

Culturonda® Vino

12 proposte per scoprire la cultura del vino in Alto Adige

-  Vino & Paesaggio
-  Vino & Architettura
-  Vino & Terroir
-  Schiava, Lagrein, Gewürztraminer
-  Vino & Vitigno
-  Vino & Cantine
-  Vino & Storia
-  Vino & Monasteri
-  Vino & Arte
-  Vino & Gastronomia
-  Vino & Leggende
-  Il vino e i cinque sensi



Vino & Paesaggio

Pittoresche vigne collinari e ripidi vigneti

L'Alto Adige è una delle più piccole regioni vinicole italiane, ma tra queste quella con maggiori riconoscimenti. Nella più importante guida enologica nazionale, il “Gambero Rosso”, i vini altoatesini sono in cima alle classifiche. Il 98,8% della superficie vitata è dichiarata DOC, ossia soddisfa rigidi criteri di qualità. E se il 55% dei terreni è coltivato a uva rossa, quello che salta all'occhio è la varietà dei vini bianchi, ritenuta la più grande in Italia. I vitigni altoatesini più rigogliosi si trovano a sud di Bolzano, su quella Strada del Vino dall'aspetto così mediterraneo. In Valle Isarco e in Val Venosta i vigneti sono incastonati in paesaggi alpini spettacolari ed esposti a grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, cosicché i loro vini, soprattutto i bianchi, sono i più briosi sul territorio italiano.

- ...da non perdere...**
- Lungo la Strada del Vino, la più antica in Italia, l'uva cresce sia a valle che sui pendii: una gita in bicicletta attraverso il paesaggio più ridente dell'Alto Adige consentirà di apprezzarne la varietà. Lungo il percorso tra Nalles e Salorno si incontreranno il capoluogo Bolzano e tante località vinicole, cantine e tenute ricche di storia.
- In Valle Isarco le viti crescono soprattutto su pendii molto ripidi. Un'escursione circolare indimenticabile per il panorama è quella che, dal ristorante Kuenhof irt an der Mehr all'entrata di Bressanone, conduce alla Tenuta Kuenhof per poi tornare, dopo aver toccato l'albergo Ziggler, al punto di partenza.
- In Val Venosta, sugli spartani pendii del Monte Sole (Sonnenberg), i vigneti nascono con grande fatica. Una passeggiata molto bella parte da Castelbello, attraverso poderi e luoghi ricchi di cultura, costeggia il “waalweg” (antico canale d'irrigazione) di Ciardes fino ad arrivare ai piedi di Castel Juval, per poi tornare indietro costeggiando il “waalweg” di Stava.

Manifestazioni:
VinoSafari: ogni primo venerdì del mese per un giorno intero un pulmino vi porterà a conoscere antichi masi vinicoli, cantine e monumenti lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige, www.suedtiroler-weinstrasse.it

Info:
Strada del Vino dell'Alto Adige, tel. 0471 860 659, www.suedtiroler-weinstrasse.it
Area vacanze Valle Isarco, tel. 0472 802 232, www.valleisarco.com
Area vacanze Val Venosta, tel. 0473 620 480, www.valvenosta-altoadige.info

Vino & Architettura

Fra tradizione e avanguardia

Da sempre Bolzano è stato un crocevia importante per il commercio tra Nord e Sud, facendo del Tirolo meridionale un posto in cui lo stile di vita tedesco si mescola a quello italiano. Questo si riflette anche nell'architettura della regione vitivinicola a sud di Bolzano, dove tra la metà del 1500 e la metà del 1600 sorsero aziende vinicole e tenute caratterizzate dal cosiddetto “Überretscher Baustil” (stile dell'Oltradige), che coniugava elementi del gotico germanico ad elementi rinascimentali: Erker (bovindi), logge, scalinate esterne, bifore. Da molto tempo ormai gli architetti altoatesini si sono sostituiti ai loro colleghi di Venezia e della Lombardia, sviluppando un proprio stile contemporaneo. Particolare interesse destano quelle opere che coniugano le nuove idee con gli edifici d'epoca, e tra di esse figurano anche alcune cantine.

