

WEIN, BIER
SPECK & GENUSS
VINO, BIRRA
SPECK & DELIZIE
2024

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 del Vino del 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 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.



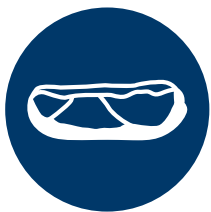
ab Seite | da pag.

8



ab Seite | da pag.

30



ab Seite | da pag.

36



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, AufbauSeminar I (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 I (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: Diplom Speck-Expert

GENUSS

Ob Wein & Kochen oder Kurse zu spezifischen Lebensmitteln wie 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 allo speck, all'olio o altri prodotti – troverete qualcosa per ogni gusto.

FORMAZIONE: Ambasciatore del Gusto

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.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@kalttern.com,
www.kalttern.com

ISCRIZIONI

Piazza Principale 12
39052 Caldaro

Informazioni dettagliate e iscrizioni

www.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@kalttern.com,
www.kalttern.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 Kellergewölbe 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

**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

**Neu
Nuovo**



FROM
PRACTICE

TO THEORY



to passion



SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



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 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 (Kurs auf Anfrage buchbar, ab 10 Personen)

VINO

I corsi e le degustazioni offrono a principianti e avanzati 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 del Vino" per arrivare alle degustazioni riservate agli esperti e agli amanti del vino.

Tutti i corsi 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 (Corso su richiesta, da un minimo di 10 persone)





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 20h in Bruneck)
Preis*	€ 59,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen
Achtung neu: das kleine Wein-ABC auch in Ladinischer Sprache auf Anfrage ab 6 Personen	

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Kaltern	Fr, 26.01.	Kellerei Kaltern
📍 Terlan	Do, 22.02.	Kellerei Terlan
📍 Neustift	Do, 14.03.	Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Bruneck	Do, 18.04.	Harpf
📍 Marling	Fr, 17.05.	Plonerhof
📍 Kurtatsch	Fr, 07.06.	Kellerei Kurtatsch
📍 Eppan	Fr, 26.07.	Eppan Brigl
📍 Kurtinig	Do, 29.08.	Weingut Peter Zemmer
📍 Neustift	Fr, 20.09.	Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Völs	Mi, 09.10.	Gumphof
📍 Klausen	Fr, 08.11.	Kellerei Eisacktal
📍 Kardaun	Mi, 04.12.	Erbhof Unterganzner

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

L'ABBICÍ DEL VINO

In questa serata vi verranno spiegati in modo semplice e chiaro come viene prodotto il vino, quale é la temperatura giusta per bere il vino, quale é 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*	€ 59,- a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e data

📍 Termeno	merc, 28.02.	Cantina Termeno
📍 Bolzano	merc, 15.05.	Enoteca Gandolfi
📍 Novacella	ven, 13.09.	Centro Convegni Abbazia di Novacella
📍 Bolzano	giov, 07.11.	Cantina Bolzano

📍 – Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

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



Balsamico-Manufaktur Walcher

Die Säure ist das Licht der Küche

Jeden Dienstag um 15:00 Uhr bieten wir Führungen in unserer Genussmanufaktur mit Balsamico-Verkostung.

Gewerbezone Gand 4
39052 Kaltern (BZ)
Südtirol - Italien
www.walcher.eu
info@walcher.eu
Tel. +39 0471 6311 4



März, Mai, Oktober, November, 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 Sommelierversammlung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr (ab 20 Uhr in Bruneck)
Preis*	€ 69,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Kaltern	Do, 21.03.	Manincor
📍 Bruneck	Do, 23.05.	Harpf
📍 Neustift	Do, 17.10.	Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Völs	Mi, 13.11.	Gumphof
📍 Marling	Fr, 13.12.	Plonerhof

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Giugno, Dicembre

L'ABBICÍ DEL VINO APPRO- FONDITO

Se possedete una base di cultura enologica o avete partecipato al corso “l’abbicci dell’ enologia” 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’ enologia più diventa interessante.

Destinatari	Interessati, amanti del vino	
Relatori	Relatori dell’Associazione Italiana Sommelier Alto Adige	
Durata	3 ore	
Orario	ore 19–22	
Prezzo*	€ 69,- a persona	
Min. partecipanti	6 persone	

Luogo** e data

📍 Termeno	merc, 05.06.	Cantina Termeno
📍 Bolzano	giovedì, 05.12.	Cantina Bolzano

📍 — Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

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

**Vielfalt, Leidenschaft, Genuss.
Varietà, passione, piacere.**



Wineshop Vinarius Bozen/Bolzano-Gries,
Moritzinger Weg 36 Via San Maurizio
oder/oppure shop.kellereibozen.com

www.kellereibozen.com





DAS ABC DER SÜDTIROLER WEINE

Das vergleichsweise kleine Weinanbaugebiet Südtirols bietet eine einzigartige Vielfalt an einmaligen Weinen. Verkosten Sie die typischen Südtiroler Weine und nutzen Sie die Gelegenheit zu fragen, was Sie immer schon über Südtiroler Wein wissen wollten!

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Werner Waldboth
Dauer	2-3 Stunden
Uhrzeit	18.30-21.30 Uhr
Preis*	€ 69,- pro Person (10% Rabatt für aktive Mitglieder des Sommeliervereinigug Südtirol)
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine	
📍 Neustift	Mi, 07.02. Bildungshaus Kloster Neustift

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52-53.

DAS ABC DER SPEISEN-WEIN ANPASSUNG

Der richtige Wein kann ein Menü perfekt abrunden, der falsche Wein kann es sogar verderben. In diesem Seminar lernen Sie die Grundlagen der Speisen- und Weinbegleitung kennen, damit Sie in Zukunft immer zur richtigen Flasche greifen.

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Werner Waldboth
Dauer	2-3 Stunden
Uhrzeit	18.30-21.30 Uhr
Preis*	€ 69,- pro Person (10% Rabatt für aktive Mitglieder des Sommeliervereinigug Südtirol)
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine	
📍 Neustift	Do, 11.04. Bildungshaus Kloster Neustift

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52-53.

DAS KLEINE SEKT-ABC

Freuen sie sich auf einen prickelnden Abend. Erfahren Sie mehr über die Geschichte und Herstellung von Sekt und wie man mit welchen Speisen Sekt am besten kombinieren kann. Beim Verkosten von Südtiroler Sekten lernen Sie die Unterschiede und Feinheiten der edlen Schaumweine kennen.

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigug Südtirol
Dauer	2-3 Stunden
Uhrzeit	18.30-21.30 Uhr
Preis*	€ 59,- pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine	
📍 Mölsen	Do, 28.03. Arunda
📍 Kaltern	Fr, 10.05. Kellerei Kettmeir
📍 Kurtatsch	Do, 31.10. Kellerei Kurtatsch
📍 Meran	Do, 12.12. Kellerei Meran

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52-53.

DAS ABC DER SPITZENWEINE

Es gibt Weine die sich vom Rest ihrer Artgenossen aufgrund der hohen Qualität deutlich abheben. Ein Spitzenwein kann gemessen werden am Jahrgang, einer Sorte oder auch einer Region. Vielfach sind es Weine die ausgezeichnet wurden aber es können auch Raritäten sein die in keinem Weinführer zu finden sind. Spitzenweine werden erläutert und verkostet.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Chris Mayr, DipWSET – FRWS, Weinakademiker
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30-21.30 Uhr
Preis*	€ 89,- pro P. (10% Rabatt für aktive Mitglieder des Sommeliervereinigug Südtirol)
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine	
📍 Eppan	Do, 14.03. Kellerei St.Michael-Eppan

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52-53.

24.



