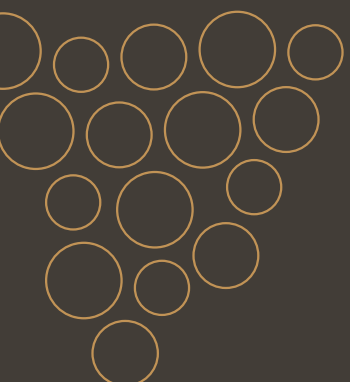




terroir 64

Das Gästemagazin der Südtiroler Weinstraße // La rivista
per gli ospiti della Strada del Vino dell'Alto Adige



Alles gefunden. Apposta per me.



DAS
EINKAUFSZENTRUM
IN ALGUND

IL CENTRO
COMMERCIALE
A LAGUNDO

A wie Algo. Wir haben für alle das Passende.
A di Algo. Qui trovi sempre ciò che cerchi.



ALGUND | MERAN
LAGUNDO | MERANO



50 GESCHÄFTE
50 NEGOZI



4 RESTAURANTS
4 RISTORANTI



3 BARS
3 BAR



E-AUTO LADESTATION
RICARICA E-AUTO



JEDEN TAG GEÖFFNET
APERTO TUTTI I GIORNI



ALGO
shop. eat. enjoy.

Liebe Gäste,

willkommen in Südtirol, willkommen an der Südtiroler Weinstraße, für mich mit Abstand die schönste in ganz Europa! Ich freue mich, dass Sie sich hier im Süden Südtirols eine Auszeit nehmen – hier, wo die Sonne etwas länger scheint, die Luft schon etwas Mediterranes hat und die Uhren ein wenig langsamer ticken. In Ihren Händen halten Sie das Gästemagazin der Südtiroler Weinstraße. Eine Zeitschrift, die Sie mit uns Südtirolerinnen und Südtirolern bekannt macht. Buntgemischte Berichte geben Ihnen Einblicke in unsere Kultur, unsere Geschichte, unsere Traditionen und unseren Lebensstil – Berichte, die neugierig und Lust auf mehr machen. Mehr von dieser Weinstraße zu sehen, die so viele schöne Ecken, verborgene Winkel und noch zu entdeckende Plätzchen bereithält.

Lassen Sie sich von unseren Wandervorschlägen, Ausflugstipps oder auch von unseren kulinarischen Empfehlungen inspirieren, besuchen Sie die Orte, die Seen, die Kellereien. Verkosten Sie guten Wein, hervorragende Brände und frisch gebraute Biere. Gehen Sie spazieren, steigen Sie aufs Rad oder fahren Sie mit der Seilbahn in die Höhe und blicken auf unsere wunderschöne Bergwelt. Genießen Sie einfach Ihre Zeit – Ihre Auszeit – hier an der Weinstraße.

Ich freue mich, dass Sie da sind und hoffe, dass Sie dieses Magazin inspiriert, Dinge zu unternehmen, die Sie sonst vielleicht nicht gemacht hätten und Dinge zu sehen, die Sie sonst vielleicht nicht entdeckt hätten.

Schöne Tage, ein entspanntes Gefühl und eine anregende Zeit an der Südtiroler Weinstraße!

Herzlichst

Astrid Kircher

Freie Publizistin

Südtiroler Genussbotschafterin

Sommelière mit AIS-Diplom

... und waschechte Südtirolerin

Cari ospiti,

benvenuti in Alto Adige, benvenuti sulla nostra Strada del Vino, secondo me di gran lunga la più bella d'Europa! Sono lieta che abbiate deciso di trascorrere un po' di tempo nel sud dell'Alto Adige, dove il sole s'impegna un po' di più, dove nell'aria si avverte già un sentore mediterraneo e dove gli orologi scandiscono il tempo con più calma.

In mano tenete la rivista per gli ospiti della Strada del Vino dell'Alto Adige. Una rivista che vi presenta l'Alto Adige e i suoi abitanti. I reportage variegati offrono una panoramica sugli eventi locali, sulla nostra cultura, sulla nostra storia, sulle nostre tradizioni e sul nostro stile di vita. Reportage che incuriosiscono e stimolano la voglia di saperne di più. Di scoprire altre sfaccettature della Strada del Vino, che vanta scorci meravigliosi e nascosti e tanti luoghi da esplorare.

Lasciatevi ispirare dai nostri consigli per le vostre gite, le escursioni o le prelibatezze culinarie. Visitate i villaggi, i laghi e le cantine vinicole.

Assaggiate i grandi vini e ottimi liquori o birre locali. Fate una passeggiata, un giro in bicicletta o salite in alto con le funivie per ammirare le nostre splendide montagne. Godetevi il tempo che vi siete riservati, il meritato relax, sulla Strada del Vino.

Sono contenta che abbiate scelto questa destinazione e spero che la rivista vi sia d'ispirazione per fare cose che altrimenti non avreste fatto e per scoprire aspetti che altrimenti non avreste scoperto.

Vi auguro di trascorrere un periodo meraviglioso, rilassante e stimolante sulla Strada del Vino dell'Alto Adige!

Cordialmente

Astrid Kircher

Libera pubblicista

Specialista del gusto dell'Alto Adige

Sommelière diplomata AIS

... e autentica altoatesina



terroir 64

INHALT // INDICE

Die Südtiroler Weinstraße // La Strada del Vino

- > 08 Die Landschaft im Süden Südtirols hat ihren ganz besonderen Reiz – in jedem Sinne
// Il paesaggio del sud dell'Alto Adige ha, in tutti i sensi, un fascino particolare

Natur, Kultur und Kulinarik // Natura, cultura e sapori

- > 28 Mit allen Sinnen: Weinklänge an der Südtiroler Weinstraße
// Esperienze multisensoriali: Melodie di vini

Wilde Fratzen // Smorfie demoniache

- > 31 Von teuflischen, bestialischen und abwehrenden Gesichtern
// Le smorfie demoniache, protettrici e il bestiario

Der Blaue Schurz // Il grembiule blu

- > 42 Südtirol zum Anziehen. Er gehört zu Südtirol wie Knödel und Speck.
// Mettiti addosso l'Alto Adige. È un'icona dell'Alto Adige come lo speck e i canederli.

Wo und was? // Da vedere

01 ANDRIAN // ANDRIANO

02 ALDEIN/RADEIN // ALDINO/REDAGNO

- > 36 Zirmerhof
> 66 Geoparc Bletterbach

03 AUER // ORA

04 BOZEN // BOLZANO

- > 23 Pizzeria Il Corso
> 24 Künstlerin Petra Polli // Artista Petra Polli
> 27 Batzen Bräu // Batzen Bräu
> 54 Weinwanderweg Rebe
// Il sentiero del vino Rebe
> 61 Meta - Skybar

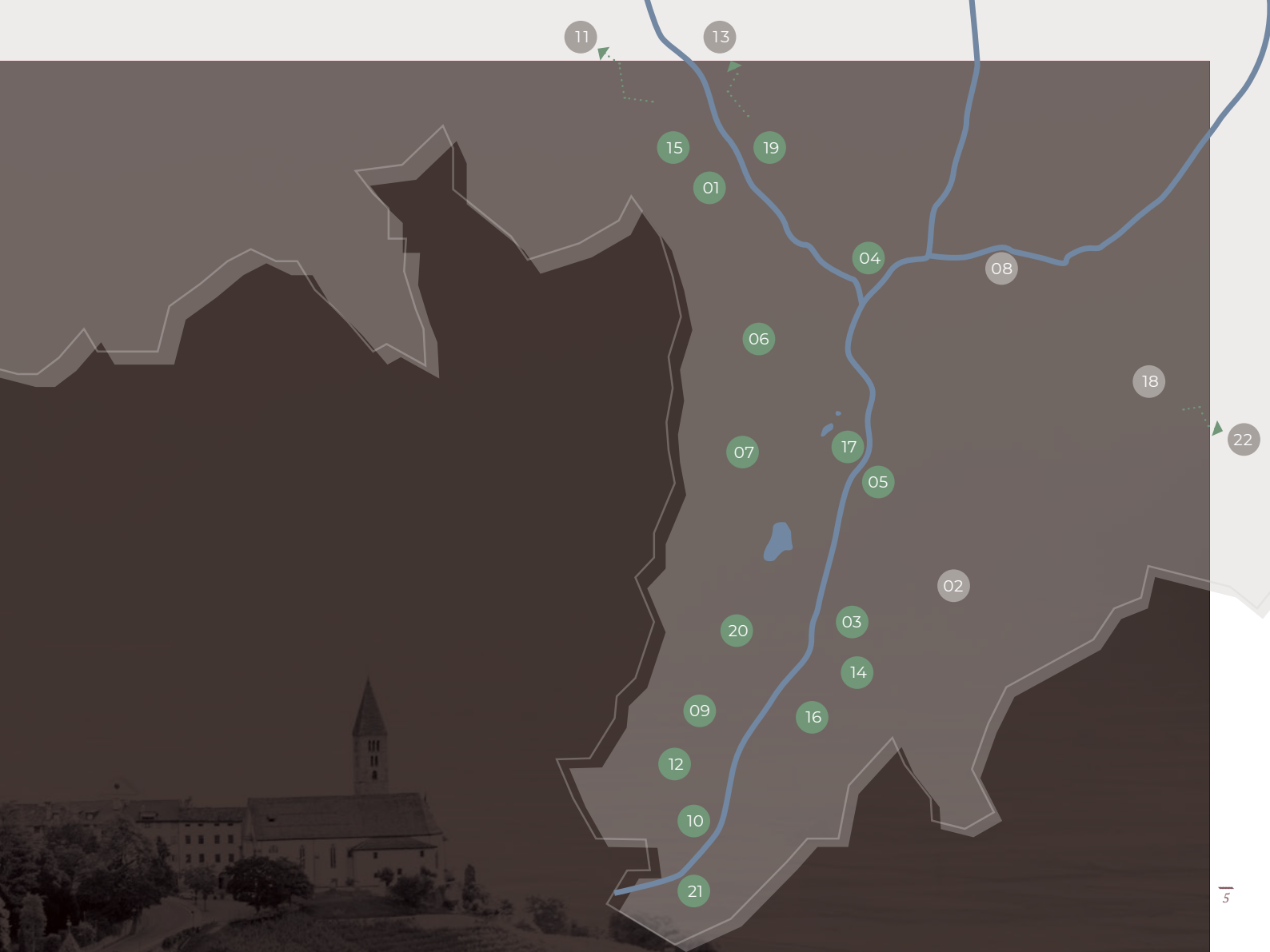
05 BRANZOLL // BRONZOLO

06 EPPAN // APPIANO

- > 12 3-Burgenwanderung
// L'escursione ai 3 castelli
> 13 Kellerei St. Michael // Cantina di San Michele
> 15 Kellerei St. Pauls // Cantina San Paolo
> 18 Schloss Englar // Il Castello Englar
> 49 Kathrin Oberhofer vom Pillhof
// Kathrin Oberhofer del Pillhof
> 65 Gutsbrennerei Walcher // Distilleria Walcher

07 KALTERN // CALDARO

- > 07 Kellerei Kaltern // Cantina di Caldaro
> 53 Weingut Ritterhof // Tenuta Ritterhof
> 53 Südtiroler Weinmuseum
// Museo provinciale del vino
> 71 Battisti Suites



08 **KARNEID // CORNEO ALL'ISARCO**
> 71 Vinothek Winestore // Enoteca Winestore

09 **KURTATSCH // CORTACCIA**
> 21 Kellerei Kurtatsch // Cantina Kurtatsch
> 56 MURundum
> 39 Auf Weinexpedition
// Spedizione attorno al vino

10 **KURTINIG // CORTINA ALL'ADIGE**

11 **LANA**
> 41 Seilbahn Vigilioch // Funivia San Vigilio

12 **MARGREID // MAGRÈ**

13 **MERAN/HAFLING // MERANO/AVELENGO**
> 55 Meran 2000

14 **MONTAN // MONTAGNA**
> 65 Berggasthof Dorfner // Locanda Dorfner
> 72 Blauburgunderweg
// Il sentiero del Pinot Nero

15 **NALS // NALLES**
> 27 Gasthaus Apollonia // Ristorante Apollonia

16 **NEUMARKT // EGNA**

17 **PFATTEN // VADENA**

18 **STEINEGG/GUMMER
// COLLEPIETRA/SAN VALENTINO IN CAMPO**
> 16 Die Sternendörfer // Gli Astrovillaggi

19 **TERLAN // TERLANO**
> 47 Cantina Terlan – Cantina Andrian
> 62 Wegscheiderhof // Maso Wegscheider

20 **TRAMIN // TERMENO**
> 13 WeinKultTour
> 35 Weingut Hofstätter // Tenuta Hofstätter
> 61 Kellerei Tramin // Cantina Tramin
> 75 Brennerei Roner // Roner Distillerie

21 **SALURN // SALORNO**

22 **WELSCHNOFEN // NOVA LEVANTE**
> 23 Carezza Dolomites



**BURGEN AN DER
SÜDTIROLER WEINSTRASSE
// CASTELLI LUNGO LA STRADA
DEL VINO DELL'ALTO ADIGE**

Schloss Freudenstein in Eppan,
Urlaubsresidenz und Eventlocation
// Castel Lodrone ad Appiano, residenza
per vacanze e location per eventi



WEIN ERLEBEN . VIVERE IL VINO

WINECENTER

Bahnhofstraße 7 . Via Stazione 7 . 39052 Kaltern . Caldaro

Informationen und Öffnungszeiten . informazioni e orari di apertura:

www.kellereikaltern.com

EINE DER SCHÖNSTEN WEINSTRASSEN EUROPAS UNA DELLE STRADE DEL VINO PIÙ BELLE D'EUROPA



Endlos Reben, alte herrschaftliche Ansitze, der Kalterer See, der in der Abendsonne

schimmert. Die Landschaft im Süden Südtirols, durch die eine der ältesten Weinstraßen Italiens führt, hat ihren ganz besonderen Reiz – in jedem Sinne.

// Vigneti a perdita d'occhio, antiche tenute, il lago di Caldaro che luccica sotto il sole del tramonto: il paesaggio del sud dell'Alto Adige, attraverso il quale si snoda una delle più antiche strade del vino d'Italia, ha, in tutti i sensi, un fascino particolare.

16 Gemeinden, über 70 Kellereien und eigentlich viel mehr als nur eine Straße.

Von den sanften Hügeln des Überetsch zur breiten Ebene des Etschtals, von den steilen Flanken der Berg- hänge bis zu den einsamen Hochebenen – jeder Ort an der Südtiroler Weinstraße hat seinen eigenen Charme, jedes Gebiet seine Einzigartigkeit. Und seinen eigenen Wein. Denn es wäre keine Weinstraße, diese Wein- region, die sich vom Etschtal über die Landeshauptstadt, das Überetsch und Unterland umfassend nach Süden zieht, wenn sich die Vielfalt der Landschaft nicht auch in ihren Weinen widerspiegeln würde.



IM HERZEN DES WEINBAUGEBIETS SÜDTIROLS

Mineralische Weißweine um Terlan und Eppan, Bozens autochthone Lagrein in Gries und Vernatsch bei St. Magdalena, die international renommierten Blauburgunder von Mazon und Pinzon, Kaltern und sein berühmter Kalterersee, der Gewürztraminer Traminers und schließlich die satten Rotweine Kurtatschs und das für seine Sektgrundweinlagen bekannte Salurn. Und doch – es sind nicht nur die Weine allein, die es in den Orten an der Weinstraße zu entdecken gilt. Genuss, Kultur und am Ende diese ganz besonders hier spürbare Mischung zwischen italienischem Dolce far niente und Tiroler Gemütlichkeit.

