saal, 1. Stock*
- 18–19.30 Uhr **Genuss-Seminar:** Geführte Verkostung von Weinen mit Wurstprodukten mit **Aurora Endrici**, Slow Food Wine Educator, und **Isabella Jone Beretta** der „Accademia Italiana della Cucina“.  
*Hendl-Saal, 2. Stock, Vormerkung erforderlich*
- 20 Uhr **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü organisiert vom **Restaurant Arôme** mit dem Chef **Gottfried Messner**.  
*Thun-Saal, 1. Stock, Vormerkung erforderlich*

#### MUSIKPROGRAMM

- 20–22 Uhr Marco Delladio & Matteo Rossetto - *Innenhof*

### Sonntag, 23.4.2023

- 10–18 Uhr **Weinverkostungen:** 184 Weine von 42 Produzenten stehen zur Auswahl  
*Tischreservierung erforderlich. Innenhof, Römersaal und Taverne*
- 10–14 Uhr **Brunch**  
*Vormerkung erforderlich.*

#### MUSIKPROGRAMM

- 11–13.30 Uhr Evi Mair in Trio - *Innenhof*

## Rund um die Weinkost ... Dine & Wine

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

**Fink**, Mustergasse 9 - [www.gasthausfink.it](http://www.gasthausfink.it)

**Zur Kaiserkron**, Musterplatz 1 - [www.ristorantezurkaiserkron.it](http://www.ristorantezurkaiserkron.it)



## Ristorante della Mostra Vini by Oskar Geier

Lo chef Oskar Geier e il suo team vizieranno quotidianamente gli ospiti nel ristorante della Mostra Vini a Castel Mareccio.

**Orario di apertura:** ore 12–14 e 18.30–21

*Posti limitati; prenotazione richiesta: dal 29/3/2023 al numero 349 2680028*

### Piccole delizie per le degustazioni dei vini

Dalle ore 20 è possibile ordinare piccole delizie di prodotti altoatesini da consumare durante le degustazioni ai tavoli. Per la selezione si prega di rivolgersi al personale di servizio.

## 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.

**Venerdì 21/4/2023 alle ore 20** - chef **Günther Lobiser** del ristorante **Signaterhof** di Signato/Renon

*Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 19/4/2023 al numero 349 2680028*

*(lun–sab ore 9–12 e 15–18). Prezzo: € 54,00 per persona.*

**Sabato 22/4/2023 alle ore 20** – chef **Gottfried Messner** del ristorante **Arôme** di Bolzano

*Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 20/4/2023 al numero 349 2680028*

*(lun–sab ore 9–12 e 15–18). Prezzo: € 55,00 per persona.*

## Weinkost-Restaurant by Oskar Geier

Der Koch Oskar Geier und sein Team, werden täglich die Gäste im Weinkost-Restaurant verwöhnen.

**Öffnungszeiten:** 12–14 Uhr und 18.30–21 Uhr

*Begrenzte Plätze; Vormerkungen erbeten: ab 29.3.2023 unter der Nr. +39 349 2680028*

### Kleines und Feines für die Weinverkostungen

Während der Tischverkostungen ist es möglich ab 20 Uhr kleine Köstlichkeiten aus Südtiroler Produkten am Tisch zu bestellen. Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der Auswahl.

## 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.

**Freitag, 21.4.2023, um 20 Uhr:** Chef **Günther Lobiser** vom **Gasthaus Signaterhof**, Signat/Ritten

*Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 19.4.2023 unter*

*Tel. +39 349 2680028 (Mo–Sa 9–12 und 15–18 Uhr). Preis: € 54,00 pro Person.*

**Samstag, 22.4.2023, um 20 Uhr:** Chef **Gottfried Messner**, vom **Restaurant Arôme** in Bozen

*Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 20.4.2023 unter*

*Tel. +39 349 2680028 (Mo–Sa 9–12 und 15–18 Uhr). Preis: € 55,00 pro Person.*

*\* L'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata nel 1953 con lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero.*