VINEA TIROLENSIS

23.10.2024
Bozen

Messe Bozen
Fiera Bolzano | H-1

Alles aus einer Hand

Am 23.10.2024 findet von 10.00-17.00 Uhr die Vinea Tirolensis statt. So wie in den vergangenen 23 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 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



#wirsindfreieweinbauern



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	3-3,5 Stunden
Uhrzeit	17.30–21.30 Uhr
Preis*	€ 69,- pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 St. Pauls	Di, 26.03.	Kellerei St. Pauls
📍 St. Pauls	Mi, 22.05.	Kellerei St. Pauls
📍 St. Pauls	Mo, 25.11.	Kellerei St. Pauls

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME SOMMELIER

Hai concluso i tre livelli del Corso Sommelier? Sei quasi arrivato alla fine del percorso e ti manca ancora l' esame finale per chiamarti Sommelier ma ti senti insicuro? Allora questo incontro è la cosa giusta per te: ripetizione della degustazione del vino è 'dell' abbinamento cibo / vino. E se tu dovessi avere ancora dei dubbi o delle incertezze cercheremo di risolvere anche quelle.

Destinatari	Principianti, interessati
Relatori	Relatori dell'Associazione Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 19–22
Prezzo*	€ 69,- a persona
Min. partecipanti	10 persone
Luogo** e data	Corso Su richiesta

📍 – Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

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



1.200 mt
ARUNDA
SEKTKELLEREI

Genuss für besondere,
prickelnde Momente

Arunda Sektkellerei
Möلتen . +39 0471 668033 . arundavivaldi.it

PETER ZEMMER

Die klar umrissene Einzellege lässt Weine entstehen, welche die Besonderheit des Standortes reflektieren.

VIGNA WEINGARTEN
NOBILIS HUMO TYROLIENSIS

info@peterzemmer.com
www.peterzemmer.com



KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA

*Wo sich Merlot,
Cabernet Franc &
Cabernet Sauvignon
zu Hause fühlen.*



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.

KÄSE & WEIN

Käse und Wein - beliebte Genussobjekte, die sich sehr gut miteinander kombinieren lassen. Nur wie? Der Sommelier Paolo Tezzele präsentiert in diesem Seminar seine künstlerischen Kreationen - und neben der Käse-Veredelung dreht sich natürlich alles um die richtige Käse-Wein-Anpassung.

Referent: Paolo Tezzele, Sommeliervereinigung Südtirol
(Preis: € 69,-)

SCHOKOLADE & WEIN

Wein & Schokolade, ein einzigartiges Duo, das man einfach probieren muss! Dieses Seminar widmet sich ganz der Schokolade, ihre Herstellung und Anpassung an verschiedene Weine.

Referent: Thomas Fink, Sommeliervereinigung Südtirol
(Preis: € 69,-)

PRICKELNDER MUTTERTAG

Ein hoch auf die Mütter!
Wie kann man schöner feiern als mit einem guten Glas Wein und in netter Gesellschaft. Ob prickelnd oder still, verkosten Sie mit uns einige ungewöhnliche Weine.

Referent: Paolo Tezzele, Sommeliervereinigung Südtirol
(Preis: € 59,-)

VON DER REBE ZUM WEIN

Weinherstellung ist eine Kunst, die viel Leidenschaft erfordert. In diesem Praxisseminar zeigen wir Ihnen im Weinberg und im Keller, wie aus der Traube Wein wird. Sie erfahren, wie verschiedene Weinstile entstehen und lernen diese bei der Verkostung kennen.

Referent: Werner Waldböth, Weinakademiker (Preis € 69,-)

MIT WEIN AUF WELTREISE

An diesem Abend werden Weine aus den unterschiedlichsten Anbaugebieten der Welt verkostet. Kommen Sie mit auf eine spannende Reise. Um den Abend perfekt abzurunden, wird nach der Verkostung ein köstliches Risotto serviert.

PROVENCE

Lavendelfelder, blaue Buchten, malerische Dörfer und jede Menge Rosé! Die Provence ist nicht nur ein Urlaubsland, sondern bringt auch Weine von erstzunehmender Qualität hervor; und zwar nicht nur als blasse Roséweine. Entdecken Sie mit uns dieses uralte Weinbaugebiet.

Referentin: Chris Mayr, DipWSET – FRWS, Weinakademiker
(Preis € 95,-)

AUSTRALIEN

Australien steht als Synonym für den Hype, den Weine aus der sogenannten Neuen Welt ab Ende der 1950er Jahre in Europa ausgelöst haben. Alkoholische Fruchtbomben, das war ein Mal. Heute zeigen sogenannte Cool Climate Lagen, dass man in Down Under auch Eleganz und Frische kann!

Referentin: Chris Mayr, DipWSET – FRWS, Weinakademiker
(Preis € 95,-)

MERAN
KELLEREI & CANTINA

WINE SHOP • WINE TASTING
GUIDED TOURS

CITY VINO THEK
MERAN
KELLEREI & CANTINA

WINE SHOP • WINE TASTING
WINE BAR • GUIDED TOURS



KALIFORNIEN

Cabernet Sauvignon und Chardonnay sind wohl die wichtigsten Rebsorten im Wilden Westen; aber eigentlich gibt es noch so viel mehr zu entdecken! Wandeln Sie mit uns auf den Pfaden der Goldgräber bis hin zu den berühmten Rhone-Rangern. Und warum das Verdikt von Paris auch heute noch von sich reden macht!

Referentin: Chris Mayr, DipWSET – FRWS, Weinakademiker
(Preis € 95,-)

RHONE-TAL

Wer kennt ihn nicht den berühmten Granitberg des Hermitage? Wunderbarer Hüter der Syrahtraube, welche in der nördlichen Rhone das Sagen hat. Lernen Sie die verschiedenen Lagen der nördlichen und südlichen Rhone kennen und zu unterscheiden, damit Ihnen niemand mehr ein A für ein U vormachen kann....

Referentin: Chris Mayr, DipWSET – FRWS, Weinakademiker
(Preis € 95,-)

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten, Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie
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	10 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Bozen	Do, 15.02.	Löwengrube Provence, nicht nur Rosé
Neustift	Do, 18.04.	Bildungshaus Kloster Neustift Käse & Wein
Neustift	Do, 16.05.	Bildungshaus Kloster Neustift Prickelnder Muttertag
Bozen	Do, 16.05.	Löwengrube Australien
Neustift	Di, 11.06.	Klosterkellerei Von der Rebe zum Wein
Bozen	Do, 26.09.	Löwengrube Kalifornien
Neustift	Mi, 06.11.	Bildungshaus Kloster Neustift Schokolade & Wein
Bozen	Do, 21.11.	Löwengrube Rhone-Tal

D – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

CUVÉE
ADAMANTIS
DIE ELEGANZ
UNSERES TERROIRS
LIMITIERTE AUFLAGE
**EISACKTAL
VALLE ISARCO**
KELLEREI CANTINA



DEGUSTAZIONI

Degustazioni di Vino in lingua italiana combinano armonicamente teoria e pratica.

LE LANGHE : NEBBIOLO, BAROLO E BARBARESCO.

Un territorio di grande fascino quello delle langhe , le eccellenze enogastronomiche abbondano (vino, tartufo, nocciole, tomini ecc) Un viaggio alla ricerca dei diversi modi di espressione di questa grande uva che è il Nebbiolo. Parleremo di storia, di terroirs e di grandi personaggi del mondo del vino. La degustazione cercherà di mettere in luce il confronto passato e presente tra chi rispetta rigorosamente la tradizione e chi la rispetta un po' meno.

Docente: Mirko Gandolfi (Prezzo: € 89,-)

MASTERCLASS CON POJER E SANDRI

Pionieri della viticoltura eroica. Impara in questa masterclass la passione, l' impegno e la filosofia degli enologi Pojer e Sandri.

Docente: Pojer e Sandri (Prezzo: € 89,-)

DEGUSTAZIONE CON MASTER OF WINE

MASTERCLASS CON GABRIELE GORELLI MW – MONTALCINO

L'assegnazione del titolo di Master of Wine è uno dei più alti riconoscimenti nel settore enologico. In totale sono circa 400 persone che detengono il titolo di Maestro del Vino.

