

WEIN, BIER
SPECK & GENUSS
VINO, BIRRA
SPECK & DELIZIE
2020

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige





WILLKOMMEN!

Vielfalt, Qualität und Genuss – unser Kurs- und Bildungsangebot umfasst neben Weinverkostungen auch spannende Abende rund ums Thema Bier, Speck und Genuss.

Egal, wie viel Weinwissen schon vorhanden ist, ob sich jemand professionell fortbilden oder einen vergnüglichen Abend verbringen will, ob es schnell gehen soll oder ob mehr Zeit investiert werden kann – das Angebot der Südtiroler Weinakademie ist breit gefächert.

Die Initiative *wein.kaltern* und die Südtiroler Sommeliervereinigung gründen mit der Südtiroler Weinakademie ein Zentrum für das gesamte Weinwissen Südtirols: Ort des Lernens, Genießens und Netzwerkens, Referenzpunkt, Drehscheibe und Institution.

Bei lehrreichen Abenden in lockerer Atmosphäre kann sich jeder Interessent Grundkenntnisse oder vertiefendes Fachwissen aus der Welt des Weines aneignen.

Die Weinakademie bietet auch maßgeschneiderte Kurse für Gruppen, Betriebe und Interessierte.

Einfach unter **info@weinakademie.it** anfragen.

**SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE**
Accademia del vino Alto Adige

BENVENUTI!

Varietà, qualità e piaceri – al di là delle tradizionali degustazioni di vino offriamo anche serate dedicate alla birra, lo speck e alle delizie.

Le proposte formative dell'Accademia Italiana del vino Alto Adige sono vastissime a prescindere dalla cultura enologica, dall'intenzione di voler approfondire le proprie conoscenze a livello professionale, di trascorrere una serata in piacevole compagnia, dal tempo che si vuole investire.

L'iniziativa *wein.kaltern* e l'Associazione Italiana Sommelier dell'Alto Adige fondano con l'Accademia del vino Alto Adige un punto di riferimento della cultura enologica dell'Alto Adige: un luogo di apprendimento, di piacere, una piattaforma di incontro, un'istituzione.

L'Accademia del vino offre anche corsi personalizzati per gruppi, aziende oppure interessati.

E' facile, basta contattarci con una email a **info@weinakademie.it**


SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

wein.kaltern
il punto giusto

DIE WELT DES GENUSSES.

IL MONDO DI PIACERI.



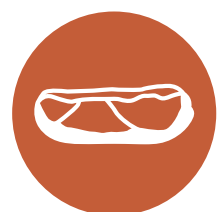
ab Seite | da pag.

8



ab Seite | da pag.

32



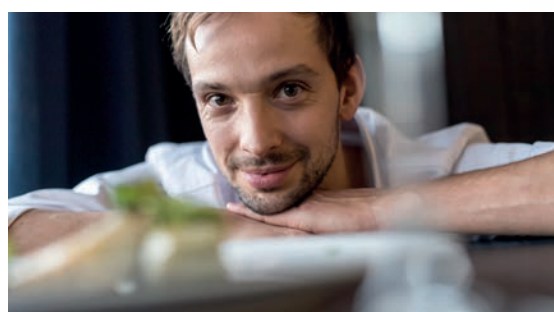
ab Seite | da pag.

38



ab Seite | da pag.

44



Unser Kurs- und Bildungsangebot umfasst neben Weinverkostungen auch spannende Abende rund ums Thema Bier, Speck und Genuss.

Il programma è strutturato in seguenti ambiti tematici:

WEIN

Unser breites Angebot an Kursen, Verkostungen und Workshops richtet sich sowohl an Neugierige, die bisher noch wenig über Wein wissen, wie auch an Weinkenner und -liebhaber.

AUSBILDUNGEN: Basis-Seminar – Südtirol, Aufbau-seminar 1 (Weinakademiker), Let's talk about wine (Englischkurs)

VINO

La nostra vasta gamma di corsi e degustazioni si rivolge a neofiti e curiosi, ma anche ad appassionati e intenditori di enologia.

FORMAZIONI: Basis Seminar, Aufbau-Seminar 1 (Accademico del vino), Let's talk about wine (corso di inglese)

BIER

Die Vielfalt von Bier zu entdecken, Bierstile und Bieraromen kennen zu lernen, ist ein Erlebnis der etwas anderen Art. Bei unseren Verkostungen, Workshops und kulinarischen Abenden werden Sie von Bier-Sommeliers in eine neue Welt entführt.

AUSBILDUNG: Diplom Bier-Expert

BIRRA

Scoprire l'affascinante mondo della birra, imparare a conoscere i suoi stili e i suoi aromi è un'esperienza davvero particolare. Degustazioni, workshop e serate gastronomiche in compagnia di Biersommelier per conoscere tutte le sfumature di questa bevanda millenaria.

FORMAZIONE: Diplom Bier-Expert

SPECK

Entdecke den Südtiroler Speck, sein traditionelles Herstellungsverfahren, sensorische Unterschiede und lassen Sie sich von einzigartigen Kombination überraschen. Bei den verschiedenen Kursen präsentiert sich der Südtiroler Speck mit seiner gesamten Vielfältigkeit.

AUSBILDUNG: Diplom Speck-Expert

SPECK

Scoprite lo Speck Alto Adige IGP, il suo metodo di produzione tradizionale, le differenze sensoriali e lasciatevi sorprendere da combinazioni uniche. Nei vari corsi lo Speck Alto Adige IGP si presenta con tutta la sua versatilità.

FORMAZIONE: Diploma di esperto dello speck

GENUSS

Ob Wein & Kochen oder Kurse zu spezifischen Lebensmitteln wie Fleisch, Speck, Öl und anderen Produkten – für jeden Genuss ist das Passende dabei!

AUSBILDUNG: Genussbotschafter

DELIZIE

Scegliete tra le nostre serate "Vino & cucina" o corsi dedicati alla carne, all'olio o altri prodotti – troverete qualcosa per ogni gusto.

FORMAZIONE: Genussbotschafter

AUSBILDUNGEN

Sind mehrtägige Seminare die mit einer Abschlussprüfung und mit einem Diplom enden.

FORMAZIONI

Seminari della durata di più giorni con conseguimento di diploma finale. (solo in lingua tedesca o inglese)

ANMELDUNGEN

Marktplatz 12
39052 Kaltern

Ausführliche Informationen und Anmeldung

www.suedtiroler-weinakademie.it

info@weinakademie.it

T +39 0471 964 609, F +39 0471 966 975

Rücktritt

- Bei einer Abmeldung bis sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen keine Kosten an
- Bei einer Abmeldung ab sechs Tage vor der Veranstaltung fallen 50% der Teilnahmegebühr an
- Bei den Ausbildungen gelten eigene Rücktrittsregeln die im jeweiligen Programm bekannt gegeben werden



Sie suchen eine Unterkunft? –
Wir helfen Ihnen gerne weiter:
Tourismusverein Kaltern am See,
Marktplatz 8, 39052 Kaltern am See

T +39 0471 963 169, F +39 0471 963 469, info@kaltern.com,
www.kaltern.com

RENT AN EVENT

**Sie lieben Wein, Bier oder
edle Destillate?**

Sie lieben exklusives Ambiente?

Gerne organisieren wir für Sie und Ihre Freunde, für Ihre Firma oder auch für Ihre Familie eine Verkostung der besonderen Art. Genießen Sie ausgewählte Getränke (auf Wunsch auch mit dem dazu passenden Essen) und erleben Sie urige Keller- gewölbe und extravagante Verkostungsorte. Auf Wunsch kommen wir auch zu Ihrem Firmensitz – oder zu Ihnen nach Hause.

Unsere erfahrenen Sommeliers führen durch den Abend und gestalten für Sie entweder lehrreiche oder unterhaltsame Stunden – ganz nach Ihrem Geschmack.

Für ein unverbindliches Angebot schicken Sie uns bitte Ihre Anfrage an info@weinakademie.it

ISCRIZIONI

Piazza Principale 12
39052 Caldaro

Informazioni dettagliate e iscrizioni

www.suedtiroler-weinakademie.it

info@weinakademie.it

T +39 0471 964 609, F +39 0471 966 975

Disdetta

- Per disdette inoltrate almeno sette giorni prima della manifestazione non sono previste penali.
- Per disdette fino a sei giorni dalla manifestazione è prevista una penale pari al 50% della quota di iscrizione.
- Per la mancata partecipazione senza comunicazione di disdetta verrà riscossa l'intera quota di iscrizione.



State cercando un'alloggio? – Vi aiutiamo volentieri:
Associazione Turistica di Caldaro al Lago,
Piazza Principale 8, 39052 Caldaro al Lago

T +39 0471 963 169, F +39 0471 963 469, info@kaltern.com,
www.kaltern.com

**Neu
Nuovo**

**Siete amanti del vino, della birra
o dei distillati di qualità?
Vi piacciono gli ambienti esclusivi?**

L'Accademia del vino Alto Adige organizza degustazioni particolari per voi, i vostri amici, la vostra azienda o la vostra famiglia. Provate le migliori etichette (se preferite con i giusti abbinamenti culinari) nell'atmosfera suggestiva di una cantina storica o in un'altra originale location. Se preferite arriviamo anche direttamente in azienda o a casa vostra. I nostri esperti sommelier condurranno la serata: sarete voi a decidere se sarà istruttiva o incentrata sull'intrattenimento.

Per un preventivo senza impegno scrivete a
info@weinakademie.it



**SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE**

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

*Herzlich willkommen!
Benvenuto!
Welcome!*



WEIN

Die Kurse und Verkostungen bieten Einsteigern wie auch Fortgeschrittenen eine breite Palette von Möglichkeiten ihre Kenntnisse zum Thema Wein zu erweitern, Wein in all seinen Facetten zu erleben, genießen und kennen zu lernen.

Der Bogen spannt sich vom „kleinen Wein-ABC“ als Anfängerkurs bis zu Verkostungen für Weinexperten und Weinliebhaber.

Alle unsere Kurse und Workshops sind eine Verbindung von Theorie und Praxis. Ausgebildete Sommeliers, Weinakademiker, Master of Wine, Kellermeister oder Weinfachleute vermitteln ihr Fachwissen, das schließlich mit der Verkostung entsprechender Weine in die Praxis umgesetzt wird.

WEIN-Ausbildungen:

Die ersten Stufen zum Weinakademiker:

- Basis-Seminar
- Aufbau-Seminar 1
- Aufbau-Seminar 2

Weinwissen auf Englisch:

- Let's talk about wine

VINO

I corsi e le degustazioni offrono a principianti e progrediti la possibilità di avvicinarsi al vino, approfondire le loro conoscenze enologiche, conoscere e gustare il vino in tutte le sue sfaccettature.

L'offerta include una serie di eventi partendo dai corsi base per principianti come “L'abbicci dell'enologia” per arrivare alle degustazioni riservate agli esperti e agli amanti del vino.

Tutti i corsi e i workshop prevedono una parte teorica e una pratica. Sommelier diplomati, accademici del vino, Master of Wine, maestri cantinieri ed esperti enologi metteranno a disposizione la loro professionalità fornendo conoscenze teoriche alle quali seguirà la parte pratica con la degustazione dei vini.

Formazione:

Corso di inglese:

- Let's talk about Wine





Ganzjährig

DAS KLEINE WEIN-ABC

Bei einem spannenden Vortrag bekommen Sie einen Einblick in die Welt des Weines. Lernen Sie die Abläufe der Weinproduktion kennen, welche Temperatur Wein haben soll, welches das richtige Glas ist, wie Wein richtig gelagert und verkostet wird. Sehen – riechen – schmecken, das will gelernt und geübt sein – an diesem Abend haben Sie die ideale Gelegenheit, Wein in Theorie und Praxis zu entdecken.

