

il classico

# St. Magdalener

ganz klassisch



## 16.09.2017

Ore 16 – 23 Uhr | Parkhotel Laurin

# Giornata del S. Maddalena classico | St. Magdalener ganz klassisch

## **A tutti gli amanti del vino un'occasione da non perdere!**

Sabato 16 settembre si potranno degustare tutte le varietà del vino autoctono S. Maddalena servito personalmente da ben 18 produttori nell'esclusiva cornice del Parkhotel Laurin di Bolzano.

Una giornata all'insegna del gusto ma non solo! Visite guidate della città sul tema del vino e un'esperienza guidata nel vigneto della collina S. Maddalena completano il ricco programma che prosegue poi nelle sale e nel parco del Laurin, il quale, per l'occasione, si tinge di rosso... Degustazioni al tavolo, degustazione Masterclass e laboratori Slow Food sorprenderanno i visitatori regalando sapori, emozioni e profumi. Dulcis in fundo, per chi desidera visitare il proprio palato, si potranno abbinare ai vini S. Maddalena le sei proposte gourmet degli chef stellati che cucineranno dal vivo nel lussureggiante verde del parco.

**Un'esperienza unica per lasciarsi sorprendere dalle preziose varietà del S. Maddalena classico.**

## **An alle Weinliebhaber!**

Im September steht Bozen ganz im Zeichen des St. Magdalener Weines. Dieser frische, vielseitige Wein zählt zu den autochthonen Sorten von Bozen mit typischem Anbaugebiet auf den sanften Hügeln und den Steillagen von St. Magdalena. Einmal im Jahr laden die Produzenten des klassischen St. Magdaleners zu einem besonderen Genusslebnis ein: am Samstag, den 16. September bieten sie im Parkhotel Laurin ein spannendes Programm mit Weinbergbegehungen, Weinverkostung mit Anwesenheit der Produzenten, eine Master-Class-Verkostung und ein Slow Food Seminar.

**Eine Gelegenheit zur Entdeckung des klassischen St. Magdaleners!**

## **Cantine | Kellereien**

Glögghof  
Loacker Tenute  
Untermoserhof  
Weingut Messnerhof  
Weingut Gummerhof  
Pfannenstielhof  
Kellerei Bozen | Cantina Bolzano  
Erbhof Unterganzner  
Kandlerhof  
Weingut Obermoser  
Wassererhof  
Ansitz Waldgries  
Weingut Larcherhof  
Weingut Plonerhof  
Griesbauerhof  
Zundlhof  
Rottensteiner  
Weingut Fliederhof

## **Sponsor**

Schutzkonsortium St. Magdalena Bozen |  
Consorzio di Tutela del S. Maddalena  
Provintec OHG SNC  
Agrocenter Bozen OHG SNC  
Paolo Araldo SRL  
Belbo Sugheri SRL  
Della Toffola SPA  
UnionVetro SRL  
Toscana Ondulati SPA  
Amorim Cork Italia SPA  
Remit KG  
Manfred Vescoli, Fabiano Fornaser  
Raiffeisenkasse Bozen | Cassa Rurale  
di Bolzano  
Cartotrentina  
La Commerciale Borgogno SRL

L'organizzazione ringrazia Otto Geisel per i preziosi suggerimenti.  
Die Organisation findet unter der Beratung von Otto Geisel statt.



10.00 **Visita guidata sul tema del vino  
Stadtführung zum Thema Wein**  
**Punto di partenza | Startpunkt:**  
Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano, via Alto Adige 60  
Verkehrsamt der Stadt Bozen, Südtiroler-Str. 60

10.45 **Transfer a S. Maddalena  
Transfer nach St. Magdalena**

11.00 **Visita guidata nel vigneto con Leopold Larcher  
Weinbergführung mit Leopold Larcher**

- La partecipazione alla visita guidata in città e nel vigneto è gratuita
- Die Teilnahme an der Stadtführung und an der Weinbergführung ist kostenlos

### Prezzi/Preise

- € 10 Solo degustazione | Nur Verkostung
- € 20 Degustazione | Verkostung & Masterclass + Slow Food
- € 50 Menu degustazione nel parco del Laurin in accompagnamento coi vini S. Maddalena. Coloro che prenotano la cena potranno partecipare sia alla degustazione al tavolo che alla Masterclass.  
Degustationsmenü im Park des Hotel Laurin mit passenden St. Magdalener Weinen. Wer das bucht, kann auch an den anderen Programmpunkten teilnehmen.

**Posti limitati. È consigliata la prenotazione.  
Geringes Platzangebot. Vormerkung empfohlen.**

16.00–20.00 **Degustazione in presenza di 18 produttori  
Weinverkostung in Anwesenheit von 18 Produzenten**

17.00 **Masterclass**  
Charismatici vini di montagna a confronto con la Santa Maddalena.  
Con Jörg Linke

Charismatische Weine aus Berggebieten:  
St. Magdalener im Vergleich. Mit Jörg Linke

**Luogo | Ort: Salone delle Dame | Damensalon**  
Max. 25 persone | Personen

18.00 **Laboratorio Slow Food | Genuss-Seminar**  
Interpretazione della ricetta tradizionale del baccalà in abbinamento coi vini Santa Maddalena con la Sig.ra Schrott e Manuel Astuto  
Neuinterpretation eines alten Stockfisch Rezeptes, begleitet von verschiedenen St. Magdalener Weinen mit Frau Schrott und Manuel Astuto

**Luogo | Ort: Sala degli Specchi | Spiegelsaal**  
Max. 30 persone | Personen

20.00 – 23.00 **Cena | Abendessen**  
Piatti di qualità proposti dagli chef in abbinamento con i vini Santa Maddalena presentati dai produttori: creazioni gastronomiche che si legano alle fresche note aromatiche di questo vino.  
Kreative Köche bieten Qualitätsgerichte in Kombination mit St. Magdalener Weinen, die von den Produzenten präsentiert werden: Kulinarische Kreationen, die sich mit der feinwürzigen St. Magdalener-Aromatik auf geradezu ideale Weise genussvoll verbinden.

**Luogo | Ort: Parco | Park**

**Info e prenotazioni | Info & Anmeldungen**

Entro venerdì 15 settembre | innerhalb Freitag, 15. September



**Azienda di Soggiorno e Turismo | Verkehrsamt der Stadt Bozen**

+39 0471 307 000 · [info@bolzano-bozen.it](mailto:info@bolzano-bozen.it)