- ...da non perdere...**
- Gli storici paesini vinicoli della Strada del Vino seducono il visitatore con la loro architettura unitaria ed alcune singolarità: Appiano ad esempio anovera il più alto numero di residenze nobiliari e castelli d'Europa, Magrè sembra una cittadina con le sue tante porte ad arco mentre corre uve che, grazie alle sue infinite cantine, Cornaiano, una frazione di Appiano, sia più estesa sottoterra che in superficie.
- Caldaro è il paese vinicolo altoatesino per antonomasia. L'iniziativa locale wein.kaltern tramanda storie di masi, cantine e piazze e certifica la qualità con un punto rosso. Un tocco particolare di modernità lo forniscono, tra gli altri, il Winecenter e la Tenuta Manincor, che per ampliarsi ha scelto di espandersi in profondità, sotto i propri vigneti.
- La Cantina di Termeno invece, su impulso dell'architetto Werner Tschöll, ha scelto di ristrutturarsi in contrasto con il paesaggio. La nuova vinoteca e la nuova sala degustazioni si dipartono dagli edifici esistenti e penetrano, alla stregua di due braccia che per colore e forma richiamano la vite, nel paesaggio circostante.

Info:
Strada del Vino dell'Alto Adige, tel. 0471 860 659, www.suedtiroler-weinstrasse.it
wein.kaltern, tel. 0471 965 410, www.wein.kaltrern.com
Cantina Tramin, tel. 0471 096 633, www.cantintramin.it



Vino & Terroir

Alto Adige, miscela perfetta di terreno, clima, posizione
La viticoltura altoatesina assomiglia ad un puzzle. I vigneti si trovano tra i 200 ed i 1000 metri sul livello del mare, con uno spettro vastissimo di tipologie di terreno e microclimi, spesso diversi da tenuta a tenuta. L'unico denominatore comune è rappresentato dai 300 giorni di sole all'anno. La grande frammentazione di clima, terreno e posizione garantisce “qualità di vita” a 20 vitigni bianchi e rossi, più di quanto non possano offrire altre regioni vinicole confrontabili. E se Schiava, Lagrein e Gewürztraminer dall'Alto Adige hanno conquistato tutto il mondo, le varietà internazionali come Pinot bianco, Pinot nero, Sauvignon, Riesling sono invece arrivate in Alto Adige appena nel 19° secolo. La maggior parte dei vitigni viene attualmente coltivata su pendii e colline, su terreni pietrosi formatisi dopo il ritiro dei ghiacciai. A seconda della posizione può dunque accadere che un tipo di vite cresca meglio in un posto piuttosto che in un altro.

- ...da non perdere...**
- Pinot bianco e Sauvignon vengono coltivati in tutto l'Alto Adige, tranne che in Valle Isarco. Vini di prestigio nascono ad Appiano Monte, attornati unicamente da tenute e aziende vinicole idilliache, su terreni argillosi situati tra 400 e 600 metri di altezza; il Sauvignon preferibilmente sui pendii.
- Il Pinot nero cresce meglio su terreni medio-alti e non troppo secchi, dando il meglio di sé a Mazon/Montagna sopra Egna. I terreni ricchi di calcare e l'ideale ventilazione fanno sì che la zona venga definita “il paradiso del Pinot nero”, conquistando anche enologi di fama internazionale.
- In Valle Isarco le specialità sono i vini bianchi Sylvaner e Kerner. Entrambe le varietà prediligono giornate calde e notti fresche; ecco allora che, tra Chiusa e Novacella, le vigne prosperano in maggior parte ad un'altitudine compresa tra 500 e 700 metri, su terreni di roccia primitiva in fillade quarzifera di Bressanone che riescono a immagazzinare umidità anche in una zona avara di precipitazioni.

Manifestazioni:
Le giornate del Pinot nero a Montagna ed Egna, in maggio, www.blauburgunder.it

Info:
Alto Adige terra del vino, www.vinialtoadige.com
Strada del Vino dell'Alto Adige, tel. 0471 860 659, www.suedtiroler-weinstrasse.it
Area vacanze Valle Isarco, tel. 0472 802 232, www.valleisarco.com