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr (ab 19 Uhr in Sterzing und Meran, ab 20 Uhr in Bruneck)
Preis*	€ 55,– pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Ⓛ Kaltern	Do, 16.01.	Kellerei Kaltern
Ⓛ Terlan	Mi, 12.02.	Kellerei Terlan
Ⓛ Bruneck	Mi, 04.03.	harf Getränkehandel
Ⓛ Kurtatsch	Mi, 15.04.	Kellerei Kurtatsch
Ⓛ Marling	Mi, 20.05.	Plonerhof (Erhard Tutzer)
Ⓛ Neustift	Do, 18.06.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓛ Eppan	Fr, 03.07.	Josef Brigl
Ⓛ Meran	Mi, 26.08.	Kellerei Algund
Ⓛ Gilaran	Do, 17.09.	Kellerei Martini & Sohn
Ⓛ Neustift	Di, 06.10.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓛ Sterzing	Mi, 11.11.	Hofer Market
Ⓛ Kardaun	Mi, 02.12.	Erbhof Unterganzner

Ⓛ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Gennaio, Maggio, Settembre, Novembre

L'ABBICÌ DELL'ENOLOGIA

In questa serata vi verranno spiegati in modo vivace e chiaro come viene prodotto il vino, qual'è la temperatura giusta per bere il vino, qual'è il bicchiere giusto e anche come viene degustato: cosa vedo e sento. Questo corso vi dà la possibilità di aprirvi al mondo del vino abbinando teoria e pratica.

Destinatari	Principianti, interessati
Relatori	Relatori dell'Associazione Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 19–22
Prezzo*	€ 55,– a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e data

Ⓛ Termeno	mer, 29.01.	Cantina Tramin
Ⓛ Merano	mer, 06.05.	Meraner Weinhaus
Ⓛ Novacella	mer, 23.09.	Centro Convegni Abbazia di Novacella
Ⓛ Bolzano	mer, 18.11.	Cantina Bozen

Ⓛ — Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.



April, Juni, Oktober, Dezember

DAS VERTIEFENDE WEIN-ABC

Sie haben bereits Grundkenntnisse zum Thema Wein und wollen jetzt Ihr Wissen darin vertiefen? Dann sind Sie hier richtig. Unkompliziert und lebendig gestaltet, erfahren Sie in diesem Kurs Spannendes und vielleicht auch Unverhofftes zum Thema Wein.

Als leicht fortgeschrittener Weinliebhaber oder leicht fortgeschrittene Weinliebhaberin schulen Sie in diesem Seminar vor allem Ihre Sinne und lernen das Einschätzen von Weinen.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr (ab 20 Uhr in Bruneck)
Preis*	€ 65,– pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Ⓛ Kaltern	Do, 02.04.	Manincor
Ⓛ Bruneck	Mi, 10.06.	harf Getränkehandel
Ⓛ Neustift	Do, 29.10.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓛ Marling	Do, 10.12.	Plonerhof (Erhard Tutzer)

Ⓛ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Giugno, Novembre

L'ABBICÌ DELL'ENOLOGIA APPROFONDITO

Se possedete una base di cultura enologica o avete partecipato al corso “L'abbicì dell'eno-logia” e ora volete approfondire le Vostre conoscenze, questo seminario è quello che fa per voi: in maniera semplice e coinvolgente apprenderete cose nuove e sorprendenti sull'argomento allenando i sensi a riconoscere e a classificare il vino. Più si approfondisce nell'eno-logia più diventa interessante.

Destinatari	Interessati, amanti del vino
Relatori	Relatori dell'Associazione Italiana Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 19–22
Prezzo*	€ 65,– a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e data

Ⓛ Tramin	mer, 10.06.	Cantina Tramin
Ⓛ Merano	mer, 25.11.	Meraner Weinhaus

Ⓛ — Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.





April, September

DAS ABC DER SÜDTIROLER WEINE

Entdecken Sie mit uns die Weine Südtirols anhand des ABC's, denn Südtirol steht für jeden Buchstaben und seine Einzigartigkeit. Die erste Reise beginnt mit dem Buchstaben „A“ wie Amber Wine und endet mit „E“ wie Eisacktal. Die Reise umfasst jeweils 5 Buchstaben des Alphabetes. Lassen Sie sich auf diese Reise mitnehmen und überraschen. Wer möchte darf auch seine eigene Flasche Wein zum Kurs mitbringen, wir diskutieren gerne darüber.

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	2–3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	€ 65,– pro Person (10% Rabatt für aktive Mitglieder des Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen
Veranstaltungsorte** und Termine	
📍 Klausen	Mi, 29.04. Eisacktaler Kellerei
📍 Kaltern	Do, 10.09. Vinothek Caldarum

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Mai, Oktober

DAS ABC DER SÜDTIROLER SPITZENWEINE

In den vergangenen Jahren sind auch in Südtirol besondere Weine von Spitzenqualität entstanden. Es sind Weine die nicht alltäglich sind und daher auch in einer entsprechend hohen Preisklasse gehandelt werden. Gemessen am Jahrgang oder der Sorte heben sich Spitzenweine klar von Einstiegsprodukten ab. Wie schmecken sie? Entdecken Sie diese Weinspezialitäten und ihre ganz spezifischen Besonderheiten. Eine spannende und einzigartige Verkostung erwartet Sie.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Christine Mayr
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	€ 85,– pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine		
📍 Magreid	Do, 14.05.	Lageder
📍 Magreid	Do, 22.10.	Lageder

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



März, Oktober und Dezember

SOMMELIER-KURS-PRÜFUNGS-VORBEREITUNG

Sie haben bereits alle drei Kurse der Sommelier-Ausbildung hinter sich? Sie haben es fast geschafft sich „Sommelier“ nennen zu dürfen und Ihnen fehlt nur noch die Prüfung. Diese erscheint Ihnen aber als sehr aufwändig und schwierig? Dann sind sie hier richtig: wiederholen Sie das Wichtigste für die Prüfung – die Wein-Verkostung und die Speisen-Wein-Anpassung. Oder wenn Sie noch Unklarheiten zu bestimmten Themen haben, können Sie hier die letzten Zweifel beseitigen.

Zielgruppe	angehende Sommeliers
Vortragende	Sommeliers
Dauer	4 Stunden
Uhrzeit	16–20 Uhr
Preis*	€ 50,– pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine		
📍 Neustift	Fr, 17.04.	Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Bozen	Mo, 19.10.	Vinum
📍 Bozen	Mo, 07.12.	Vinum

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Ganzjährig

VERKOSTUNGEN

Bei den Verkostungen bieten wir die Möglichkeit bei einem interessanten Vortrag die Kenntnis zum angebotenen Thema zu vertiefen. Ausgewiesene Fachleute führen durch den Abend und wie immer ergänzen sich Theorie und Verkostungs-Praxis.

SHERRY – URALT UND DOCH HOCHAKTUELL!

Siechte der Sherry in den letzten 10–20 Jahren bei uns so vor sich hin, hat sich doch auch hier massiv viel getan. Hochmodern sind die „falschen“ – pick-süßen – Sherrys, die eigentlich in Montilla-Moriles wachsen und auch bei uns so manches Herz beim Dessert höher schlagen lassen. Während das Sherry-Anbaugebiet immer kleiner wird, gelangen immer mehr hochwertige, gereifte Sherrys (speziell Olorosos und Amontillados) in unsere Breiten, die mit dem althergebrachten, langweiligen Sherry-Images nichts mehr gemeinsam haben. Entdecken Sie die moderne Vielseitigkeit des Evergreens Sherry.

Referent: Bruno Resi (Preis: € 65,–)

PORTWEIN

Portwein kommt doch aus Spanien und steht bei uns in der Küche! Wenn auch Sie diesen Satz kennen, sich aber nicht sicher sind, dann sollten Sie dieses Portweinseminar buchen. Hier erfahren Sie alles über die Entstehung von Portwein, die vielen Arten von Portwein und wie mann/frau sich das leicht merken kann. Und natürlich wird der Lernerfolg durch verkosten abgesichert. Wir besprechen und verkosten folgenden Portweine: Ruby-Style, Tawny-Style, Colheitas, Aged White Ports

Gönnen Sie sich einen genüsslichen und lehrreichen Abend mit dem „Genuss-Lobbyisten“, Portwein-Liebhaber und Portugal-Kenner Dipl.Somm. Bruno Resi.

(Preis: € 65,–)



KELLEREI
ST. PAULS

www.stpauls.wine

**DIE WEINE SPANIENS**

Kennen Sie Spanien? Natürlich! Aber kennen Sie Spanien abseits von Freixenet und Rioja? Lernen Sie mit dem Ibero-Spezialisten Bruno Resi Spanien aus einer anderen Sicht kennen. Von Albarinho über Verdejo über die Vielfalt von Garnacha und Tempranillo bis zum neuen Priorat führt unsere Entdeckungsreise, ehe wir dann mit einigen Spezialitäten aus Andalusien abschließen.

Referent: Bruno Resi (Preis: € 65,-)

DIE WEINE SÜDTIROLS

Das vergleichsweise kleine Weinanbaugebiet Südtirols bietet eine einzigartige Vielfalt an einmaligen Weinen. Nehmen Sie Einblick in die Vielfalt der Weine. Erfahren Sie Wissenswertes rund um den Südtiroler Wein, von der Geschichte des Weinbaus über die Anbaubereiche, die Rebsorten bis hin zur Weinproduktion. Verkosten Sie typische Südtiroler Weine: von den knackig frischen Weißweinen zu den schweren unverkennbaren Rotweinen hin zu edelsüßen Spezialitäten.

(Preis: € 65,-)

FRÜHLINGSHAFTE COCKTAILS AUS SÜDTIROLER ZUTATEN

Regionale Aromen des Sommer's: Kräuter, Beeren, Verjuice. Ein mit Liebe zubereiteter Cocktail kann Menschen zusammenbringen. Einfache Drinks mit Freunden Genießen mit und ohne Alkohol. Hausgemachte saisonale Limonaden, Eistee und Bowlen für die heißen Monate.

Referenten: Plattner Lukas, Marion Reichegger (Preis: € 55,-)

HERBSTLICHE COCKTAILS AUS SÜDTIROLER ZUTATEN

Herbststimmung. Zeit für fruchtig intensive Drinks. Wenn der Sommer dem Ende zu geht und die Blätter sich Golden färben, ist die beste Zeit für ausergewöhnliche Cocktailkreationen, die einen das Leben versüßen. Äpfel, Feigen, Trauben in Verbindung mit Honig, Whisky und mehr. Wärmende Drinks für eisige Tage.

Referenten: Plattner Lukas, Marion Reichegger (Preis: € 55,-)

BEST OF ITALY**TOSKANA**

Die Toskana ist fast schon ein Synonym für Rotwein. Die besonderen Weine erfreuen sich über eine weltweite Bekanntheit und das nicht zu unrecht: Chianti Classico, Brunello, Montepulciano und Carmignagno sind klingende Namen, die jeder kennt. Die feinen Unterschiede kennen aber nicht viele, bei dieser Verkostung gehen Sie auf Spurensuche dieser Eigenheiten.

Referent: Thomas Fink, Sommelier und Weinakademiker (Preis: € 65,-)

MIT WEIN AUF WELTREISE

An diesem Abend werden Weine aus den unterschiedlichsten Anbaubereichen der Welt verkostet. Kommen Sie mit auf eine spannende Reise. Um den Abend perfekt abzurunden, wird nach der Verkostung Tartar und Käse serviert.

CABERNET KALIFORNIEN

Ein 1973er Stags' Leap Cabernet Sauvignon setzte sich 1976 in der legendären Blindverkostung Judgement of Paris gegen bedeutende Vertreter aus Bordeaux durch. Seitdem hat es sich auch in Europa herumgesprochen, dass in Kalifornien verdammt gute Cabernet gedeihen. Gehen Sie mit uns auf die Reise durch das Weinland Kalifornien mit seinen Cabernets. Und zwar nicht mit trockener Theorie, sondern mit einer Verkostung hochkarätiger Weine!

Referentin: Christine Mayr, Sommelière und Weinakademikerin (Preis: € 85,-)

RIESLING DEUTSCHLAND

Riesling gehört zu den hochwertigsten Rebsorten dieser Welt. Wie unterscheiden sich die verschiedenen Anbauzonen wie Pfalz, Nahe, Rheingau und Mosel? Wie erkennt man einen Kabinett? Was ist der Unterschied zwischen Auslese und Spätlese? Schon mal eine Trockenbeerenauslese degustiert? Und wie schmeckt ein gereifter Riesling? All das lernen Sie in dieser spannenden Verkostung kennen!

Referentin: Christine Mayr, Sommelière und Weinakademikerin (Preis € 85,-)

Kellerei Cantina

Terlan



Ausdruck
höchster Klasse.

100
POINTS

falstaff

www.kellerei-terlan.com

Eleganz im Wandel.



