

# Culturonda® Vino

12 proposte per scoprire la cultura del vino in Alto Adige



**SÜDTIROL**  
da vivere

## Il vostro primo passo: leggere

Istruzioni per usare al meglio questa brochure:

1. Sfogliatela come un libro fotografico. Andate pure avanti e indietro: tutto è permesso.
2. Vi accorgete che la cultura del vino in Alto Adige è molto di più che un pittoresco paesaggio di vigneti e una degustazione in bello stile.



3. Adesso potete approfondire le vostre curiosità. Nelle pagine seguenti troverete degli utili link e letture consigliate.
4. Alla fine dell'opuscolo troverete una cartina con 37 punti di particolare interesse, testimonianze del perfetto connubio tra la storia culturale dell'Alto Adige ed il gusto del vino altoatesino.

## **Il vostro secondo passo: viaggiare**




## 12 modi per scoprire la cultura del vino in Alto Adige

L'Alto Adige è il “piccolo gigante” del panorama vinicolo nazionale. Il terreno altoatesino coltivato a vite rappresenta appena lo 0,7% della superficie vinicola italiana, eppure produce vini che anno dopo anno ricevono i più importanti riconoscimenti.

L'85 per cento dei vigneti si trova lungo la Strada del Vino, che inizia a Nalles, tocca Bolzano e, con un leggero percorso ad ansa, attraversa l'Oltradige per concludersi in Bassa Atesina, la parte più meridionale della provincia, regalando panorami su paesini ricchi di tradizione vinicola e tenute moderne. In Valle Isarco e Val Venosta i vigneti si inerpicano fino a mille metri di quota: qui, nell'alternanza di giornate calde e notti fredde, maturano vini briosi, alpini ma con charme mediterraneo.

Lagrein, Schiava e Gewürztraminer, i tre vitigni originari dell'Alto Adige, sono gli ambasciatori del vino altoatesino. Da secoli in Alto Adige la ricerca tenta di scoprire quale vitigno sia più adatto ad un determinato tipo di terreno, e nel Centro di sperimentazione agraria e forestale “Laimburg” nelle vicinanze di Ora si pensa anche ad una viticoltura sostenibile ed allo sviluppo del prodotto nel suo complesso.

Niente è lasciato al caso, tranne ovviamente una chiacchierata davanti



ad un bicchiere di vino, che persino i “Nörggelen” (gli gnomi delle saghe altoatesine) sapevano apprezzare. L'Alto Adige è la più antica regione vinicola dell'area di lingua tedesca. Gli antichi Romani appresero qui l'arte di conservare il vino nelle botti di legno, e più tardi i monasteri germanici fondarono nel Tirolo meridionale le loro tenute vinicole. In Alto Adige l'uva cresce anche laddove sembrerebbe impensabile: a Prissiano, tra Merano e Bolzano, dai tralicci della vite “Versoaln” vecchia di 350 anni, viene ancora prodotto del vino. E nei Giardini botanici di Castel Trauttmansdorff a Merano, in un piccolo vigneto, alcuni antichi vitigni vengono preservati dall'oblio. In Alto Adige il vino è cultura. Culturonda® Vino intende diffondere questa particolare ricchezza culturale ed ha appositamente selezionato 12 grandi tematiche, indicando per ognuna tre punti di rilievo. Chi non vuole limitarsi a bere il vino altoatesino, ma vuole conoscere anche la storia delle vigne e delle cantine da cui proviene, troverà in Culturonda® Vino uno strumento prezioso per scoprire la cultura paesaggistica altoatesina, così ricca di contrasti.