*L'Accademia per il conseguimento del suo scopo: studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, dà pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni e di istituzioni pubbliche e private, ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana; 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, di civiltà, di cultura e di scienza; promuove e favorisce la conoscenza presso la pubblica opinione di quegli esercizi, in Italia e all'estero, che offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica cucina nazionale, regionale e locale; istituisce e conferisce riconoscimenti a chi opera per il raggiungimento degli scopi istituzionali.*



*\* Die „Accademia Italiana della Cucina“ wurde bereits 1953 gegründet und hat sich zum Ziel gesetzt die traditionelle italienische Küche zu schützen und dafür einzustehen, dass sie weltweit, stets qualitativ verbessert wird.*

*Im Statut der Akademie sind folgende Ziele verankert: die Probleme der italienischen Gastronomie und Küche zu untersuchen, Vorschläge zu formulieren, auf Ersuchen von öffentlichen Ämtern, Einrichtungen, Verbänden und öffentlichen und privaten Einrichtungen Stellungnahmen zu diesem Thema abzugeben und geeignete Initiativen zur Erhaltung der traditionellen Werte der italienischen Küche zu fördern; sie fördert und ermutigt alle Initiativen, die sich auf die geschichtliche Aufarbeitung und Forschung der italienischen Küche richten, und dazu beitragen, die nationale Küche in Italien und im Ausland als Ausdruck von Sitten, Zivilisation, Kultur und Wissenschaft, zu verbessern; sie fordert die Promotion im In- und Ausland, jene gastronomischen Betriebe, die für die Erhaltung der traditionellen und charakteristischen nationalen, regionalen und lokalen Küche, einsetzen; sie fördert und vergibt Auszeichnungen an jene, die sich für die Erreichung der institutionellen Ziele einsetzen.*

## Locanda Sudtirolese

Dal 6 al 23 aprile 29 ristoranti, membri del gruppo Locanda Sudtirolese, proporranno nel loro locale un piatto abbinato ai vini delle Mostra Vini di Bolzano.

**Oberraindlhof**, Schnalstal / Val Senales - **Eggwirt**, St. Walburg-Ulten / Santa Valburga-Ultimeo - **Lamm Mitterwirt**, St. Martin-Passeier / S. Martino-Val Passiria - **Oberwirt**, Vöran / Verano - **Waldbichl**, Vöran / Verano - **Gfrillerhof**, Gfrill-Tisens / Caprile-Tesimo - neu: **Zum Hirschen**, U.Ib.Frau Im Walde-St.Felix / Senale - San Felice - **Apollonia**, Sirmian-Nals / Sirmiano-Nalles - **Patauner**, Siebeneich-Terlan / Settequerce-Terlano - **Zum Hirschen**, Jenesien / San Genesio - **Vögele**, Bozen / Bolzano - **Kohlern**, Bozen / Bolzano - **Dorfner**, Gschnon-Montan / Casignano-Montagna - **Kürbshof**, Altrei / Anterivo - **Krone**, Aldein / Aldino - **Zum Turm**, Kastelruth / Castelrotto - **Rösslwirt**, Barbian/Barbiano - **Fonteklaus**, Klausen / Chiusa - **Turmwirt**, Gufidaun-Klausen / Gudon-Chiusa - **Kircherhof**, Albeins-Brixen/Albes-Bressanone - **Sunnegg**, Brixen / Bressanone - **Schaurhof**, Ried-Sterzing / Novale-Vipiteno - **Post**, Trens-Freienfeld / Trens-Campo di Trens - **Gassenwirt**, Kiens / Chienes - **Jochele**, Pfalzen / Falzes - **Saalerwirt**, Saalen-St. Lorenzen / Sares-San Lorenzo - **Tló Plazores**, St. Vigil in Enneberg / San Vigilio - **Drumlerhof**, Sand in Taufers / Campo Tures - **Durnwald**, Pichl-Gsies / Colle-Valle di Casies - **Adler**, Niederdorf / Villabassa

Dietro il marchio "Locanda Sudtirolese" ci sono persone che hanno trovato nell'arte dell'ospitalità il loro scopo di vita. Nelle locande altoatesine sono i locandieri stessi a dedicarsi e prendersi cura del benessere dei loro ospiti: scegliendo con cura i migliori prodotti altoatesini, elaborandoli a seconda delle ricette tradizionali tramandate da generazione in generazione e servendo con grande orgoglio queste gustose prelibatezze. La loro massima priorità è mantenere e preservare la tradizione e la cultura gastronomica dell'Alto Adige.