Kellerei · Cantina
Andrian

www.kellerei-andrian.com





Ganzjährig

BORDEAUX

Bordeaux ist das größte Qualitätsweingebiet der Erde. Und die Heimat großartiger Weine. Wie unterscheiden sich das linke und rechte Ufer? Erkennt man den Unterschied zwischen einem Cru Bourgeois und einem klassifizierten Wein? Kann man Margaux von St-Estèphe unterscheiden? Und wie schmeckt ein Premier Cru Classé überhaupt? Fragen über Fragen, welche wir in einer spannenden Verkostung zu lüften versuchen.

Referentin: Christine Mayr, Sommelière und Weinakademikerin
(Preis € 85,-)

CHAMPAGNER: MY LOVE

Champagne genießt nach wie vor den höchsten Ruhm sowohl in Weinfachkreisen wie auch bei Laien. Der Schaumwein aus dem Weinbaugebiet Champagne in Frankreich gilt als das Festlichste aller Getränke. Strenge Kontrollen bei Anbau und Herstellung sorgen für hohe Qualität und machen den Champagner zu einem prickelnden Erlebnis. In diesem Seminar wollen wir Winzer-Champagne mit den Produkten großer Maisons vergleichen!

Referentin: Christine Mayr, Sommelière und Weinakademikerin
(Preis € 85,-)

SCHOKOLADE & WEIN

Dieses Seminar widmet sich ganz der Schokolade, ihrer Herstellung und Anpassung an verschiedene Weine. Wobei Andreas Rubner die Leidenschaft für hochwertige und außergewöhnliche Schokoladen-Kreationen und ein Sommelier die Passion für den Wein mitbringt ...

Referent: Andreas Rubner (Schoko Rubner) und ein Sommelier
(Preis: € 65,-)

KÄSE & WEIN

Käse und Wein – beides beliebte Genussobjekte, die sich auch sehr gut miteinander kombinieren lassen. Nur wie? Der Käseaffineur Hansi Baumgartner präsentiert uns in diesem Seminar seine künstlerischen Kreationen – und neben der Käse-Veredelung dreht sich mit einem Sommelier alles um die richtige Käse-Wein-Anpassung.

Referent: Hansi Baumgartner (Degust) und ein Sommelier
(Preis: € 65,-)

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5–3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	siehe Kursbeschreibungen (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen
Veranstaltungsort** und Termine	
① Neustift	Do, 30.01. Bildungshaus Kloster Neustift Sherry
① Bozen	Mi, 05.02. Bildungshaus Kloster Neustift Die Weine Südtirols
① Bozen	Do, 13.02. Restaurant Löwengrube Mit Wein auf Weltreise – Cabernet Kalifornien
① Neustift	Mi, 04.03. Bildungshaus Kloster Neustift Best of Italy – Toskana
① Bozen	Do, 21.05. Restaurant Löwengrube Mit Wein auf Weltreise – Riesling Deutschland
① Neustift	Do, 28.05. Bildungshaus Kloster Neustift Käse & Wein
① Neustift	Do, 27.08. Bildungshaus Kloster Neustift Die Weine Spaniens
① Bozen	Do, 24.09. Restaurant Löwengrube Mit Wein auf Weltreise – Bordeaux
① Neustift	Do, 12.11. Bildungshaus Kloster Neustift Schokolade & Wein
① Bozen	Mi, 18.11. Restaurant Löwengrube Mit Wein auf Weltreise – Champagner: My Love
① Neustift	Mi, 25.11. Bildungshaus Kloster Neustift Portwein

① – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



*Genießen Sie
mit allen Sinnen!*

Stadtgasse 53a ☼ Bruneck ☼ T. +39 0474 53 71 31
getraenkeladen@harpf.it

MO-FR 9.30–12.30/14.30–19.00 Uhr
SA 9.30–12.30/14.30–18.00 Uhr

facebook.com/harpf ☼ www.shop.harpf.it



DEGUSTAZIONI

Degustazioni di Vino e Delizie combinano armonicamente teoria e pratica.

VINO E FORMAGGIO

Formaggio e Vino – due delizie per il nostro palato, ma quale è la combinazione giusta, l'abbinamento ideale? L'affinatore di formaggi Hansi Baumgartner presenterà in questo seminario le sue particolari creazioni ed un Sommelier spiegherà le linee guida dell'abbinamento formaggiol – vino per un abbinamento ideale.

Referenti: Hansi Baumgartner (Degust.) ed un Sommelier.
(Prezzo: € 65,-)

BORDEAUX

Terra francese che per diversi secoli fu di pertinenza inglese, da sempre sinonimo di grandi vini rossi e miracolosamente longevi. Una serata che prima rivolgerà la sua attenzione ad alcuni interessanti aneddoti storici, poi alle caratteristiche pedoclimatiche ed infine agli "Chateaux" e ai loro rinomati vini. Una degustazione intrigante e studiata per rappresentare al meglio le diversità tra la cosiddetta "riva sinistra" e la "riva destra". Un relatore di calibro grande amante dei vini di Bordeaux, Mirko Gandolfi, unico italiano ad essere nominato "Prud homme de Saint-Emilion".

Referenti: Mirko Gandolfi (Prezzo: € 85,-)

CHAMPAGNE

"Il n'est Champagne que de la Champagne" è il motto che tutti gli amanti delle nobili bollicine dovrebbero conoscere. Una serata che svelerà tutti i segreti di questo inimitabile vino effervescente che è diventato simbolo di festa, gioia, premio, lusso accessibile ormai in tutto il mondo. Come sempre prima una introduzione storica, poi una panoramica sulle condizioni pedoclimatiche ed infine una degustazione guidata attraverso brut, millesimati, rosé, Blanc de Blanc e altri vini e termini che chiariremo assieme. Relatore Mirko Gandolfi, Chevalier e Officier de Champagne.

Referenti: Mirko Gandolfi (Prezzo: € 85,-)

BORGOGNA

La Borgogna, un tempo ducato indipendente almeno nella testa dei suoi abitanti da tutto il resto della Francia. Terra dei vini fermi più cari e rinomati al mondo. La massima espressione di due vitigni, lo Chardonnay e il Pinot Nero, considerati internazionali ma che tutti gli esperti riconoscono la loro massima espressione in terra di Borgogna. Un territorio diviso in centinaia di parcelle, ognuna con un proprio nome, proprie caratteristiche. Capiremo le differenze tra Grand Cru, premier Cru e... una interessante degustazione che stranamente partirà dai rossi per concludersi con i bianchi. Relatore Mirko Gandolfi, enotecnico, sommelier e grande appassionato dei vini della Borgogna.

Referenti: Mirko Gandolfi (Prezzo: € 85,-)

Destinatari	Interessati, Amanti di Vino e Delizie, Sommeliers
Relatori	diversi
Durata	2-3 ore
Ora	ore 18.30-21.30
Prezzi*	vedi descrizione corsi (10% di sconto per membri attivi dell'associazione Sommelier Alto Adige)

Luogo** e data		
● Bolzano	gio, 19.03.	Gandolfi Bordeaux
● Novacella	mar, 24.03.	Centro Convegni Abbazia di Novacella Vino & Formaggio
● Bolzano	gio, 28.05.	Gandolfi Champagne
● Bolzano	gio, 15.10.	Gandolfi Borgogna

● — Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52-53.

Alles, außer DURST!

Tutto, tranne SETE!

Großer Parkplatz - Bequemes Einkaufen
Ampio parcheggio - Acquisti agevoli

getränkemarkt **nägele** mercato bevande

nägele

GETRÄNKEMARKT
Riesige Auswahl. Kompetente Beratung.

MERCATO BEVANDE
Ampia scelta. Servizio competente.

Öffnungszeiten:
MO-FR 08:00 - 12:00, 14:00 - 18:30 | SA: 08:00 - 12:30

Orari apertura:
LU-VE 08:00 - 12:00, 14:00 - 18:30 | SA: 08:00 - 12:30

Algund - J.-Weingartner-Str.
Lagundo - Via J.-Weingartner
Tel. 0473 447877

nägele.it



WORKSHOPS

Workshops unterscheiden sich von den Verkostungen dahingehend, dass hier die aktive Mitarbeit der Teilnehmer gewünscht und gefragt ist.

AROMA 1

Wein verkosten leicht gemacht. Neben Frucht- aromen wie Apfel oder Kirsch gibt es noch eine andere, deutliche bessere Möglichkeit sich Wein zu nähern. Ähnlich wie bei Lebensmitteln, wo wir in der Lage sind zwischen zu süß oder zu sauer zu entscheiden, geht das natürlich auch bei Wein. Eine große Grunderfahrung bedarf es hierfür nicht, eher echtes Interesse. Anhand von 20 ausgesuchten Weinen nehmen wir Sie für 3 Stunden mit auf eine kleine Sensorik-Reise, die Ihr Verkostungsverständnis nachhaltig beeinflussen wird. Durch die strukturierte Verkostungsanleitung auch für Fortgeschrittene geeignet.

(Preis: € 110,-)

AROMA 2

Anspruchsvoll Wein verkosten. Region, Rebsorte & Ausbaustilistik haben einen starken Einfluss auf die Struktur und Grundaromatik eines Weines. Mit Hilfe der eigenen theoretischen Vorkenntnisse und der intuitiv anwendbaren AROMA Verkostungsmethodik verkosten Sie innerhalb von 3 Stunden 20 typische Weine und steigen damit recht tief in die Materie Wein-sensorik ein. Ein Besuch der AROMA-Schule 1 vorab ist daher durchaus von Vorteil, um das Seminar bestmöglich nutzen zu können. Durch das analytische Verkostungsmodell auch für Profis geeignet.

(Preis: € 130,-)

AROMA 3

Profi-KnowHow für's Wein verkosten. In diesem 3stündigen Seminar geht es um die Details! Wie unterscheiden sich Brunello und Chianti Riserva; verkosten wir gerade Cabernet oder doch Merlot? Es geht also um die Klassiker! Es werden 20 Top-Weine aus den verschiedensten Stilrichtungen verkostet. Die Paarungen sind dabei in vielen Bereichen ähnlich, weisen jedoch immer mindestens ein entscheidendes Merkmal für eine Zuordnung auf. Anhand von gezielten Fragen werden Sie professionell angeleitet, die richtigen Schlüsse zu ziehen. Der Besuch der AROMA-Schule 2 vorab ist sicher von Vorteil und steigert die Lernerfahrung deutlich.

(Preis: € 150,-)

SÜDTIROL VS. WEINWELT

Geschmäcker sind verschieden und das ist auch gut so! Um Ihre persönlichen Vorlieben zu entdecken, entführen wir Sie auf eine 3stündige Verkostungsreise rund um die Welt. Dabei entdecken wir gemeinsam 20 TOP-Weine aus der Neuen und Alten Welt wie Tinto Pesquera, Bertani, Echézeaux Grand Cru, Tignanello, D'Armailhac, Bin 27 von Penfolds, Fay von Stag's Leap und erleben miteinander in 10 Flights die vielfältige und wunderbare Welt des Weines. So eignen wir uns praktisch und spielerisch ganz nebenbei fundiertes Weinwissen an. Möge die Reise beginnen!

(Preis: € 150,-)

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten
Vortragende	Gerd Peintner (Weinakademiker)
Dauer	2,5–3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	siehe Kursbeschreibungen (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Bozen	Vinum
Di, 11.02.	Aroma 1
Di, 28.04.	Aroma 2
Di, 22.09.	Aroma 1
Mi, 28.10.	Südtirol vs. Welt
Di, 24.11.	Aroma 3

— Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53. Workshops

WORKSHOPS

AROMA 1

Degustare vini divertendosi. Vorremmo allontanarci dalle classiche terminologie e dai soliti schemi conosciuti in tutto il mondo, per avvicinarci al vino in un modo molto più semplice e efficace. Come riusciamo a riconoscere certi valori di qualità nel cibo, impareremo a farlo anche con il vino. Per riuscirci non servono grande esperienza e diplomi speciali, basta un po' di curiosità e molta forza di volontà. La porteremo con noi in un fantastico viaggio sensoriale, dove degustando 20 vini prescelti di alto livello La avvicineremo al mondo della degustazione. Attraverso questo particolare meccanismo di degustazione il corso è adatto anche per i più bravi.

(Preis: € 110,-)

Destinatari	Interessati, Amanti del Vino, Sommelier
Relatori	Gerd Peintner
Durata	3 ore
Ora	ore 18.30–21.30
Prezzi*	€ 110,- (10% sconto per membri attivi dell'associazione Sommelier Alto Adige)
Partecipanti	da 8 a massimo 16 persone

Luogo** e data		
1 Bolzano	mar, 31.03.	Vinum Aroma 1

— Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.