Docente: Gabriele Gorelli MW (Prezzo: € 140,-)

Destinatari	Interessati, Amanti di Vino e Delizie, Sommeliers diversi
Relatori	
Durata	2-3 ore
Ora	ore 19.00-22.00
Prezzi*	vedi descrizione corsi (10% di sconto per membri attivi dell'associazione Sommelier Alto Adige)

Luogo** e data		
● Appiano	ven, 12.04.	Cantina San Michele Appiano Masterclass "Pojer e Sandri" „Zero Infinito"
● Bolzano	gio,02.05.	Enoteca Gandolfi Le langhe: Nebbiolo, Barolo e Barbaresco
● Appiano		data in pianificazione Cantina San Michele Appiano Masterclass con Gabriele Gorelli MW "Montalcino"

● – Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

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





Great Chardonnay Doran Riserva 2021

James Suckling 96 points

www.cantina-andriano.com



Quintessenz

KALTERN IN VOLLENDUNG

Highlights in Kaltern 2024

April | aprile

21. April Kalterer Weinwandertag
10 bis 18 Uhr

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

22. bis 25. April E-MTB Camp

dal 22 al 25 aprile E-MTB Camp

Mai | maggio

10. Mai Kalterer Wineparty
ab 20 Uhr im winecenter in Kaltern

10 maggio Wineparty
dalle ore 20 nel winecenter a Caldaro

31. Mai Kaltern ganz in Rot –
19 bis 23 Uhr am Marktplatz von Kaltern

31 maggio Caldaro in abito rosso –
dalle ore 19 alle 23 in piazza Principale a Caldaro

Juni | giugno

8. Juni Nacht der Keller
17 bis 24 Uhr

8 giugno Notte delle cantine
dalle ore 17 alle 24

21. und 22. Juni TOUR Transalp

21 e 22 giugno TOUR Transalp

25. Juni Kaltern ganz in Weiß –
18 bis 23 Uhr am Marktplatz von Kaltern

25 giugno Caldaro in abito bianco –
dalle ore 18 alle 23 in piazza Principale a Caldaro



kalterer weinwandertag

Wandern und genießen



kalterer wineparty

Den Wein stilvoll feiern



kaltern ganz in rot

Kalterns beste Kalterersee
und Rotweine auf einer Bühne



kaltern ganz in weiss

Kalterns beste Weißweine
auf einer Bühne

Highlight a Caldaro 2024

Juli | luglio

23. und 30. Juli Kalterer Seespiele
21 Uhr

23 e 30 luglio Palcoscenico al lago
alle ore 21

August | agosto

6. August Kalterer Seespiele
21 Uhr

6 agosto Palcoscenico al lago
alle ore 21

September | settembre

5. und 6. September Kalterer Weintage – am
18 bis 23 Uhr Marktplatz von Kaltern

5 e 6 settembre Kalterer Weintage – in
dalle ore 18 alle 23 piazza Principale a Caldaro

14. bis 20. September Vincent und
Ferdinand-Woche
18. September Galakonzert

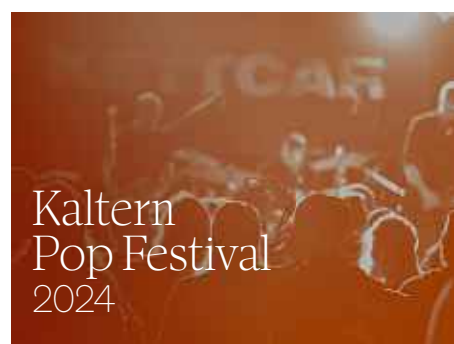
dal 14 al 20 settembre settimana di
Vincent e Fernando
18 settembre concerto di gala

Oktober | ottobre

5. Oktober Kalterer Weinkulinarium –
10 bis 18 Uhr am Marktplatz von Kaltern

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

24. bis 26. Oktober Kaltern Pop Festival
dal 24 al 26 ottobre Caldaro Pop Festival





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. 400 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.

BURGUND GEGEN RIOJA

Weine aus Burgund, sowohl Rot- als auch Weißweine, gehören heute zu den meist gefragten Weltweit. Dabei sind die bekannten Namen teilweise unleistbar geworden. Im berühmtesten Weingebiet von Spanien, Rioja, wurden im letztem Jahrzehnt große Schritte, im Bereich der Weißweinqualität“ gemacht. In der internationalen Fachpresse wird mittlerweile oft der Rioja, als neue Konkurrenz für weiße Burgunder gesehen. In diesen Masterclass wird Frank Smulders MW die beiden Gebiete präsentieren und eine Blindverkostung von Weissweinen aus Bourgogne und Rioja machen.

Referent: Frank Smulders MW

SYRAH NÖRDLICHE RHONE UND INTERNATIONAL

„Syrah im Stilvergleich der nördlichen Rhône mit internationalen Syrah Beispielen“

Anhand der klassischen Syrah Stile Cote Rotie, Hermitage und Cornas soll der Charakter der Rebsorte „Alte Welt“ bestimmt und definiert werden. Dazu werden auch internationale Syrahs aus Australien und Kalifornien gestellt, um die Unterschiede der Stile zu verkosten.

Referent: Willi Balanjuk, Weinakademiker

IKONEN & NEWBIES – Eine Verkostung von feinen Chardonnays rund um die Welt

In dieser spannenden und vielleicht auch polarisierenden Degustation rund um die Welt von hochwertigen Chardonnays werden Klassiker aus berühmten Gebieten von namhaften Produzenten jenen von Newcomern aus unbekannteren Horizonten gegenübergestellt. Wie sehr spiegelt sich die Herkunft wider? Oder ist bei Chardonnay nicht doch die Machart das ausschlaggebende Element? Auf diese und andere relevante Weinwelt-Fragen wollen wir in dieser pointierten Verkostung Antworten finden.

Referent: Andreas Wickhoff MW

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten
Vortragende	Frank Smulders MW, Andreas Wickhoff 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	15 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

📍 Eppan	Burgund gegen Rioja Fr, 01.03. 19:00 Uhr, Frank Smulders MW Kellerei St. Michael-Eppan
📍 Eppan	Syrah nördliche Rhone und international Fr, 26.04. 18.30 Uhr, Willi Balanjuk Kellerei St. Michael-Eppan
📍 Eppan	Ikonen und Newbies Do, 28.11. 18.30 Uhr, Wickhoff Andreas MW Kellerei St. Michael-Eppan

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



MASTERCLASSES MIT KELLER- MEISTERN

Lernen Sie in dieser einzigartigen Verkostungsreihe die Passion, das Engagement sowie die Philosophie der besten Kellermeister Südtirols kennen. Ihr Einsatz hat die Südtiroler Weine weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten
Vortragende	Verschiedene Kellermeister
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis 21.30 Uhr
Preis*	€ 89,- pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	12 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Bozen	Kellerei Bozen Fr, 02.02.	Masterclass mit Stefan Filippi „Lagrein gg Syrah und Teroldego“
Magreid	Weingut Lagered Fr, 15.03.	Masterclass mit Jo Pfisterer
Tramin	Weingut Elena Walch Do, 23.05.	Masterclass mit Karoline Walch
Nals Magreid	Weingut Nals Magreid Fr, 23.08.	Masterclass mit Harald Schrafl – „Top Weine der Kellerei Nals-Magreid“
Meran	Kellerei Meran Do, 24.10.	Masterclass mit Stefan Kapfinger – „Weißburgunder im internationalen Kontext“
Villanders	Bio Weingut - Röck Do, 14.11.	Masterclass mit Carmen Augschöll – „Naturweine“
Bozen	Klosterkellerei Muri Gries Do, 12.12.	Masterclass mit Manfred Bernard

Ⓛ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



420 m² Verkaufsfläche |
Größte Vinothek Südtirols
Area di vendita |
Enoteca più grande
dell'Alto Adige

30.000+ Weine & Spirituosen
Vini & liquori

360° Professionelle
Beratung
Consulenza
professionale

40 Weine stetig
zur Verkostung
Vini pronti da
degustare

VINOTHEK
HUMIDOR
WINES TO TASTE
EVENTS



Onlineshop | Shop online:
www.meranerweinhaus.com



WEIN- STAMMTISCH

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*	€ 55,- pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Bozen	Weingut Schmid-Oberrautner
Mo, 05.02.	Weine aus Deutschland
Mo, 04.03.	Pinot Noir
Mo, 08.04.	Franciacorta vs. Champagne
Mo, 06.05.	Rhonetal
Mo, 03.06.	Roséweine aus aller Welt
Mo, 02.09.	Riesling
Mo, 07.10.	Wein & Käse
Mo, 04.11.	mit Chardonnay auf Weltreise
Mo, 02.12.	Marsalla

🇩🇪 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

CONNAISSEUR DU VIN

In lockerer Atmosphäre, unkompliziert und lebendig gestaltet, kann sich jeder Interessent 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.