Kein Wunder also, dass hier in einer Landschaft, die mehr als alle anderen mit dem Weinbau eins zu sein scheint, vor mittlerweile 60 Jahren eine der ältesten Weinstraßen

entstanden ist. In der Nachkriegszeit herrschte auch in Südtirol Aufbruchstimmung, im allgemeinen wirtschaftlichen Aufschwung wurde eine Idee hervorgekramt, die bereits um die Jahrhundertwende die Runde gemacht hatte: eine Straße zu bauen, welche die Weinorte im Überetsch und Unterland verbindet. Es waren die Zeiten, in denen der Südtiroler Wein zuvor in großen Holzfässern und dann in Literflaschen millionenfach ins Ausland exportiert wurde und mehr dem Attribut Fusel näherstand als dem hochge-

Già all'inizio del secolo XX si ha notizia dell'interesse di alcuni paesi dell'Oltredige e della Bassa Atesina per la costruzione di una strada di collegamento:

“I comuni di Appiano, Caldaro, Termeno, Cortaccia, Magrè e Cortina all'Adige sono seriamente intenzionati a costruire una strada bella, larga e percorribile da Castel Firmiano in direzione di Caldaro e da lì via Termeno fino a Cortaccia, Magrè e Cortina all'Adige terminando a Laghetti. Per i suddetti villaggi di pianura, finora quasi esclusi dal turismo, la realizzazione di una strada di questo tipo sarebbe un beneficio inestimabile, e questo progetto ha ancora più speranze di essere realizzato perché i contributi al costo per questa strada da parte dei singoli comuni non sono troppo elevati o proibitivi”.
„Bozner Nachrichten“, 1902



lobten Getränk, das bereits die Räter hier gekeltert haben sollen. Der Tourismus steckte in den Kinderschuhen und ähnlich wie der Wein in der Quantitätsfalle, Jugendherbergen für deutsche Schulklassen schossen wie Pilze aus dem Boden, auch eine Art Stille Hilfe. Trotzdem, weit-sichtige Pioniere erkannten das Potential dieser Ecke Südtirols zwischen Nord und Süd.

Bereits Anfang des Jahr-hunderts wussten die Nachrichten vom Interesse einiger Überetscher und Unterlandler Dörfer am Bau einer übergemeindlichen Verbindungsstraße:

„Allen Ernstes gehen die Gemeinden Eppan, Kaltern, Tramin, Kurtatsch, Margreid und Kurtinig mit dem Plan um, von Sigmundskron aus eine schöne, breite befahr-bare Straße in Richtung Kaltern und von dort über Tramin nach Kurtatsch und über Margreid nach Kurtinig zu erbauen, welche in Laag, oder wie die Italiener diese Ortschaft heißen „Al Laghet-ti“, ausmünden würde. Für die vorgenannten Ortschaften des Unterlandes, welche bisher vom Fremdenverkehr nahezu ausgeschlossen sind, wäre die Erlangung einer solchen Straße eine unschätzbare Wohltat, und hat dieses Projekt um so mehr Hoffnung auf Ver-wirklichung, weil die auf die einzelnen Gemeinden ent-fallenden Beiträge zu den Kosten dieser Straße keine allzu großen, unerschwing-lichen sind“, „Bozner Nachrichten“, 1902

VOM KARRENWEG ZUR PANORAMASTRASSE, VOM KOMITEE ZUM VEREIN

Die Weinstraße, die heute die bekanntesten Weinlagen Südtirols verbindet und sich sanft von Bozen über das Überetsch am Kalterer See vorbei bis ins Unter-land windet, war zu jenen Zeiten abschnittsweise nicht mehr als ein besserer Karrenweg. Von Sigmundskron aus galt es in den 60er-Jahren an vielen Stellen schlicht und einfach eine neue Straße anzulegen.

Parallel schlossen sich nach dem Motto „Gemeinsam mehr bewirken“ sieben Gemeinden zu einem Werbekomitee zu-sammen, um ihre besondere Lage an dieser neuen Straße aufzuwerten. Kurtatsch, Tra-min und Kaltern waren seit der ersten Stunde dabei, Ep-pan folgte 1963, mit Margreid, Kurtinig und Salurn waren die sieben Gründungsgemein-den 1964 komplett – die offi-zielle Geburtsstunde der Süd-tiroler Weinstraße. Pioniere legten den Grundstein für die gemeinsame Vermarktung und Produktentwicklung rund

um das Thema Wein und für den Zusammenschluss. Sechs der sieben Gemeinden legten sich 1971 den amt-lichen Namenszusatz „an der Weinstraße“ zu: Eppan, Kaltern, Tramin, Kurtatsch, Margreid und Kurtinig. 2019 und damit fast 50 Jahre später zog Salurn nach. Montan entschied sich als nunmehrig letztes Mitglied 2023 „an der Weinstraße“ zu liegen und sorgte damit auch für das Kuriosum, den konkreten Verlauf der Straße imagi-när zu erweitern.

DIE WEINSTRASSE – NICHT NUR STRASSE, EINE REGION

Heute gehören folgende Gemeinden zum Tourismus-verbund der Weinstraße, Andrian, Auer, Bozen, Branzoll, Eppan, Kaltern, Kurtatsch, Kurtinig, Margreid, Montan, Nals, Neumarkt, Pfatten, Salurn, Terlan und Tramin. Im Verein „Südtiroler Weinstraße“, der sich 2000 aus dem Werbeverbund gegründet hat, mischen außerdem un-ter anderem sämtliche Tourismusvereine, unglaubliche 70 Privat- und Genossenschaftskellereien, die Initiative wein.kaltern, die Bezirksgemeinschaft Unterland-Über-etsch, der Bauernbund und das Weinkonsortium mit. Beeindruckend bleibt am Ende aber vor allem eine Zahl. Weit über 80 Prozent des Südtiroler Weinbauge-biets liegen im Einzugsbereich der Weinstraße. Kein Wunder, dass die Weinstraße neben den Dolomiten eine der bekanntesten touristischen Attraktionen Süd-tirols ist.

WEIN ENTDECKEN, ERLEBEN, GENIESSEN

Veranstaltungen wie WineSafari, Wine&Bike, WeinKu-linarik oder Weinklänge tun ihr Übriges, um die Einzig-artigkeit dieser Region hervorzuheben. Trotzdem ist die Weinstraße nicht nur Wein und diese Einzigartigkeit zu erleben, dafür braucht es erstmal keine großartigen Events. Unser Geheimtipp: einfach nur die Weinstraße entlang fahren, irgendwo auf ein Glas Wein anhalten und die Landschaft und das Lebensgefühl dieses ge-segneten Fleckchen Erde genießen. Als wäre die Zeit stehengeblieben – an dieser Weinstraße, die so viel mehr ist als nur eine Straße.

// 16 comuni, oltre 70 cantine vinicole. Chiamarla sem-plicemente strada è riduttivo.

Dalle dolci colline dell'Oltradige all'ampia pianu-ra della Valle del fiume Adige, dai ripidi pendii delle montagne ai solitari altipiani: ogni area della Strada del Vino dell'Alto Adige ha il suo fascino, ogni zona la sua peculiarità. E il suo vino. Dopotutto, l'area vinicola che si estende verso sud dalla parte nord di Bolzano, il capoluogo provinciale, lungo l'Oltradige e la Bassa Atesina, non sarebbe una strada del vino, se la diversità del paesaggio non si riflettesse anche nei suoi vini.



Bis 1963 ging die Weinstraße mitten durch das Weindorf Tramin // Fino al 1963, la strada del vino passava per il centro del paese vinicolo di Termeno.

AL CENTRO DELL'AREA VITIVINICOLA DELL'ALTO ADIGE

I vini bianchi minerali di Terlano e Appiano, il vini autoctoni di Bolzano, il Lagrein tipico per la zona di Gries e la Schiava, il Vernatsch come lo si chiama in loco, dei pendici di Santa Maddalena, il Pinot Nero di fama internazionale di Mazzone e Pinzano, Caldaro e il suo famoso vino Kalterersee, il Gewürztraminer o Traminer aromatico di Termeno e infine i corposi rossi di Cortaccia e Salorno, noto per i suoi vitigni che forniscono i vini grezzi per la produzione di spumante. Ma non sono solo i vini dei paesi lungo la Strada del Vino a meritare l'attenzione. C'è da scoprire il senso per i piaceri della vita, la cultura e infine quel connubio del dolce far niente tipicamente italiano e della sensazione di benessere tirolese, che qui si sente in modo particolare. Non c'è quindi da stupirsi se in un territorio che più di ogni altro sembra essere in simbiosi con la viticoltura, 60 anni fa è stata istituita una delle più antiche strade del vino. Nel dopoguerra, anche in Alto Adige si respirava aria cambiamento e di ottimismo. Nel contesto di una generale ripresa economica, venne anche ripresa un'idea partorita già all'inizio del secolo XX: la realizzazione di una strada che collegasse i paesi vinicoli dell'Oltradige e della Bassa Atesina. Erano i tempi in cui il vino locale veniva esportato all'estero, prima in grandi botti di legno e poi in bottiglie da un litro in quantità milionaria, ed era di qualità modesta. Nulla a che fare con la bevanda molto apprezzata che si diceva fosse qui prodotta già dal popolo dei Reti. Il turismo era agli albori e, come il vino, era intrappolato nel concetto della quantità. Ostelli della gioventù come meta di villeggiatura per scolaresche tedesche, spuntavano come funghi. Tuttavia, pionieri lungimiranti riconobbero il potenziale di questo angolo dell'Alto Adige tra nord e sud.

DALLA CARRAIA ALLA STRADA PANORAMICA, DAL COMITATO ALL'ASSOCIAZIONE

La strada del vino, che oggi collega i vigneti più famosi dell'Alto Adige e si snoda dolcemente da Bolzano attraverso l'Oltradige, costeggiando il Lago di Caldaro fino alla pianura della Bassa Atesina, allora, a tratti, era poco più di una semplice carrareccia. Negli anni sessanta si capì che era necessario costruire una nuova strada, partendo dalla zona di Castel Firmiano. Contemporaneamente, sette comuni si unirono per formare un comitato pubblicitario all'insegna del mot-



Die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1936. Heute bildet dieses Wegstück in Richtung Kalterer See einen der schönsten Abschnitte der Südtiroler Weinstraße. // La foto è del 1936. Oggi questo tratto di strada verso il Lago di Caldaro è uno dei tratti più belli della Strada del Vino dell'Alto Adige

to "Collaborare per avere successo", al fine di valorizzare la loro particolare ubicazione lungo questa nuova strada. Cortaccia, Termeno e Caldaro furono i precursori, Appiano seguì nel 1963 e con Magrè, Cortina all'Adige

e Salorno, nel 1964 i sette comuni fondatori erano al completo. Questo è ufficialmente l'anno di nascita della Strada del Vino dell'Alto Adige. I pionieri gettarono le basi per il marketing e lo sviluppo di prodotti comuni intorno al tema del vino e per la collaborazione. Nel 1971, sei dei sette comuni, vale a dire Appiano, Caldaro, Termeno, Cortaccia, Magrè e Cortina all'Adige aggiunsero al nome ufficiale del comune la dicitura "sulla strada del vino". Quasi cinquant'anni dopo, nel 2019, anche Salorno ne seguì l'esempio. Montagna, nel 2023 è stato l'ultimo comune membro ad adottare la dicitura, dando origine alla curiosità di estensione in modo virtuale del percorso vero e proprio della strada.

LA STRADA DEL VINO È TUTTA UNA REGIONE Oggi dell'associazione turistica della Strada del Vino fanno parte Cortaccia, Termeno, Caldaro, Magrè, Cortina all'Adige, Appiano, Termeno, Salorno, Andriano, Ora, Bolzano, Bronzolo, Montagna, Nalles, Egna, Vadena e Terlano. L'associazione "Strada del Vino dell'Alto Adige", nata nel 2000 dall'associazione pubblicitaria, comprende anche tutte le associazioni turistiche, ben 70 cantine vinicole private e cooperative, l'iniziativa *wein.kaltern*, la comunità comprensoriale Oltradige-Bassa Atesina, l'associazione dei contadini e il consorzio del vino. Un dato è particolarmente impressionante: la Strada del Vino rappresenta oltre l'80% dell'intera superficie vitivinicola altoatesina. Non c'è da stupirsi che, insieme alle Dolomiti, la Strada del Vino sia una delle attrazioni turistiche più famose dell'Alto Adige.

IL VINO: SCOPRILO, VIVERLO E GUSTARLO

Eventi come WineSafari, Wine&Bike, La primavera nel piatto o Melodie di vini contribuiscono a enfatizzare le peculiarità di questa zona. Tuttavia, la Strada del Vino non è solo vino e per sperimentare la sua unicità, in fondo non servono grandi eventi. Il nostro consiglio: percorrere la Strada del Vino, fermarsi da qualche parte per gustare un bicchiere di vino, il paesaggio e lo stile di vita di quest'area baciata dal cielo. È come se il tempo si fosse fermato sulla Strada del Vino, che è molto più di un semplice collegamento carrabile.

CÁCILIA WEGSCHIEDER

Die 16 Gemeinden der Südtiroler Weinstraße: Andrian, Auer, Bozen, Branzoll, Eppan, Kaltern, Kurtatsch, Kurtinig, Margreid, Montan, Nals, Neumarkt, Pfatten, Terlan, Tramin, Salurn
// I 16 comuni della Strada del Vino: Andriano, Ora, Bolzano, Bronzolo, Appiano, Caldaro, Cortaccia, Cortina, Magrè, Montagna, Nalles, Egna, Vadena, Terlano, Termeno, Salorno



Foto: eppan.com/Helmut Rier

BURG UM BURG // DI CASTELLO IN CASTELLO

KUNSTHISTORISCHE WANDERUNG // ESCURSIONE STORICO-ARTISTICA

Nr. 12, 14, Burgenweg
Einkehrmöglichkeiten: Schloss
Hocheppan, Schloss Boymont
Empfohlene Jahreszeit: Frühling
und Herbst
// No. 12, 14, Sentiero del Castello
Punti di ristoro: Castel Hocheppan,
Castel Boymont
Stagione consigliata: primavera e
autunno

12

Wussten Sie, dass das Bozner Becken die höchste Burgendichte Europas aufweist? Rund 40 Anlagen wurden hier im Mittelalter von adeligen Familien errichtet. Die Eppaner 3-Burgenwanderung führt uns das eindrucksvoll vor Augen.

Vom Parkplatz unterhalb Schloss Korb in Missian aus erreicht man an Weingärten vorbei und durch lichten

Wald den hochaufragenden Kreideturm. Hier wurden bei drohender Gefahr zur Warnung Kreidefeuer entzündet. Kuriosität am Wegrand: eine gemauerte gut erhaltene Wolfgrube. Nun geht es bis Schloss Hocheppan stetig aufwärts. Von der ausgedehnten Burganlage aus genießt man einen fantastischen Blick über den Bozner Talkessel. Eine Burgschänke und eine kunstgeschichtlich überaus wertvolle Burgkapelle mit den besterhaltenen romanischen Fresken Südtirols komplettieren die Einzigartigkeit der gut erhaltenen Ruine. Über eine kleine Schlucht,

Stiegen und einer kleinen Brücke geht es von Hocheppan aus weiter zur ebenfalls beeindruckenden Ruine Boymont. Wer es bisher versäumt hat, kann sich hier in der Burgschänke stärken. Von Boymont aus kehrt man steil an Schloss Korb, heute Hotel und Restaurant, vorbei zum Ausgangspunkt zurück.

// Sapevate che la conca di Bolzano presenta la più alta densità di castelli in Europa? Circa 40 sono i castelli costruiti da famiglie nobili nel Medioevo. L'escursione ai 3 castelli di Appiano ne è un'impressionante testimonianza.

Dal parcheggio sotto Castel Corba a Missiano, si cammina tra vigneti e boschi radi per raggiungere l'imponente Torre del Gesso, Kreideturm wie die Chiamen i locali. In verità il gesso non c'entra. Il termine tedesco "Kreide" risale al latino *quiritare* cioè gridare. Mediante fuochi si segnalavano pericoli imminenti. Una curiosità lungo il percorso: una fossa per lupi ben conservata. Il percorso sale poi fino al castello di Hocheppan. Dall'ampio complesso del castello si gode di una fantastica vista sulla conca di Bolzano. La taverna del castello e la cappella di grande valore storico-artistico con gli affreschi romanici meglio conservati dell'Alto Adige fanno delle rovine del castello Hocheppan comunque ben conservate una meta unica. Dal castello il percorso prosegue attraverso una piccola gola, gradini e un ponticello fino alle altrettanto impressionanti rovine di Boymont. Se non lo avete già fatto, potete rifocillarvi nella taverna del castello. Da Boymont si scende ripidamente verso il punto di partenza passando per Castel Corba, oggi hotel e ristorante.