Nur der Inhalt zählt.

Schreckbichl | Colterenzio.
Exzellente Weine.

www.schreckbichl.it

SCHRECKBICHL
COLTERENZIO



SUCCUS.

Highlights in Kaltern 2020

Kalterer
Wein-
wandertag
Wandern
und genießen



Kalterer
Wineparty
Den Wein
schön feiern



Kaltern
Ganz in Rot
Die besten
Kalterersee und
Rotweine auf
einer Bühne



Kaltern
Ganz in Weiß
Kalterns beste
Weißweine
auf einer Bühne



April | aprile

25.-28. April E-MTB Camp

25-28 aprile E-MTB Camp

26. April
10-18 Uhr Kalterer Weinwandertag

26 aprile
dalle ore 10 alle 18 Una passeggiata
tra atmosfera e gusto

Mai | maggio

22. Mai
ab 20 Uhr Kalterer Wineparty

22 maggio
dalle ore 20 Wineparty

12. Juni
ab 19 Uhr Kaltern ganz in Rot –
am Marktplatz von Kaltern

12 giugno
dalle ore 19 Caldaro in abito rosso –
in piazza Principale a Caldaro

Juni | giugno

26. und 27. Juni TOUR Transalp

26 e 27 giugno TOUR Transalp

30. Juni
ab 18 Uhr Kaltern ganz in Weiß –
am Marktplatz von Kaltern

30 giugno
dalle ore 18 Caldaro in abito bianco –
in piazza Principale a Caldaro

Highlight a Caldaro 2020

Juli | luglio

2.-4. Juli Faustball EM

2-4 luglio Campionati europei di Fistball

21., 28. Juli Kalterer Seespiele

21, 28 luglio Palcoscenico al lago

August | agosto

4. August Kalterer Seespiele

4 agosto Palcoscenico al lago

September | settembre

3. und 4.
September
ab 18 Uhr Kalterer Weintage –
am Marktplatz von Kaltern

3 e 4 settembre
dalle ore 18 Giornate caldaresi del vino –
in piazza Principale a Caldaro

Oktober | ottobre

3. Oktober
10-18 Uhr Kalterer Weinkulinarium –
am Marktplatz von Kaltern

3 ottobre
dalle ore
10 alle 18 Vino e cucina a Caldaro –
in piazza Principale a Caldaro

22.-24.
Oktober 6. Kaltern Pop Festival

22-24
ottobre 6° Kaltern Pop Festival

kalterer
see
spiele
2020



Kalterer
Weintage
Ein ganzes Dorf
wird verkostet



Kalterer
Wein-
kulinarium
Ein Dorfspazier-
gang zum
Genießen





VERKOSTUNGS- HIGHLIGHTS MIT MASTERS OF WINE

Die Verleihung des Titels Master of Wine ist eine der höchsten Auszeichnungen in der Weinbranche. Es gibt insgesamt ca. 390 Personen, die den Titel Master of Wine führen. Die Auszeichnung wird vom Institut of Masters of Wine verliehen und setzt ein umfangreiches und breitgefächertes Studium im Bereich Wein und darüber hinaus voraus.

HIGHWAY TO HELLAS

Ist Griechenland „The Next Big Thing“ in der Weinwelt? Vieles spricht dafür. Ein fast unendliche Anzahl autochthoner Rebsorten – verbunden mit einem Mix von unterschiedlichen klimatischen Bedingungen und Böden – bilden die Basis für eigenständige und herkunftsgeprägte Weine. Ein neue Winzergeneration mit einem veränderten Qualitätsbewusstsein und verbesserte technische Standards haben zu einer deutlichen Zunahme an international wettbewerbsfähigen Weinen beigetragen. Dem stehen auf der anderen Seite die schwierige wirtschaftliche Situation und Defizite in der Vermarktung gegenüber, so dass die Weine aus dem Land der Götter auf vielen Weinkarten nach wie vor eher ein Nischendasein fristen. In einer vom Griechenlandkenner und Master of Wine Janek Schumann moderierten Verkostung werden die Diversität und das Potential Griechenlands sowie aktuelle Trends und Entwicklungen reflektiert.

Referent: Janek Schumann MW

GEWÜRZTRAMINER WELTWEIT IM VERGLEICH

Frank Smulders MW wird uns in die Welt des Gewürztraminers mitnehmen. Eine weltweit beliebte und in Südtirol wichtige Rebsorte. Nach einer kurzen theoretischen Einführung werden in einer Blind-Verkostung Traminer aus der ganzen Welt verglichen. Weine von bekannten Top Produzenten aus Deutschland, Elsass, und Österreich sowie natürlich auch einheimische Weine. Da Traminer und Savagnin genetisch die gleiche Rebsorte sind, werden auch Beispiele aus dem Französischen Jura mit dabei sein. Denken sie an Produzenten wie Zind-Humbrecht und Domaine Weinbach aus dem Elsass, Stephane Tissot aus dem Jura, Tement aus Österreich und Fader aus Deutschland, es wird ganz sicher spannend!

Referent: Frank Smulders MW

MINERALITÄT: MYTHOS ODER REALITÄT?

Mineralität ist ein wichtiger Begriff in der Beschreibung von Wein und ein besonders aktueller Faktor im Zusammenhang mit Terroir. Und welche Eigenschaften zeigen sich? Ist sie eine messbare Größe oder lediglich ein elegantes Vehikel um Wein in Worte zu fassen? Und gibt es tatsächlich einen Zusammenhang zwischen der geologischen Begrifflichkeit Mineral und der sensorischen Wahrnehmung eines mineralischen Weines? In einer vergleichenden Blindverkostung wird Konstantin Baum, Master of Wine, dem „Mythos Mineralität“ auf den Grund gehen und versuchen, die unterschiedlichsten Aspekte von einem der spannendsten und gleichzeitig umstrittensten Konzepte der Weinwelt auszuleuchten.

Referent: Konstantin Baum MW

SPRICHT DIESER PINOT DEUTSCH ODER FRANZÖSISCH?

Top-Burgunder aus CHAD und Südtirol treffen auf feine Gewächse aus dem Burgund. Zweifelsohne gilt das Burgund nach wie vor als Wiege der größten Weiß- und Rotweine, die aus Chardonnay und Pinot Noir gekeltert werden. Weltweit ahmen viele Topproduzenten einer gewissen „burgundischen Stilistik“ nach. Doch was ist darunter eigentlich zu verstehen? Und wie verhält es sich mit den feinen Gewächsen aus der Ostschweiz, Deutschland, Österreich und Südtirol im Vergleich zu diesen „großen“ Burgundern? Weisen all diese Weine aus den deutschsprachigen Gefilden die nachgesagten üppigeren Frucht-komponenten, eine gewisse Geradlinigkeit und mehr Fülle auf? Diese und mehr Fragen wollen wir nach einer spannenden Blindprobe mit feinen Beispielen aus diesen Gebieten beantworten können bzw. zumindest eine ungefähre Idee bekommen, ob es nach wie vor klare Unterschiede zwischen diesen Herkünften gibt.

Referent: Andreas Wickhoff MW

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten
Vortragende	Janek Schumann MW, Andreas Wickhoff MW, Roman Horvath MW und Frank Smulders MW.
Dauer	2,5–3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	€ 140,- pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	8 Personen
Veranstaltungsort** und Termine	
Eppan	Kellerei St. Michael-Eppan
Mi, 25.03.	Mythos oder Realität?
Mi, 27.05.	Highway to Hellas
Mi, 23.09.	Gewürztraminer Weltweit im Vergleich
Do, 19.11.	Spricht dieser Pinot Deutsch oder Französisch?

— Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

KELLEREISTRASSE 12 | KALTERN



Ganzjährig

WEINSTAMM-TISCH

Ein gutes Gläschen Wein in netter Gesellschaft, ein bisschen Fachsimpeln über den guten Tropfen im Glas vor sich und nebenbei ein paar Häppchen für den kleinen Hunger ... genau das, was ein Sommelier oder Weinliebhaber genießt: ein gemütlicher Abend mit Gleichgesinnten.

Kommen Sie zu unserem „Stammtisch“ an (fast) jedem ersten *Montag* im Monat. Jeder Abend steht unter einem anderen Motto und wer möchte, darf auch gerne eine gute Flasche mitbringen, um mit den anderen darüber zu fachsimpeln. Ein Sommelier wird Ihnen zur Seite stehen und die wichtigsten Informationen über die Weine geben.

Zielgruppe	Sommeliers und Weinliebhaber
Vortragende	verschiedene
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18–21 Uhr
Preis*	€ 40,– pro Person
Min. Teilnehmer	7 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Bozen	Mo 3.02.	Cabernet Sauvignon
	Mo 2.03.	Sylvaner
	Mo 6.04.	Chardonnay Südtirol– Frankreich im Vergleich
	Mo 4.05.	Schaumweine – Südtiroler Sekt im Vergleich
	Mo 8.06.	Rosé Weltweit
	Mo 7.09.	Österreich
	Mo 5.10.	Merlot
	Mo 2.11.	Süßweine
	Mo 7.12.	Barolo

Bozen — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Marzo, Maggio, Settembre, Novembre

CIRCOLO DI DEGUSTAZIONE

Trovarsi in compagnia attorno a un tavolo, chiacchierare e filosofare di vino con degli amici davanti a vini diversi e qualche spuntino, esattamente quello che l'appassionato cerca per passare una piacevole serata e apprendere novità sul vino...

Ogni serata sarà all'insegna di un'altro vino, e chi vuole, può portare anche una bottiglia da casa per assaggiarla e discuterne con i partecipanti.

Un sommelier sarà presente per informazioni o spiegazioni sul vino in questione.

Destinatari	Sommelier ed Amanti del Vino
Relatori	Sommelier Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 18–20:30
Prezzo*	€ 40,– a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e data

Bolzano	Bolzano, Enoteca Gandolfi
	lun, 9.03. Nebbiolo
	lun, 11.05. Metodo Classico nel Mondo
	lun, 14.09. Vini passiti e fortificati
	lun, 16.11. Vini di Saint Emilion

— Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.

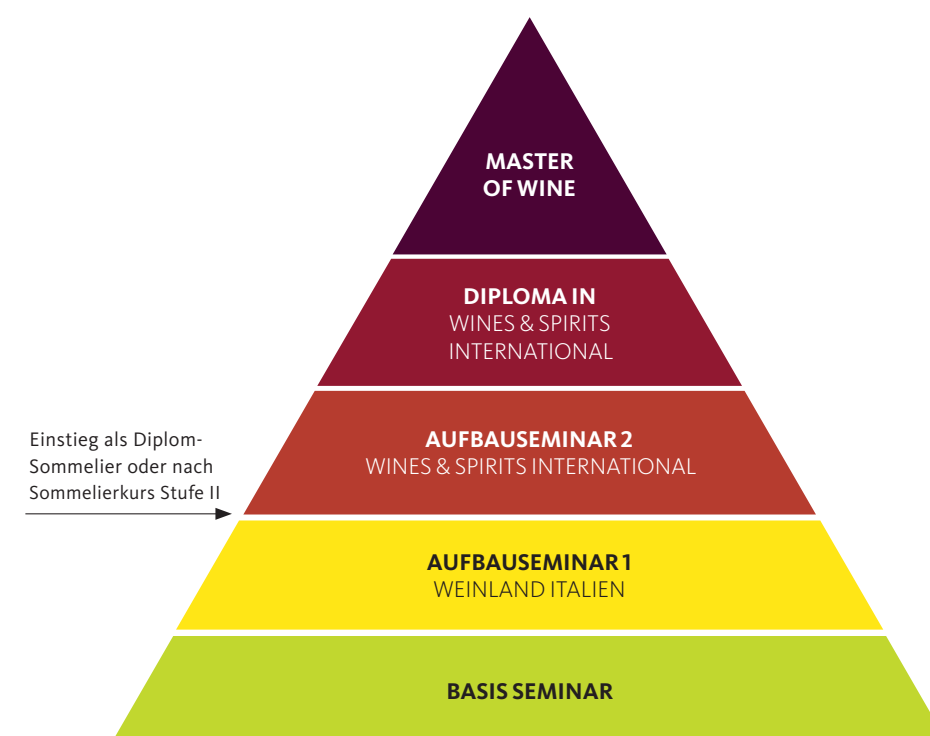


Ganzjährig

AUSBILDUNGEN AN DER SÜDTIROLER WEINAKADEMIE!