[www.locandasudtirolese.it](http://www.locandasudtirolese.it)

## Südtiroler Gasthaus

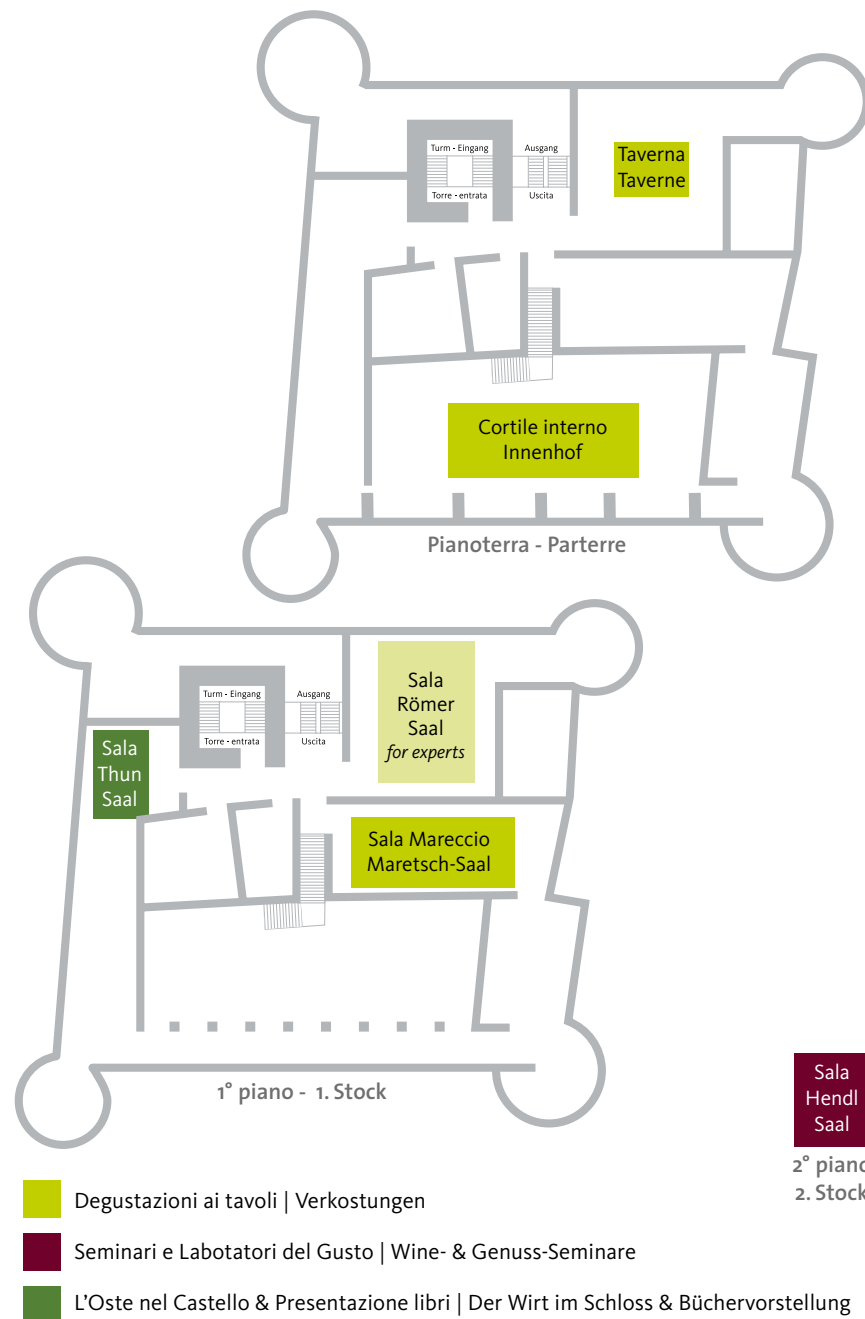
Die 29 Mitglieder der Gruppe Südtiroler Gasthaus servieren vom 6. bis 23. April Gerichte, welche von Weinen der teilnehmenden Produzenten der Bozner Weinkost begleitet werden.