| Pittoresche vigne collinari e ripidi vigneti: [www.bolzanodintorni.info](http://www.bolzanodintorni.info)



| Fra tradizione e avanguardia: [www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)



| Alto Adige, miscela perfetta di terreno, clima, posizione: [www.vinialtoadige.com](http://www.vinialtoadige.com)



| Tre vitigni autoctoni dell'Alto Adige: [www.bolzanodintorni.info](http://www.bolzanodintorni.info)



| I sistemi di coltura altoatesini: [www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)



| I segreti del cantiniere: [www.kellereiverband.it](http://www.kellereiverband.it)



| Tra Reti, Romani e botti di vino: [www.weinmuseum.it](http://www.weinmuseum.it)



| I primi cantinieri dell'Alto Adige: [www.kloster-neustift.it](http://www.kloster-neustift.it)



| L'eterno rapporto tra estro e arte su commissione: [www.labyrinth.bz](http://www.labyrinth.bz)



| La carta dei vini per una cucina alpino-mediterranea: [www.weinkulturwochen.com](http://www.weinkulturwochen.com)



| Tra Nörggelen e cantine clandestine: [www.suedtirol.info/leggende](http://www.suedtirol.info/leggende)



| Un'esperienza totale altoatesina: [www.roner.com](http://www.roner.com)



# Glossario del vino

- Acidità** Elemento presente nell'uva stessa, conferisce al vino un certo carattere. Gli acidi presenti nel vino sono l'acido tartarico, il malico ed il citrico.
- Alcol** Si crea durante la trasformazione operata sullo zucchero dai lieviti. Gli zuccheri si trasformano in alcol etilico e anidride carbonica.
- Archetti del vino** Grosse gocce di glicerina che si depositano sui bordi del bicchiere in presenza di vini consistenti.
- Aroma** E' costituito dall'odore e dal profumo di un vino.
- Astringente** Si dice di un vino in cui l'eccesso di tannino rilascia una sensazione di asprezza e ruvidità.
- Bouquet** Insieme delle sensazioni olfattive terziarie che si sviluppano durante la maturazione e l'invecchiamento dei vini.
- Complessità** Indica la presenza di molti e diversi aromi.
- Corpo** Insieme delle sensazioni di corposità e peso, definite "masticabilità", che avvengono nel palato.
- Cuvée** Indica un taglio di vini differenti per la produzione di un unico vino, possibilmente più pregiato.
- Degustazione alla cieca** Degustazione anonima, attraverso la copertura dell'etichetta, di una scelta di vini.
- Deposito** Sedimenti solidi che si depositano sul fondo delle bottiglie di vino durante l'invecchiamento; prodotti dalla presenza di tannini e coloranti, non provocano peggioramenti qualitativi.
- Equilibrio** L'equilibrio gustativo è dato dal peso di due componenti del vino, i cosiddetti elementi "morbidi" (zuccheri, alcoli, polialcoli) con quelli "duri" (tannini, acidi, sali).

Gennaio

Febbraio

Marzo

Aprile



### **Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile**

- VinoSafari – un viaggio alla scoperta della Strada del Vino (primo venerdì di ogni mese): [www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)
- Sfilata carnevalesca dell'Egetmann\* a Termeno: [www.egetmann.com](http://www.egetmann.com)
- Kalterersee-Schiava: Presentazione dell'ultima annata: [www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)
- Settimana della buona cucina "Eisacktaler Kost": [www.eisacktalerkost.info](http://www.eisacktalerkost.info)
- Settimane degli asparagi a Terzano: [www.cantina-terzano.com/asparagi](http://www.cantina-terzano.com/asparagi)
- Una passeggiata tra atmosfera e gusto: [www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)
- Giornata del vino ad Appiano: [www.appiano.com](http://www.appiano.com)

\*ogni due anni

Maggio

Giugno



### Maggio | Giugno

- Trofeo Schiava Alto Adige: [www.vernatschcup.it](http://www.vernatschcup.it)
- Vino in festa lungo la Strada del Vino:  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)
- Notte delle Cantine lungo la Strada del Vino:  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)
- Mostra Vini di Bolzano: [www.weinkost.it](http://www.weinkost.it)
- Simposio internazionale del Gewürztraminer\* a Bolzano e Termeno: [www.gewuerztraminer.info](http://www.gewuerztraminer.info)
- Festival del Gusto\* a Bolzano:  
[www.festivaldelgusto.it](http://www.festivaldelgusto.it)
- Giornate altoatesine del Pinot Nero a Egna e Montagna:  
[www.blauburgunder.it](http://www.blauburgunder.it)
- L'Alto Adige teatro di piaceri: [www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)
- Cavalcata internazionale dei Castelli di Appiano:  
[www.burgenritt.com](http://www.burgenritt.com)
- Jazz Festival dell'Alto Adige:  
[www.altoadigejazzfestival.com](http://www.altoadigejazzfestival.com)
- Caldaro in abito bianco: [www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)
- VinoSafari – un viaggio alla scoperta della Strada del Vino (primo venerdì di ogni mese):  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)