Die Südtiroler Weinakademie bietet neben lehrreichen Abendseminaren auch mehrtägige Ausbildungen an, welche mit einer Abschlussprüfung enden. Bei Bestehen werden die Teilnehmer mit einem Diplom ausgezeichnet.

Hier finden Sie unter anderem die Ausbildung zum Weinakademiker: Das „Diploma in Wines and Spirits“ ist eine der weltweit renommiertesten Weinausbildungen. Erfolgreichen Absolventen kann der Titel „Weinakademiker“ verliehen werden. Die Südtiroler Weinakademie bietet Ihnen dafür in Zusammenarbeit mit der Weinakademie Österreich die ersten Schritte an: das Basis-Seminar und die Aufbau-Seminare 1 und 2.



Vielfalt, Leidenschaft, Genuss.
Varietä, passione, piacere.

Wineshop Vinarius Bozen/Bolzano-Gries,
Moritzinger Weg 36 Via San Maurizio

www.kellereibozen.com



KELLEREI
BOZEN
CANTINA • WINERY

CONNAISSEUR DU VIN

In lockerer Atmosphäre, unkompliziert und lebendig gestaltet, kann sich jeder Weininteressierte Wissen aus der Welt des Weines aneignen. Ziel der „Ausbildung“ ist es, einen Einblick in die facettenreiche und geschmackvolle Welt der edlen Tropfen sowie eine Hilfestellung bei der Weinwahl im Restaurant zu erhalten.

ABLAUF

- 09.00–12.00 Uhr** Seminar „Einführung in die Welt des Weines“ und „Weinland Südtirol“ mit Schwerpunkt Südtiroler Weinstrasse inklusive Weinverkostung
- 12.30–15.00 Uhr** Exklusives Mittagessen mit Weinbegleitung
- 15.30–17.00 Uhr** Weinberg- und Kellerführung
- 17.00 Uhr** Umtrunk

Zielgruppe	Gäste, Weininteressierte
Vortragende	verschiedene
Dauer	1 Tag
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	€ 170,– pro Person (€ 140,– für Gäste mit dem WinePass)
Min. Teilnehmer	5 Personen
Anmeldung	bitte ausschließlich an die Südtiroler Weinstrasse: T. +39 0471 860 659, info@suedtiroler-weinstrasse.it

Veranstaltungsorte** und Termine

- ① **Raum Bozen** Fr, 22.05. Weingut (wird in Kürze auf unserer Homepage bekannt gegeben)

① — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA

Soma

Die Essenz unserer wärmsten Weinberge 220–280 m ü.d.M.

Amos

Das Beste aus unseren höchsten Weinbergen 600–900 m ü.d.M.

94 Punkte Robert Parker WA

MY
**MOND
SCHEIN**
PARKING

BOZEN | BOLZANO

**PARKING
IN THE CITY.**

**DIREKT IN DER
ALTSTADT – IDEAL
FÜR SHOPPINGTOUREN,
ERLEDIGUNGEN ODER
PARTYNÄCHTE.**

DIRETTAMENTE IN CENTRO –
PERFETTO PER SHOPPING,
COMMISSIONI E NIGHT LIFE.

MÜHLGASSE 18, BOZEN | VIA MOLINI 18, BOLZANO



März, September



BASIS-SEMINAR DER SÜDTIROLER WEINAKADEMIE

Wenn Sie sich schon immer näher mit Südtiroler Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im Basisseminar genau richtig. Hier erfahren Sie Wissenswertes zum Südtiroler Wein: Weinsensorik und Weinansprache, das Weingebiet Südtirol und seine Geschichte, Gebiete und Sortenkunde, Arbeiten im Weingarten, Methoden der Vinifizierung, das italienische Weingesetz, Tisch- und Trinkkultur sowie die Verkostung typischer Südtiroler Weine sind Themen des Seminars. Eine kleine theoretische und praktische Abschlussprüfung schließt das Weinseminar ab und berechtigt zum Besuch des weiterführenden „Aufbauseminar 1 – Weinland Italien“.

Themen	Weinsensorik und Weinansprache Von der Rebe zum Wein Tisch- und Trinkkultur Weingesetzgebung Weinland Südtirol Prüfung
Zielgruppe	Weinliebhaber und Einsteiger
Vortragende	Referenten der Weinakademie
Dauer	2 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	€ 280,- pro Person

Veranstaltungsorte** und Termine		
Neustift	Fr, 20.–Sa, 21.03.	Bildungshaus Kloster Neustift Basis-Seminar
Neustift	Fr, 04.–Sa, 05.09.	Parkhotel Mondschein Basis-Seminar

— Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



Juni, Oktober

AUFBAU- SEMINAR 1 WEINLAND ITALIEN

Das Aufbauseminar 1 – Weinland Italien beschäftigt sich intensiv mit den einzelnen Weinbaugebieten Italiens, der italienischen Weinwirtschaft, Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinsensorik sowie Verkostungstechnik und -training. Nach positiv abgelegter theoretischer und praktischer Abschlussprüfung besteht die Möglichkeit, ins weiterführende *Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International* der Weinakademie Österreich einzusteigen.

Voraussetzungen: Es kann jeder am Seminar teilnehmen, zur Prüfung werden aber nur jene zugelassen, die bereits ein positiv abgeschlossenes Basis-Seminar oder eine Sommelierausbildung haben.

Themen:	Verkostungstraining Weinbau, Vinifizierung Nord-, Mittel- und Südtalien Italienische Weinwirtschaft, Österreich Kellereibesichtigung, Prüfung
----------------	---

Zielgruppe	Basisseminar Absolventen und Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Weinakademie
Dauer	4 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	€ 570,- pro Person

Veranstaltungsorte** und Termine		
Neustift	Fr, 05.–Sa, 06.06., Fr, 12.–Sa, 13.06.	Bildungshaus Kloster Neustift
Bozen	Fr, 16.–Sa, 17.10., Fr, 23.–Sa, 24.10.	Parkhotel Mondschein

— Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



November



AUFBAU- SEMINAR 2 WINES & SPIRITS INTERNATIONAL

Aufbau-Seminar der Weinakademie Österreich

Dieses Seminar ist eine standardisierte internationale Basisausbildung im Bereich „Weine und Spirituosen der Welt“. Absolventen erlangen dadurch die Fähigkeit, internationale Weine und Spirituosen zu verstehen und zu bewerten. Der Standard dieser Ausbildung ist international festgelegt und wird als Basiswissen für alle professionellen Tätigkeitsbereiche der Weinwirtschaft empfohlen: Weinbau und Önologie, Weinmanagement, Gastronomie, Weinhandel.

Voraussetzung: Aufbauseminar 1 oder mind. Kurs Stufe II der AIS Diplom-Sommelier-Ausbildung

Themen:	Verkostungstraining Weinbau, Vinifizierung Nord-, Mittel- und Südtalien Italienische Weinwirtschaft, Österreich Kellereibesichtigung, Prüfung
----------------	---

Zielgruppe	Sommeliers, Weinhändler, Gastronomen, Weinservicepersonal, Vinothekare, Winzer, Handelsangestellte und private Weinfreunde
-------------------	--

Vortragende	Fachlich versiertes Lektorenteam der Weinakademie Österreich
Dauer	7 Tage
Uhrzeit	siehe Kursprogramm
Preis*	€ 1090,- pro Person inkl. Unterlagen, verkostete Weine, Betriebsbesuch, Kaffeepausen, Mittagsmenü, abschließendes Degustationsmenü, einmalige Prüfungsgebühr

Anmeldungen bitte ausschließlich an die Weinakademie Österreich (!): T +43 (0) 2685 6853, info@weinakademie.at

Veranstaltungsorte** und Termine		
Neustift	1. Block Mo, 09.–Mi, 11.11., 2. Block Mo, 16.–Di, 17.11., 3. Block Mo, 23.–Mi, 24.11.	Bildungshaus Kloster Neustift

— Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Jänner, November

LET'S TALK ABOUT WINE

Die Welt des Weins auf Englisch

Das Weinland Südtirol sorgt auch international immer mehr für Furore. Grund genug für eine stilsichere Beherrschung der englischen Sprache in Sachen Wein! Egal ob Service, Weinverkauf, Verkostung, Weinmesse oder Kellerführung, es gilt, auch die englischsprachigen Kunden und Gäste gut zu beraten und zu informieren. Wer auf dem internationalen Weinparkett eine gute Figur machen möchte, dem bietet dieser praxisorientierte Lehrgang mit Abschlusszertifikat ideale Voraussetzungen. — Teilnehmer/innen haben die Wahl: im Mai findet der Lehrgang als zweitägiger Kompaktlehrgang (ganztags) statt, im November dagegen als Abendlehrgang über vier Wochen (ein Abend pro Woche), der mit einer Nachmittagsveranstaltung abschließt. Sie erlernen die wichtigsten Gesprächsbausteine für eine gelungene englische Konversation über folgende Themen: Weinland Südtirol, Weinbau, Weinbereitung und Weinstile.

Voraussetzung	Gute Grundkenntnisse der englischen Sprache
Zielgruppe	Sommeliers, Mitarbeiter Kellereien, Weinhandel und Gastronomie
Vortragende	Dr. phil. Maria Kampp, Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	2 Tage oder 5 Abend
Uhrzeit	Tagesseminar: 9–16 Uhr, Abendseminar: 18:30–21 Uhr
Preis*	Tagesseminar € 260,- Abendseminar: € 300,- (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen, max. 12 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine		
Girland	Fr, 24.–Sa, 25.01.	Kellerei Schreckbichl Tagesseminar
Klausen	Do, 05.11., Do, 12.11., Do, 19.11., Do, 26.11., Fr, 27.12.	Eisacktaler Kellerei Abendseminar

— Kurs in englischer Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



BIER

Bier gewinnt zunehmend an Beliebtheit und das Angebot an unterschiedlichen Biersorten wird immer breiter. Immer mehr „handwerklich“ hergestelltes Bier wird getrunken. Allein in Südtirol gibt es inzwischen zwölf Wirtshausbrauereien die ihr selbst gebrautes Bier ausschenken. Bier bietet eine enorme und fast unvorstellbare Vielfalt an Geschmäckern und Aromen. Ein wunderbares Getränk, bei dem es viel zu entdecken gibt.

Einführend bieten wir ein Bier-ABC. Bei unterschiedlichen Verkostungen kann man die ganze Bandbreite der Craft-Biere entdecken: ob mit Champagnerhefe vergorene Edelbiere oder spontanvergorene Spezialitäten aus Belgien, die Vielfalt Südtiroler Biere oder das riesige Spektrum italienischer Biere – für jeden Kenner oder Neueinsteiger ist etwas dabei.

BIER-Ausbildung:

Die ersten Stufen zum Diplom-Biersommelier:

- Diplom Bier-Expert

BIRRA

La birra sta acquisendo una popolarità sempre maggiore. E' in aumento anche l'offerta di birre di diverso genere e sempre più spesso la preferenza viene data a quelle prodotte artigianalmente. In Alto Adige sono già dodici i ristoranti con birrificio che servono birra di produzione propria. La birra si contraddistingue per la vasta gamma di aromi e sapori: una bevanda meravigliosa con tanti aspetti ancora da scoprire.

Il nostro corso per principianti propone una serie di degustazioni alla scoperta delle cosiddette “craft beer”: fermentate spontaneamente o su lieviti di champagne, si passeranno in rassegna le specialità del Belgio, la vasta gamma delle specialità altoatesine e l'universo delle birre italiane. Esperti e neofiti non resteranno delusi!





VERKOSTUNGEN

Bei den Verkostungen bieten wir die Möglichkeit bei einem interessanten Vortrag die Kenntnis zum angebotenen Thema zu vertiefen. Ausgewiesene Fachleute führen durch den Abend und wie immer ergänzen sich Theorie und Verkostungs-Praxis.

DAS KLEINE BIER-ABC

Bier als neues Kultgetränk. Die Auswahl an Bieren ist unglaublich breit und fast unüberschaubar. Bei diesem Bier-ABC lernen Sie die wichtigsten Bierstile kennen und werden zum Stauen gebracht über die Vielfalt und Unterschiede von Bier. Wenn auch Sie eintau-chen wollen in die spannende Welt von Bier, dann ist dieser Kurs genau richtig. Lassen Sie sich begeistern!