Schiava, Lagrein, Gewürztraminer

Tre vitigni autoctoni dell'Alto Adige

Schiava, Lagrein e Gewürztraminer sono gli ambasciatori del vino altoatesino, vengono citati già nelle cronache del Medioevo e sono naturalmente anche nati qui. A lungo il vitigno più sfruttato è stato la Schiava, mentre il Lagrein veniva pigiato solo per ricavare il rosé (Kretzer) ed il Gewürztraminer ha addirittura rischiato di scomparire attorno al 1900. Una quindicina di anni fa l'Alto Adige si è ricordato dei suoi vitigni originari: il Lagrein è oggi il fiore all'occhiello dei vini rossi altoatesini, il Gewürztraminer aromatico è invece il pezzo forte tra i bianchi mentre la Schiava, il rosso altoatesino leggero, grazie alla produzione più ridotta e ad una severa selezione, sta conoscendo una nuova giovinezza. La Schiava rappresenta il 30% della superficie viticola ed è imbottigliata praticamente da tutte le cantine; Lagrein e Gewürztraminer si fermano all'8%.

- ...da non perdere...**
- Il Santa Maddalena ed il Lago di Caldaro sono i vini da uvaggio Schiava più conosciuti. Il Lago di Caldaro deve rispettare degli standard qualitativi sanciti da un apposito protocollo; il Santa Maddalena cresce sull'omonima collina sopra Bolzano, da dove parte la Passeggiata S. Osvaldo che, con saliscendi a serpentina e sempre dominando il capoluogo, conduce fino alla zona vinicola di San Pietro.
- Bolzano è la capitale del Lagrein. Partendo dalla cantina-convento “Muri Gries” sull'omonima piazza, e dirigendosi verso la Passeggiata del Gunci-na, si costeggiano vigneti e si può gettare lo sguardo sulla grande distesa di vitigni Lagrein: con 28 cantine, Bolzano è il terzo comune vinicolo dell'Alto Adige.
- Termeno (in tedesco: Tramin) è ovviamente legato al Gewürztraminer. Nel giardino della Tenuta Hofstätter vengono dispensate preziose informazioni sul ciclo di vita e sulla cura della vite, e si capirà anche che il Gewürztraminer è un vero e proprio divo, come dimostra il simposio internazionale ad esso dedicato che viene organizzato qui ogni due anni.

Manifestazioni:
Trofeo Schiava presso l'albergo Vigilius Mountain Resort a San Vigilio (sopra Lana), in maggio, www.vernatschcup.it
Simposio internazionale del Gewürztraminer a Termeno e Bolzano, ogni due anni in giugno; www.gewuerztraminer.info

Info:
Strada del Vino dell'Alto Adige, tel. 0471 860 659, www.suedtiroler-weinstrasse.it
Azienda di soggiorno di Bolzano, tel. 0471 307 000, www.bolzano-bozen.it
Tenuta J. Hofstätter, tel. 0471 860 161, www.hofstatter.it

Vino & Vitigno

I sistemi di coltura altoatesini

I vini DOC amano essere coccolati. Già nella fase di impianto della vite bisogna rispettare rigidi protocolli di qualità ed il vignaiolo deve possedere una mano delicata: in gennaio si procede alla potatura delle piante, a marzo c'è la cosiddetta “legatura” ed in maggio spuntano già i primi germogli. In estate il contadino sfronda la vite e in agosto taglia i grappoli superflui, poiché la resa massima per ettaro ottenibile da ogni varietà viene stabilita con precisione. Ad inizio settembre comincia la vendemmia. Esistono delle passeggiate didattiche che consentono di conoscere, in maniera piacevole, il mondo del vino altoatesino, le sue varietà ed i sistemi di coltura. I percorsi sono realizzati ad arte, come la viticoltura stessa.

- ...da non perdere...**
- Dalla “roccafortè” della Schiava, ossia Caldaro, parte il “wein.weg” (il sentiero del vino) che con un percorso a “otto” conduce al lago di Caldaro e ritorno, costeggiando plaghe e aziende vinicole. Le plaghe vinicole (Weinlagen) sono evidenziate da indicazioni in metallo sulla strada.