UNBEDINGT ANSCHAUEN // DA NON PERDERE

Führungen der Burgkapelle während der Saison stündlich von 11.00–16.00 Uhr, Mai–August: von Donnerstag bis Sonntag, September: täglich außer mittwochs, Oktober bis Saisonende: täglich. Gruppensonderführungen jeden Tag auf Anfrage möglich, bei Regenwetter können die Führungen entfallen, Tel. +39 0471 662 206
Übrigens: Die Burgkapelle ist wie die Fresken von Kastelaz in Tramin Kulturstätte der „Alpinen Straße der Romanik“ - stiegenzumhimmel.it
// **Visite guidate alla cappella del castello ogni ora dalle 11.00 alle 16.00 durante la stagione, maggio-agosto: da giovedì a domenica, settembre: tutti i giorni tranne il mercoledì, ottobre fino a fine stagione: tutti i giorni. Visite speciali per gruppi ogni giorno su richiesta, le visite possono essere annullate in caso di pioggia, Tel. +39 0471 662 206**
A proposito: come gli affreschi di Kastelaz a Termeno, la cappella del castello è un sito culturale della "Via Romanica delle Alpi" stiegenzumhimmel.it



WEIN UND KULTUR ERLEBEN VIVERE IL VINO E LA CULTURA

An der Weinstraße gingen Kultur und Wein schon immer Hand in Hand. Im Weindorf Tramin, Heimat des berühmten Gewürztraminers, ist das nicht anders. Auf die Spuren dieser einzigartigen Mischung kann man sich mit Jürgen Geier machen. Als Reiseleiter, Sommelier und Genussbotschafter Südtirols, vor allem waschechter Traminer bringt er dafür die richtigen Voraussetzungen mit. Von Kastelaz, dem St. Jakob-Kirchlein mit seine beeindruckenden Fresken, dem historischen Ortszentrum mit seinen verwinkelten Gassen bis zum Hoamet Museum Tramin mit seinen Schätzen. Jürgen kennt die geheimen und weniger geheimen Plätzchen seiner Heimatgemeinde und er weiß um den authentischen Charme dieses Dorfs, das mehr ist als ein Urlaubsort. Dorfführungen und Genussverkostungen – erleben Sie Tramin und Südtiroler Spezialitäten mit der WeinkultTour von Jürgen Geier. // **Lungo la Strada del Vino, cultura e vino hanno sempre formato un connubio.**

Termeno, paese con lunga tradizione vinicola e culla del famoso vitigno Gewürztraminer, ne è una dimostrazione. Jürgen Geier vi aiuterà a scoprire le tracce di questo insieme unico. Guida turistica, sommelier e specialista del gusto per l'Alto Adige, ma soprattutto nativo di Termeno, ha tutte le carte in regola per farlo. Da Kastelaz, la chiesetta di San Giacomo con i suoi impressionanti affreschi, il centro storico con i suoi vicoli sinuosi fino al Museo Hoamet, il museo sulle tradizioni locali con i suoi tesori: Jürgen conosce i luoghi segreti e meno segreti del suo paese natale e conosce il fascino autentico di questa località, che è più di una semplice meta turistica. Visite guidate al paese e degustazioni: scoprite le specialità di Termeno e dell'Alto Adige con il WeinkultTour di Jürgen Geier.



Jürgen Geier
Geprüfter Reiseleiter, Sommelier
und Genussbotschafter Südtirols
// Jürgen Geier
**Guida turistica certificata,
sommelier e specialista del
gusto per l'Alto Adige**
Tel. +39 349 617 5468
tramin.org



KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

Weinerlebnis mit allen Sinnen.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ti aspettiamo per un'indimenticabile
esperienza sensoriale.

BUCHEN SIE IHR WEIN-ERLEBNIS:
PRENOTA LA TUA WINE EXPERIENCE:



DE



IT

PanoMOMENT//o

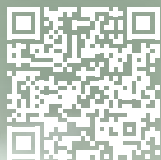
AUSSICHTSPUNKT PENEAL

// PUNTO PANORAMICO PENEAL

Atemberaubender Blick auf Bozen und das nördliche Überetsch

// Vista mozzafiato su Bolzano e il nord dell'Oltradige

Mehr Infos // Più informazioni



PRAECLARUS

PRICKELNDE PERFEKTION
AUS SÜDTIROL

In den besten
Vinotheken erhältlich

NOBILI BOLLICINE
DALL'ALTO ADIGE

Disponibile nelle
migliori enoteche



PRAECLARUS.IT

DIE STERNENDÖRFER GLI ASTROVILLAGGI

Seit mehr als zehn Jahren bilden die beiden Orte Steinegg und Gummer im Südtiroler Eggental das „Erste europäische Sternendorf“. Auf einem Hochplateau gelegen bieten sie die besten Voraussetzungen dafür, die Milchstraße und den nächtlichen Sternenhimmel mit eigenen Augen zu sehen.

// Da oltre dieci anni, i due Astrovillaggi Collepietra e San Valentino in Campo, nella Val d'Ega in Alto Adige, costituiscono il "Primo Astrovillaggio d'Europa". Situati su un altopiano, offrono le migliori condizioni per osservare con i propri occhi il cielo stellato notturno.

PR Sterne, Planeten, Galaxien – was ist was und warum? Auf Fragen dieser Art bekommen Besucher bei den außergewöhnlichen Nachtwanderungen eine Antwort, die von April bis Ende Oktober immer donnerstags in Steinegg stattfinden. Wer von nächtlichen Ausflügen nicht genug bekommen kann, kommt zu den Führungen in die Sternwarte „Max Valier“, die das Who-is-Who des Sternenhimmels vorstellt. Die Führungen finden jeden Donnerstag und Freitag um 21 Uhr statt. Auf dem „Planetenweg“ kann man bei einer dreistündigen Rundwanderung im Maßstab von 1:1 Milliarde auf die Planeten unseres Sonnensystems treffen. Der „Weg der Sterne“ hingegen verbindet die beiden

Sternendörfer Gummer und Steinegg. Auf dieser abwechslungsreichen Wanderung kann man an sieben verschiedenen Stationen in die Geheimnisse des Universums eintauchen. Tipp: Wer Kinder dabei hat, schaut beim Raketenbaumhaus vorbei.

Der „Mini-Sternenweg“ im Zentrum von Steinegg ist Themenweg und Kunstinstallation in einem, unterwegs trifft man auf elf ausgesuchte Sterne, die von der Sonne weg im richtigen Maßstab angelegt sind und abends von innen beleuchtet werden.

Im Sternendorf Gummer befindet sich auch das einzige Planetarium Südtirols. Dieses Sternenkino zeigt unabhängig von Wetter und Tageszeit den Sternenhim-



Ein abwechslungsreiches Programm lässt Besucher in die Welt der Sterne eintauchen // Un programma vario permette ai visitatori di immergersi nel mondo delle stelle

Foto: Sternendorf S. Wolfers



Die Sternwarte ist ein Millenniumsprojekt der EU zum Jahr 2000. Im Juni 2002 erfolgte die offizielle Eröffnung. // L'osservatorio è un progetto europeo in occasione del millennio nell'anno 2000. Due anni dopo l'osservatorio venne inaugurato ufficialmente.

mel und bringt die Besucher bis zu den entferntesten Ecken des Universums.

Aber nicht nur die aufregende Welt der Sterne begeistert in den Sternendörfern, zahlreiche Wandermöglichkeiten warten auf den Besucher. So ist es möglich, direkt von Steinegg aus zu den Erdpyramiden von Steinegg zu wandern. Auf dem Bienenlehrpfad taucht man in die geheimnisvolle Welt der Wild- und Honigbiene ein. Zu empfehlen sind hier die Führungen im Bienenwald jeden Dienstag ab Mitte Mai bis Ende September.

Im Museum Steinegg können kulturell Interessierte in die faszinierende Welt unserer Vorfahren eintauchen und von Zeitzeugen in Interviews erfahren, wie sie gelebt haben. Spannend ist auch ein Besuch der Burg Karneid und der Ruine Steinegg.

// **Stelle, planeti, galassie: cosa sono e perché?** I visitatori possono trovare delle risposte durante le straordinarie passeggiate notturne, che si svolgono ogni giovedì a Collepietra da aprile a fine ottobre. Chi non ne ha mai abbastanza di attività notturne potrebbe partecipare alle visite guidate all'osservatorio "Max Valier", che presenta il "who's who" del cielo stellato. Le visite si svolgono ogni giovedì e venerdì alle ore 21. Sul "Sentiero dei Pianeti" si possono incontrare i pianeti del nostro sistema solare in una passeggiata circolare di tre ore in scala 1:1 miliardo.

Il "Sentiero delle Stelle", invece, collega i due Astrovillaggi San Valentino e Collepietra. Durante questa variegata escursione, potrete immergervi nei segreti dell'universo in sette diverse stazioni. Suggerimento: se avete bambini con voi, fermatevi al razzo sull'albero. Il "Mini - Sentiero delle Stelle", nel centro di Collepietra,

è un sentiero tematico ed un'installazione artistica in un unico percorso. Lungo il cammino, incontrerete undici stelle selezionate, poste nella giusta scala dal sole. L'Astrovillaggio San Valentino ospita anche l'unico planetario dell'Alto Adige. Questo cinema stellare mostra il cielo stellato indipendentemente dal tempo e dall'ora del giorno e porta i visitatori negli angoli più lontani dell'universo.

Ma non è solo l'emozionante mondo delle stelle a ispirare i visitatori degli Astrovillaggi: ad attenderli ci sono anche numerose possibilità di escursioni. Ad esempio, è possibile fare un'escursione da Collepietra alle piramidi di terra di Collepietra. Sul sentiero didattico delle api ci si può immergere nel misterioso mondo delle api selvatiche e mellifere. Si consigliano le visite guidate nel Bosco delle Api ogni martedì da metà maggio a fine settembre.

Nel Museo di Collepietra ci si può immergere nell'affascinante mondo dei nostri antenati e scoprire come vivevano dalle interviste di testimoni dell'epoca. È interessante anche la visita al Castello di Cornedo e alla rovina di Collepietra.

Infos und Anmeldungen: Tourismusbüro Steinegg
Tel.: +39 0471 619 560, info@sternendorf.it
sternendorf.it

//

Informazioni e prenotazioni:
Ufficio turistico di Collepietra
Tel.: +39 0471 619 560
info@astrovillaggio.it
astrovillaggio.it



DAS ARCHITEKTONISCHE GESCHICHTSBUCH VON PIGENÒ IL LIBRO DI STORIA DELL'ARCHITETTURA DI PIGANÒ

18

Äußerst imposant und eindrucksvoll kommt sie daher, die hohe spätgotische Fassade von Schloss Englar. Kein Wunder, dass der Blick ganz automatisch nach oben wandert, wenn sich diese vor einem aufbäumt. Welche Geschichte steckt hinter den Gemäuern? Ein architektonischer Einblick. // **Maestosa e impressionante. Così si presenta la facciata tardo-gotica del castello Englar. Non è una sorpresa che lo sguardo scorra verso l'alto quando ci si trova davanti. Quale storia si cela dietro queste mura? Diamo un'occhiata dal punto di vista architettonico.**



Frühling in der Schlossanlage. Der Rosmarin steht in voller Blüte, zwischen den Weinreben leuchten rote und gelbe Farbtupfer. Hühner und Gockel laufen durch den Innenhof, Pferd, Schaf und Esel fressen im Stall friedvoll nebeneinander. Schloss Englar ist ein stilles und charmantes Plätzchen, eines, bei dem man schon beim Betreten das Gefühl hat, dass die Mauern hier sehr viele Geschichten flüstern. Und das tun sie in der Tat. Denn Fassade und Innenräume wurden von verschiedenen historischen Epochen und Baustilen beeinflusst – trotzdem sind Englars gotische Wurzeln unverkennbar.

VOM TURM ZUM IMPOSANTEN BAUWERK

Auf einem Porphyrfelsen in Pigenò thront Schloss Englar über Eppan. Einst stand hier lediglich ein Beobachtungsturm (1257) – einer von vielen Wohn- und Beob-



achtungstürmen dieser Gegend, die für den Fall der Rückzugsnotwendigkeit errichtet wurden. Aufgrund der Attraktivität der Lage baute Graf Christoph von Firmian 1450 an der Südostseite des Turms zwei Geschosse mit einem spätrömischen Zeltdach. Das Schloss diente ihm und seiner Familie als persönliche Residenz. Damals entstand auch die daneben liegende Kapelle, die dem heiligen Sebastian geweiht ist.

30 Jahre später brachte man das Schloss Englar in die heutige Form – der damaligen Zeit entsprechend im gotischen Stil und mit dem eindrucksvollen hohen

Dach. Dieser obere Teil mit den bogenförmigen Fenstern ist allerdings nur ein hohler, leerer Raum, der damals wie heute ausschließlich dem architektonischen Auge diene, erklärt Johannes Graf Khuen-Belasi, der heutige Besitzer. Die Spuren des ursprünglichen Turmes, um den herum Englar über die Jahrhunderte erweitert wurde, sind heute noch an der Südseite des Schlosses ersichtlich.

DIE ADELSFAMILIEN UND IHR EINFLUSS AUF ENGLAR

Zwei Generationen später, zu Beginn der Renaissance, ging Englar an die Familie Thun-Hohenstein über, die das Schloss nochmal in zwei Phasen, 1520 und 1570, erweiterte: um jenen Teil, der heute das Hotel des Hauses ist – und „eigentlich der wohnlichere Teil des Gebäudes“, ist Maria Gräfin Khuen-Belasi überzeugt. Sie und ihr Mann selbst

wohnen heute selbst im alten Teil des Schlosses. Die Räumlichkeiten hier entsprechen dem Überetscher Stil als typische spätgotische Bauweise jener Zeit: ein breiter, von Süden nach Norden ausgelegter Flur, von dem aus alle weiteren Räumlichkeiten angelegt sind.

Seit ca. 1600 lebt das Adelsgeschlecht Khuen nun schon im Englar – seit einer Hochzeit zwischen ihrer Familie und den Thuns. 1621 übernahm Familie Khuen schließlich das Haus und ließ das Schloss architektonisch nochmal adaptieren: Erker wurden entfernt, Fenster in eine Symmetrie gebracht – dadurch wurde die Fassade etwas „beruhigt“ und optisch klarer und gleichmäßiger. Um 1700 wurde zwischen dem Schloss und der Kirche noch der Stadel erbaut, der noch immer als einer der monumentalsten im Überetsch gilt. Außerdem wurde ein Wirtschaftsgebäude zum landwirtschaftlichen Wohngebäude umfunktioniert – auf diese Weise wurde der Innenhof abgeschlossen.

Während viele andere Schlösser Südtirols in der Romantik nochmals umgebaut wurden, blieb die originale und puristische Form Englars erhalten. Somit gilt Schloss Englar heute als eines der besterhaltenen spätgotischen Bauwerke des Landes. Eine Besonderheit.

// Primavera nel complesso del castello. Il rosmarino è in piena fioritura, tra le viti spiccano sprazzi di rosso e giallo. Galline e galli popolano il cortile, mentre nella stalla cavalli, pecore e asini mangiano pacificamente gli uni accanto agli altri. Il castello Englar è un luogo

ENGLAR UND DER TOURISMUS

Bereits vor dem ersten Weltkrieg wurde Südtirol für den Fremdenverkehr interessant – dieser erste touristische Hype im Süden des Landes führte sogar die Wege von Künstlern und Autoren wie Hugo von Hofmannsthal oder Rainer Maria Rilke ins Englar, die sich nicht nur von der Aussicht und der kraftspendenden Lage, sondern auch von den Gemäuern selbst inspirieren ließen. 1980 wurde schließlich der neuere westliche Teil des Gebäudes unter Wahrung der alten Architektur zum Hotel umfunktioniert – an der Grundstruktur und der Außenfassade des Schlosses wurde nichts mehr verändert, auch nicht bei der letzten Renovierung vor 10 Jahren, bei der unter anderem die südlich ausgerichteten Etagengärten restauriert wurden. Schloss Englar steht seit den 1950er-Jahren unter Denkmalschutz. Und so bestimmen seither nur mehr die Jahreszeiten und die Natur sein äußeres Erscheinungsbild. Ja, die Mauern Englars flüstern sehr viele Geschichten: von Dichtern und Künstlern, von Bewohnern und Besuchern, von großen Veränderungen und darüber, dass manches irgendwann auch mal so bleiben darf, wie es ist.