Luglio

Agosto

Settembre



### Luglio

- Sagra a Santa Maddalena:  
[www.bolzanodintorni.info](http://www.bolzanodintorni.info)
- Settimane eno-culturali a San Paolo:  
[www.weinkulturwochen.com](http://www.weinkulturwochen.com)
- Incontro con i vini della Valle Isarco:  
[www.valleisarco.com](http://www.valleisarco.com)
- VinoSafari – un viaggio alla scoperta della Strada del Vino (primo venerdì di ogni mese):  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)

### Agosto | Settembre

- Notte di San Lorenzo a Bolzano:  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)
- Giornate di degustazione della Bassa Atesina:  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)
- Vinea Tirolensis – Degustazione vini dei vignaioli dell'Alto Adige: [www.vineatirolensis.com](http://www.vineatirolensis.com)
- Giornate del vino di Caldaro: [www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)
- VinoSafari – un viaggio alla scoperta della Strada del Vino (primo venerdì di ogni mese):  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)

Ottobre

Novembre

Dicembre



Tutte le manifestazioni: [www.suedtirol.info/eventi](http://www.suedtirol.info/eventi)

### **Ottobre | Novembre | Dicembre**

- Sagra gastronomica “Kuchlkirchtig”: [www.valleisarco.com](http://www.valleisarco.com)
- Dispensa di Fiè: [www.alpedisiusi.info](http://www.alpedisiusi.info)
- Festa del “vicolo del vino” a Termeno: [www.tramin.com](http://www.tramin.com)
- L'ultima consegna d'uva a Cornaiano: [www.appiano.com](http://www.appiano.com)
- Giornate del Riesling a Naturno: [www.rieslingtage.com](http://www.rieslingtage.com)
- Festa dell'Uva a Merano: [www.merano.eu](http://www.merano.eu)
- International Wine Festival & Culinaria a Merano: [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)
- VinoSafari – un viaggio alla scoperta della Strada del Vino (primo venerdì di ogni mese): [www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)

- Fruttato** Insieme di odori di un vino che ricordano quelli della frutta matura (frutti di bosco, mele, pere, agrumi ...).
- Genuinità** L'equilibrio degli aromi di un vino fermentato in botti di legno e non danneggiato da uva marcia o da sapori sgradevoli secondari.
- Intensità** La forza intensa dell'odore e del sapore di un vino.
- Limpidezza** Si intende l'assenza di particelle in sospensione nel vino.
- Maturazione** L'età e lo stato di sviluppo di un vino.
- Persistenza** L'insieme delle sensazioni gusto-aromatiche rimanenti nella bocca dopo la deglutizione del vino.
- Sapore** La sensazione percepita dal palato durante la degustazione del vino, se ne distinguono quattro tipologie: dolce, salata, aspra ed amara. Gli esperti di vino provenienti dal Giappone ne conoscono un'ulteriore, la „umami“, dal sapore di glutammato.
- Secco** Vino sprovvisto di zucchero residuale.
- Singola varietà di uva** Produzione di vino da una singola qualità di uva.
- Tannino** Elemento amarognolo caratterizzante i vini rossi. Durante la degustazione il vino appare robusto con una delicata percezione amarognola.
- Tartaro** Cristalli prodotti dall'acido tartarico, privi di odore e sapore
- Trasparenza** Designa un vino dal colore trasparente, chiaro.
- Vendemmia tardiva** La raccolta di uva molto matura che avviene in autunno.
- Zucchero residuale** Resti di glucosio e fruttosio rimasti nel vino, p.es., a causa di un blocco della fermentazione.

## Pubblicazioni consigliate:

- » Le Guide de l'Espresso –  
Alto Adige/  
Südtirol



Anno per anno l'edizione regionale dell'importante guida gastronomica valuta e premia i vini e ristoranti dell'Alto Adige. Da dieci anni ormai.