- Il sentiero enologico di Terlano illustra la cultura vitivinicola di una zona dell'Alto Adige dove nascono dei buoni vini bianchi. Il percorso circolare parte dalla Cantina di Terlano e consente di ammirare residenze nobiliari e caratteristiche coltivazioni di vino bianco.
- Il percorso didattico di Cortaccia si propone come un “ciclo di vita” dell'uva, che va dall'impianto della vite alla degustazione del nettare di Bacco. Qui si coltivano quasi tutte le varietà altoatesine; il sentiero passa in rassegna le singole peculiarità dei vitigni ed illustra i sistemi di coltivazione a pergola e quelli a spalliera. Alcune anfore in terracotta contenenti i bouquet più classici consentono inoltre di testare il proprio olfatto.

Info:
wein.weg, tel. 0471 965 410, www.wein.kaltern.com,
Bolzano Vigneti e Dolomiti, tel. 0471 633 488, www.bolzanodintorni.info
Percorso didattico sul vino di Cortaccia, tel. 0471 880 1000, www.suedtiroler-untlerland.it
Strada del Vino dell'Alto Adige, tel. 0471 860 659, www.suedtiroler-weinstrasse.it

Vino & Cantine

I segreti del cantiniere

La viticoltura stava attraversando un periodo di crisi, quando i contadini del Tirolo meridionale decisero di unire le forze per produrre e vendere i loro vini. Nel 1863 nacquero ad Andriano e Terlano, nelle vicinanze di Bolzano, le prime cantine sociali. Oggi il 70% della produzione vinicola proviene dalle cantine produttori, il 25% dei vini arriva da cantine private e infine c'è un gruppo crescente di vignaioli, piccole aziende agricole, che produce con successo vino in quantità limitata secondo le proprie filosofie. Da molto tempo ormai, nella preparazione del vino, la competenza specifica ha preso il posto della pratica e della misura a occhio. Tanto che oggi sono i maestri cantinieri a decidere anche quali uve devono essere consegnate e in che momento.

- ...da non perdere...**
- 14 cantine produttori e 38 aziende agricole private lavorano uve di propria coltivazione e di vigneti selezionati e, grazie ad una rigida selezione, danno vita ad alcuni tra i migliori vini. Nelle loro cantine è presente l'intera gamma dei vini altoatesini.
- 84 vignaioli indipendenti operano secondo il classico principio degli “Chateau” francesi, ovvero vinificano e vendono esclusivamente uve coltivate nei propri terreni. Con cadenza regolare offrono visite guidate complete, dal vigneto alla cantina.
- Creare bollicine con uve Chardonnay, Pinot grigio e Pinot nero: sei aziende producono spumante altoatesino, non più di 200.000 bottiglie all'anno, secondo il tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia. Nel paesino di Meltna, a 200 metri sul livello del mare, si trova la cantina di spumanti più alta d'Europa, l'Arunda Vivaldi.

Manifestazioni:
Mostra vini di Bolzano, in giugno, www.weinkost.it
Vino in festa (notte della cantine, seminari sul vino, degustazioni, visite guidate a vigneti e cantine), in maggio-giugno, www.suedtiroler.weinstrasse.it
Vinea Tirolensis: a fine agosto i Vignaioli dell'Alto Adige (FWS) presentano la vasta gamma dei loro vini di qualità, www.fws.it
Giornate del vino di Caldaro, in settembre, www.wein.kaltern.com

Info:
Consorzio delle Cantine produttori altoatesine, tel. 0471 978 528, www.kellereiverband.it
Le tenute dell'Alto Adige, tel. 0471 973 388, www.dws.bz
I vignaioli dell'Alto Adige, tel. 0471 238 002, www.fws.it

Vino & Storia

Tra Reti, Romani e botti di vino
I vignaioli retici, ossia gli antenati della popolazione altoatesina, erano più progrediti dei colleghi romani: trasportavano infatti il loro vino in botti di legno, sigillate con anelli di ferro. Nel 2002, nei pressi di Bressanone, sono state ritrovate le botti in legno più antiche della storia del vino, risalenti a 2.500 anni fa. Quando i Romani, nel 15 a.C., conquistarono la regione, vi trovarono una cultura enologica molto sviluppata, e da quel momento il vino tirolese diventa un fattore economico rilevante e nel Medioevo gode di grande fama; più tardi sono le autorità stesse ad esortare in continuazione i produttori a puntare sulla qualità. Un cambiamento radicale lo provoca l'industrializzazione del 20° secolo: le vecchie macchine vengono dismesse, i “Saltner”, i cosiddetti “custodi dei vigneti”, vengono mandati in pensione. Adesso sono i collezionisti a raccogliere e tramandare gli ultimi frutti dell'antica cultura vinicola.