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 beim Schwarz Adler in Kurtatsch
15.30 – 17.00 Uhr	Weinberg- und Kellerführung
17.00 – 18.00 Uhr	abschließende Verkostung und Übergabe der Teilnahmebestätigung

Vortragender	Christian Gschnell
Preis*	€ 170,- pro Person

Veranstaltungsorte** und Termine

Kurtatsch	Fr, 10.05.	Kellerei Kurtatsch
------------------	------------	--------------------

Ein Shuttlebus holt Sie am Morgen ab und bringt Sie am Ende wieder nach Hause

Anmeldung über die Südtiroler Weinstrasse:

<https://www.suedtiroler-weinstrasse.it/de/erleben/connaisseur-du-vin.html>



WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH.
FAMILIE KEMENATER MIT DEM RITTERHOF TEAM.

www.restaurant-ritterhof.it · T +39 0471 96 33 30 · Kaltern



SUCCUS.

Ab Herbst 2024

Werte bewahren, Innovation wagen.

Kellerei Schreckbichl
Weinstraße 8
39057 Girlan/Eppan

www.schreckbichl.it



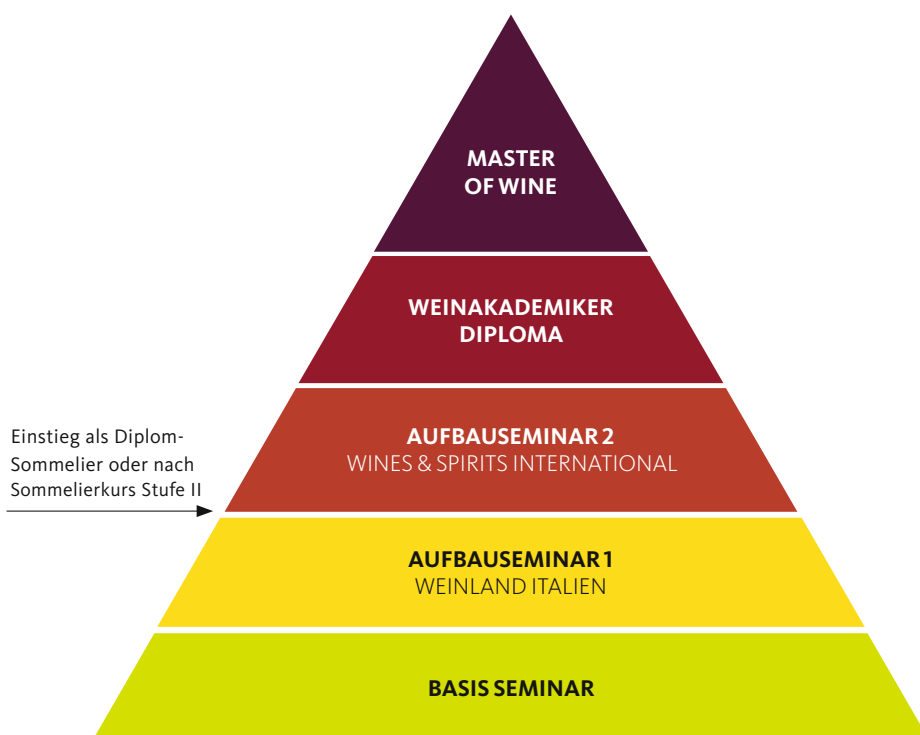
SCHRECKBICHL
COLTERENZIO



AUSBILDUNGEN AN DER SÜDTIROLER WEINAKADEMIE!

Das Weinakademiker Diploma – eine Ausbildung der Weinakademie Österreich in Kooperation mit der Hochschule Geisenheim und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Campus Wädenswil – ist eine Qualifikation, die umfassendes, aktuelles Wissen über Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinmarkt und Weinbusiness, Weinbauländer der Welt und deren Weine inkl. Schaumweine und Aufgespritzte Weine sowie Spirituosen bestätigt und professionelle Weinverkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten attestiert. Erfolgreichen Absolventen kann der Titel *Weinakademiker* verliehen werden. Diese Ausbildung stellt auch eine der empfohlenen Vorstufen auf dem Weg zum elitären Master of Wine (MW) dar.

Die Weinakademie bietet das Basisseminar und das Aufbauseminar 1 und 2 in Kaltern oder in Vahrn an. Das Weinakademiker Diploma wird von der Weinakademie Österreich an den Standorten Rust (Österreich), Geisenheim (Deutschland) und Wädenswil (Schweiz) angeboten.



Nach Besuch der Stufe II des Sommelierkurses kann man direkt in das Aufbau-Seminar 2 einsteigen. Dieses ersetzt jedoch nicht die Stufe III des Sommelierkurses.



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*	€ 310,- pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine		
Neustift	Fr, 22.–Sa, 23.03.	Bildungshaus Kloster Neustift
Klausen	Fr, 06.–Sa, 07.09.	Kellerei Eisacktal

Ⓛ – 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 Süditalien Italienische Weinwirtschaft, Österreich Kellereibesichtigung, Prüfung
----------------	--

Zielgruppe	Basisseminar Absolventen und Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Weinakademie
Dauer	4 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	€ 620,- pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine		
Neustift	Fr, 14.–Sa, 15.06.	Bildungshaus Kloster Neustift
Klausen	Fr, 28.–Sa, 29.06. Fr, 11.–Sa, 12.10. Fr, 18.–Sa, 19.10.	Kellerei Eisacktal

Ⓛ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.





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* € 1240,- pro Person inkl. Unterlagen, verkostete Weine, Betriebsbesuch, Kaffeepausen, Mittagmenü, 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 | So, 10.–Mi, 13.11. | Bildungshaus |
| 2. Block | So, 17.–Di, 19.11. | Kloster Neustift |
| 3. Block | So, 24.–Di, 26.11. | |

📍 — Kurs in deutscher Sprache

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

LET'S TALK ABOUT WINE

Die Welt des Weins auf Englisch

Die Weinsprache ist eine eigene, das gilt im Englischen ebenso wie im Deutschen und Italienischen. Wein in englischer Sprache gekonnt zu verkosten, präsentieren und zu verkaufen ist nicht schwer, vorausgesetzt man beherrscht die richtige Wortwahl.

Voraussetzung Gute Grundkenntnisse der englischen Sprache

Zielgruppe Sommeliers, Mitarbeiter Kellereien, Weinhandel und Gastronomie

Dauer 2 Tage

Uhrzeit 9–16 Uhr,

Termine: Kurs kann auf Anfrage, ab 8 Personen, gebucht werden

Preis* € 280,- (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)

Kurs kann nur auf Anfrage ab 8 Personen gebucht werden / kein exaktes Datum / keinen Veranstaltungsort angeben

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

DER KLEINE WEIN-KNIGGE

Wie verhalte ich mich bei Einladungen und was muss ich beachten, wenn ich Gäste empfangen?
Wie absolviere ich souverän einen Restaurantbesuch und was sollte ich tunlichst vermeiden?