**Karl von Hohenlohe**  
Athesia Verlag

- » Vignaioli dell'Alto Adige



I vignaioli dell'Alto Adige sono gli individualisti tra i produttori altoatesini – ritratti in un ricco volume fotografico.

**Martin Kilchmann**  
Folio Editore

- » Un sorso di Alto Adige



75 aziende vinicole meritevoli di una sosta per degustazioni, ma anche per la visita alle cantine, a piccoli musei o a modernissimi impianti di vinificazione.

**Tobias Hierl**  
**Christoph Tscholl**  
Folio Editore

## » Vendemmia letteraria



Vino e paesaggio, terra e gente, storia e storielle a Caldarò: un libro che propone una raccolta di scritti di 19 autori italiani e austriaci.

**wein.kaltern (Hrsg.)  
Edizioni Skarabaeus**

## » Una montagna di sapori



Il meglio della cucina dell'Alto Adige: le ricette della tradizione interpretate in chiave moderna.

**Anneliese Kompatscher  
Tobias Schmalzl  
Edizioni Folio**

## » A Tavola con il Nordest



La guida ha l'obiettivo di far conoscere i prodotti che caratterizzano la produzione agroalimentare del nordest d'Italia, fornendo indicazioni utili, suggerimenti e suggestioni per gustare il meglio della ricca produzione di questo territorio.

**Luigi Costa  
nordesteuropa editore**

# La famiglia Culturonda®

» Culturonda Alto Adige - Südtirol



Itinerari tra storia,  
cultura e tradizione

**Andreas Gottlieb  
Hempel**

156 pagine, 11,5 x 20 cm  
Edizioni Folio



» Culturonda®

12 proposte per vivere  
l'Alto Adige e la sua cultura

[www.suedtirol.info/culturonda](http://www.suedtirol.info/culturonda)



» Culturonda® Dolomythos

12 proposte culturali fra natura  
e tradizioni nelle Dolomiti

[www.suedtirol.info/culturonda\\_dolomythos](http://www.suedtirol.info/culturonda_dolomythos)

## museumobil

» La museumobil Card unisce due offerte:

la Mobilcard, valida per i mezzi pubblici di tutto l'Alto Adige,  
e l'ingresso gratuito a svariati musei.

Per tre o sette giorni, con la museumobil Card si può visitare l'immenso patrimonio  
museale dell'Alto Adige utilizzando i mezzi pubblici per tutti gli spostamenti.

La carta dà diritto ad un uso illimitato del trasporto pubblico e ad una  
entrata gratuita in ciascuno dei più svariati musei aderenti dell'Alto Adige.

Informazioni su [www.museumobilcard.info](http://www.museumobilcard.info)

### IMPRESSUM:

Fotografia: Consorzio Turistico Bolzano Vigneti e Dolomiti/Marco Santini/Roswitha Mair/Alberto Campanile/Franziska Perper,  
Abbazia di Novacella, Alto Adige Marketing/Frieder Blickle, Helmuth Rier, Stefano Scatà, Clemens Zahn (Cover),  
Merano Marketing/Frieder Blickle, Strada del Vino dell'Alto Adige/allesfoto.com, Associazione turistica Caldaro

Testi: Gabriele Crepez, Traduzione: Paolo Florio

Stampa: Athesia Druck/Bolzano

Copertina: Vigneti al Lago di Caldaro a sud di Bolzano

[www.suedtirol.info/culturonda\\_vino](http://www.suedtirol.info/culturonda_vino)



## **Gli esperti del vino in Alto Adige**

- » Area vacanze Bolzano Vigneti e Dolomiti  
[www.bolzanodintorni.info](http://www.bolzanodintorni.info)
- » Strada del Vino dell'Alto Adige  
[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)
- » wein.kaltern  
[www.wein.kaltern.com](http://www.wein.kaltern.com)
- » Promozione Vini Alto Adige  
[www.vinialtoadige.com](http://www.vinialtoadige.com)

## **Alto Adige Informazioni**

Piazza della Parrocchia, 11

39100 Bolzano

tel. 0471 999 999

[info@suedtirol.info](mailto:info@suedtirol.info)

[www.suedtirol.info](http://www.suedtirol.info)

