

BOZNER WEINKOST
16. – 18.3.2017
Schloss Maretsch

Donnerstag, den 16. März

17 – 23 Uhr

40 Südtiroler Weinproduzenten laden zur Verkostung von rund 200 ausgewählten Spitzenweinen ein. Erfahren Sie alles Wissenswerte und Interessante direkt aus erster Hand.

Sortenverkostung – wählen Sie aus 25 Sauvignon der teilnehmenden Produzenten

18 Uhr

Seminar Slow Food mit Fabio Giavedoni, Kurator Slow Wine
Die Wiedergeburt des Vernatsch

ab 19 Uhr

musikalische Unterhaltung mit Tire Bouchon

21 Uhr

Seminar Slow Food „Brot und Käse und...St. Magdalener“

Das Vinschger Ur-Paarl und der Käse. In Kombination mit dem St. Magdalener.

Freitag, den 17. März

10 – 23 Uhr

Wählen Sie aus rund 200 Weinen 40 Südtiroler Weinproduzenten Ihre Verkostungsproben und verkosten Sie diese in entspannter Atmosphäre am Tisch.

Sortenverkostung – wählen Sie aus 25 Sauvignon der teilnehmenden Produzenten

11 Uhr

Seminar Slow Food – “antikes Gemüse” mit Harald Gasser

Herbert Hintner, Chef vom Restaurant Zur Rose, erzählt seine Erfahrungen und stellt ein Gericht vor. In Kombination mit seltenen Weißweinen:

Goldmuskateller bis Kerner.



14.30 Uhr

Bacchus Urbanus – geführte Wanderung in die Anbauggebiete des Lagrein und des St. Magdalener mit anschließender Kellereibesichtigung und Verkostung. Kostenbeitrag: 12 Euro
Information und Anmeldung im Verkehrsamt Bozen, Tel. +39 0471 307000, info@bolzano-bozen.it

16 Uhr

Seminar Slow Food – „fermentierte Lebensmittel“ mit Carlo Nesler
Claudio Melis, Küchenchef im Restaurant Zur Kaiserkron, präsentiert ein Gericht und dazu kombiniert Angelo Carrillo Bioweine

18 Uhr

Seminar Slow Food mit Fabio Giavedoni, Kurator Slow Wine zum Thema Lagrein

ab 19 Uhr

musikalische Unterhaltung mit TriOlé

19 Uhr

Seminar Slow Food – „Graukäse“ mit Martin Pircher. In Kombination die großen Bordeauxweine Südtirols

21 Uhr

Divinisensi – sensorische Verkostung - Wein, Musik, Licht, Genuss... ein ganz besonderes Erlebnis für alle Sinne im Dunkeln

Samstag, den 18. März

10 – 23 Uhr

Wählen Sie aus rund 200 Weinen Ihre Verkostungsproben und verkosten Sie diese in entspannter Atmosphäre am Tisch.
Sortenverkostung – wählen Sie aus 25 Sauvignon der teilnehmenden Produzenten

11 Uhr

Seminar Slow Food „Brot, Speck und...Phantasie“
Mit Herbert Taschler, Führer „Gambero Rosso“, der Südtiroler Blauburgunder



16 Uhr

Seminar Slow Food – die wunderbare Geschichte des Ziegenkäses AGI. In Kombination mit großartigen Süßweinen.

18 Uhr

Seminar Slow Food mit Fabio Giavedoni, Kurator Slow Wine
Die Rebsorten und Anbaugebiete der Südtiroler Weißweine

ab 19 Uhr: musikalische Unterhaltung mit Moscaburro

19 Uhr

Seminar Slow Food – Der Vernatsch und das Villnösser Brillenschaf mit Angelo Carrillo vom Führer „Vinibuoni d'Italia“

21 Uhr

Divinisensi – sensorische Verkostung - Wein, Musik, Licht, Genuss... ein ganz besonderes Erlebnis für alle Sinne im Dunkeln

Genießen Sie jeden Tag kulinarische Köstlichkeiten im Restaurant.

Öffnungszeiten: 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr

Shopping & Wine

Einkaufserlebnis in Bozen mit gemütlicher Verkostung von Weinen der Bozner Weinkost.

In Zusammenarbeit mit Bzheartbeat.

15.3.2017

10 Uhr – 12 Uhr: Eccel Decorona – Dr.-Streiter-Gasse 23

12.30 Uhr – 14.30 Uhr: Athesia Buch – Lauben 41

15 Uhr – 17 Uhr: Coccinelle – Kornplatz 11

17.30 Uhr – 19 Uhr: Oberrauch-Zitt – Lauben 67

16.3.2017

10 Uhr – 12 Uhr: Globus – Weintraubengasse 1



Dine & Wine

Genießen Sie die speziell für die Bozner Weinkost kreierten Menüs mit der passenden Weinbegleitung.

In Zusammenarbeit mit: Bzheartbeat, hds, Confesercenti, HGV

Teilnehmende Betriebe:

Restaurant Al Cavaliere, Restaurant Hosteria Argentieri, Restaurant Il Tinello, Restaurant Zenzero, Restaurant Uva Bianca, Restaurant Al Torchio, Restaurant Da Silvio, Restaurant Al Grottino, Bar Sunrise, Gasthaus Fink, Franzbar, Gasthaus Vögele, Restaurant Franziskanerstuben

Liste Kellereien

Kandlerhof – Unterganzner – Pfannenstielhof – Hans Rottensteiner – Obermoser – Glögglhof – Kellerei Bozen – Messnerhof – Waldgries – Thurnhof – Griesbauerhof – Maloier-Gummerhof – Klosterkellerei Muri-Gries – Larcherhof – reyter – Untermoserhof –Loacker – Fliederhof – Zundlhof – Plonerhof – Heinrichshof – Castel Sallegg – Schreckbichl – Lorenz Martini – Baron Di Paoli – Kellerei Kaltern – Unterhofer – Pitzner – Baron Widmann – Eisacktaler Kellerei – Kellerei Meran Burggräfler – Arunda – Pfitscher – Laimburg – Ebner – Klaus Lentsch – Kellerei Terlan – Kellerei Andrian – Bessererhof - Wassererhof

Liste Produzenten Slow Food

Benjamin Kral (Speck) – Gruber Christian (Speck) – Profanter (Brot) – Schuster (Vinschger Ur-Paarl) - Carlo Nessler (fermentierte Lebensmittel) – Ahrntaler Graukäse – Le capre di Agi (Käse) – Harald Gasser (Gemüseraritäten) – Altreier Kaffee – Il Casolét (Käse) – Villnösser Brillenschaf- La Grigioalpina – Verein Slow Food Trentino Alto Adige

Eintrittspreise

5 Euro plus 1 Euro für jede Verkostungsprobe
Tageskarte 20 Euro

Seminare Slow Food

7 Euro Teilnahmegebühr plus 5 Euro Eintritt Weinkost sowie 1 Euro für jede Verkostungsprobe

Information und Anmeldungen:

Verkehrsamt Bozen, Tel. +39 0471 307000, info@bolzano-bozen.it,
www.bolzano-bozen.it