Dauer 3 Stunden

Uhrzeit 18:30 Uhr

ReferentIn Christine Mayr

Min. Teilnehmer 8 Personen

Preis* € 75,- inkl. 1 Tellergericht

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 **Bozen** Mi, 13.11. Löwengrube

📍 — Kurs in deutscher Sprache

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

Terlaner I Primo Grande Cuvée 2020

“The Best”

Falstaff Wein Guide 2024 **Best white wine**

Bibenda Oscar del Vino 2023 **Best white wine**

James Suckling **97 points**

Doctorwine by Daniele Cernilli **98 points**

Decanter **97 points**

Vinous **96 points**

www.cantina-terlano.com



GOLDENER
STERN
★★★★

DER ENTSPANNENDSTE DORFKERN SÜDTIROLS!

Willkommen im Weindorf. Willkommen in Kaltern.
Quirliges Dorfleben auf der einen, entspannendes
Urlaubsfeeling auf der anderen Seite.

Hol dir deinen GOLDENEN STERN
vom Himmel – jetzt reservieren!

www.goldener-stern.it

info@goldener-stern.it

+39 0471 963 153



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 25 Brauereien 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 25 birrifici 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.

BIER-WELTREISE

Lernen Sie die wichtigsten Merkmale bedeutender Bierstile kennen und verkosten Sie Bierspezialitäten die Sie in eine kaum bekannte Aromen- und Geschmackswelt entführen. Fast jedes Land hat seine ganz spezifische Biersorten und Stile die sich von anderen abheben, warum das so ist und wie es dazu kommt erfahren Sie auf der Reise durch die Bierwelt.

(Preis: € 50, Kursort: Kaltern)

HOMEBREWING PRAXIS-KURSE

Wer immer schon mal wissen wollte wie Bier gebraut wird ist hier genau richtig. Zwei passionierte Homebrewer geben Einblick in die hohe Kunst des „Haus-Brauens“. Etwa acht Stunden dauert es, bis der Biersud soweit ist, um ins Gärfass gefüllt zu werden und zur Gärung gebracht wird. Ein spannendes Erlebnis und eine gute Gelegenheit um Tips und Tricks zum selber Bierbrauen zu bekommen. Zu guter Letzt bekommt nach erfolgter Lagerung und Reifung auch noch jeder Teilnehmer ein paar Biere mit, um sie zu Hause zu genießen. Weisswurst und ein Mittagsgeschicht sind im Preis inbegriffen.

Referent: PPT Brauer (Preis: € 135, Kursort: Bozen)

BIER-INTENSIV

Tageskurs für Neueinsteiger, Gastronomen und Neugierige

Bier erlebt zur Zeit einen eindrucksvollen Höhenflug in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie. Aber nicht nur dort. Auch Bierliebhaber und Biertrinker entdecken die immer größere Vielfalt von Bier. Bei diesem Tageskurs bekommen Sie einen Einblick in die fast unend-

liche Aromenwelt des Bieres. Wie wird Bier hergestellt, was sind die wichtigsten Rohstoffe, warum kann Bier so unterschiedlich schmecken, diesen und noch vielen anderen Fragen gehen wir in diesem eintägigen Kurs nach. Im Mittelpunkt steht natürlich das Verkosten von unterschiedlichen Bierstilen und ein Einblick in die Möglichkeiten der Speisen - Bieranpassung. Mittagessen inklusive.

(Preis: € 160, Kursort: Bozen, von 9.00 bis 17.00 Uhr)

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: € 59,-)

DAS KLEINE BIER-ABC

Bier ist Kult. 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 eintauchen wollen in die spannende Welt von Bier, dann ist dieser Kurs genau richtig. Lassen Sie sich begeistern!

(Preis: € 49,-)

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Bierliebhaber
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5–3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	siehe Kursbeschreibungen
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsort und Termine**

Ⓧ Bozen	Sa, 13.04.	Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben
Ⓧ Kaltern	Do, 18.04.	Homebrewing Mendelbier
Ⓧ Neustift	Do, 06.06.	Bier – Weltreise Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓧ Neustift	Do, 10.10.	Das kleine Bier-ABC Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓧ Bozen	Sa, 12.10.	Bier & Käse Batzen Bräu Bier intensiv

Ⓧ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



Beer Tasting

Food & Fun

Great Atmosphere

40+ Breweries

Masterclass

Food Pairings

BEER FESTIVAL

24.05.2024

Freitag · Venerdì
16:00 - 23:30 Uhr

25.05.2024

Samstag · Sabato
16:00 - 23:30 Uhr

WWW.BEERCRAFT.INFO



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 25 Brauereien, 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 Handwerksbrauereien und 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*	€ 1050,- 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, 23.–Sa, 24.02., Fr. 01.–Sa, 02.03., Fr. 08.–Sa. 09.03., Fr, 15.03.	Batzen Bräu
① Bozen	Mo, 04.–Di, 05.11., Mo, 11.–Di, 12.11., Mo, 18.–Di, 19.11., Mo, 25.11.	Batzen Bräu

① — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

B
BATZEN

THE JOY OF BE



www.batzen.it

TROCKEN ODER FRUCHTIG

Trocken oder fruchtig,
Südtirol oder Italien,
für die Grillparty mit Freunden
oder den ganz besonderen Anlass...
in unserer Vinothek findest Du
für jede Vorliebe und Gelegenheit
den passenden Wein zum optimalen
Preis-Leistungsverhältnis.

nägele

GETRÄNKEMARKT

Riesige Auswahl. Kompetente Beratung.

Algund - J.-Weingartner-Str.
Tel. 0473 447877 - www.naegle.it



Großer Parkplatz - Bequemes Einkaufen



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



SPECK

Südtiroler Speck ist fester Bestandteil der heimischen Kultur. Der traditionellen Art und Weise der Herstellung, verdankt der Südtiroler Speck seinen typischen Geschmack. In Südtiroler gibt es 27 Hersteller, welche Südtiroler Speck mit Qualitätszeichen „g. g. A.“ produzieren. Dabei ist Speck nicht gleich Speck und eine geheime Gewürzmischung verleiht dem Südtiroler Speck eines jeden Herstellers ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

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

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 300381** und Email-Adresse **info@speck.it** zur Verfügung.

SPECK

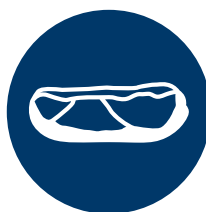
Lo speck è parte integrante della cultura altoatesina. Deve il suo sapore unico al tradizionale metodo di produzione altoatesino.

In Alto Adige ci sono 27 produttori che producono lo speck con il marchio di qualità “IGP”. Tuttavia lo 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, birra e formaggio ampliano l’orizzonte e presentano la versatilità dello speck. I relatori trasmettono le loro conoscenze, che vengono messe in pratica attraverso una degustazione.

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 300381** o di inviare un’e-mail a **info@speck.it**.





SPECK & WEIN

Sie schätzen hochwertigen Südtiroler Speck und Wein? Dann sind Sie hier genau richtig! Ein Sommelier erläutert Ihnen in geselliger Runde worauf es bei der Abstimmung von Speck & Wein ankommt und warum der traditionell zum Südtiroler Speck gereichte St. Magdalener nicht das Maß aller Dinge ist. Bei der sensorischen Verkostung in den historischen Gemäuern des Kloster Neustift, erfahren Sie, wie sich z. B. die Frische des Weins auf den Südtiroler Speck g.g.A. auswirkt und welcher Wein von einem hohen Fettanteil profitiert. Dieser Kurs ermöglicht es allen Feinschmeckern den Genuss von Südtiroler Speck und Wein zu perfektionieren.