Hinter der Marke „Südtiroler Gasthaus“ stehen Menschen, welche die Kunst des Gastgebens zu ihrem Lebensinhalt gemacht haben. Im Südtiroler Gasthaus sorgen engagierte Gastwirtinnen und Gastwirte persönlich für Ihr Wohl: Sie wählen mit Bedacht die besten Südtiroler Produkte aus, verarbeiten diese nach überlieferten Rezepten und servieren die wohlschmeckenden Köstlichkeiten mit großem Stolz. Ihr oberstes Gebot ist es, die traditionelle Südtiroler Gasthauskultur zu pflegen und zu bewahren.

[www.gasthaus.it](http://www.gasthaus.it)



## Castel Mareccio 21.–23/4/2023 Schloss Maretsch 21.–23.4.2023



## Informazioni, biglietti & prenotazioni

### Tickets & buoni degustazione

I biglietti e i buoni per le degustazioni possono essere acquistati presso la cassa a Castel Mareccio (20-23/4/2023). I buoni non consumati non verranno rimborsati.

**Ingresso:** € 20,00 con 5 buoni degustazione inclusi

**Buono degustazione:** 1,00 € a bicchiere degustazione vini e spumanti, € 3,00 (3 buoni) per vini dolci. Cauzione per bicchiere degustazione (solo giornata produttori): 5,00 €

**Solo Seminari Wine e Laboratori del Gusto:** € 10,00

**Bacchus Urbanus:** € 20,00 con ingresso incluso; prenotazioni entro 20/4/2023

### Informazioni sulle degustazioni

#### Giovedì 20 aprile, ore 18-22

Prenotazione del tavolo non necessaria, 5,00 € di cauzione per il bicchiere.

#### Venerdì 21 aprile e sabato 22 aprile, ore 10-23

È necessaria la prenotazione del tavolo; degustazione solo al tavolo.

Gli ordini dei vini vengono accettati fino alle ore 22.30.

#### Domenica 23 aprile, ore 10-18

È necessaria la prenotazione del tavolo; degustazione solo al tavolo.

Gli ordini dei vini vengono accettati fino alle ore 17.30.

### Prenotazione tavoli per degustazioni vini e cene "L'Oste nel Castello"

#### (21-23/4/2023)

Si consiglia la prenotazione del tavolo per la degustazione nelle giornate di venerdì, sabato e domenica (posti limitati). La durata massima per l'occupazione del tavolo nel cortile e nella taverna è di 3 ore a prenotazione; ultimo ordine vini alle ore 22.30 nelle giornate di venerdì e sabato, ore 17.30 domenica.

Sala Römer for experts – prenotazione tavolo valida per tutto il giorno, ultimo ordine vini alle ore 22.30 venerdì/sabato e ore 17.30 domenica.

Anche per le cene "L'Oste nel Castello" è necessaria la prenotazione.

*Prenotazioni dal 29/3/2023 al numero di telefono 349 2680028*

*(lun-sab ore 9-12 e 15-18)*

### Prenotazione seminari, laboratori del gusto e visite guidate

*previste nell'ambito della Mostra Vini al numero di telefono*

*348 2680028 (lun-sab ore 9-12 e 15-18)*

### Informazioni

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano

Tel. 0471 307000

info@bolzano-bozen.it

www.bolzano-bozen.it



## Informationen, Tickets & Vormerkungen

### Tickets & Verkostungsbons

Eintrittskarten und Verkostungsbons können während der Veranstaltung an der Kasse im Schloss Maresch (20.-23.4.2023). Ungelöste Bons werden nicht rückerstattet.