- ...da non perdere...**
- Il Museo provinciale del vino di Caldaro illustra la storia della viticoltura con una straordinaria collezione di materiale relativo ad archeologia, storia dell'arte, religione, artigianato ed enologia. Nel vigneto crescono vitigni antichi e rari, e in autunno è ancora possibile cogliere i grappoli dalla pergola.

- I musei popolari di Termeno e Cortaccia invitano alla scoperta delle tradizio-ni contadine e della cultura vinicola nella parte meridionale dell'Alto Adige. Curiosità: il museo di Termeno possiede una collezione internazionale di bot-tiglie di Gewürztraminer a partire dal 1886. Un'altra curiosità sono le figure carnevalesche della sfilata dell'Egetmann di Termeno, pezzi unici.
- Giardini di Castel Trauttmansdorff a Merano custodiscono 15 varietà di viti locali del passato: Blatterle, Jungferler, Fraueler, Gschlafiener e altre. In autunno è possibile effettuare visite guidate ai vigneti, compreso il “Ver-soaln” a Castel Katzenzungen di Prissiano, la più grande e probabilmente anche la più antica vite del mondo. Il vino Versoaln viene degustato in maniera esclusiva.

Info:
Museo provinciale del vino, tel. 0471 963 168, www.weinmuseum.it
Museo della cultura contadina “Hof am Orth” di Cortaccia, tel. 0471 880 267, www.museumzeitreisemensch.it
Museo civico di Termeno, tel. 328 560 36 45, www.dorfmuseum-tramin.com
I Giardini di Castel Trauttmansdorff, tel. 0473 235 730, www.trauttmansdorff.it

Vino & Monasteri

I primi cantinieri dell'Alto Adige

Le cronache medioevali raccontano che i monaci usavano bere un litro di vino al giorno. Logico quindi che i monasteri a nord delle Alpi acquistassero vigneti nel Tirolo del Sud, per coprire il loro fabbisogno per la tavola e per l'altare. Si narra anche di donazioni fatte da tirolesi per ricevere la salvezza dell'anima. Probabil-mente attorno al 1900 circa 40 conventi della Germania meridionale traspor-tavano vini dai masi del Tirolo verso il Nord. Anche i vescovi di Bressanone e Trento ed i monasteri locali investivano nella viticoltura, tanto che per lungo tempo l'arte della vinificazione fu appannaggio dei cantinieri di convento e an-cora oggi le cantine conventuali sono annoverate tra le migliori della provincia.

- ...da non perdere...**
- Il convento di Novacella presso Bressanone viene amministrato dai Canonici Agostiniani. Qui il vino, oggi soprattutto bianco, viene prodotto sin dalla sua fondazione, avvenuta nel 1142. Per conoscere l'abbazia vengono organizzate visite guidate, mentre la degustazione dei vini si effettua solo su prenotazione.
- Il convento Muri Gries di Bolzano si trova nel posto ideale: la zona infatti anticamente si chiamava “Cheller” (Keller-cantina). Dapprima furono i Canonici Agostiniani a trasformare un castello in convento. Nel 1845 arrivarono dal convento di Muri in Svizzera i monaci benedettini, che fe-cero sbocciare la viticoltura. Tra i vini del convento viene particolarmente apprezzato il Lagrein.
- Nel 1991 la cantina Von Braunbach ha preso in affitto la cantina inutiliz-zata dell'Ordine Teutonico a Settequerque, e da allora lavora anche le uve Lagrein del convento. L'ensemble architettonico, ricco di storia (fu donato nel 1200 dal vescovo di Bressanone) e di elementi moderni, ha conservato nel tempo la sua aura contemplativa.