Zielgruppe	Speckliebhaber, Feinschmecker, Weinliebhaber, Weinproduzenten, Weinbauern, Interessierte
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18.30–20.30 Uhr
Preis	€ 50 + MwSt.
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Brixen	Do, 03.10.	Bildungshaus Kloster Neustift Speck & Wein
---------------	------------	--

Ⓛ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

KOCHWORKSHOP MIT SÜDTIROLER SPECK

Herbert Hintner, Chefkoch des Restaurants zur Rose ausgezeichnet mit Michelin Stern, vermittelt Ihnen im Gustelier für Geschmackserfahrung des HGV's die Zubereitung des perfekten Weihnachtsmenüs mit Südtiroler Speck g.g.A. Lassen Sie sich überraschen von einzigartigen Kombinationen und erfahren dabei wie vielseitig sich der Südtiroler Speck in der Küche anwenden lässt. Der Verzehr des zusammen zubereiteten Festmahls in stimmungsvoller Atmosphäre wird durch eine Weinanpassung des erfahrenen Sommeliers Paolo Tezzele begleitet, der Ihnen in geselliger Runde aufzeigt, welcher Wein das Geschmackserlebnis zu den verschiedenen Speckgerichten optimal abrundet.

Zielgruppe	Speckliebhaber, Kochbegeisterte, Kochprofis, Weinliebhaber, Interessierte
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis	€ 90 + MwSt.
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Bozen	Do, 05.12.	Gustelier für Geschmackserfahrung des HGV Kochworkshop
--------------	------------	--

Ⓛ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



Südtiroler Speck Konsortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Einfach SPECKtakulär!

Die Speckakademie gibt Einblick in die Vielseitigkeit der Südtiroler Speckkultur.

Zielgruppe: Speckliebhaber, Verkäufer, Kellner, Speckproduzenten, Küchenpersonal, Köche und interessierte Feinschmecker.
Anmeldung und Informationen: www.speck.it/speckakademie

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



Südtiroler Speck Konsortium



SPECK & KÄSE

Werde selbst zum Senner und produziere in der Almhütte der Sennerei Algund deinen eigenen Käse, den du im Anschluss selbstverständlich mit nach Hause nehmen kannst. Im Rahmen dieser Tätigkeit werden dir von einem Käsesommelier anschaulich die Grundlagen sowie auch spannende Geschichten zu der Spezialität vermittelt. Natürlich kommt an diesem Abend auch der Südtiroler Speck g.g.A. nicht zu kurz. Alle deine Fragen zur Geschichte, dem Herstellungsverfahren, dem Rohstoff, dem Gütesiegel und ob auch Ötzi schon in den Genuss der wohl typischsten Südtiroler Spezialität gekommen ist, werden beantwortet. Bei der abschließenden Speck&Käse Verkostung entdeckst du die sensorischen Feinheiten und verstehst, wie die richtige Kombination der Spezialitäten das Geschmackserlebnis maximiert.

Zielgruppe	Verkäufer, Speckliebhaber, Kellner, Käseliebhaber, Käsesommeliers, Küchenpersonal, Köche
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18.30–20.30 Uhr
Preis	€ 50 + MwSt.
Min. Teilnehmer	5 Personen

Veranstaltungsort** und Termine		
Algund	Do, 11.04.	Almhütte der Sennerei Algund Speck & Käse

Ⓛ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

DIPLOM SPECK EXPERT

Speck entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Während man nördlich der Alpen den Schinken durch Räuchern haltbar macht und im Süden an der Luft trocknet, haben die Südtiroler beides vereint und so den typischen Südtiroler Speck geschaffen. Der Ausbildungskurs will dazu beitragen, die Speckkultur in ihrer Vielfalt zu entdecken. Bei Produktionsbesichtigungen von Herstellern verschiedener Größenordnung sowie dem Besuch von einem Schweinezüchter und Mäster wird Ihnen anschaulich das theoretische Wissen zum Südtiroler Speck vermittelt. Den praktischen Umgang mit der Spezialität, wie z. B. eine ansprechende Produktpräsentation, erlernen Sie bei einem Kochworkshop. Abgerundet wird das Kursprogramm durch die Vermittlung professioneller Verkostungstechniken, welche den diplomierten Speckexperten in spe eine kompetente 360° Produktberatung ermöglicht.

Zielgruppe	Leiter und Mitarbeiter von Gastronomiebetrieben und des Detailhandels, Speckliebhaber, Interessierte, Speckproduzenten.
Dauer	4 Tage
Uhrzeit	9:00–17:00 Uhr
Preis	€ 300 + MwSt.
Min. Teilnehmer	7 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Ⓛ	Fr, 05.04.	Speckherstellung in Südtirol
	Fr, 19.04.	Moderne Speckproduktion
	Fr, 03.05.	Südtiroler Bauernspeck
	Fr, 10.05.	Südtiroler Speck in der Küche und Abschlussprüfung mit Diplomverleihung

Ⓛ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.





SPECK & BIER

Lieben Sie exquisiten Südtiroler Speck und hochwertiges Bier? Dann sind Sie hier genau richtig! In geselliger Runde wird Ihnen ein erfahrener Biersommelier erklären, worauf es bei der harmonischen Kombination von Speck und Bier ankommt. Sie werden erfahren, warum der traditionell zu Südtiroler Speck gereichte Rotwein nicht immer die beste Wahl ist. Bei der sensorischen Verkostung im Brauhaus Batzenbräu im Batzenhäusl erfahren Sie, wie zum Beispiel das malzige Aroma eines Schwarzbiers den Geschmack des Südtiroler Specks g.g.A. beeinflusst und welches Bier am besten von den rauchigen Aromen des Specks profitiert. Dieser Kurs bietet allen Feinschmeckern die Möglichkeit, den Genuss von Südtiroler Speck und Bier auf ein neues Level zu heben.

Zielgruppe	Einsteiger, Bierliebhaber, Feinschmecker, Speckliebhaber, Bierproduzenten, Verkäufer, Gastronomiemitarbeiter
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18:30–20:30 Uhr
Preis	€ 50 + MwSt.
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Bozen	Do, 24.10.	Batzen Häusl Andreas-Hofer-Str. 30
--------------	------------	---------------------------------------

D — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



Südtiroler Speck Konsortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige



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 300381** und Email-Adresse **info@speck.it** zur Verfügung.

SPECK ABC

Die Herstellung von Südtiroler Speck g.g.A. hautnah erleben. Ein Metzgermeister führt Ihnen den Zuschnitt der Hamme zur traditionellen Herzform des Südtiroler Specks vor. Bei der anschließenden Demonstration des Pökelvorgangs, werden die Unterschiede der angewandten Techniken thematisiert und auftretende Pökelfehler identifiziert. Der nächste Produktionsschritt der Ihnen aufgezeigt wird, ist der wohl maßgebendste für den unverwechselbaren Geschmack des „Südtiroler Rohschinkens“; die Kalträucherung bei unter 20°. Auch beim letzten Produktionsschritt, der Lufttrocknung, gibt es diverse spannende Details zu berichten. Nur beim Südtiroler Speck bildet sich z. B. ein natürlicher Edelschimmel, welcher sowohl den Geschmack wie auch die Konsistenz der Spezialität beeinflusst. Egal ob Sie selbst Speck herstellen oder ein umfangreiches theoretisches Wissen zur Spezialität anstreben, diese Veranstaltung beantwortet alle Ihre Fragen zur wohl typischsten Südtiroler Spezialität.

Zielgruppe	Verkäufer, Kellner, Speckliebhaber, Speckproduzenten, Küchenpersonal, Köche
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18.30–20.30 Uhr
Preis	€ 50 + MwSt.
Min. Teilnehmer	5 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Meran	Do, 07.11.	G. Siebenförcher Speck-ABC
--------------	------------	-------------------------------

D — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

YES!