ENGLAR IN EPPAN

*Später Weg. Die Hütten kauern
und das dümpfe Dorf schläft ein.
Enge Türme seh' ich dauern,
weil aus weißen Blütenhäusern
wächst ihr Weid' und Lorbeersehn.
Abendbrand in brachen Zinnen,
und der Wind fährt durch von Saal.
Und für wen im Burghof drinnen
immer noch die Brunnen rinnen –
Keiner weiß es dort im Tal!*

RAINER MARIA RILKE

tranquillo e affascinante. Appena entrati si ha la sensazione che le mura abbiano da raccontare molte storie. E in effetti è così. La facciata e gli interni mostrano l'influenza di varie epoche storiche e stili architettonici, ma le radici gotiche di Englar sono inequivocabili.

DALLA TORRE AL MANIERO

Il castello di Englar a Piganò si erge su un rilievo di porfido da dove domina Appiano. Un tempo era solo una torre di guardia (1257), una delle tante torri residenziali e di guardia della zona, erette nel caso fosse

necessario cercare rifugio. Visto che il luogo era molto attraente, nel 1450 il conte Christoph von Firmian fece costruire un edificio a due piani con un tetto a tenda tipico dell'epoca tardo-romana sul lato sud-est della torre. Il castello serviva come residenza a lui e alla sua famiglia. A quell'epoca risale anche la cappella adiacente, dedicata a San Sebastiano.

30 anni dopo, il castello di Englar ricevette la sua forma attuale, in linea con lo stile gotico dell'epoca e con l'imponente e ripido tetto. Tuttavia, la parte superiore con le

finestre ad arco è uno spazio vuoto, che allora come oggi è solo un dettaglio architettonico, spiega il conte Johannes Khuen-Belasi. Tracce della torre originaria, attorno alla quale il castello Englar è stato edificato nel corso dei secoli, sono ancora visibili sul lato sud.

LA NOBILTÀ E LA SUA INFLUENZA SUL CASTELLO ENGLAR

Due generazioni dopo, all'inizio del Rinascimento, il castello Englar passò alla famiglia Thun-Hohenstein, che in due fasi, nel 1520 e nel 1570, ampliò ulteriormente il castello aggiungendo la parte che oggi è adibito a hotel e che "in realtà è la parte più accogliente dell'edificio", come sostiene la contessa Maria Khuen-Belasi. Lei e suo marito vivono nella parte vecchia del castello. I locali rispecchiano l'architettura tardogotica dell'epoca, il tipico stile per l'Oltradige. Un ampio corridoio orientato all'asse sud-nord, da cui si diramano tutti gli altri locali.

Il nobile lignaggio dei Khuen vive presso il castello Englar dal 1600 circa, dal matrimonio tra un membro della famiglia con uno dei Thun. Nel 1621, la famiglia Khuen prese definitivamente possesso del maniero e lo fece architettonicamente riadattare: sono stati eliminati i bovindi, le finestre sono state simmetricamente allineate, per rendere la facciata più armoniosa, più lineare e uniforme.

Intorno al 1700, tra il castello e la chiesa fu realizzato il fienile, ancora oggi considerato uno dei più monumentali dell'Oltradige. Inoltre, un edificio di servizio è

stato trasformato in un fabbricato agricolo residenziale, chiudendo così il cortile interno.

Mentre molti altri castelli in Alto Adige, durante il periodo romantico sono stati ristrutturati, il castello Englar ha conservato la sua forma originale e purista. È quindi uno degli edifici tardogotici meglio conservati della provincia e come tale una peculiarità. **SARAH MERANER**

ENGLAR E IL TURISMO

L'Alto Adige divenne meta turistica interessante già prima della Prima Guerra Mondiale. Sulla scia di questo primo fenomeno turistico giunsero al castello Englar rinomati artisti e autori come Hugo von Hofmannsthal e Rainer Maria Rilke, che trassero ispirazione non solo dal panorama e dalla posizione ritenuta un centro d'energia, ma anche dalle stesse mura dell'edificio. Nel 1980, la parte nuova occidentale dell'edificio è stata infine trasformata in hotel, conservando però l'antico aspetto architettonico. La struttura di base e la facciata esterna del castello non sono state successivamente modificate, nemmeno in occasione dell'ultima ristrutturazione risalente a 10 anni fa, quando, tra l'altro, sono stati ripristinati i giardini a gradoni esposti a sud. Dagli anni cinquanta, il castello è sotto tutela delle belle arti. Da allora, solo le stagioni e la natura determinano il suo aspetto esterno. In effetti, le mura del castello Englar narrano molte storie: di poeti e artisti, di residenti e visitatori, di grandi cambiamenti e del fatto che a un certo punto mantenere lo status quo è la scelta giusta.





Einzigartige Weinberge von 220–900 m ü.d.M.,
Wertschätzung fürs Terroir und lagentreuer, schonender Ausbau.
Das Resultat: charakterstarke Weine, die ihre Herkunft widerspiegeln.

*Vigneti unici da 220 a 900 m s.l.m. e l'apprezzamento per
il terroir percepibile sia in vigneto che in cantina.
Risultato: vini che riflettono la loro inconfondibile provenienza.*

WEIN NEU ERLEBEN.
RISCOPRIRE L'ESSENZA DEL VINO.

Kellerei Cantina KURTATSCH

Weinstraße 23 | 39040 Kurtatsch | Südtirol/Italien
T +39 0471 880 115 | info@kellerei-kurtatsch.it | www.kellerei-kurtatsch.it



Unsere Weinerlebnisse
Visite & degustazioni

JUNI // GIUGNO 2024

01-09

10.00-18.00 Uhr
ore 10.00-18.00

BOZEN // BOLZANO
UPCYCLING MUSIC 2.0

Auf Schloss Runkelstein. Eine interaktive Ausstellung von Max Castlunger von Musikinstrumenten und Klangkunstwerken aus alten und gebrauchten Materialien. // **A Castel Roncolo. Esposizione interattiva di strumenti musicali e opere artistiche sonore costruite con materiali di recupero dal polistrumentista Max Castlunger.** runkelstein.info

01-02

10.00-18.00 Uhr
ore 10.00-18.00

EPPAN // APPIANO
CASTELRONDA

Schloss Runkelstein, Burgruine Rafenstein, Burg Hocheppan, Schloss Boymont, Trostburg, Festenstein. Das Mittelalter mit allen Sinnen erleben. // **Castel Roncolo, Castel Rafenstein, Castel d'Appiano, Castel Boymont, Castel Trostburg e Festenstein. Vivere il Medioevo con tutti i sensi.** bolzano-bozen.it eppan.com

08

17.00-24.00 Uhr
ore 17.00-24.00

SÜDTIROLER WEINSTRASSE
// STRADA DEL VINO
DELL'ALTO ADIGE
NACHT DER KELLER

In Tramin, Kurtatsch, Margreid, Salurn, Montan und Pfatten. Die imposanten Kellergewölbe sind Schauplatz nächtlicher Weinerlebnisse. // **Notte delle cantine. A Termeno, Cortaccia, Magrè, Salorno, Egna, Montagna, Vadena. Sotto le volte imponenti delle cantine, la zona si popola di innumerevoli appassionati del vino.** suedtiroler-weinstrasse.it



21

20.30 Uhr
ore 20.30

KALTERN // CALDARO
SUMMER CLASSICS -
CINQUINO BRASS QUINTET

Im Weinmuseum Kaltern. Forum Musik Kaltern präsentiert das Konzert Summer Classics - Cinquino Brass Quintet. // **Nel museo del vino. L'iniziativa Forum Musik Caldaro presenta il concerto di Summer Classics - Cinquino Brass Quintet.** forum-musik.it



22

20.00 Uhr
ore 20.00

EPPAN // APPIANO
NAVY BLUE TANZ-PERFORMANCE

Im Kultursaal Eppan. Für Freunde des Tanzes bietet KulturKontakt Eppan einen Abend der Sonderklasse. // **Nella Sala Culturale di Appiano. Per gli amici della danza, KulturKontakt Eppan, offre una serata di classe.** eppan.com

25

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

KALTERN // CALDARO
KALTERN GANZ IN WEISS

Am Marktplatz Kaltern. Ein Abend ganz im Zeichen der Kalterer Weißweine. // **Caldaro in abito bianco. Sulla Piazza Principale. Una serata all'insegna dei vini bianchi Caldaresi.** wein.kaltern.com

25

20.00 Uhr
ore 20.00

EPPAN // APPIANO
ZWEI MAL ZWEI HÄNDE
AM KLAVIER

Im Schloss Englar. Zwei gebürtige Moskauer gemeinsam an einem Flügel, mit Werken von Franz Schubert, Sergej Rachmaninov u. a. // **Due x due mani al pianoforte. Al Castello Englar. Due nativi moscoviti e un pianoforte, con opere di Franz Schubert, Sergei Rachmaninov.** ticket.bz.it

28

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

BOZEN // BOLZANO
WINE EVENT

Am Matteotti Platz. Ein Sommerabend, knapp zwei Dutzend Bozner Weinkellerein, allerhand Naschereien, Musik und viel zu Entdecken! // **In piazza Matteotti. Una sera d'estate, in una piazza, una ventina di produttori di vino di Bolzano, piccole delizie, musica e tanta curiosità!** bolzano.bozen.it

PIZZERIA IL CORSO

Auch das ist Bozen. Abseits der Altstadt, jenseits der Talfer, wurde in den 20er-Jahren des letzten Jahrhunderts in einer unsäglichen Zeit ein neues Stadtviertel aus dem Boden gestampft. Die Freiheitsstraße, die sich als Prachtstraße mit ihren hohen „italienischen“ Lauben Richtung Gries zieht, war neben Siegesdenkmal und Gerichtspratz und als Gegenentwurf zu den mittelalterlichen „deutschen“ Lauben das Herzstück der „Bolzano nuova“, des neuen Bozens. Heute säumen Geschäfte und Bars die Einkaufsstraße, am Abend trifft man sich zum Aperitif unter den hohen weitläufigen Bögen. Kein besserer Ort in Bozen für eine Pizza: In der Pizzeria Il Corso kann man neben Klassikern wie Margherita und Quattro Stagioni unglaubliche Kreationen versuchen. Tomaten vom Vesuv, sizilianische Anchovis und echter „Fior di latte“-Mozzarella – Schon allein das Lesen der Zutaten auf der Speisekarte ist ein Genuss für sich, das besondere Ambiente der Pizzeria verleiht dem Ganzen ein unvergessliches Gaumenerlebnis. // **Bolzano è anche**

questo. Lontano dal centro storico, sulla sponda ovest del Talvera, negli anni Venti del Novecento, in un periodo buio per l'Alto Adige, fu realizzato dal nulla un nuovo quartiere. Corso della Libertà, un grande viale con alti portici nel tipico stile dell'epoca che si estendeva verso Gries, oltre al Monumento alla Vittoria e Piazza Tribunale costituisce il fulcro della "Bolzano nuova" in contrapposizione ai portici medievali "tedeschi". Oggi, il corso è fiancheggiato da negozi e bar e la sera sotto le ampie arcate la gente vi si ritrova per un aperitivo. Non c'è posto migliore a Bolzano per gustare una pizza: nella pizzeria Il Corso, accanto ai grandi classici come la Margherita e la Quattro Stagioni, si possono degustare creazioni eccezionali. Pomodori dalle pendici del Vesuvio, acciughe di Sicilia e autentica mozzarella "fior di latte": solo leggere gli ingredienti sul menu è un piacere in sé. L'ambiente particolare della pizzeria aggiunge un tocco particolare all'esperienza di gusto indimenticabile.



Il Corso
Siegesplatz 44, Bozen
// **Piazza Vittoria 44,**
Bolzano
Tel. +39 0471 262 307
ilcorsobolzano.it






Bergerlebnis

Rosengarten

Esperienza in montagna

6
Bergbahnen
Impianti di risalita



@carezzadolomites
#mycarezza
www.carezza.it



DIE SPURENLEGERIN LASCIARE TRACCE

Graffitis, getrackte Daten und alte Metallteile vom Schrottplatz: Petra Polli visualisiert Spuren und macht auf gesellschaftsrelevante Thematiken aufmerksam. **terroir64** hat die vielseitige Künstlerin in Bozen besucht. // **Graffiti, tracciati di dati e vecchi pezzi di metallo provenienti da un rottamaio: Petra Polli rende visibili tracce e richiama l'attenzione su temi socialmente rilevanti. **terroir64** ha visitato la poliedrica artista a Bolzano.**



In der alten Mendelstraße in Bozen, versteckt zwischen Wohnhäusern und etwas Grün, gibt es seit 2021 ein kleines, unauffälliges Atelier, das sich zwei Künstlerinnen teilen. Eine von ihnen ist Petra Polli. Die 48-Jährige lebt und arbeitet zwischen Leipzig, Bozen und Salzburg und gibt schmunzelnd zu, sie habe für das Interview „heute extra ein bisschen aufgeräumt“. In der Tat sieht es hier für ein kreatives Umfeld relativ ordentlich aus. Viele ihrer Werke sind aktuell verkauft. Seit 2012 arbeitet sie als freischaffende Künstlerin und kann von ihrer Kunst inzwischen auch leben.

Schon als Kind wollte Polli Künstlerin werden – und das, obwohl sonst niemand aus ihrer Familie besonders kunstaffin war. Bis zu ihrem 27. Lebensjahr arbeitet Polli als Grafikerin, erst dann leistet sie sich ein Studium. Ihren eigentlichen Plan, sich an der Kunsthochschule München zu bewerben, verwirft sie wieder. „Es war mir dort alles zu aufgesetzt, das passte nicht zu mir“, erzählt die bodenständige Frau. Also studiert sie Kommunikation in Salzburg. Über einen Zeitungsartikel wird sie auf das Mozarteum aufmerksam und schreibt sich dort sofort für ein Maleriestudium ein. 2007 und 2008 schließt sie beide Studiengänge ab und absolviert 2010 in Leip-

zig schließlich die Hochschule für Grafik und Buchkunst. Hier verbringt sie auch ihre erste Zeit als Künstlerin und widmet sich vor allem dem öffentlichen Raum und seinen Menschen. Davon handeln auch Polli's erste Arbeiten: das urbane Lebensgefühl, die Kommunikation über Graffitis und geschriebene Sprache auf Mauern. Polli ist fasziniert von der Großstadt, der ungestümen Kunst und den verschlüsselten Schriftcodes und setzt sie mit Acrylfarbe auf Leinwand um oder als eindrucksvolle Betonschriften auf Ausstellungswände.