**Eintritt:** 20,00 € inkl. 5 Verkostungen)

**Verkostungsbons:** € 1,00 pro Verkostungsglas Wein und Sekt; € 3,00 (3 Bons) für Süßweine. Kautions für Verkostungsglas (nur am Produzententag): € 5,00

**Nur Wine- und Genuss-Seminare:** € 10,00

**Bacchus Urbanus:** € 20,00 inkl. Eintritt; Vormerkungen innerhalb 20.4.2023

### Infos zu den Verkostungen

#### Donnerstag, 20. April, 18-22 Uhr

Keine Tischreservierung notwendig, 5,00 € Kautions für das Weinglas

#### Freitag, 21. April und Samstag, 22. April 10-23 Uhr

Tischreservierung notwendig; Verkostung nur am Tisch.

Bestellungen werden bis 22.30 Uhr aufgenommen.

#### Sonntag, 23. April, 10-18 Uhr

Tischreservierung notwendig; Verkostung nur am Tisch.

Bestellungen werden bis 17.30 Uhr aufgenommen.

### Tischreservierung Weinverkostungen und Abendessen „Der Wirt im Schloss“

#### (21.-23.4.2023)

Die Reservierung der Tische für die Verkostungen (Freitag-Sonntag) wird aufgrund limitierter Plätze angeraten. Die Tischbesetzung gilt für maximal 3 Stunden pro Reservierung. Letzte Weinbestellung um 22.30 Uhr am Freitag/Samstag und um 17.30 Uhr am Sonntag.

Römer Saal for Experts: nur für ganztägige Reservierungen. Letzte Weinbestellung um 22.30 Uhr am Freitag/Samstag und um 17.30 Uhr am Sonntag.

Auch für die zwei Abendessen „Der Wirt im Schloss“ ist eine Reservierung notwendig.

*Tischreservierungen ab 29.3.2023 unter der Tel.-Nr. +39 349 2680028*

*(Mo-Sa, 9-12 und 15-18 Uhr).*

### Vormerkung der Wine- und Genussseminare und der Führungen, die im Rahmen der Bozner Weinkost angeboten werden, unter der Tel.-Nr. 348 2680028

*(Mo-Sa, 9-12 Uhr und 15-18 Uhr)*

### Informationen

Verkehrsamt der Stadt Bozen

Tel. +39 0471 307000

info@bolzano-bozen.it

www.bolzano-bozen.it





## Ringraziamo | Dank geht an:

### Sommeliers & Gourmets

Hansi Baumgartner	Affineur di formaggi Käseaffineur
Isabella Jone Beretta	Delegata, Accademia Italiana della Cucina Delegierte, Accademia Italiana della Cucina
Daniele Cernilli	Direttore responsabile di DoctorWine Chefredakteur von DoctorWine
Otto Cologna	Enologo Önologe
Aurora Endrici	Wine educator Slow Food Slow Food Wine Educator
Helmuth Köcher	Winehunter e presidente del Winefestival Merano Winehunter und Präsident Winefestival Meran
Andreas Kofler	Presidente della Cantina Kurtatsch Obmann der Kellerei Kurtatsch
Leopold Larcher	Sommelier e brand ambassador S. Maddalena Sommelier und Marken-Botschafter St. Magdalener
Günther Lobiser	Chef del ristorante Signaterhof, Signato/Renon Chef des Gasthofes Signaterhof, Signat/Ritten
Gottfried Messner	Chef del ristorante Arôme di Bolzano Chef des Restaurants Arôme in Bozen
André Senoner	Sommelier, "Miglior Sommelier d'Italia 2022" Sommelier, „Miglior Sommelier d'Italia 2022"
Sen. Dario Stefàno	Docente di   Professor von "Economia delle Imprese Turistiche - Università LUMSA", "Enoturismo - Luiss Business School"

### ... e partner | ... und Partnern

Accademia Italiana della Cucina  
Unione commercio turismo servizi Alto Adige  
Handels- und Dienstleistungsverband Südtirol  
Confesercenti Alto Adige Südtirol  
Südtiroler Weinstraße  
Strada del Vino  
Locanda Sudtirolese  
Südtiroler Gasthaus  
Sommeliers Alto Adige  
Sommelierversammlung Südtirol  
Degust d. H. Baumgartner



HANDELSKAMMER  
BOZEN  
CAMERA DI COMMERCIO  
DI BOLZANO

Südtirol Wein  
Vini Alto Adige