(Preis: € 40,-)

HOMEBREWING PRAXIS

Zum Bierbrauen braucht es Wissen und Erfahrung um schließlich auch ein gutes Bier zu brauen. Martin Bozzetta ein passionierter Homebrewer führt die Teilnehmer in die hohe Kunst des Brauens ein. Etwa acht bis neun Stunden dauert es bis der Biersud soweit ist, um ins Gärfass gefüllt zu werden. Ein spannendes Erlebnis und eine gute Gelegenheit um Tips und Tricks zum selber brauen zu bekommen. Nach erfolgter Lagerung und Reifung wird das Bier gemeinsam verkostet. Weisswurst und ein Mittagsgemüse sind im Preis inbegriffen.

(Preis: € 120,-)

HOLZFASS GEREIFTE BIERE

Durch die Holzfasslagerung werden Biere mit ganz besonderem Charakter geschaffen. Die Lagerung von Bier in Holzfässern, verdanken wir nicht nur der Experimentierfreudigkeit der Craft Brauer, sondern auch alten Traditionen. Der Einfluss unterschiedlicher Holzfässer, kommt in einer enormen Vielfalt von Geruchs- und Geschmacksnoten im Bier zum Ausdruck: Vanille, Rauch, Kokosnuss, Karamell, Frucht- und Zitrusnoten sind nur einige der Aromen denen wir bei dieser Verkostung nachspüren werden.

(Preis: € 40,-)

BIER & KÄSE

Dass Bier ein hervorragender Begleiter zu Käse ist, werden wir bei dieser Verkostung einmal mehr entdecken. Die enorme Aromenvielfalt unterschiedlicher Bierstile, bietet sich an um mit verschiedenen hochwertigen Käsesorten kombiniert zu werden. Die Aromen ergänzen sich oder gleichen aus je nach Wahl von Bier und Käse lassen sich tolle Geschmackskombinationen kreieren. Ein genussliches Erlebnis.

Referent: Hubert Stockner, Käsemeister, Fromelier und Biersommelier (Preis: € 50,-)

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Bierliebhaber
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5-3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	siehe Kursbeschreibungen (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

① Bozen	Sa, 04.04.	Moosbauer Homebrewing Bildungshaus Kloster Neustift Bier & Käse
① Neustift	Mi, 22.04.	Batzen Bräu Holzfass gereifte Biere
① Bozen	Do, 08.10.	Bildungshaus Kloster Neustift Das kleine Bier-ABC
① Neustift	Mi, 21.10.	

① — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52-53.



Platz für Qualität.

Raiffeisen
Raiffeisenkasse Überetsch

Weinvermittlung



Beer Craft
15./16. MAY
INTERNATIONAL CRAFT BEER MEETING

Bierverkostung, internationale Bierstile, freie Führungen, Foodpairing

15.05.2020
Freitag - Venerdì
16.00 - 23.30 Uhr
Schloss Maretsch, Bozen

Degustazioni, birre internazionali, visite guidate, foodpairing

16.05.2020
Samstag - Sabato
16.00 - 23.30 Uhr
Castel Mareccio, Bolzano

www.beercraft.info



BATZEN
FOR THE JOY OF BEER

www.batzen.it



DIPLOM BIEREXPERT

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Ein passendes Bier wird heute sowohl in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, als auch im einfachen Restaurant serviert. In Südtirol gibt es inzwischen zwölf Wirtshausbrauereien, die an immer größerer Beliebtheit gewinnen. Der Ausbildungskurs will dazu beitragen, die Bierkultur in ihrer Vielfalt und Unterschiedlichkeit zu entdecken. Es geht um Vermittlung von Bierwissen in den unterschiedlichen Fachgebieten. Dabei spielen das Wissen zur Bierherstellung, eine professionelle Verkostungstechnik und die Befähigung zur fachlichen Beratung des Gastes eine wichtige Rolle. Neben der Geschichte des Bieres, wird in der Ausbildung ganz besonders auf die unterschiedlichen Bierstile eingegangen, sowie Kenntnisse zur professionellen Lager- und Bierpflege vermittelt.

Ziele

Vermittlung aller relevanten Wissensgebiete: angefangen beim professionellen Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, über Kalkulation und Verkauf von fachgerechtem Service in Sachen Biergenuss, bis hin zur vollendeten Harmonie von Speisen und Bier.

Eine Zusammenarbeit zwischen Südtiroler Weinakademie, Südtiroler Wirtshausbrauereien und Doemens



Doemens

Zielgruppe	Leiter und Mitarbeiter in Hotel- und Gastbetrieben, Mitarbeiter in Getränkebetrieben und Brauereien, interessierte Laien, die sich zum Produkt Bier Expertenwissen aneignen möchten
Vortragende	Biersommelier, Fachreferenten
Dauer	7 Tage: 6 Seminartage plus Prüfungstag
Preis*	€ 990,- pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Es besteht die Möglichkeit mit einem Upgrade von 6 Tagen den Diplom-Biersommelier zu erwerben.

Veranstaltungsorte** und Termine

① Bozen	Fr, 06.–Sa, 07.03.	Batzen Bräu
	Fr, 13.–Sa, 14.03.	
	Fr, 20.–Sa, 21.03.	
	Fr, 27.03.	
① Bozen	Fr, 06.–Sa, 07.11.	Batzen Bräu
	Fr, 13.–Sa, 14.11.	
	Fr, 20.–Sa, 21.11.	
	Sa, 27.11.	

① — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.





SPECK

Speck ist fester Bestandteil der heimischen Kultur. Der traditionellen Art und Weise der Herstellung, verdankt der Speck seinen typischen Geschmack. In Südtiroler gibt es 29 Hersteller, welche Südtiroler Speck mit Qualitätszeichen „g. g. A.“ produzieren. Dabei ist Speck nicht gleich Speck und eine geheime Gewürzmischung verleiht dem Speck eines jeden Herstellers ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Die Speckakademie ermöglicht dem Teilnehmer Speck in all seiner Vielfalt kennenzulernen. Einzigartige Kombinationen mit erlesenen Weinen, Bieren und Käse erweitern den Horizont und spiegeln die Vielseitigkeit des Südtiroler Speck wider. Fachleute vermitteln ihr Wissen, das schlussendlich durch eine Verkostung in die Praxis umgesetzt wird.

SPECK-Ausbildungen:

- Diplom Speck-Expert

Alle Kurse der Speckakademie können auf Anfrage für Gruppen, Firmen und Interessierte ab 6 Personen gebucht werden.

Für weitere Fragen steht Ihnen das Südtiroler Speck Konsortium unter der Telefonnummer **0471 301363** und Email-Adresse **info@speck.it** zur Verfügung.

SPECK

Lo speck rappresenta una parte integrante della cultura altoatesina. Lo speck deve il suo sapore unico alla produzione tradizionale. In Alto Adige ci sono 29 produttori che producono lo speck con il marchio di qualità “IGP”. Tuttavia speck si contraddistingue, grazie a una miscela segreta di spezie di ogni produttore. Un’esperienza unica è garantita.

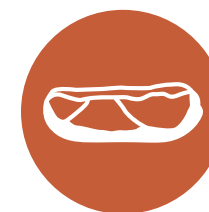
L’accademia dello speck permette ai partecipanti di conoscere lo speck in tutta la sua versatilità. Abbinamenti unici con vini locali, birre e formaggi ampliano l’orizzonte e presentano la versatilità dello speck. I relatori trasmettono le loro conoscenze, che vengono messe in pratica attraverso una degustazione.

Formazione:

- Diploma di esperto dello speck

Tutti i corsi di formazione dell’accademia dello Speck possono essere prenotati su richiesta per gruppi, aziende oppure interessati a partire da 6 persone.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare il Consorzio di Tutela Speck Alto Adige a **0471 301363** o di inviare un’e-mail a **info@speck.it**.





SPECK- AKADEMIE

SPECK ABC

Erfahren Sie alles zu den einzelnen Produktionsschritten vom Südtiroler Speck g.g.A.: Nach dem theoretischen Teil folgt eine Führung durch eine Produktionsstätte. Abschließend haben Sie die Möglichkeit unterschiedliche Südtiroler Speck g.g.A.-Varianten zu verkosten, ganz nach dem Motto „Speck ist nicht gleich Speck“. Jetzt diese Möglichkeit nutzen und Wissen zum Südtiroler Speck g.g.A. aufbauen.

Zielgruppe:	Einsteiger, Interessierte, Speckliebhaber
Dauer:	2,5 Stunden
Uhrzeit:	18.30–21 Uhr
Preis:	€ 40,-
Min. Teilnehmer:	5

SPECK & WEIN

Speck und Wein: Eine Kombination, die in der Zwischenzeit sehr bekannt geworden ist. Im Rahmen dieser Fortbildung können Sie Ihren Horizont erweitern und herausfinden, wie gut die Südtiroler Speck g.g.A.-Varianten mit Rotweinen und Weißweinen aus Südtirol harmonisieren. Für die richtigen Kombinationen braucht es ein breites Wissen und Erfahrung. Paolo Tezzele begleitet Sie bei der Verkostung von unterschiedlichen Kombinationen von Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Weinen.

Zielgruppe:	Einsteiger, Speckliebhaber, Weinliebhaber
Dauer:	2 Stunden
Uhrzeit:	18.30–20.30 Uhr
Preis:	€ 40,-
Min. Teilnehmer:	6 Personen

KOCHWORKSHOP MIT SÜDTIROLER SPECK

Luis Agostini, der erfahrene Küchenchef, kocht mit Ihnen zusammen ein ganz spezielles Weihnachtsmenü mit Südtiroler Speck g.g.A. Lassen Sie sich überraschen von einzigartigen Kombinationen und erfahren Sie dabei wie vielseitig der Südtiroler Speck in der Küche ist. Genießen Sie zum Abschluss das gemeinsam zubereitete Menü.

Zielgruppe:	Mitarbeiter von Gastronomiebetrieben, Einsteiger, Interessierte, Speckliebhaber, Kochbegeisterte
Dauer:	3 Stunden
Uhrzeit:	18.30–21.30 Uhr
Preis:	€ 90,-
Min. Teilnehmer:	7 Personen

SPECK & KÄSE

Eine ganz besondere Verkostung benötigt ein außergewöhnliches Ambiente. An diesem Abend haben Sie die Möglichkeit in einem Relikt aus dem Weltkrieg – einem Bunker –, in dem Käse anreift, Südtiroler Speck g.g.A. von verschiedenen Herstellern in Kombination mit unterschiedlichen Käsesorten, zu verkosten. In diesem besonderen Ambiente erleben Sie wie gut sich Südtiroler Speck und Käse ergänzen. Der Hausherr und Käsemeister Hubert Stockner wird durch den Abend führen und einige Überraschungen vorbereiten.

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte, Speckliebhaber, Käseliebhaber
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18.30–20.30 Uhr
Preis*	€ 40,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

① Naturns	Mi, 01.04.	Moser Speck Speck-ABC
① Neumarkt	Mi, 29.04.	Wineshop Castelfeder Speck & Wein
① Neustift	Do, 24.09.	Bildungshaus Kloster Neustift Speck & Wein
① St. Lorenzen	Mi, 28.10.	Genussbunker Speck & Käse
① Brixen	Di, 10.11.	Vontavon Speck ABC
① Bozen	Di, 02.12.	Condito Kochworkshop

① — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Einfach SPECKtakulär!

Die Speckakademie gibt Einblick in die Vielseitigkeit der Südtiroler Speckkultur.

Zielgruppe: Speckliebhaber, Leiter und Mitarbeiter in Hotel- und Gastbetrieben und interessierte Feinschmecker.
Anmeldung und Informationen: www.speck.it/speckakademie

**SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE**
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Südtiroler Speck Konsortium



DIPLOM SPECK-EXPERT

Speck in all seinen Facetten kennenlernen, verkosten und erfolgreich verkaufen

Während der Schinken nördlich der Alpen durch Räuchern haltbar gemacht und im Süden an der Luft getrocknet wird, haben die Südtiroler beides vereint und so den typischen Südtiroler Speck produziert. Dieser Ausbildungskurs trägt dazu bei die Speckkultur in ihrer Vielfalt zu erleben. Das Wissen zur Speckherstellung spielt dabei eine wichtige Rolle, Besichtigungen von verschiedenen Herstellern unterschiedlicher Größenordnung stehen auf dem Programm. Neben dem richtigen Umgang in der Küche und der Beratung der Gäste, wird in der Ausbildung auch auf professionelle Verkostungstechniken und die unterschiedlichen Typologien von Speck eingegangen.