Petra Polli nähert sich ihren Projekten nicht nur auf künstlerische Weise. Sie taucht auch theoretisch in die Thematiken ein, versucht zu begreifen, aufzusaugen, kritisch zu sein und aus all dem Neues entstehen zu lassen. „Wenn mir etwas einfällt, rattert es in meinem Kopf. Die Idee muss dann ganz schnell aus mir raus“, lacht sie. Die Tageszeit wird schon mal zur Nebensächlichkeit. Was für sie immer von Bedeutung ist, ist die Geschichte hinter ihren Projekten. Das erkennt man am Leuchten in ihren Augen, wenn sie erzählt, wie sie zu ihren Ideen gekommen ist und welche Message sich hinter ihnen verbirgt. Einmal mehr wird deutlich: Man muss sich auf die Kunst auch emotional einlassen, um sie zu

TRACKS

„N 46°36'03,6" E 11°09'41,0"" – Wandmalerei
Tusche, beauty case, 20x2,6 m, Hofburg
Brixen 2019

// „N 46°36'03,6" E 11°09'41,0"" – Murale
a china, beauty case, 20x2,6 m, Hofburg
Bressanone 2019



PETRA POLLI

Petra Polli ist vielseitig und hat nicht den einen Stil – sie denkt in Projekten und nähert sich dadurch immer wieder neuen Materialien und Schaffensprozessen. Sie gießt Beton, zieht feine Pinselstriche, bringt LED-Streifen in die gewünschte Form. Sie transformiert Metallteile, verewigt Worte und baut Installationen aus Neon, Stoff und Schriftzügen. Dadurch hält sie vergängliche Augenblicke fest, macht auf Problematiken aufmerksam und schafft Aha-Effekte. Polli macht Spuren sichtbar, die schon lange vergessen wurden – oder erst gar nicht wahrgenommen werden. Sie zeigt auf, was das Auge sonst nicht wahrnimmt. Macht erlebbar, was sonst nicht leicht zu spüren ist. // **Petra Polli è versatile e non ha un unico tipico stile: pensa in termini di progetti e quindi si avvicina costantemente a nuovi materiali e processi creativi. Usa colate di cemento, disegna pennellate sottili, modella strisce di LED nella forma desiderata. Trasforma parti metalliche, immortala parole e costruisce installazioni con neon, tessuti e scritte. Così facendo, cattura momenti fugaci, richiama l'attenzione sui problemi e crea effetti che provocano sensazioni di rivelazione. Polli rende visibili tracce che sono state a lungo dimenticate o che non vengono nemmeno notate. Rivela ciò che l'occhio altrimenti non percepisce. Rende tangibile ciò che altrimenti non è facile da cogliere.**

Foto: Jürgen Ehrhart



POWER WORDS
„JETZT“ – Betonguss,
100x84x4 cm, 2020
// „JETZT“ – Scultura
in calcestruzzo,
100x84x4 cm,
2020

begreifen. Petra ist sich sicher: „Kinder und Menschen, die sonst nichts mit Kunst zu tun haben, haben oft das beste Gespür, weil sie aus der emotionalen Ebene heraus entscheiden, ob sie ein Werk für gut befinden oder nicht. Das schätze ich auch bei meiner Mama. Wenn sie sagt: ‚Das ist gut‘, dann ist das meistens auch so.“

LYRISCH. LEICHT. FLÜCHTIG.

„Ich bin gefesselt von der Magie des Waldes, dem Licht, das durch die Bäume schimmert, dem Duft nach frischem Moos und der Stille des Waldes. Immer wieder durchforste ich den Wald, immer wieder entdecke ich Neues. Der Wald zieht mich in seinen Bann. Dort fühle ich mich frei, bin im Jetzt und bin bei mir. Die Zeit scheint stillzustehen.“

2012 taucht auf Petra Pollis Leinwände, die bisher sehr bunt ausgefallen sind, eine völlig neue Facette von Malerei auf. Lyrisch anmutende Tuschezeichnungen, die schwarz-weiße Linien und Verästelungen zeigen. Damit verarbeitet sie die Eindrücke und Emotionen, die der Wald, in dem sie sich gerne und viel aufhält, in ihr hervorruft und hinterlässt durch die Benennung der Bilder durch Koordinaten ihre eigenen Spuren. Seit jeher verspürt Polli, die in Seis aufgewachsen ist und ihr erstes Atelier direkt neben dem Wald hatte, eine starke Naturverbundenheit. 2019 gestaltet die Künstlerin in der Hofburg Brixen im Rahmen des Projekts „Beautycase“ einen ganzen Raum in diesem Stil.

„DAS LEBEN WILL BEWEGT WERDEN“

Aufregende Projekte tun sich für Polli auf. Große Projekte mit großen Themen. Die Arbeit „Transform“ (2021) beschäftigt sich mit dem Wandel und all seinen positiven Aspekten. An drei verschiedenen Orten in Brixen installierte die Südtiroler Künstlerin unterschiedliche Schriftzüge mit LED und Scheinwerfern. Auch für das „waterlight festival“ steuert sie ein Jahr später ihren künstlerischen Anteil bei: eine Installation aus leeren Stoffbahnen in der Brixner Hofburg, auf die ein Fluss in der damaligen Trendfarbe als Videoprojektion übertragen wird. Es ist eine Kritik an der Textilindustrie und der Verschmutzung der Gewässer.

// In via della Mendola a Bolzano, nascosto tra edifici residenziali e qualche spruzzo di verde, dal 2021 sorge un piccolo e discreto studio condiviso da due artiste. Petra Polli è una delle due. La 48enne vive e lavora tra Lipsia, Bolzano e Salisburgo e ammette, sorridendo, di aver dato una rassettata in occasione dell'intervista. In effetti, per essere una fucina creativa, l'ambiente si presenta piuttosto ordinato. Molte delle sue opere sono già state vendute. Dal 2012 lavora come artista freelance e ora è in grado di vivere della sua attività artistica.

GELEBTE SPUREN
„MUT“ – Aluminium, Lack,
Gebrauchsspuren, Neon,
60x42x18 cm, 2022
// TRACCE VISSUTE
„MUT“ – alluminio, vernice,
tracce d'uso, neon,
60x42x18 cm, 2022



Fin da bambina, Petra Polli vuole diventare artista, anche se nessun altro della sua famiglia era particolarmente affine all'arte.

Petra Polli lavora come graphic designer fino all'età di 27 anni, e solo allora decide di iniziare gli studi. Scarica il progetto originario di iscriversi alla Scuola d'Arte di Monaco in quanto "l'ambiente era troppo artefatto per i miei gusti e non mi piaceva", spiega la pragmatica artista. Così inizia a studiare comunicazione a Salisburgo. Un articolo di giornale attira la sua attenzione sul Mozarteum, dove si iscrive al corso di laurea in pittura. Completati entrambi gli studi nel 2007 e nel 2008, infine si laurea all'Accademia di Arti Visive di Lipsia nel 2010. Lì trascorre anche i primi anni come artista, concentrandosi principalmente sullo spazio pubblico e le persone che lo popolano. I primi lavori di Polli, infatti, sono incentrati sullo stile di vita urbano, la comunicazione attraverso i graffiti e parole sui muri. L'artista è affascinata dalla metropoli, dall'arte vivace e dai messaggi scritti criptati, che traduce con colori acrilici su tela o con imponenti scritte in cemento su pareti e facciate.

Petra Polli affronta i suoi progetti non solo dal punto di vista artistico. Si immerge anche teoricamente negli argomenti, cerca di capire, assorbire, essere critica e creare qualcosa di nuovo dalle informazioni raccolte.

"Quando mi balena un'idea in testa, non mi lascia più. L'idea deve emergere molto velocemente", dice ridendo. Spesso è assolutamente secondario che ore sono. Ciò che per lei è sempre importante è la storia dietro ai suoi progetti. Lo si capisce dal bagliore nei suoi occhi quando spiega come le sono venute le idee e il messaggio che vi sta dietro. È evidente che per capire l'arte serve un coinvolgimento emotivo. Petra è certa: "I bambini e le persone che solitamente non si occupano di arte, dimostrano spesso una

sensibilità più genuina, perché giudicano il valore di un'opera a livello emotivo. È un aspetto che apprezzo in mia madre. Se lei dice: 'Questo è forte', di solito lo è".

LIRICITÀ. LEGGEREZZA. FUGACITÀ.

"Sono affascinata dalla magia della foresta, dalla luce che filtra tra gli alberi, dal profumo del muschio fresco e dal silenzio che regna. Continuo a esplorare i boschi, scoprendo sempre qualcosa di diverso. La foresta mi incanta. Mi sento libera, sono immersa nel presente e trovo la mia essenza. Il tempo sembra essersi fermato". Nel 2012, sulle tele di Petra Polli, precedentemente sgargianti di colori, appare una sfaccettatura completamente nuova della interpretazione artistica. Disegni a inchiostro dal carattere lirico che raffigurano linee e ramificazioni in bianco e nero. In questo modo, l'artista elabora le impressioni e le emozioni che il bosco, dove ama trascorrere molto tempo, evoca in lei. Intitolando i quadri con coordinate lascia le sue tracce. Polli, che è cresciuta a Siusi e ha realizzato il suo primo atelier proprio a ridosso al bosco, ha sempre provato un forte legame con la natura. Nel 2019, nell'ambito del progetto "Beautycase", l'artista ha concepito un'intera stanza dell'Hofburg di Bressanone in questo stile.

"BISOGNA DARE MOVIMENTO ALLA VITA"

In seguito Polli affronta nuovi progetti entusiasmanti. Grandi progetti con temi importanti. Con il lavoro "Transform" (2021) tratta il tema del cambiamento e di tutti i suoi aspetti positivi. Nell'ambito del progetto, l'artista altoatesina ha installato diverse scritte con LED e faretto in tre diversi angoli di Bressanone. Un anno dopo, ha dato il suo contributo artistico al "Waterlight Festival": un'installazione nell'Hofburg di Bressanone fatta di strisce di tessuto vuote, sulle quali è stato proiettato il video di un fiume nel colore di tendenza dell'epoca. Era una critica all'industria tessile e all'inquinamento delle acque.

SARAH MERANER

GELEBTE SPUREN
„GS-23-08“ – Aluminium
lackiert, 80x50x20 cm, 2023
// TRACCE VISSUTE
„GS-23-08“ – alluminio, vernice,
80x50x20 cm, 2023



HIMMLISCHE AUSSICHTEN // VISTA PARADISIACA

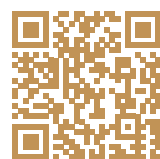
Ein hochaufragender Porphyrhügel in Obersirmian bei Nals, seit Urzeiten begangen und Siedlungstätte – schon immer bebauten Christen solche Kraftorte gerne mit ihren Gotteshäusern. Das Apolloniakirchlein, ein ursprünglich romanischer Bau, erinnert an die frühchristliche Märtyrerin. Genau unterhalb der Kirche befindet sich heute das gleichnamige Restaurant, das für seine Gaumenfreuden bekannt ist.

Gute Küche kann ganz simpel sein, ist das Motto der Gastgeberfamilie Geiser. Authentisch und mit der Natur verbunden – traditionelle Rezepte und innovative Gerichte, dafür sorgt in der Küche ein Mutter-Sohn-Gespann. Hier isst man von klassischer Hausmannskost bis raffinierte mediterrane Küche und modern interpretierte Tiroler Gerichte. Dazu diese Aussicht, Apollonia muss im Himmel gelandet sein! Übrigens, den Schlüssel zum Kirchlein erhalten Sie im Restaurant. Ein guter Grund, beide zu besuchen.

// L'imponente collina di porfido a Sirmiano di Sopra, vicino a Nalles, è

da tempo immemorabile luogo passaggio e di insediamento. I cristiani hanno sempre scelto questi siti di forza per costruire i loro luoghi di culto. La chiesa di Apollonia, originariamente in stile romanico, è consacrata alla martire paleocristiana. Oggi proprio sotto la chiesetta c'è un ristorante noto per le sue prelibatezze culinarie.

La buona cucina può essere molto semplice, questo è lo spirito dei gestori, la famiglia Geiser. Cucina autentica e in sintonia con la natura. Le ricette tradizionali e i piatti innovativi sono frutto di un team di madre e figlio. Qui si possono gustare piatti della classica cucina casalinga ma anche raffinata cucina mediterranea fino a moderne interpretazioni dei classici tirolesi. Il tutto con questo panorama! Apollonia non può che trovarsi in paradiso! Tra l'altro, nel ristorante è possibile ottenere la chiave per visitare l'interno della chiesetta. Un altro buon motivo per andarci.



Gasthaus Apollonia
St. Apolloniaweg 3,
Sirmian bei Nals
// **Ristorante Apollonia**
Via Sant'Apollonia 3,
Sirmiano presso Nalles
Tel. +39 0471 155 05 62
restaurant-apollonia.it



NATUR, KULTUR UND KULINARIK AN DER WEINSTRASSE NATURA, CULTURA E SAPORI SULLA STRADA DEL VINO



PR ZWISCHEN WEINREBEN UND ZYPRESSEN: EIN PARADIES FÜR GENIESSER

Willkommen an der Südtiroler Weinstraße, wo die Sonne 300 Tage im Jahr strahlt und eine jahrhundertealte Weintradition darauf wartet, entdeckt zu werden. Ob eine gemütliche Wanderung oder eine lockere Radtour, die Südtiroler Weinstraße hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Die Wege führen durch sanfte Hügel, entlang an Weinreben und Apfelbäumen zu charaktervollen Weindörfern und den verwinkelten Gassen von Bozen. Vorbei an zahlreichen historischen Bauten, Burgen und geschichtsträchtigen Ansitzen, die den Reichtum und die Kunstfertigkeit vergangener Zeiten widerspiegeln bis hin zu den Montiggler Seen, dem Fennberger See oder zum Kalterer See. Die lebendige Weinkultur der Region kann am besten bei einer Kellerführung oder auf den diversen WeinKulinarik-Events erlebt werden.

VIELFALT IM WEINGLAS:
DIE WEINREGION SÜDTIROL ERKUNDEN
Das alpin-mediterrane Klima der Region ermöglicht den Anbau einer Vielzahl von Rebsorten und die Produktion

von Rot- und Weißweinen auf höchstem Niveau. Die Südtiroler Weinstraße ist das größte Weinbaugebiet Südtirols, wo nicht nur der heimische Gewürztraminer und die autochthonen Rebsorten Lagrein und Vernatsch, sondern auch eine Vielzahl internationaler Sorten vorzüglich gedeihen. Aufbauend auf eine 2500-jährige Weinbautradition ist die Region stets im Wandel, mit einer neuen Generation von jungen Winzern, die erstklassige Weine keltern und rebellischen Köchen, die traditionelle Küche neu interpretieren. Die historischen Weingüter und Kellereien stehen im Kontrast zur zeitgenössischen Kellereiarchitektur, während innovative Köche traditionelle Südtiroler Gerichte mit einem modernen Twist präsentieren.

HERBSTZAUBER AN DER WEINSTRASSE: EIN FEST FÜR DIE SINNE

Wenn sich im Herbst die Blätter von gelb bis zu tiefrot-orange verfärben, gebührt die Hauptrolle einmal mehr dem Wein. Die Winzer beginnen mit der Wein-

lese, während die Gäste mit einer Wanderung inmitten des bunten Naturszenarios die architektonische Vielfalt der Weingüter und Kellereien entdecken. Zahlreiche Erlebnisse rund um das Thema Wein und Genuss bieten die Veranstaltungen der Autumn Experience von Mitte September bis Mitte November. Kultur, Natur und Wein vereinen sich hier zu einem unvergesslichen Erlebnis, egal ob bei einer geführten Tour oder auf eigene Faust.

// TRA VITI E CIPRESSI:

UN PARADISO PER CULTORI DEL PIACERE

Benvenuti sulla Strada del Vino dell'Alto Adige, dove vi attendono 300 giorni di sole all'anno e una tradizione vinicola secolare tutta da scoprire. Preferite una piacevole camminata o un rilassante giro in bicicletta? La Strada del Vino è una meta per tutti i gusti. I sentieri si snodano attraverso dolci colline, accanto a vigneti e meleti, fino agli affascinanti villaggi vinicoli e ai pittoreschi vicoli di Bolzano. Si possono ammirare numerosi edifici storici, castelli e manieri ricchi di storia, che riflettono la ricchezza e l'abilità artigianale di un tempo. Per non parlare degli splendidi laghi di Monticolo, Favogna o Caldaro. La viva cultura vinicola dell'area è apprezzabile al meglio attraverso una visita guidata alle cantine o in occasione dei vari eventi enogastronomici.

UN MONDO VARIEGATO: ALLA SCOPERTA DELL'ALTO ADIGE VITIVINICOLO

Il clima alpino-mediterraneo dell'area favorisce la coltivazione di un'ampia gamma di vitigni e la produzione di vini rossi e bianchi di altissima qualità. La Strada del Vino è la più grande zona vitivinicola dell'Alto Adige. Non solo il Gewürztraminer e i vitigni autoctoni Lagrein e Schiava, ma anche una grande varietà di vitigni internazionali trovano qui un ambiente ideale. Nonostante una tradizione vitivinicola di 2500 anni, l'area è in continua evoluzione: giovani viticoltori producono vini di prima classe e chef coraggiosi reinterpretano la cucina tradizionale. Le tenute e le cantine storiche contrastano con l'architettura contemporanea delle cantine vinicole, innovativi chef danno un tocco moderno a specialità della tradizione culinaria altoatesina.