Info:
Abbazia Agostiniana di Novacella, tel. 0472 836 189, www.kloster-neustift.it
Cantina convento Muri Gries, tel. 0471 282 287, www.muri-gries.com
Cantina vini e spumanti Von Braunbach, tel. 0471 910 184, www.braunbach.it

Vino & Arte

L'eterno rapporto tra estro e arte su commissione

Tutto cominciò nell'antichità e anche la Bibbia lo conferma: da sempre il vino ha una sua cultura ed un status di culto. Nelle sacre Scritture la parola “vino” appare 200 volte e in tantissime occasioni l'arte cristiana si è ispirata alle parabole sul vino. In Tirolo, a partire dal XII secolo, l'immagine di “Cristo nel torchio” fa la sua comparsa su pannelli, silografie e dipinti; recipienti per bere e attrezzi di lavoro viticolo vengono decorati con intagli. Da secoli le cantine altoatesine sono caratterizzate da affreschi e da botti celebrative di grande rilievo artistico. L'arte contemporanea però non si accontenta di belle immagini, bensì vuole sottolineare i processi della viticoltura e contribuire alla conoscenza di temi come la sostenibilità.

- ...da non perdere...**
- Per il centesimo anniversario della cantina Erste + Neue di Caldaro, l'arti-sta Robert Scherer ha affrescato nel 2000 la cantina Puntay con un ciclo di immagini bibliche, mitologiche ed attuali. Sotto le antiche volte matura, in botti di barrique, la linea di prestigio “Puntay” dell'azienda Erste + Neue.
- Nella tenuta Alois Lageder di Magrè, artisti internazionali contemporanei interpretano il dialogo tra natura, cultura e tecnologia. Ogni anno un giovane musicista viene incaricato di comporre un'opera, che poi viene eseguita per la prima volta nella tenuta.
- Il giardino labirinto Kränzel a Cermes, vicino a Merano, invita alla medi-tazione ed alla scoperta di sé stessi. Il cuore della struttura è il labirinto, con 10 tipi diversi di vitigni a spalliera. L'autore di questa opera, nonché vignaiolo, è il conte Franz Pfeil.

Info:
Cantina Erste + Neue, tel. 0471 963 122, www.erste-neue.it
Tenuta Alois Lageder, tel. 0471 809 500, www.aloislageder.eu
Giardino labirinto tenuta Kränzel, tel. 0473 564 549, www.labyrinth.bz

Vino & Gastronomia

La carta dei vini per una cucina alpino-mediterranea

In Alto Adige la tradizione alpina incontra lo stile di vita mediterraneo anche a tavola, dove un buon bicchiere di vino non può mai mancare. Ecco allora che i vigorosi canederli saranno accompagnati da un rosso leggero, mentre è nell'alta gastronomia, caratterizzata per lo più dall'accostamento di sapori alpini e mediterranei, che il vino altoatesino si presenta nella sua veste più raffinata. E in specifici periodi dell'anno nel menu vengono proposti abbiname-nti vino-pietanze specifici: in primavera durante il tempo degli asparagi, in autunno durante il “Törggelen”, un'antica usanza altoatesina nata, con molta probabilità, in Valle Isarco.

- ...da non perdere...**
- Periodi particolari: nel “triangolo dell'asparago” Terlano-Vilpiano-Set-tequerque, a fine marzo è tempo di raccolta. I coltivatori sono soci della cantina di Terlano, che fornisce il vino ideale per gli asparagi: il Sauvignon. Il “Törggelen” (dal latino “torculum”, ovvero torchio) inizia con una passeg-giata e finisce con vino, piatti tipici contadini e castagne. Il luogo ideale è il “sentiero del castagno” della Valle Isarco, che parte dal convento di Novacella e arriva fino a Castel Roncolo a Bolzano.

- Il negozio “Pur Südtirol” a Merano ha un assortimento di 1.400 prodot-ti provenienti da contadini e produttori altoatesini. L'arredamento del negozio, sito all'interno dello storico edificio Kursaal di Merano, è stato concepito dal designer Harry Thaler con materiali “puri” dell'Alto Adige.
- Dove si può acquistare vino, è anche possibile degustarlo, sia in rustiche cantine che in enoteche chic. Un incontro esclusivo tra cucina e vino è quello che avviene in occasione del “Festival del gusto dell'Alto Adige” nel centro storico di Bolzano oppure al Kursaal di Merano durante il “Merano International WineFestival & Culinaria”.