Zielgruppe	Leiter und Mitarbeiter von Gastronomiebetrieben, Einsteiger, Interessierte, Speckliebhaber
Dauer	4 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	€ 300,– pro Person
Min. Teilnehmer	7 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine	
div.	Verschiedene Speckproduzenten in Südtirol
Fr, 08.05.	Speckherstellung in Südtirol
15.05.	Moderne Speckproduktion
22.05.	Südtiroler Bauernspeck
29.05.	Kochworkshop mit Südtiroler Speck und Abschlussprüfung mit Diplomverleihung

— Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



Südtiroler Speck Konsortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

ABBICI DELLO SPECK

Un'interessante lezione vi farà conoscere la cultura dello Speck Alto Adige IGP. Scoprirete le fasi di produzione, prima teoricamente e poi dal vivo, con una visita guidata in uno stabilimento di produzione dello Speck Alto Adige IGP. Avrete anche la possibilità di degustare diversi tipi di Speck Alto Adige IGP e di scoprire le differenze. Questo appuntamento è un'occasione unica per conoscere e approfondire la vostra conoscenza di uno dei prodotti tipici dell'Alto Adige.

Destinatari	principianti, interessati e amanti dello Speck Alto Adige IGP
Durata	2,5 Ore
Orario	ore 18:30–21:00
Prezzo*	€ 40,–
Min. partecipanti	5 persone

Luogo e data**
Postal mar, 26.05. G. Pfitscher

— Corsi in lingua italiana e tedesca

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.



PETER ZEMMER

Die Höhe seines Ursprungs spiegelt sich in seiner einzigartigen Vollendung wider.

Pinot Noir Riserva Vigna Kofl

www.peterzemmer.com



OSSANNA
beer & drinks | wine & spirits

X
winePad
DER DIGITALE SOMMELIER

Exklusiv. Digital. Fortschrittlich.

Entdecken Sie mehr!
www.ossanna.it



GENUSS

Unser Angebot öffnet sich immer mehr hin zu einer Genuss-Akademie. Neben unseren beliebten Kursen Wein & Kochen, bieten wir auch Kurse und Verkostungen zu spezifischen Lebensmitteln wie Fleisch und Öl an.

Die Schulung der Sinne wurde lange Zeit vernachlässigt, Fast food und Fertiggerichte waren angesagt. Genießer und bewusste Konsumenten sind immer mehr auf der Suche nach qualitativ hochwertigen Produkten.

Bei den Kursen und Verkostungen wird detailliert auf Herstellung, Verarbeitung und auf die jeweiligen Eigenarten der spezifischen Lebensmittel eingegangen. Und wie bei allen unseren Kursen versuchen wir immer Theorie und Praxis zu verbinden.

GENUSS-Ausbildungen:

- Genussbotschafter

DELIZIE

Al di là delle tradizionali degustazioni di vino e di birra, stiamo allargando i nostri orizzonti diventando una vera e propria accademia del gusto. Oltre ai nostri eventi tradizionali come “Vino & cucina”, proponiamo corsi e degustazioni su particolari alimenti come la carne e l’olio.

Per lungo tempo l’incalzante aumento del fast food e dei cibi precotti ci ha portati a trascurare l’allenamento dei sensi. Buongustai e consumatori consapevoli stanno però riscoprendo i prodotti di qualità.

Nei corsi e nelle degustazioni dell’Accademia si indagano la produzione, la lavorazione e le peculiarità di specifici alimenti. E, come in tutti i nostri corsi, cerchiamo di combinare teoria e pratica.





März, Mai, Juni

KOCHEN & WEIN

Seien Sie bei unseren Kochkursen mitten im Geschehen, wenn in der Schauküche von Luis Agostini verschiedene Gerichte zubereitet werden! Bekommen Sie Tipps und Tricks für Ihre Küche zu Hause und selbstverständlich auch die Rezepte. Beim gemeinsamen Essen wird im Anschluss zu jedem Gang der passende Wein serviert.

FISCH & KRUSTENTIERE

Das Zubereiten von Fisch & Krustentieren erfordert etwas Fingerspitzengefühl und Wissen, da es sich um besonders hochwertige Zutaten handelt und deren Geschmack nicht verfälscht werden soll. Lernen Sie den Umgang und das Zubereiten von Fisch & Krustentieren aus Meisterhand.

MAIBOWLE

EIN KULINARISCHER
FRÜHLINGSGRUSS

So schmeckt der Frühling. Erleben Sie einen besonderen Auszug aus der Frühlingsküche, lassen Sie sich überraschen was diese Jahreszeit alles zu bieten hat.

TAPPAS & WEIN

DER SOMMER KANN KOMMEN

Ob warm oder kalt serviert, Tappas sind einfach lecker und unkompliziert. Lassen Sie sich von neuen Ideen inspirieren, Ihre Gäste werden sich freuen!

Zielgruppe	Gastgeber, Weinfreunde, Genussspechte – auch für Anfänger
Vortragende	Luis Agostini und ein Sommelier
Dauer	3–4 Stunden
Uhrzeit	18.30–22.30 Uhr
Preis*	€ 85,– pro Person (beinhaltet: Kochen, 5-Gänge-Menü, Weine, Rezepte)
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Bozen	Condito
	Do, 05.03. Fisch & Krustentiere
	Do, 07.05. Maibowle
	Do, 04.06. Tappas & Wein

— Kurs in deutscher und italienischer Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Marzo, Maggio, Giugno

CUCINA E VINO

Durante questi corsi di cucina si ritroverà al centro della scena nella cucina di Luis Agostini. Dal vivo assisterà alla preparazione dei piatti e riceverà preziosi consigli e idee e naturalmente anche le ricette. In seguito potrà godersi il menu e un sommelier accompagnerà ogni pietanza preparata con il vino adatto e spiegherà le linee guida dell'abbinamento cibo-vino.

PESCE E CROSTACEI

I pesci e crostacei sono prodotti di alto livello e richiedono una particolare attenzione nella preparazione e nella cottura. In questo seminario apprenderete nozioni importanti su questi pregiati prodotti e come cucinarli.

MAIBOWLE:

IL SAPORE DELLA PRIMAVERA

Faremo e proveremo estratti speciali primaverili – lasciatevi sorprendere da ciò che questa stagione ha da offrire.

TAPPAS & WINE – L'ESTATE PUÒ VENIRE

Che siano serviti caldi o freddi, tapas sono semplicemente deliziosi, semplici e perfetti per ogni occasione. Lasciatevi ispirare da nuove idee, i vostri ospiti ne saranno entusiasti!

Destinatari	Interessati, amanti del vino e del piacere
Relatori	Luis Agostini, Sommelier
Durata	3–4 ore
Orario	18.30–22.30 Uhr
Prezzo*	€ 85,– a persona e corso (incluso corso di cucina, menù a più portate, vino e ricette)
Min. partecipanti	8 Personen

Luogo** e data

Bozen	Condito
	giovedì, 05.03. Pesce e Crostacei
	giovedì, 07.05. Maibowle
	giovedì, 04.06. Tappas & Wine

— Corsi in lingua italiana e tedesca

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.



CONSORZIO VIGNAIOLI
DEL TRENTINO

FREIE WEINBAUERN
SÜDTIROL

CAMERA DI COMMERCIO
I.A.A. DI TRENTO

CAMERA DI COMMERCIO
I.A.A. DI BOLZANO



VIGNAIOLI DI MONTAGNA

Dall'1 al 3 febbraio 2020 al Cinema Lumière (Bologna)
In collaborazione con Fondazione Cineteca di Bologna

01.02.2020 - Bologna
21.10.2020 - Bozen

Am 21.10.2020 findet von 10.00 - 17.00 Uhr die **Vinea Tirolensis** statt.

So wie in den vergangenen 20 Jahren organisieren die Freien Weinbauern auch dieses Jahr die Vinea Tirolensis, bei der die Besucher in die Vielfalt der „freien“ Weine eintauchen und sie verkosten können.

„Unsere Besucher dürfen sich auf über 350 verschiedene Weine von 75 Winzern und die Käsevielfalt von Degust freuen und wir uns über zahlreiche Besucher, die mit uns gemeinsam einen Tag intensiver Weinkultur erleben“.

INFO: Tel. 0471 23 80 02, info@fws.it, www.fws.it



BEEF, BEER & WINE TASTING EVENT

Kulinarischer Erlebnisabend – Von Dry Aged bis Wagyu Beef

An diesem besonderen Abend verführen wir Sie in die Genusswelten von exklusiven Rindfleischsorten wie hausgereiftem südtiroler Dry Aged Beef, neuseeländischem Ocean Beef, original japanischem Wagyu und Kobe Beef und Wagyu Südtirol gepaart mit erlesenen Bieren und Weinen.

Blicken Sie hinter die Kulissen der Züchtung, Fleischverarbeitung und Zubereitung. Erleben Sie live in der Showküche wie das Fleisch zubereitet wird und erfahren Sie welche Teile sich für welche Speisen am besten eignen und warum unser Sommelier welche Weine und Biere dazu kombiniert.

Am langen "Tasting Table" kann dann gemeinsam verkostet, gefachsimpelt und diskutiert werden. Der Abend mit 5 Gänge Menü bestehend aus Pre-Antipasto, Antipasto, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert ist gespickt mit Hintergrundwissen aus 40 Jahren Erfahrung mit dem Grill Restaurant Hidalgo von Otto Mattivi als Pionier der Südtiroler Rindfleischkultur.

Durch den Abend führt Sie Otto Mattivi, Alexander Senoner und Lissy Pernthaler, sowie Chefkoch und Grillmeister Andrea Santiagiuliana vom Aomi Wagyu Restaurant und Wein- und Bier-Sommelier Hubert Kastlunger als Vertreter der Südtiroler Weinakademie.

Lassen Sie sich dieses einzigartige kulinarische Event nicht entgehen und erleben Sie spannende Rindfleischsorten aus aller Welt, gekonnt kombiniert mit edlen Tropfen!

Zielgruppe	Genussspechte, Fleischliebhaber, Gourmets
Vortragende	Mitarbeiter vom Restaurant Aomi und ein Sommelier
Dauer	3–4 Stunden
Uhrzeit	19 bis ca. 22/22.30 Uhr
Preis*	€ 125,- pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Burgstall	Do, 12.03.	Aomi Wagyu Restaurant
	Do, 15.10.	Aomi Wagyu Restaurant

— Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



DAS KLEINE ÖL-ABC

Oliveneröl ist im Gegensatz zu den meisten anderen Pflanzenölen ein reines Naturprodukt. Seine Farbe, die darin enthaltenen Substanzen und dessen Geschmack hängt im wesentlichen vom Ausgangsprodukt, den Oliven ab. Natürlich spielen hier die unterschiedlichsten Faktoren mit: der Anbau, das Terroir, die Pressung, Lagerung und vieles mehr. Erfahren Sie mehr über Wert und Wertigkeit von Olivenöl und über dessen richtiger Verwendung in der Küche. Mit Verkostung von 5–6 Olivenölen.

Zielgruppe	Interessierte, Sommeliers, Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie
Vortragende	Gabriella Demetz
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	€ 45,- pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Neustift	Mi, 20.05.	Bildungshaus Kloster Neustift
-----------------	------------	-------------------------------

— Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Die Welt gehört dem, der sie genießt.

(Leopardi)

39014 Burgstall | Postal | Meran/o



AOMI

WAGYU RESTAURANT
BY HIDALGO

Mediterran-japanische
Kulinarik zum
Dahinschmelzen



www.aomi.it



*La perla
dell'Alto Adige.*

www.kettmeir.com



KETTMEIR

SOMMELIER- VEREINIGUNG SÜDTIROL

Sommelierkurse von der Theorie zur Praxis

Seit mehr als 45 Jahren hat sich die Sommelier-Vereinigung Südtirol vom alleinigen Kursanbieter zu einer professionellen und strukturierten Ausbildungsstätte entwickelt. Ihr Ziel ist es, mittels eines *nachhaltigen Schulungs-Programms* die *WEINKULTUR in Südtirol zu fördern*, zu unterstützen und vor allem zu vermitteln. Wein ist ein altes Kulturgut, welches landschaftlich, geschichtlich, kulturell und touristisch von äußerster Wichtigkeit für unser Land ist. Das Wissen und das Verständnis rund um den Wein im Allgemeinen und um den Südtiroler Wein im Besonderen, steigert Ihre beruflichen Chancen und ist außerdem auch eine persönliche Bereicherung. Unsere Zielgruppe umfasst nicht nur *Mitarbeiter* und *Unternehmer* von *Gastronomiebetrieben*, sondern richtet sich auch an *Kellereien*, den *Fachhandel* und an *alle Weinbegeisterte* und -Interessierte. Dazu steht der Sommeliervereinigung Südtirol ein gut ausgebildetes, fachlich kompetentes und engagiertes Team zur Seite.