MAGICO AUTUNNO SULLA STRADA DEL VINO: LA CELEBRAZIONE DEI SENSI

Quando in autunno le foglie si tingono di colori dal giallo al rosso-arancio intenso, la vita nell'area vinicola si risveglia. I viticoltori si dedicano alla raccolta dell'uva, mentre gli ospiti, passeggiando in mezzo a questo scenario naturale sgargiante, possono scoprire la ricchezza architettonica delle tenute e delle cantine. Gli eventi nell'ambito di Autumn Experience, da metà settembre a metà novembre, offrono numerose iniziative attorno al tema del vino e del gusto. Cultura, natura e vino si fondono per dare vita a un'esperienza indimenticabile, sia durante una visita guidata sia in autonomia.



MIT ALLEN SINNEN: WEINKLÄNGE AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE

Wein und Musik sind die Hauptakteure der neuen Konzertreihe Weinklänge an der Südtiroler Weinstraße. Die Ansitze, Burgen und Schlösser der Weindörfer werden zu spektakulären Bühnen für eine harmonische Verbindung aus Konzert und Verkostung: Vom 18. Oktober bis zum 2. November 2024 sind lokale und international bekannte Ensembles in den historischen Gemäuern der Ortschaften entlang einer der schönsten Weinstraßen Europas zu Gast. Gleichzeitig können erstklassige Weine der Region in einzigartigem Ambiente genossen werden.

Mehr Infos: suedtirol.info/weinklaenge

// ESPERIENZE MULTISENSORIALI: IL VINO INCONTRA LA MUSICA

Il vino e la musica sono i protagonisti della nuova serie di concerti "Melodie di Vini" sulla Strada del Vino dell'Alto Adige. I manieri e i castelli dei villaggi vinicoli si trasformano in spettacolari palcoscenici per un'armoniosa combinazione di concerti e degustazioni: dal 18 ottobre al 2 novembre 2024, formazioni locali e di fama internazionale si esibiranno tra le mura storiche dei villaggi lungo una delle più belle strade del vino d'Europa. Allo stesso tempo sarà possibile degustare i vini di prima qualità dell'area in un'atmosfera unica.

Più informazioni:
suedtirol.info/melodiedivini





**KUNST AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE
// ARTE LUNGO LA STRADA DEL VINO DELL'ALTO ADIGE**

Im privaten Kunstpark Hochfrangart, Künstler Franz Messner
// Nel parco privato delle arti Hochfrangart, artista Franz Messner



WILDE FRATZEN SMORFIE DEMONIACHE



Lust auf eine „wilde“ Fratzenschau? Ja? Dann ist der Süden Südtirols genau der richtige Ort dafür. Begegnen kann man diesen Fratzen zwischen Bozen und Fennberg in verschiedenster Form und Ausführung. Die Rede ist hier natürlich nicht von „unartigen“ Kindern, sondern von Figuren, die Grimassen schneidend und manchmal auch furchteinflößend von Gemäuern und Wandmalereien blicken. Sie wollen als sogenannte Neidköpfe oder Apotropaia den Zorn – althochdeutsch *nid* – unheilstiftender Wesen abwenden oder als Geschichten erzählende Fresken den Menschen ermah-

nen, dem Bösen zu entsagen.

Egal, welche Bedeutung man ihnen heute zusprechen möge, man sollte sie gesehen haben – und unbedingt auch auf sich wirken lassen. Denn eines wollen sie ganz bestimmt: Die Betrachtenden direkt ansprechen.

DIE TEUFLISCHEN

Die Johanneskapelle, eine Seitenkapelle der Dominikanerkirche in Bozen, birgt ein wahres Freskenjuwel, das von Künstlern der Schule Giottos um 1330 n. Chr. stammt. Sie haben lebensnahe Figuren auf die Wand gebracht,

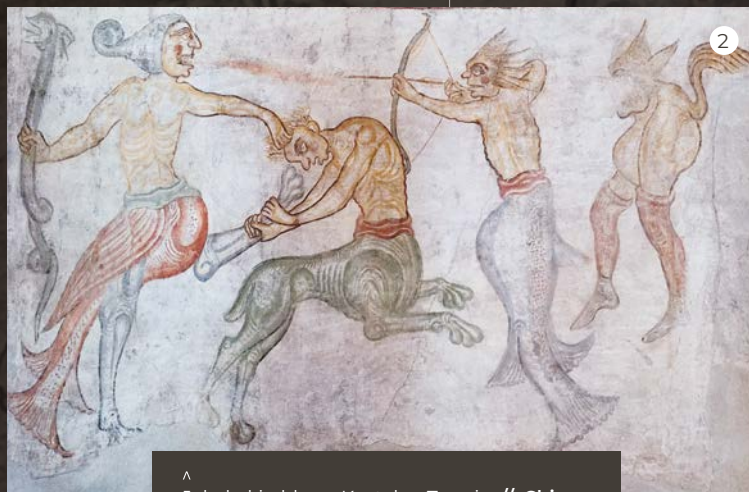
die mit einer bis dahin unbekannten, leuchtenden Farbenpracht eine durchaus gruselig-apokalyptische Geschichte erzählen. Es handelt sich um eine Szene aus einem Bilderzyklus, der die acht Episoden aus dem Leben des Evangelisten Johannes aufgreift. Bildhaft wird hier geschildert, wie die dunkle Gestalt des Todes mit wilder Fratze und wehender Mähne, weiß-schwarz beflügelt auf einem Pferd über ein Tal voller Leichen reitet; der Tod treibt dabei junge Reiter vor sich her, die, um ihm zu entkommen, in einer einstürzenden Burg Zuflucht suchen – wohl vergebens. Die schwarze Gestalt des Todes scheint es gezielt auf die Jungen in der Blüte ihres Lebens abgesehen zu haben, während die Alten, die im Hintergrund stehen, augenscheinlich verschont bleiben. Mit dem Wissen, dass der Schwarze Tod tatsächlich um 1348 in Bozen Einzug gehalten hat, wirkt diese Szene beinahe wie eine sich selbst erfüllende Prophezeiung. Links über dem schicksalhaften Geschehen werden Menschen von Engeln auf eine Waagschale gestellt. Die für „gut“ Befundenen werden von Petrus an der Himmelspforte empfangen. Die Sünder hingegen, werden vom Teufel persönlich – ähnlich wie beim alpenländischen *Krampus* – auf dem Rücken in die Hölle verschleppt. ①



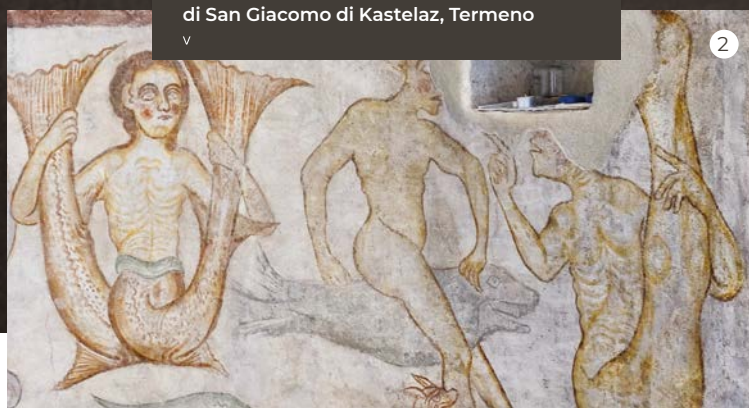
^
Johanneskapelle,
Bozen // **Cappella
di San Giovanni,
Bolzano**
v



①



^
Jakobskirchl von Kastelaz, Tramin // **Chiesa
di San Giacomo di Kastelaz, Termino**
v



②

DIE BESTIALISCHEN

Ein weiterer kultureller Zwischenstopp voller Fratzengestalten führt uns nach Tramin.

Hier transportieren die Bestiarien des *Jakobskirchls* von Kastelaz Besucher in eine Welt voller mystischer Fabelwesen. Diese scheinen teils aus der antiken Mythologie entlehnt, teils einer urigen, tief in der menschlichen Fantasie oder gar Psyche verankerten Gedankenwelt entsprungen zu sein. Die Apsis erzählt von der göttlichen Ordnung (12 Aposteln und Christus in der Mandorla), die über dem teuflisch und dämonisch dargestellten Chaos steht. In der unteren Bilderreihe des Freskenzyklus bekämpfen sich Mischwesen – halb Mensch, halb Tier – geleitet oder verführt vom Bösen: Ein Fischmensch mit finsterner Miene und spitz aufstehender „Punkfrisur“ zielt mit Pfeil und Bogen auf eine feuerspeiende Kreatur. Etwas weiter daneben eine zweischwänzige Nixe und ein Schattenfüßler, der mit erhobenem Finger auf einen Delfinreiter zeigt. Die Kirche stammt aus dem 11. Jahrhundert, ihre sogenannten Bestiarien vermutlich aus der Zeit um 1220. Sie zählen zu den ältesten Freskenzyklen des deutschen Sprachraums und wurden 1870 freigelegt. Neben den romanischen Bestiarien gibt es weitere Fresken zu bestaunen. Sie befinden sich im spätgotischen Erweiterungsbau auf der Südseite und erzählen unter anderem vom „Hühnerwunder“ und dem Leben des Heiligen Jakob. ②

DIE ABWEHRENDEN

In der Stephanskirche in Pinzon bei Montan war ein Künstler am Werk, der ganz fabelhaft – gleich im zweifachen Sinne – sein bildhauerisches Können unter Beweis stellte: Meister Konrad von Neumarkt. Er gilt als erster heimischer Kunsthandwerksmeister, der Elemente gotischer Steinmetz- und Bildhauerkunst in die einfachen Bauten der hiesigen Dorfkirchen einfließen ließ. Die kleine Kirche in Pinzon wurde um 1200 n. Chr. erbaut und um 1400 ganz im Stile der damaligen hochgotischen Kunst umgebaut.



③

^
Stephanskirche in Pinzon,
Montan // **Chiesa di Santo
Stefano a Pinzano, Montagna**
v



③

Die fantasievollen Fratzen erwarten einen im Altarraum: Kämpferische Drachen ringen sich um die Kapitelle am Altarbogen, während Fratzenköpfe mit starren Blicken alles von den Gewölberippen aus beobachten. Chimären, weibliche Figuren und Löwen schmücken die Konsolen über und hinter dem Flügelaltar. Ihre Aufgabe? In sie, so sagt man, werde das allgegenwärtige Böse hinein verbannt und dadurch vom Allerheiligsten ferngehalten. Doch vor einem Übel konnten selbst sie die Kirche nicht bewahren: Kunsträuber entwendeten in den 1970er-Jahren das *Jesukindl* sowie Teppich tragende Engel aus dem spätgotischen Schnitzaltar – Werke des berühmten Tiroler Bildschnitzers Hans Klocker. Seitdem hält die Madonna eine Replik des Christuskindes auf ihrem Schoß. ③ Besichtigung der Kirche nur nach Anmeldung unter castelfeder.info



// Se avete voglia di scoprire quanto spettacolari possono essere le smorfie, il sud dell'Alto Adige è una vera miniera. Tra Bolzano e Favogna è possibile incontrare queste smorfie nelle forme più disparate. Naturalmente non parliamo di bambini dispettosi, ma di smorfie immortalate su muri e in affreschi che a volte assumono anche espressioni terrificanti. Dalle smorfie ci si aspettava un effetto apotropaico, volgarmente detto scaramantico. La loro funzione era quella di allontanare l'ira di entità malvagie o, sotto forma di affreschi narrativi, ammonire le persone a rinnegare il male. Indipendentemente dal significato che gli si attribuisce oggi, vale la pena averle viste e lasciare che facciano effetto. Perché una cosa è certa: si rivolgono direttamente a chi le osserva.

LE SMORFIE DEMONIACHE

La Cappella di San Giovanni, attigua alla Chiesa dei Domenicani a Bolzano, ospita un vero gioiello tra gli affreschi, realizzato da artisti della scuola giottesca intorno al 1330 d.C.. Sulle pareti sono state dipinte figure realistiche con colori di una vivacità sconosciuta fino a quel momento, che raccontano una storia decisamente raccapricciante e apocalittica. Si tratta di una scena del ciclo di affreschi che riprende gli otto episodi della vita di San Giovanni Evangelista. La scena mostra la cupa figura della Morte, con smorfia selvaggia, criniera fluente e ali di colore bianco e nero, che a dorso di un cavallo attraversa una valle piena di cadaveri; la Morte incalza alcuni giovani cavalieri che, per sfuggirle, probabilmente senza successo, cercano rifugio in un castello che sta crollando. La figura nera della Morte sembra prendere di mira proprio i giovani nel fiore degli anni, mentre i vecchi sullo sfondo vengono apparentemente risparmiati. Sapendo che la peste nera travolse Bolzano intorno al 1348, la scena ha quasi il sapore di una profezia effettivamente avveratasi in seguito. A sinistra, sopra i fatidici avvenimenti, degli angeli pesano alcune persone. Quelle di animo buono vengono accolte da San Pietro alle porte del Paradiso. I peccatori, invece, vengono trascinati all'inferno dal diavolo in persona che se li carica sulle spalle, in modo simile ai *Krampus* tipici dell'area alpina. ①



IL BESTIARIO

Un'altra tappa improntata alla cultura e alle smorfie ci porta a Termeno. Qui, i bestiari della Chiesa di San Giacomo di Kastelaz conducono i visitatori in un mondo pieno di mistiche e mitiche creature. Alcune di queste sembrano essere state riprese dalla mitologia antica, altre essere scaturite da un bizzarro mondo spirituale profondamente radicato nell'immaginazione o addirittura nella psiche umana. L'abside raffigura l'ordine divino (12 apostoli e Cristo nella mandorla), che si erge al di sopra del caos rappresentato come diabolico e demoniaco. Nella fascia inferiore del ciclo di affreschi, creature metà umane e metà animali lottano tra loro, guidate o sedotte dal male: un uomo-pesce dall'espressione sinistra, con un'acconciatura che oggi definiremmo "punk", punta la freccia del suo arco contro una creatura sputafuoco. A lato, una sirena a due code e uno sciapode che punta il dito contro un cavaliere di delfini. La chiesa risale all'XI secolo, i suoi cosiddetti bestiari datano probabilmente intorno al 1220: gli affreschi scoperti nel 1870 sono tra i più antichi del mondo di lingua tedesca. Oltre ai bestiari in stile romanico, si possono ammirare anche altri affreschi. Si trovano nell'ampliamento tardogotico sul lato sud e raccontano, tra l'altro, il "miracolo del gallo e della gallina" e la vita di San Giacomo. ②

LE SMORFIE PROTETTRICI

Nella chiesa di Santo Stefano a Pinzano, vicino al paese di Montagna, era all'opera un artista che ha dato prova delle sue capacità di scultore in modo eccezionale: maestro Konrad di Egna. Egli è considerato il primo mastro artigiano locale a incorporare elementi di scultura gotica nelle semplici strutture delle chiese dei villaggi della zona. La piccola chiesa di Pinzano fu costruita intorno al 1200 d.C. e completamente ristrutturata intorno al 1400 in stile Alto Gotico tipico per l'epoca. Le fantasiose smorfie vi aspettano nel presbiterio: draghi feroci si avvinghiano sui capitelli dell'arco dell'altare, mentre teste con smorfie osservano tutto dalle nervature della volta. Chimere, figure femminili e leoni ornano le mensole sopra e dietro il trittico. La loro funzione? Si dice che il male onnipotente sia confinato in essi e quindi tenuto lontano dal Santissimo. Ma nemmeno loro sono riusciti a proteggere la chiesa da un grave danno: negli anni Settanta, dei ladri d'arte hanno rubato il Bambino Gesù e gli angeli portatori di tappeti dall'altare in stile tardogotico, opera del famoso scultore tirolese Hans Klocker. Da allora, la Madonna tiene in grembo una replica del Bambino Gesù. ③ Visite alla chiesa sono possibili solo su appuntamento: castelfeder.info



YVONNE PEER



” Bei heiterm Sonnenschein kam ich nach Bozen. Die vielen Kaufmannsgesichter freuten mich beisammen. Ein absichtliches, wohlbehagliches Dasein drückt sich recht lebhaft aus. Auf dem Platze saßen Obstweiber mit runden, flachen Körben, über vier Fuß im Durchmesser, worin die Pfirschen nebeneinander lagen, daß sie sich nicht drücken sollten. Ebenso die Birnen.“

//

Johann Wolfgang Goethe,
Italienische Reise,
Vom Brenner bis Verona

“ Con un gran bel sole sono arrivato a Bolzano, dove le molte facce dei mercanti mi hanno trasmesso una certa allegria. Qui la vita agiata e attiva si rivela con grande vivacità. Sulla piazza c'erano le fruttivendole con cesti piani e tondi di circa quattro piedi di diametro, in cui le pèsche e le pere eran disposte in modo da non potersi schiacciare”

//

Johann Wolfgang Goethe,
Viaggio in Italia,
Dal Brennero a Verona

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA

FAMILIE. TRADITION. TERROIR.