WIR HABEN IHN

... DEN BESTEN
PARKPLATZ
IN BOZEN



Mühlgasse/Via Molini 18 //
I-39100 Bozen/Bolzano // Südtirol/Alto Adige



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 Lebensmitteln wie Essig 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 l’aceto 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.





KOCHEN IST LEIDENSCHAFT!

Seien Sie bei unseren Kochkursen mitten im Geschehen, wenn in der Schauküche von Peter Sölva raffinierte Gerichte zubereitet werden! Bekommen Sie Tipps und Tricks für Ihre Küche zu Hause und selbstverständlich auch die Rezepte. Im Anschluss können Sie das Menü genießen und ein Sommelier wird Ihnen dabei erläutern, worauf bei der Speisen- Weinanpassung ankommt.

SÜDTIROLER GERICHTE MIT FERMENTIERTEN PRODUKTEN

Dieser Kochkurs ermöglicht es Ihnen, die authentischen Aromen der Südtiroler Küche zu erforschen. Von traditionellen Speisen bis hin zu modernen Interpretationen – wir decken eine Vielzahl von Gerichten ab, die die einzigartige Fusion der alpinen und mediterranen Einflüsse dieser Region widerspiegeln.

Der Kurs beginnt mit einer Einführung in die Grundlagen der Südtiroler Küche, gefolgt von praktischen Kochdemonstrationen. Sie lernen, wie man die besten regionalen Zutaten auswählt und kombiniert. Natürlich sind süße Leckereien auf dem Programm.

ASIATISCHE REZEPTE – EXOTISCH UND VIELSEITIG

Der Kochkurs im Conditito bietet nicht nur eine kulinarische Reise durch Asien, sondern auch die Gelegenheit, Gleichgesinnte zu treffen und gemeinsam in geselliger Atmosphäre zu essen. Tauche ein in die Welt der Aromen und entdecke die Vielfalt der asiatischen Küche im Herzen von Bozen. Der Conditito verspricht nicht nur ein gastronomisches Erlebnis, sondern auch eine kulturelle Entdeckungsreise für alle, die ihre Kochkünste auf eine neue Ebene heben möchten. Ein besonderes Highlight des Kochkurses ist die Möglichkeit, traditionelle asiatische Gewürze und Saucen kennenzulernen. Du wirst lernen, wie du diese geschickt in deine Gerichte integrierst und so das einzigartige Aroma der asiatischen Küche erlebst. Von Shoyu über Hoisin bis hin zu Miso - die Vielfalt der Geschmacksrichtungen wird dich begeistern.

WILD UND BIER

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Wildküche und entdecken Sie die perfekte Harmonie von Aromen, die nur ein sorgfältig ausgewähltes Bier bieten kann. Der Kochkurs im Conditito, Bozen, verspricht ein einzigartiges Erlebnis für alle, die Freude am Kochen und an exquisiten Geschmackskombinationen haben. In diesem Kochkurs werden wir Ihnen nicht nur die Geheimnisse der Wildküche verraten, sondern auch zeigen, wie Sie die Vielfalt von Bier in Ihren Gerichten integrieren können. Wild, mit seinem intensiven Geschmack, stellt eine Herausforderung dar, die jedoch mit den richtigen Techniken und Zutaten meisterhaft bewältigt werden kann. Lernen Sie, wie Sie Wild richtig zubereiten, um seine natürlichen Aromen optimal zur Geltung zu bringen. Doch das ist noch nicht alles! Die Welt der Biere ist so vielfältig wie die der Weine, und die richtige Bierauswahl kann ein Gericht auf ein neues Niveau heben. Von kräftigen, malzigen Sorten bis zu erfrischenden, hopfenbetonten Bieren – entdecken Sie, wie Bier die Geschmackskomposition Ihrer Gerichte beeinflussen kann.

Zielgruppe	Gastgeber, Weinfreunde, Genussspechte – auch für Anfänger
Vortragende	Peter Sölva und ein Sommelier
Dauer	3–4 Stunden
Uhrzeit	18.30–22.30 Uhr
Preis*	€ 95,- (beinhaltet: Kochen, Weine, Rezepte)
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

📍 Bozen	Conditito
	Mi, 20.03. Südtiroler Gerichte mit fermentierten Produkten
	Mi, 15.05. Asiatische Rezepte - exotisch und vielseitig
	Mi, 16.10. Wild und Bier

🗣️ – Kurs in deutscher und italienischer Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.



CUCINA E VINO

Durante questi corsi di cucina si ritroverà al centro della scena nella cucina di Peter Sölva. 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.

PIATTI ALTOATESINI E CIBI FERMENTATI

Questa è l'occasione per confrontarsi con gli aromi e profumi dell'Alto Adige, dalla tradizione all'innovazione nella fusione di gusti alpini e mediterranei. Partiremo dalle basi della cucina locale, la scelta e la qualità degli ingredienti e prodotti e come cucinarli e, infine, gustarli cenando in compagnia. E per riproporre poi i piatti a casa metteremo a disposizione anche il ricettario.

CUCINA ASIATICA

Un corso di cucina al Condito a Bolzano non è solo un viaggio culinario in paesi lontani, ma anche un punto di incontro e scambio di idee, e, inoltre, l'occasione di stare in compagnia gustando eccellenti piatti e, infine, per imparare tante cose nuove in cucina. In questo corso conosceremo nuove spezie e salse, il corretto uso in cucina per nuove esperienze gustative! Dal Shoyu al Hoisin fino al Miso - queste saranno le nuove entusiasmanti esperienze...

BIRRA E SELVAGGINA

Hai mai prova delle birre con piatti di selvaggina? In questo corso di cucina abbineremo le birre speciali a piatti di selvaggina in tante succulente e aromatiche varianti. Apprenderemo alcune regole e basi sulla cucina di selvaggina con i suoi intensi profumi e sapori ed a abbinarla a delle birre speciali forse ancora sconosciute, sia in cottura che in degustazione. Dalla birra fortemente maltata alla birra con intenso aroma di luppolo, scopriremo insieme nuovi abbinamenti.

Destinatari	Interessati, amanti del vino e del piacere
Relatori	Peter Sölva, Luis Agostini ed un Sommelier
Durata	3-4 ore
Orario	18.30-22.30 Uhr
Prezzo*	€ 95,- a persona e corso (incluso corso di cucina, menù a più portate, vino e ricette)
Min. partecipanti	10 persone
Luogo** e data	
1 Bolzano	Condito mer, 20.03. Piatti altoatesini con prodotti fermentati mer, 15.05. Ricette asiatiche mer, 16.10. Piatti di selvaggina & Birra

1 — Corsi in lingua italiana e tedesca

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

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

Mai

DAS KLEINE ÖL-ABC

Olivenöl 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 Terroire, 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	Sigrid Innerebner
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30-21.30 Uhr
Preis*	€ 49,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte und Termine**

1 Neustift	Mi, 08.05. Bildungshaus Kloster Neustift Das kleine Öl-ABC
-------------------	---

1 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52-53.



Für mehr Trinkgenuss
harpf

Getränk Laden

Bruneck



*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

📘 harpf.suedtirol 🍷 📷 harpf Trinkgenuss in Südtirol 🍷 www.harpf.it



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.

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.

Referent: Hannes Andergassen (Preis: € 59,-)

HERBSTLICHE COCKTAILS AUS SÜDTIROLER ZUTATEN

Regionale Aromen des Herbstes. Ein mit Liebe zubereiteter Cocktail kann Menschen zusammenbringen. Einfache Drinks mit Freunden Genießen mit und ohne Alkohol.

Referent: Hannes Andergassen (Preis: € 59,-)

SHERRY

Hochmodern sind die „falschen“ - sehr süßen - Sherrys, die eigentlich in Montilla-Moriles wachsen und auch bei uns so manches Herz beim Dessert höherschlagen 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: € 69,-)

PORTWEIN

Hier erfahren Sie alles über die Entstehung sowie die vielen Arten von Portwein - natürlich wird der Lernerfolg durch Verkostungen abgesichert. Wir besprechen und verkosten folgenden Portweine: Ruby-Style, Tawny-Style, Colheitas, Aged White Ports.