Manifestazioni:
Festival del gusto dell'Alto Adige a Bolzano, ogni due anni in giugno, www.festivaldelgusto.it
Merano International WineFestival & Culinaria in novembre, www.meranowinefestival.com

Info:
In generale: www.suedtirol.info e www.vinialtoadige.com
Cantina Terlano, tel. 0471 256 400, www.cantina-terlano.com
Area vacanze Valle Isarco, tel. 0472 802 232, www.valleisarco.com
Il mercato dei sapori Pur Südtirol, tel. 0473 012 140, www.pursuedtirol.com

Vino & Leggende

- Tra Nörggelen e cantine clandestine**
Già nel Medioevo il vino era un importante fattore economico. Un litro di vino costava quanto una giornata di salario di un lavoratore occasionale. Non ci si deve quindi stupire se vignaioli, proprietari terrieri e cantinieri facevano la guardia al proprio vino: ovunque erano in azione ladri assestati. Nelle saghe locali questi personaggi vengono chiamati in tedesco “Weinnörggelen”: si tratta di gnomi che nel periodo della vendemmia rubavano il vino e andavano a gustarselo in santa pace. Altre storie raccontano del desiderio di vini che non finiscono mai o di cantine clandestine portate alla luce, ma il peggio capitava a chi annacquava il vino: veniva smascherato e punito dai Nörggelen.

- ...da non perdere...**
- Una gita al Castello di Salorno (Haderburg) è selvaggiamente romanti-ca. La leggenda vuole che qui fosse accampato un cavaliere che amava sbezzare con i Nörggelen; la sua cantina doveva essere bene fornita, in quanto una scritta recitava: “Il castello non ha nulla da temere, fin quando custodirà il vino di Salorno”. E infatti il maniero non è stato mai distrutto dai nemici.
- Le “buche di ghiaccio di Appiano”, raggiungibili con una facile passeggiata, sono sorprendenti per il loro microclima: qui a 500 metri sul livello del ma-re, prosperano specie vegetali che normalmente si trovano a quote mol-to più elevate. La leggenda racconta di una città sprofondata, la cui botti di vino sarebbero ancora nascoste nelle buche di ghiaccio.
- Dal 19° secolo in poi, chi visita la tenuta Tiefenbrunner di Niciara Josef letteralmente incantato dal “giardino delle favole”. Fu lo stesso reame Tiefenbrunner (828-1907) a realizzare delle particolari figure, ispirate alla mitologia greca, all'epoca della Bibbia ed al mondo delle leggende altoatesine.

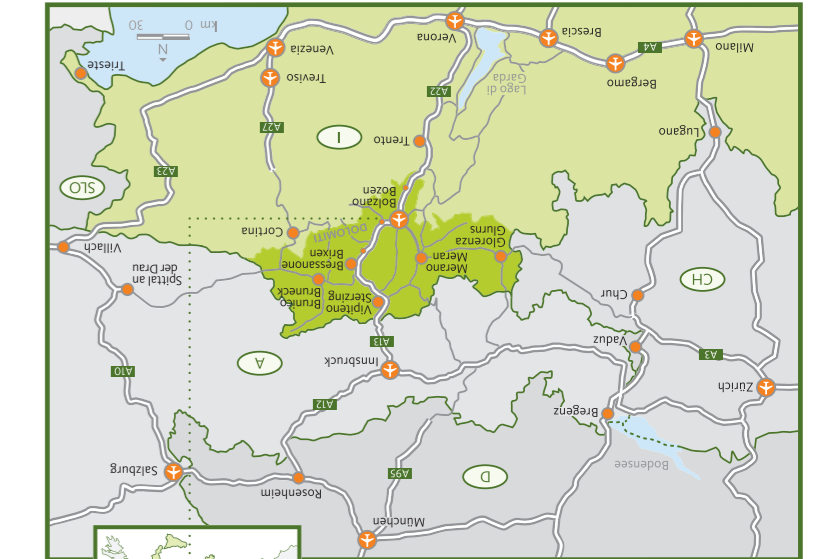
Info:
Leggende dell'Alto Adige, www.suedtirol.info/leggende
Associazione turistica Castelfeder, tel. 0471 810 231, www.castelfeder.info
Associazione turistica Appiano, tel. 0471 662 206, www.appiano.com
Tenuta Tiefenbrunner Castel Turmhof, tel. 0471 880 122, www.tiefenbrunner.com