Von *Einsteigerkursen* bis zur *Sommelierausbildung* mit staatlich anerkanntem Diplom, nach den Richtlinien des AIS (*Associazione Italiana Sommelier*), finden Sie hier „alles zum Thema Wein“.

Gar einige nennen sich Sommelier, sind es aber nicht. Einzig allein die amtliche Sommelierausbildung garantiert Ihnen die Anerkennung dieser Berufskategorie:

- mit vollständigen, praxisorientierten & erprobten Ausbildungsprogrammen
- mit einer mehrteiligen Abschlussprüfung
- mit der Vergabe des staatlich anerkannten Sommelierdiploms
It. DPR 539 vom 06.04.1973
- mit der Vergabe der Vereins-Plakette, welche Betriebe mit Sommelier auszeichnet

Sommeliervereinigung Südtirol |
Associazione italiana sommelier Alto Adige
Südtiroler Straße | Via Alto Adige 60
39100 Bozen | Bolzano
T +39 338 6189645
sommelier@sommeliervereinigung.it
www.sommeliervereinigung.it

WINE COACHING

Ihre Mitarbeiter benötigen eine Auffrischung ihres Wissens zu den Weinen Ihres Betriebes?
Sie können den Gast derzeit nicht hundertprozentig beraten und fühlen sich unwohl und unsicher bei der Empfehlung eines Weines?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. *Wir unterstützen Sie bei allen Themen rund um den Wein* wie z.B.:

- der gepflegte Weinservice
- die Zusammensetzung der Weinkarte
- der Weineinkauf
- die Grundzüge der Weinempfehlung
- das richtige Glas
- die richtige Servicereihenfolge und Vieles mehr!

Bei den Mitarbeiterschulungen gehen wir ganz gezielt auf Ihre persönlichen und betrieblichen Wünsche ein. Sehr gerne können Sie uns für ein unverbindliches und persönliches Beratungsgespräch kontaktieren. Gemeinsam werden wir ein maßgeschneidertes Angebot für Sie erstellen.

RENT A SOMMELIER

Auch Ihre private Feier oder Veranstaltung wird durch einen ausgebildeten Sommelier aufgewertet!

Unsere klassifizierten Sommeliers betreuen Sie vor Ort, in Ihrem Betrieb:

- Bei der Eröffnung Ihres Lokales
- Bei Ihrer Mitarbeiterfeier und machen aus Ihrer Veranstaltung etwas ganz Besonderes.

Ganz nach Ihren Wünschen werden Verkostungen und Weinpräsentationen, sowie verschiedene Seminare zu den unterschiedlichsten Themen abgehalten: Destillate, Käse-, Schokolade oder Zigarrenseminare, ...

Sehr gerne erstellen wir für Sie ein Angebot.



SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE



SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

wein.kaltern
il punto giusto

DIE SÜDTIROLER SOMMELIER- VEREINIGUNG

Die Sommeliervereinigung Südtirol verfolgt seit mittlerweile fast 50 Jahren das Ziel, in der Öffentlichkeit ein Bewusstsein für Weinkultur zu bilden und zu vermitteln. Ein bestens ausgebildetes, kompetentes und engagiertes Team an Vortragenden gibt im Auftrag der Südtiroler Sommeliervereinigung für die Südtiroler Weinakademie bei den verschiedenen Kursen ihr Fachwissen weiter.

wein.kaltern

wein.kaltern ist eine Initiative für Qualität und Weinkultur der Weinwirtschaft in Kaltern am See. Kaltern ist ein Ort, in dem Wein und Kultur zur Weinkultur verbunden werden, und *wein.kaltern* ist eine treibende Kraft dafür. Von Beginn an war für die Initiative das Thema Weinvermittlung zentral. Mit der Südtiroler Weinakademie gibt es nun den idealen Ort für die Umsetzung dieses wichtigen Anliegens.

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'ALTO ADIGE

Da oltre 45 anni l'Associazione Italiana Sommelier dell'Alto Adige persegue lo scopo di diffondere la consapevolezza per la cultura enologica. Per queste attività didattiche l'Accademia del vino Alto Adige si appoggia a un team di relatori entusiasti e preparati.

wein.kaltern

wein.kaltern è un'iniziativa per la promozione della qualità nel settore della viticoltura e della cultura enologica nella zona di Caldaro. Caldaro è un luogo in cui vino e cultura formano un connubio inscindibile e il consorzio *wein.kaltern* è il motore di tante iniziative incentrate sul vino. Fin dall'inizio *wein.kaltern* ha inteso l'informazione come miglior veicolo di diffusione di consapevolezza e di cultura enologica.

**Südtiroler Weinakademie |
Accademia del Vino Alto Adige**
Marktplatz | Piazza Principale 12
39052 Kaltern | Caldaro
www.suedtiroler-weinakademie.it

Batzen Bräu
Andreas-Hofer-Straße | Via Andreas Hofer 30
39100 Bozen | Bolzano
www.batzen.it

**Bildungshaus Kloster Neustift |
Centro Convegni Abbazia di Novacella**
Stiftstraße | Via Abbazia 1
39040 Neustift | Novacella
www.kloster-neustift.it

Castelfeder Wineshop
Marienstrasse | Via della Madonna 8/1
39044 Neumarkt | Egna
www.castelfeder.it

Vinothek | Enoteca Caldarum
Bahnhofstraße | Via Stazione 24
39052 Kaltern | Caldaro

Condito
Crispistraße | Via Crispi 37
39100 Bozen | Bolzano
www.conditowelt.com

Eisacktaler Kellerei | Cantina Valle Isarco
Leitach | Località Coste 50
39043 Klausen | Chiusa
www.eisacktalerkellerei.it

Erbhof Unterganzner
Kampillerweg | Via Campiglio 15
39052 Kardaun | Cardano
www.mayr-unterganzner.it

G. Pfitscher GmbH
Romstraße 20 | Via Roma 20
39014 Burgstall | Postal
www.pfitscher.info

Genussbunker
Montal | Mantana 50
39030 St. Lorenzen | San Lorenzo

**harpf Getränk Laden |
harpf bottiglieria**
Stadtgasse | Via Centrale 53 a
39031 Bruneck | Brunico
www.harpf.it

Aomi Wagyu Restaurant | Ristorante
Romstrasse | Via Roma 7
39040 Burgstall | Postal
www.restaurant-hidalgo.it

Hofer Market
Brennerstraße | Via Brennero 21
39049 Sterzing | Vipiteno
www.hofermarket.it

Vinothek | Enoteca Gandolfi
Drususallee | Viale Druso 349
39100 Bozen | Bolzano
www.gandolfi.bz.it

Josef Brigl
Maria-Rast-Weg | Via Madonna del Riposo 3
39057 Eppan | Appiano
www.brigl.com

**Kellerei Algund |
Cantina di Lagundo**
Lauben | Via Portici 218
39012 Meran | Merano
www.algunderkellerei.it

Kellerei Kurtatsch | Cantina Cortaccia
Weinstrasse | Strada del Vino 23
39040 Kurtatsch | Cortaccia
www.kellerei-kurtatsch.it

Parkhotel Luna Mondschein
Piave Straße | Via Piave 15
39100 Bozen | Bolzano
www.lunas.bz.it

Vinothek | Enoteca Meraner Weinhaus
Romstraße | Via Roma 76
39012 Meran | Merano
www.meranerweinhaus.com

**Kellerei Schreckbichl |
Produttori Colterenzio**
Weinstraße | Strada del Vino 8
39057 Girlan | Cornaiano
www.colterenzio.it

**Kellerei St. Michael Eppan |
Cantina Produttori S. Michele Appiano**
Umfahrungsstraße | Via Circonvallazione 17/19
39057 Eppan | Appiano
www.stmichael.it

Kellerei Terlan | Cantina Terlan
Silberleiten Weg | Via Silberleiten 7
39018 Terlan | Terlan
www.kellerei-terlan.com

Kellerei Tramin | Cantina Tramin
Weinstraße | Strada del Vino 144
39040 Tramin | Termeno
www.cantinatramin.it

Manincor
St. Josef am See | S. Giuseppe al lago 4
39052 Kaltern | Caldaro
www.manincor.com

Moosbauer
Moritzinger Weg | Via S. Maurizio 83
39100 Bozen | Bolzano
www.moosbauer.com

Moser Speck GmbH
Stein Straße | Stein 17
39025 Naturns | Naturno
www.moser.it

Restaurant Löwengrube
Zollstange | Piazza Dogana 3
39100 Bozen | Bolzano
www.loewengrube.it

Tschurtsch Keller
Kirchplatz | Piazza della Chiesa 3
39040 Auer | Ora

Vinum
Brennerstraße | Via Brennero 28
39100 Bozen | Bolzano
www.vinum.it

Weingut Plonerhof
Nörderstraße | Via Tramontana 29
39020 Marling | Marlengo
www.weingut-plonerhof.it

winecenter
Bahnhofstraße | Via Stazione 7
39052 Kaltern | Caldaro
www.winecenter.it

Vineria Paradeis – Alois Lageder
St. Gertraud Platz | Piazza S. Geltrude 10
39040 Margreid a. d. W. | Magrè s. s. d. v.

Vontavon GmbH
Julius-Durst-Straße | Via Julius Durst 66
39042 Brixen | Bressanone
www.vontavon.it

K. Martini & Sohn
Via Lamm | Lammweg 28
39057 Cornaiano | Girlan

REIN LEBENDIG PLOSE WASSER



Das Plose Mineralwasser entspringt im Hochgebirge des Plose Berges auf 1.870 m nahe dem Naturschutzgebiet Puez in den Südtiroler Dolomiten mit einem Trockenrückstand von nur 22 mg/l. Die sehr leichte Mineralisierung, kombiniert mit einem idealen pH-Wert und einem hohen Anteil an natürlichem Sauerstoff, macht Plose ideal für den Genuss von traditionsreichen und internationalen Gerichten.

Dalle Dolomiti dell'Alto Adige, patrimonio naturale dell'umanità, nasce un vero gioiello della natura: Acqua Plose. Grazie al residuo fisso di soli 22 mg/l, all'alto contenuto di ossigeno e al pH 6,6 identico a quello dell'acqua intracellulare, Acqua Plose offre il gusto cristallino della leggerezza, abbinandosi perfettamente ai migliori piatti della cucina tradizionale e internazionale.

Bio
PLOSE



100% BIO - ORGANIC
FRUIT JUICE

PLOSE

www.acquaplose.com



SÜDTIROLER WEINSTRASSE

ENTDECKEN
BESTAUNEN
GENIESSEN



WINESAFARI

GANZJÄHRIG, JEDEN ERSTEN FREITAG, GANZTAGS
Erfahren Sie mehr zum Weg des Weines vom Weinbau bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet und kulinarisch stimmig.

CONNAISSEUR DU VIN

FREITAG, 22.05.2020, GANZTAGS
In lockerer Atmosphäre, unkompliziert und lebendig gestaltet, kann sich jeder Weininteressierte Kenntnisse aus der Welt des Weines aneignen.

WIMMEN HAUTNAH

FREITAG, 11.09.2020, HALBTAGS
EV. AUSWEICHTERMIN FREITAG, 18.09.
Begleiten Sie Seite an Seite mit einem Winzer die Weinlese. Anschließend stärken Sie sich bei einer traditionellen Marende.



SÜDTIROLER WEINSTRASSEN- WOCHE

26.03. – 30.06.2020

Entdecken Sie unterschiedlichste kulinarische und kulturelle Weinveranstaltungen entlang der Südtiroler Weinstraße.

NACHT DER KELLER

SAMSTAG, 06.06.2020

Ausschwärmen und unter imposanten Kellergewölben genießen und verkosten.

WWW.SUEDTIROLER-WEINSTRASSE.IT

Alpin trifft mediterran.
Tra influssi alpini e mediterranei.