FAMIGLIA. TRADIZIONE. TERROIR.

TASTINGS & TOURS

Weingut Tenuta J. Hofstätter

Tramin / Termeno

www.hofstatter.com

Tel. +39 0471 860 161



HANNA PERWANGER (1904-2001)

„Das Zeichen der Vollkommenheit eines reichhaltigen Mahles ist, wenn man nach den Tafelfreuden das Gefühl hat, unbelastet, ja leicht und beschwingt zu sein.“

Eigentlich war es ihr nicht in die Wiege gelegt, einmal Köchin, Wirtin und Bäuerin zu werden: Hanna Perwanger. 1904 in Nürnberg geboren, kam die Arzttochter mit 21 Jahren auf den Zirmerhof in Radein, „einem Berggasthof mit Landwirtschaft, um mich im Haushalt zu vervollkommen“, wie die begnadete Köchin im Vorwort zu ihrem Buch „Südtiroler Leibgerichte“ beschrieb. Und sollte bleiben. „Ich verheiratete mich nach zwei Jahren mit dem Sohn der Besitzerin, Josef Perwanger.“ Nur ein Jahr nach der Eheschließung war diese Lehrzeit dann für die junge Hanna Perwanger aber schon vorbei, Schwiegermutter Anna war unerwartet verstorben. Anna Perwanger, das war am Zirmerhof jene Frau gewesen, die an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert den Zeitgeist erkannt und mit ihrem guten Gespür und mit ihrem weltoffenen Pioniergeist als treibende Kraft einen weitem bekannten Gastbetrieb begründet hatte, den es für ihre Schwiegertochter nun weiterzuführen galt.

„Ich kann es nicht, aber ich werde es lernen“, mit diesem Credo biss sich Hanna Perwanger in den Folgejahren durch. „Meine Kochkenntnisse steckten für diesen Betrieb noch in den Kinderschuhen“, war sich die pfiffige Nürnbergerin durchaus bewusst. Aufgeben kam aber nicht in Frage. Vielmehr sollte ein großes Kochbuch, die Wiener Küche, ihr ständiger Begleiter werden. Nach und nach erlernte Hanna Perwanger die Geheimnisse der Kochkunst. Die Autodidaktin begann schließlich jene „Leibgerichte“ zu kreieren, die sich nicht nur in Enkel Sepp Perwangers Geschmack fest eingepägt haben dürften, der heute das Erbe des Zirmerhofes weiterträgt. „Auf die Harmonie der Zusammenstellung des Speisezettels kommt es an“, empfahl Großmutter

Mehr Infos // Più informazioni



“ *Un pasto ricco è perfetto quando, dopo averlo consumato, non ci si sente appesantiti, anzi leggeri e pieni d'energia.* ”

Hanna ein richtiges Verhältnis der Nährstoffe. „Das Zeichen der Vollkommenheit eines reichhaltigen Mahles ist, wenn man nach den Tafelfreuden das Gefühl hat, unbelastet, ja leicht und beschwingt zu sein“, verschriftlichte sie ihre Philosophie in

ihrem Kochbuch, für das sie ihre handschriftlichen Notizen mühevoll mit zwei Fingern abtippen musste, damit es 1967 erstmals verlegt werden konnte. Maschinens Schreiben konnte die begnadete Köchin nämlich nicht.

Eine Philosophie, die bis heute die Küche des Zirmerhofes in Radein prägt, wenn Familie Perwanger auch nicht mehr selbst am Herd steht. Küchenchef Stefan Waldthaler führt die Tradition der Zirmerhof-Frauen weiter, er war noch bei Rosl Perwanger – der Mutter von Gastwirt Sepp – in der Lehre. Stehen Gerichte aus Hannas Kochbuch auf dem Speiseplan, so wird dies bis heute auf der Menükarte gekennzeichnet. Und die Gäste wissen es zu schätzen. Wenn heute auch Bratfett, Butter oder Rahm mit Olivenöl ersetzt und weniger Eier verwendet werden als noch vor 60 Jahren, so ist die Küche am Zirmerhof bis heute eine unverkennbare: eine Küche, die Charakter hat. Die ehrlich ist und unverfälscht. „Sei sorgfältig“, meinte Großmutter Hanna immer, „sorgfältig bei Qualität und Herkunft der Zutaten, aber auch bei den Garzeiten und Temperaturen.“ Diese Sorgfalt überträgt sich auf das gesamte Wesen eines besonderen Platzes am gefühlten Ende der Welt: in die Landwirtschaft und in den Weinkeller, in das Bewahren von geliebten Traditionen und in die Weiterentwicklung eines Sehnsuchtsortes, an dem die Zeit still zu stehen scheint und an dem gerade wegen seiner Ursprünglichkeit der wahre Reichtum nicht zu kurz kommt: Raum, Zeit, Ruhe, Einfachheit und Entschleunigung.

// In realtà, il futuro di Hanna Perwanger come cuoca, oste e contadina non era scritto fin da principio. Nata a Norimberga nel 1904, la figlia di un medico giunse allo Zirmerhof, una locanda di montagna con annessa fattoria a Redagno all'età di 21 anni, “per perfezionare le mie conoscenze in materia di economia domestica”, come la talentuosa cuoca scrisse nella prefazione al suo libro ‘Cucina tradizionale del Sudtirolo’, uno dei maggiori compendi sulla tradizione culinaria altoatesina. Hanna alla fine è rimasta allo Zirmerhof. “Dopo due anni sposai il figlio del proprietario, Josef Perwanger”. Appena un anno dopo il matrimonio, tuttavia, la fase di apprendimento terminò repentinamente, a causa dell'inattesa morte della suocera Anna. Fu proprio Anna Perwanger che, a cavallo tra il XIX e il XX secolo, riconobbe lo spirito dei tempi e con buon istinto e spirito pionieristico e cosmopolita, fu la forza trainante della nascita di una locanda molto conosciuta, appunto lo Zirmerhof, di cui la nuora dovette assumere la gestione.

“Non so farlo, ma imparerò”, era il credo grazie al quale Hanna Perwanger negli anni successivi con tenacia andò avanti. L'intelligente nativa di Norimberga era

consapevole dei suoi limiti: “Per un'attività di ristorazione, le mie capacità in cucina erano ancora abbastanza rudimentali”. Nessun motivo per abbattersi. Anzi, un voluminoso libro sulla cucina viennese, sarebbe diventato il suo compagno costante. A poco a poco, Hanna Perwanger imparò i segreti dell'arte culinaria. La chef autodidatta iniziò a creare i piatti, che probabilmente sono rimasti impressi nelle papille gustative non solo del nipote Sepp Perwanger, che oggi porta avanti l'eredità dello Zirmerhof. “Tutto dipende dall'armonia della composizione del menu”, spiega nonna Hanna, sottolineando l'importanza del giusto equilibrio di sostanze nutritive. “Un pasto ricco è perfetto quando, dopo averlo consumato, non ci si sente appesantiti, anzi leggeri e pieni d'energia”, questa è la sua filosofia immortalata nel suo ricettario. Per con-



Hier ist die Einfachheit das Besondere und die Stille am Berg der wahre Reichtum, der historische Zirmerhof in Radein // Presso lo Zirmerhof di Redagno la semplicità è la peculiarità e la quiete tipica degli ambienti montani è la vera ricchezza

sentirne la pubblicazione avvenuta nel 1967, dovette faticosamente trascrivere i suoi appunti con la macchina da scrivere. Con il siste-

ma a due dita, perché come cuoca aveva talento, ma battere a macchina non era il suo forte.

Questa filosofia caratterizza tuttora la cucina dello Zirmerhof di Redagno, anche se nessuno della famiglia Perwanger si occupa più dei fornelli. A portare avanti la tradizione delle donne dello Zirmerhof è lo chef Stefan Waldthaler, che ha mosso i primi passi come cuoco sotto la guida di Rosl Perwanger, la madre di Sepp. I piatti tratti dal libro di cucina di Hanna, sono evidenziati come tali sul menu. E gli ospiti lo apprezzano. Anche se oggi l'olio d'oliva ha sostituito lo strutto, il burro e la panna e si usano meno uova rispetto a 60 anni fa, la cucina dello Zirmerhof è ancora inconfondibile: piatti con carattere, onesti e genuini. Nonna Hanna diceva sempre: “Prestate attenzione alla qualità e alla provenienza degli ingredienti, ma anche ai tempi e alle temperature di cottura”. Questa attenzione si riflette in tutta l'essenza di un luogo speciale in quella che sembra la fine del mondo: nell'agricoltura e nella cantina dei vini, nella conservazione di care tradizioni e nello sviluppo di un luogo agognato dove il tempo sembra essersi fermato e dove, proprio per la sua originalità, non è trascurata la vera ricchezza: lo spazio, il tempo, la quiete, la semplicità e la lentezza.

MARIA PICHLER

ZIRMERTORTE TORTA ZIRMERHOF

Foto: Familie Perwanger, Zirmhof

ZUTATEN

8 Eiweiß
180 g Haselnüsse
180 g Zucker
40 g dunkle Schokolade
etwas Zimt
etwas Nelkenpulver
½ Zitrone, Schale gerieben
Butter für die Form
3 EL Rum oder Kirschwasser
3 EL Kirschmarmelade
500 g Kirschen oder Weichseln, gekocht
½ l Rahm
30 g Schokolade

// INGREDIENTI

8 albumi d'uovo
180 g di nocciole
180 g di zucchero
40 g di cioccolato scuro
un pò di cannella
alcuni chiodi di garofano
1/2 buccia di limone grattugiata
Burro per lo stampo
3 cucchiaini di rum o acquavite di ciliege
3 cucchiaini di marmellata di ciliege
500 g di ciliegie acide o amarene cotte
1/2 l panna
30 g di cioccolato

ZUBEREITUNG:

1. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die geriebenen Haselnüsse, Zucker, geriebene Schokolade, Zimt, Nelkenpulver und Zitronenschale einrühren.
2. Die Masse in eine gut gefettete Tortenform füllen und etwa 30 Minuten bei 180 Grad backen.
3. Nach dem Auskühlen die Torte mit Rum oder Kirschwasser tränken, mit Kirschmarmelade bestreichen und mit den halbierten, entsteinten Kirschen belegen.
4. Den Rahm steif schlagen, die Torte damit überziehen und gehobelte Schokoladensplitter drüberstreuen.

// PREPARAZIONE:

- 1 Montare gli albumi a neve. Incorporare le nocciole grattugiate, lo zucchero, il cioccolato grattugiato, cannella, chiodi di garofano e scorza di limone.
- 2 Versare il composto in una tortiera ben unta e cuocere circa 30 minuti a 180 gradi.
- 3 Dopo averla lasciata raffreddare inzuppare la torta nel rum o nell'acquavite di ciliegie, spalmare con la marmellata e aggiungere le ciliegie dimezzate e snocciolate.
- 4 Montare la panna, spalmarla sulla torta e cospargere con scaglie di cioccolato.



AUF WEINEXPEDITION // SPEDIZIONE ATTORNO AL VINO

Einzigartig in Europa: Von 220 bis 900 Meter Meereshöhe erstrecken sich die Weinlagen der Kellerei Kurtatsch, ein Höhenunterschied von fast 700 m! Kein Wunder, dass man sich im Unterlandler Weinbaudorf regelrecht auf Expedition begeben kann. Weine an ihrem Ursprungsort verkosten, sich mit kulinarischen Köstlichkeiten stärken und alles über diese Einzigartigkeit erfahren. Lage für Lage, Wein für Wein – die Ganztages-tour führt von atemberaubend steilen Weinbergen zur sanften Hügellandschaft, vom charakterstarken Rotwein aus dem Tal zum mineralischen Weißen der Höhe. Wandern macht hungrig: Traditionelle Brettljause – Halbmittag für Insider – und 3-Gänge-Menü sorgen für volle Mägen. Bereit für die Expedition? Stürzen Sie sich ins Abenteuer!

// **Una situazione unica in Europa: i vigneti della cantina di Cortaccia si**

estendono da 220 a 900 metri sul livello del mare, con un dislivello di quasi 700 metri! Non sorprende che per scoprire tutta la cultura vinicola di questo villaggio della Bassa Atesina bisogna imbarcarsi in una vera e propria spedizione. Assaggiate i vini sul loro luogo d'origine, gustate le prelibatezze gastronomiche e scoprite le peculiarità della zona. Vigna dopo vigna, vino dopo vino: il tour dura un'intera giornata e vi porterà da vigneti ripidi e mozzafiato a dolci colline, da vini rossi di carattere della valle a vini bianchi delle alture. E siccome le escursioni fanno venire fame è prevista la tradizionale merenda di metà mattina e un pasto con 3 portate. Pronti per la spedizione? Lanciatevi nell'avventura!



Infos und Anmeldung:

Kellerei Kurtatsch
Weinstraße 23, Kurtatsch

// **Informazioni e prenotazione:**

**Cantina Kurtatsch
Strada del Vino 23, Cortaccia**

Tel. +39 0471 880 115
kellerei-kurtatsch.it



VIGILJOCH 1912 .COM



NEUE SEILBAHN SEIT 2023

In nur 6 Minuten von Lana auf 1500 Meter.
Platz für 40 Personen in den modernen Kabinen.
100 km Wegenetz für Familien und Bergbegeisterte.
Nostalgischer Sessellift mit Dolomitenblick.

NUOVA FUNIVIA DAL 2023

In solo 6 minuti da Lana su 1500 metri.
Spazio per 40 persone nelle cabine moderne.
100 km di sentieri per famiglie ed escursionisti.
Seggiovia nostalgica con vista sulle Dolomiti.

Seilbahn Vigiljoch
Funivia San Vigilio
Villenerweg/Via Villa 3
39011 Lana



JULI // LUGLIO 2024

05-06

ab 10.00 Uhr
dalle ore 10.00



BOZEN // BOLZANO

SOMMERABEND IM ZEICHEN DER LITERATUR

Am Waltherplatz. Eine Lesungsreihe mit verschiedenen Erfolgsautoren. // *Libri in vacanza.*

In Piazza Walther. La rassegna che porta gli autori a presentare i propri lavori nel capoluogo altoatesino. bolzano-bozen.it

23

19.30 Uhr
ore 19.30

ST. PAULS // SAN PAOLO

DIE GASTLICHE TAFEL

In den historischen Gassen von St. Pauls | Eppan. Kulinarischer Hochgenuss unter der Regie des Sternekochs Herbert Hintner.