Il vino e i cinque sensi

Un'esperienza totale altoatesina
Per gli esperti di vino la degustazione è un vero e proprio cerimoniale. Il bicchiere viene dapprima messo in controluce e roteato, poi si annusa il vino, se ne mette in bocca un piccolo sorso che viene lasciato per un po' sulla lingua e “masticato” e, nel finale, si riflette sul bouquet. Solo a questo punto l'esperto si sente in grado di esprimere un giudizio. Di fatto una degustazione sollecita tutti i sensi. Si comincia con la vista, poi entrano in gioco l'olfatto ed il gusto, fondamentali per definire un vino, ma anche l'udito e il tatto forniscono in-formazioni al degustatore, per esempio al momento di stappare una bottiglia oppure per sentire la temperatura del bicchiere. Conoscere il vino vuol dire gustarlo di più.

- ...da non perdere...**
- La nuova Accademia altoatesina del vino propone, presso la storica Resi-denza Pach a Caldaro oppure in altre località selezionate dell'Alto Adige, corsi sulla produzione del vino, sul gusto del bere e sul rapporto tra vino e cultura.
- La distilleria Roner di Termeno ha realizzato una “galleria dei sensi”, nella quale gli amanti delle novità possono apprendere le raffinatezze dell'arte della distillazione attraverso esperienze visive, gustative, olfattive e tattili.
- I seminari nel Blindprobe Sensorium di Fiè allo Sciliar si svolgono nell'oscu-rità più totale; accompagnati da un esperto sommelier, saranno l'olfatto e il gusto a farvi trovare l'orientamento.

Info:
Accademia del vino Alto Adige, tel. 0471 964 609, www.suedtiroler-weinakademie.it
Distilleria Roner, tel. 0471 864 000, www.roner.com
Blindprobe Sensorium Fiè, tel. 335 681 61 20, www.blindprobe.com



Info:
www.suedtirol.info/comearrivare
Come arrivare ...

Vacanze in agriturismo
Alimentazione sana e tante attività nei masi contadini, alcuni specializzati in vacanze a tema: www.gallorosso.it
Curline: www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Benessere alpino
www.postamenti.com
Informazioni generali: www.suedtirol.info
Tutti gli alloggi!
Per disponibilità e prenotazioni online, pacchetti di vacanze e informazioni generali: www.suedtirol.info
Luoghi idilliaci!
12 indirizzi dove la tradizione si sposa al comfort dello stile di vita moderno: www.postamenti.com
Benessere alpino
www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Curline: www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Benessere alpino
www.postamenti.com
Informazioni generali: www.suedtirol.info
Tutti gli alloggi!
Per disponibilità e prenotazioni online, pacchetti di vacanze e informazioni generali: www.suedtirol.info
Luoghi idilliaci!
12 indirizzi dove la tradizione si sposa al comfort dello stile di vita moderno: www.postamenti.com
Benessere alpino
www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Curline: www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Benessere alpino
www.postamenti.com
Informazioni generali: www.suedtirol.info
Tutti gli alloggi!
Per disponibilità e prenotazioni online, pacchetti di vacanze e informazioni generali: www.suedtirol.info
Luoghi idilliaci!
12 indirizzi dove la tradizione si sposa al comfort dello stile di vita moderno: www.postamenti.com
Benessere alpino
www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Curline: www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Benessere alpino
www.postamenti.com
Informazioni generali: www.suedtirol.info
Tutti gli alloggi!
Per disponibilità e prenotazioni online, pacchetti di vacanze e informazioni generali: www.suedtirol.info
Luoghi idilliaci!
12 indirizzi dove la tradizione si sposa al comfort dello stile di vita moderno: www.postamenti.com
Benessere alpino
www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Curline: www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Benessere alpino
www.postamenti.com
Informazioni generali: www.suedtirol.info
Tutti gli alloggi!
Per disponibilità e prenotazioni online, pacchetti di vacanze e informazioni generali: www.suedtirol.info
Luoghi idilliaci!
12 indirizzi dove la tradizione si sposa al comfort dello stile di vita moderno: www.postamenti.com
Benessere alpino
www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.versoaltdadige.info
Vitto e alloggio: www.gallorosso.it
Curline: www.belvita.it
Dormire in un'azienda vitivinicola
Siti con informazioni su aziende viticole altoatesine che offrono www.