Referent: Bruno Resi (Preis: € 69,-)

WHISKY

Whisky bietet eine enorme Vielfalt von Stilen und Geschmacksrichtungen. Erfahren Sie mehr über Rohstoffe, Herstellungsverfahren und Qualitätsmerkmale von Whisky und freuen Sie sich bei der Verkostung auf intensive Geschmacksexplosionen. Ob Schottisch, Irisch oder Amerikanisch, jeder dieser edlen Brände hat seine ganz eigene unverkennbare Note.

Referent: Paolo Tezzele (Preis: € 69,-)

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten, Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie
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

Neustift	Do, 25.01.	Bildungshaus Kloster Neustift Whisky
Neustift	Mi, 21.02.	Bildungshaus Kloster Neustift Sherry- Verkostung
Neustift	Mi, 22.05.	Bildungshaus Kloster Neustift Frühlingshafte Cocktails aus Südtiroler Zutaten
Neustift	Mi, 02.10.	Bildungshaus Kloster Neustift Herbstliche Cocktails aus Südtiroler Zutaten
Neustift	Mi, 06.11.	Bildungshaus Kloster Neustift Schokolade & Wein
Neustift	Do, 12.12.	Bildungshaus Kloster Neustift Portwein- Verkostung,

Ⓧ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52-53.

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 lt. DPR 539 vom 06.04.1973
- mit der Vergabe der Vereins-Plakette, welche Betriebe mit Sommelier auszeichnet

Sommeliervereinigung Südtirol |

Associazione italiana sommelier Alto Adige

Gemeindegebäude Terlan (Stock2) | Terlano (Piano 2)

Niederthorstraße 1, 39018 Terlan | Terlano

Parteienverkehr (nach telefonischer Voranmeldung) und

Telefondienst: Montag bis Donnerstag von 9:00 – 13:00 Uhr |

Orario di apertura al pubblico (su appuntamento) e servizio

telefonico: da lunedì a giovedì dalle ore 9.00 – 13.00.

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

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.

wein.kaltern
il punto giusto

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'ALTO ADIGE

Da oltre 50 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.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

Condito

Crispistraße | Via Crispi 37
39100 Bozen | Bolzano
www.condito.net

Kellerei Eisacktal | 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

Gumphof

Völser Strasse, Prösler Ried | Strada di Fiè 11, Novale di Presule 11
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
www.gumphof.it

Harpf Getränkeladen | Harpf bottiglieria

Stadtgasse | Via Centrale 53a
39031 Bruneck | Brunico
www.harpf.it

Kellerei Bozen

Moritzinger Weg | Via San Maurizio 36,
39100 Bozen | Bolzano
www.kellereibozen.com

Josef Brigl

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

Kellerei Kurtatsch | Cantina Cortaccia

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

Kellerei Kettmeir | Cantina Kettmeir

Via Cantine | Via Cantine 4
39052 Kaltern | Caldaro
www.kettmeir.com

Kellerei St. Michael Eppan | Cantina Produttori S. Michele Appiano

Umfahrungsstraße | Via Circonvallazione 17/19
39057 Eppan | Appiano
www.stmichael.it

Kellerei St.Pauls

Schloss-Warth-Weg | Via Castel Guardia 21
39057 St. Pauls | San Paolo
www.stpauls.wine

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

Schmid-Oberrautner

Michael-Pacher Str. | Via Michael-Pache 3
39100 Bozen | Bolzano
www.schmidoberrautner.it

Restaurant Löwengrube

Zollstange | Piazza Dogana 3

39100 Bozen | Bolzano

www.loewengrube.it

Weingut Plonerhof

Nörderstraße | Via Tramontana 29

39020 Marling | Marleno

www.weingut-plonerhof.it

winecenter

Bahnhofstraße | Via Stazione 7

39052 Kaltern | Caldaro

www.winecenter.it

Weingut Peter Zemmer

Weinstraße | Strada del Vino 24

39040 Kurtinig an der Weinstraße | Cortina s.s.d.v.

www.peterzemmer.com

Genussmanufaktur Walcher

Gewerbezone Gand | Zona Commerciale Gand 4

39052 Kaltern | Caldaro

www.walcher.eu

Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Schlachthofstraße | Via del Macello 59

I-39100 Bozen | Bolzano

www.gustelier.it

G. Siebenföcher

Max Valier Straße | Max-Valier-Straße 2-4

I-39012 Meran | Merano

www.siebenfoercher.it

Sennerei Algund Gen. u. landw. Gesellschaft

Mitterplars | Plars di Mezzo 29

I-39022 Algund | Lagundo BZ

www.sennereialgund.it

Enoteca Gandolfi

Bindergasse | via bottai 5A

39100 Bozen | Bolzano

www.gandolfi.bz.it

Weingut Alois Lageder Paradeis

Casòn Hirschprunn Straße | Via Casòn Hirschprunn 1

39040 Margreid | Magrè

www.aloislageder.eu

Weingut Elena Walch

Andreas Hofer Straße | Via Andreas Hofer 1

39040 Tramin | Termeno

www.elenawalch.com/it

Kellerei Meran

Kellereistraße | Via Cantina 9

39020 Marling | Marleno

www.kellereimeran.it

Arunda

Prof. - Josef - Schwarz Straße | Via Prof. - Josef - Schwarz 18

39010 Mölten | Meltina

www.arundavivaldi.it

Bio Weingut- Röck

St. Valentin | Loc. S. Valentino 22

39040 Villanders | Villandro

www.roeck.bz

Muri-Gries Weingut Klosterkellerei

Grieser Platz | Piazza Gries 21

39100 Bozen | Bolzano

www.muri-gries.com

Kellerei Nals Magreid

Heiligenberger Weg | Via Heiligenberg 2

39010 Nals | Nalles

www.nalsmagreid.com

Mendelbier

Unterplanitzing | Pianizza di Sotto 13A

39052 Kaltern | Caldaro

www.mendelbier.it

REIN LEBENSFRÖHNDIG 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



NACHT DER KELLER

SAMSTAG, 08.06.2024

Ausschwärmen und unter imposanten Kellergewölben genießen und verkosten. Die legendäre Nacht der Keller zelebriert Südtirols Winzerkunst mit Kunst und Kulinarik.

CONNAISSEUR DU VIN

FREITAG, 10.05.2024

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

WINESAFARI

JEDEN ERSTEN FREITAG IM MONAT (APRIL – OKTOBER)

oder auf Anfrage für Gruppen
ab 10 Personen

Erleben Sie einen Tag entlang der Südtiroler Weinstraße und erfahren Sie mehr zum Weg des Weines: vom Weinbau bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet und kulinarisch stimmig. Ein unvergessliches Weinkulturerlebnis!

WINE & BIKE

AUF ANFRAGE, MIND. 4 TEILNEHMER

Auf der Südtiroler Weinstraße der Sonne entgegen radeln. Inmitten von Weinreben ein Stück Natur & Kultur Südtirols entdecken und radelnd die Vielfalt erleben.

Weitere Erlebnisse sowie besondere Veranstaltungen an der Südtiroler Weinstraße finden Sie auf unserer Webseite.

WWW.SUEDTIROLER-WEINSTRASSE.IT



Qualität und Vielfalt.
Qualità e diversità.

20 Rebsorten, Weinberge in 200 bis 1000 Metern Höhe, tausende Winzer: Qualität und Vielfalt ist das, was Südtirol prägt. Auch als Weinland.

20 varietà di uve, vigneti a un'altitudine compresa tra i 200 e i 1000 metri: qualità e diversità caratterizzano l'Alto Adige. Anche come regione vinicola.



Südtirol Wein 
Vini **Alto Adige**

www.suedtirolwein.com