// *La Tavolata Enogastronomica.* Nei vicoli storico-artistici di San Paolo di Appiano. Un evento straordinario organizzato dallo chef stellato Herbert Hintner. eppan.com

23

21.00 Uhr
ore 21.00

KALTERN // CALDARO

KALTERER SEESPIELE

Kalterer Seebühne. NENA, eine Ikone der deutschen Popmusik zu Gast auf der Seebühne. // *Palcoscenico sul Lago.* S. Giuseppe al Lago. NENA, icona della musica pop tedesca, si esibisce a Caldaro. kaltern.com

25

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

ALTREI // ANTERIVO

VOLTRUIER „KIRCHTIG ZU JAKOBI“

Am Rathausplatz Altrei. Verschiedene Dorfvereine sorgen für eine besondere Abendstimmung bei Speis, Trank und Musik. // *Sagra ad Anterivo.* In Piazza Municipio. Diverse associazioni del paese creano un'atmosfera serale particolare nel centro del paese. suedtirols-sueden.info

30

21.00 Uhr
ore 21.00

KALTERN // CALDARO

KALTERER SEESPIELE

Kalterer Seebühne. Umberto Tozzi, der italienische Ausnahmekünstler, beehrt die Seebühne. // *Palcoscenico sul Lago.* S. Giuseppe al Lago. Umberto Tozzi, il popolare cantautore italiano intratterrà il pubblico. kaltern.com

Lange Einkaufsabende // Shopping serale

Lassen Sie die Sommertage gemütlich ausklingen! Coole Sommerdrinks, Weine, kulinarische Köstlichkeiten, Livemusik, verlängerter Einkaufsgenuss und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm für Groß und Klein erwarten Sie! // *Per concludere le giornate estive in modo piacevole vi attendono bevande fresche, vini, prelibatezze culinarie, musica dal vivo, shopping prolungato e un variegato corollario di attività per grandi e piccini!*

AUER // ORA

LANGER DIENSTAG

Am 09. und 23. Juli, sowie am 06. und 20. August im Zentrum von Auer. // *Martedì lunghì.* Il 09 e 23 luglio ed il 06 e 20 agosto ad Ora.

EPPAN // APPIANO

LANGER MITTWOCH

Mittwochs im Juli und August im Zentrum von St. Michael | Eppan. // *Mercoledì lungo.* Ogni mercoledì a luglio e agosto nel centro di San Michele.

TRUDEN // TRODENA

LANGER MITTWOCH

Jeder Mittwoch im Juli und August unter einem anderen Motto. // *Mercoledì lungo a Trodena.* A luglio e agosto ogni mercoledì offre iniziative di diversa natura.

KALTERN // CALDARO

LANGER DONNERSTAG

Donnerstags im Juli und August im Zentrum von Kaltern. // *Giovedì lungo.* Ogni giovedì a luglio e agosto nel centro storico di Caldaro.



PanoMOMENT//o

**BURGRUINE GREIFENSTEIN
// CASTEL MONTEGRIFO**

Weitblick über das Etschtal,
Überetsch und Unterland
// Panoramica sulla
Valle dell'Adige, Oltradige
e Bassa Atesina

Mehr Infos // Più informazioni



DER BLAUE SCHURZ: SÜDTIROL ZUM ANZIEHEN IL GREMBIULE BLU. METTITI ADDOSSO L'ALTO ADIGE

Er gehört zu Südtirol wie Speck und Knödel, wie die Dolomiten und der Kalterer See: Der blaue Schurz, in Südtirol auch *Firtig/Fürta* oder *Fürchta/Firschte* genannt. Und er hat sogar ein eigenes Gedicht, in dem es heißt: „Wenn ihr die blaue Schürze seht, ahnt ihr sogleich, wer vor euch steht: ein Südtiroler!“.

// È un'icona dell'Alto Adige come lo speck e i canederli, come le Dolomiti e il Lago di Caldaro: il grembiule blu, o "blauer Schurz" come lo chiamano i locali. Compare addirittura in una poesia, in cui il particolare indumento diventa segno di riconoscimento del sudtirolese.

Gesicherte Informationen zum Ursprung der Schürze gibt es kaum, Angaben reichen vom 13. bis ins 19. Jahrhundert. Man weiß jedoch, dass der Schurz zunächst aus Leinen gefertigt wurde, ein Rohstoff der auch in Südtirol angebaut und verarbeitet wurde. Im 19. Jahrhundert wechselte man zum robusteren Baumwollstoff, seitdem gibt es den Schurz in seiner heute typischen königsblauen Farbe. Das Tragen der blauen Schürze war über lange Zeit den Männern vorbehalten (die Schürzen der Frauen waren meist bunter), im 20. Jahrhundert wurde er zum Symbol des Bauernstandes, in der dunklen Zeit des Faschismus stand der blaue Schurz fürs Tirolertum. Er war (und ist) eine Arbeitskleidung, mit dem die eigentliche Kleidung geschützt wurde. Eingesetzt wurde der Schurz aber auch als Beutel oder Sack, als Säkorb, mit dem das Saatgut ausgebracht wurde, als Schweiß- oder Handtuch. Sogar beim Behördengang bewährte sich der blaue Schurz als praktischer Helfer: Im Schurzoberteil wurde so mach wichtiges Dokument verstaut, der Schurz ersetzte somit die Aktentasche.

Auch heute noch sieht man den blauen Schurz überwiegend im ländlichen Raum, auf Märkten oder im Gasthaus, bei Arbeiten im oder am Haus. Doch gibt es





auch neue Interpretationen des althergebrachten Kleidungsstückes. Das Paar Anna Quinz und Fabio Dalvit hat dem blauen Schurz einen modernen Anstrich verpasst: Der Stoff blieb derselbe, die Form aber wurde eine andere. Frauenmode mit einem Stoff, der ursprünglich nur für ein Männerkleidungsstück gedacht war: Rock, Kleid, Blazer und Hose umfasst das Sortiment. Kollektion will Tradition neu interpretieren, Kleidungsstücke kreativ umgestalten, sie verändern und gleichzeitig das ursprüngliche Material und die Einfachheit der blauen Schürze beibehalten. Die Idee kam gut an, sagt Anna Quinz, vor allem viele Südtirolerinnen waren und sind begeistert von den Kleidungsstücken.

Einfach und praktisch, das sollte der blaue Schurz sein. Auch deshalb sind die Schurzbänder etwas länger: Zum einen wächst der Schurz mit jeder Taillengröße mit, zum anderen hat dies praktische Gründe: Riss das Band an einer Stelle, konnte es ganz einfach verknotet werden – und der Schurz konnte weiterhin benutzt werden. Und noch eine Funktion erfüllt der Schurz bis heute: Ist er „aufgedreht“, das heißt die rechte Ecke des Schurzes wird zum Rücken hochgezogen und dort in die Schurzbänder eingedreht, während die linke Ecke vorne weiter nach unten ausgerichtet ist, heißt dies eines: Feierabend!

Einfach ist der Schnitt des Schurzes, aufwendig hingegen kann das Oberteil, der Brustlatz, bestickt werden. In Geschäften wie J. Mohr unter den Bozner Lauben

oder in der nahen Streitergasse bei Eccel-Decorona ist das Sortiment an bestickten Schürzen umfangreich. Die Motive sind dabei so individuell wie ihre Träger. „Wenn ich gewusst hätte, wie schön das Renterleben ist, wäre ich niemals arbeiten gegangen“, sei einer der derzeit beliebtesten Sprüche, berichtet die Fachverkäuferin im Mohr. Aber auch Klassiker wie „I bin der Chef, wenn die Frau nit da isch“ oder „Lustig und ledig“ sind bei den Kunden begehrt. Früher wurden die Sprüche von den Mädchen von Hand aufgenäht, um damit dem Liebsten ihre Liebe, aber auch ihr handwerkliches Geschick zu zeigen. Heute hingegen erledigen dies meist Nähmaschinen, neben klassischen Blumenmotiven und flotten Sprüchen zieren auch Vereinslogos das Schurzoberteil. Und auch für so manche Junggesellen- und Jungesellinnenfeier wurden beim „Mohr“ unter den Bozner Lauben bereits der ein oder andere, teils auch nicht ganz jugendfreie Spruch aufgenäht.

Schurz ist nicht gleich Schurz, sagen Kenner: So ist der Burggräfler Schurz aus der Meraner Gegend anders als ein Grieser, benannt nach einem Stadtteil von Bozen. In Kaltern hingegen fällt der Unterschied sofort ins Auge: Dort ist der Schurz nicht blau, sondern blau-weiß gestreift. Es gibt den blauen Schurz zwar nicht nur in Südtirol, sondern auch in anderen Gegenden wie der Steiermark oder in der Schweiz. Und doch hat er sich gerade hier zu einem beliebten Mitbringsel aus dem Urlaub, aber auch zum Alltagskleidungsstück entwickelt. Und nicht umsonst hört man gerade in Südtirol oft den Spruch: „Ein Mann ohne Schurz ist nur halb angezogen.“

// Sulle origini del grembiule non ci sono informazioni consolidate. I primi riferimenti risalgono al XIII secolo e si trovano fino al XIX secolo. Si ha invece la certezza che inizialmente il grembiule era fatto di lino, una materia prima coltivata e lavorata anche in Alto Adige. Nel XIX secolo il lino venne sostituito dal più robusto cotone e da allora il grembiule ha anche il suo tipico colore blu reale. Per molto tempo il grembiule blu era riservato agli uomini (i grembiuli indossati dalle donne solitamente erano più colorati). Nel XX secolo è diventato il simbolo dei contadini e nel periodo buio del fascismo rappresentava la tradizione tirolese. Era (ed è tuttora) un indumento da lavoro che serviva a proteggere i vestiti. Tuttavia, il grembiule fungeva anche da sporta o sacco, come contenitore per i sementi durante la semina o come asciugamano per il sudore. Il grembiule blu si è rivelato persino un comodo alleato quando si andava per uffici: la parte superiore del grembiule serviva per riporre i documenti importanti. Il grembiule sostituiva quindi la ventiquattre.

Anche oggi, il grembiule blu è diffuso prevalentemente nelle aree rurali, lo si trova sui mercati o nelle locande, quando si lavora in casa o fuori. Tuttavia, non mancano nuove interpretazioni di questo tradizionale indumento. La coppia Anna Quinz e Fabio Dalvit ha modernizzato il grembiule blu: il tessuto è quello di sempre, ma la forma è cambiata. Moda femminile realizzata con un tessuto che in origine era destinato ad un indumento tipicamente maschile: la collezione

comprende gonne, abiti, blazer e pantaloni. Collezione vuole reinterpretare la tradizione, ridisegnare creativamente i capi, cambiarli mantenendo il materiale originale e la semplicità del grembiule blu. L'idea è stata accolta con interesse, racconta Anna Quinz. In particolare molte donne altoatesine erano e sono entusiaste dei capi.

Il grembiule blu deve essere semplice e pratico. I lacci del grembiule, ad esempio, sono relativamente lunghi, da un lato perché il grembiule così si adatta "all'allargamento" della vita e dall'altro, perché è più semplice aggiustare un laccio spezzato semplicemente annodandolo, consentendo così di continuare ad usare il grembiule. Il grembiule, tuttora svolge un'altra funzione: se è ripiegato, cioè l'angolo destro del grembiule è tirato su e attorcigliato ai lacci mentre l'angolo sinistro è sempre abbassato, significa che la persona che lo indossa ha terminato il lavoro!

Il taglio del grembiule è semplice, ma la parte superiore, la pettorina, a volte è ricamata in modo elaborato. La scelta di grembiuli nei negozi J. Mohr sotto i portici di Bolzano o presso Eccel-Decorona nel vicino vicolo Streiter, è molto ampia. I soggetti sono individuali come chi li indossa. Una commessa del negozio J. Mohr svela una delle frasi attualmente più gettonate:

"Se avessi saputo quanto bella è la vita da pensionati, non avrei mai lavorato". Ma ci anche i classici in dialetto come "Sono io il capo, quando mia moglie non c'è" o "Simpatico e single" sono molto apprezzati dai clienti. In passato, le frasi venivano ricamate a mano dalle ragazze per dimostrare ai loro cari il loro amore e la loro abilità artigianale. Oggigiorno ci pensano le macchine. Oltre a classici motivi floreali e frasi d'effetto, le pettorine dei grembiuli sono spesso adornate anche con loghi di associazioni. In occasioni di feste di addio al celibato o nubilato, il negozio J. Mohr sotto i portici di Bolzano ha anche avuto richieste di ricamare grembiuli con frasi vietate ai minori.

A sentire gli esperti però, i grembiuli non sono tutti uguali. Il grembiule rappresentativo del Burgraviato, cioè dell'area attorno a Merano, è diverso da quello tipico per Gries, un quartiere della città di Bolzano. A Caldaro, invece, la differenza salta subito agli occhi: il grembiule non è semplicemente blu, ma a righe bianche e blu. Il grembiule blu non viene usato solo in Alto Adige, ma anche in altre regioni come la Stiria in Austria o la Svizzera. Eppure, oltre a essere un capo di abbigliamento quotidiano, è diventato un popolare souvenir delle vacanze. Non per niente in Alto Adige vi è il detto "Un uomo senza grembiule è mezzo nudo".

CARMEN KOLLMANN



Eine Neuinterpretation:
„Collezione“ von Anna
Quinz und Fabio Dalvit
// „Collezione“: Anna
Quinz e Fabio Dalvit
hanno modernizzato il
grembiule blu

SCHLUTZER –
BEREIT FÜR DIE
PITSCHKROPFEN?
// LE MEZZELUNE
RIPIENE. UN
CLASSICO.

Die halbmondförmigen Teigtaschen gehören zu Südtirols Traditionsgerichten. Schlutzkrapfen kamen früher bei den Bauern gerne am Samstagabend nach einer langen Arbeitswoche auf den Tisch. Traditionell bestand der Teig aus Roggen- und Gerstenmehl, mit Salz und Wasser vermengt. Gefüllt wurden die Schlutzer damals mit Spinat, *Erdäpfeln* oder *Ruabnkraut* vermischt mit dem *Tschottn* (Topfen). Heute wird anstelle des Gerstenmehls meistens Weizenmehl verwendet. Echte hausgemachte Schlutzer erkennt man am Rand, der mit den Fingern *zuagepitscht*, also fest zusammengedrückt, wird. Daher werden die Schlutzer auch liebevoll *Pitschkropfen* genannt.
// I ravioli a forma di mezzaluna sono uno dei piatti più tradizionali dell'Alto Adige.
Un tempo, servire gli *Schlutzkrapfen* sabato sera, dopo una lunga settimana di lavoro, era un'usanza cara ai contadini. Tradizionalmente, l'impasto era preparato con farina di segale e orzo, sale e acqua. Come ripieno per le mezzelune si usavano spinaci, patate o crauti di rapa mescolati con il quark, un tipo di formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, da non confondere con la ricotta. Oggi, invece della farina d'orzo si usa solitamente farina di frumento. I veri *Schlutzkrapfen* fatti in casa si riconoscono dai bordi, che vengono premuti saldamente con le dita. Per questo motivo questo particolare tipo di pasta ripiena è anche conosciuta come "*Pitschkropfen*" dal termine dialettale "*pitschn*", cioè premere.

ZUTATEN

TEIG

150 g Roggenmehl, 100 g Weizenmehl,
1 Ei, 60 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Öl, Salz

FÜLLUNG

150 g gekochter Spinat, 50 g Zwiebeln,
1/2 Knoblauchzehe, 1 EL Butter,
100 g Topfen (Quark), 1 EL Parmesan,
1 EL Schnittlauch, 1 Msp. Muskatnuss,
Pfeffer, Salz

// INGREDIENTI

PASTA

150 g di farina di segale, 100 g di farina
di frumento, 1 uovo, 60 ml di acqua tiepida,
1 cucchiaino di olio, sale

RIPIENO

150 g di spinaci cotti, 50 g di cipolla,
1/2 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di burro,
100 g di quark, 1 cucchiaino di parmigiano,
1 cucchiaino di erba cipollina, 1 pizzico di
noce moscata, pepe, sale

ZUBEREITUNG: Das Mehl salzen und kranzförmig auf ein Nudelbrett geben. Mit Wasser, Öl und Ei von innen nach außen einen glatten Teig kneten, der 30 Minuten ruhen muss.

Zwiebel und Knoblauch in der Butter dünsten und den fein gehackten Spinat dazugeben. Die restlichen Zutaten untermengen und die Füllung gut würzen.

Den Teig dünn austreiben, runde Teigblätter mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und die Füllung mittig platzieren. Halbmonde falten, Rand anfeuchten und sorgfältig mit den Fingern andrücken. Nach 3-4 Minuten Kochzeit mit Parmesan, zerlassener Butter und Schnittlauch servieren.

// **PREPARAZIONE:** Salare la farina e disporla ad anello su una spianatoia. Lavorare la farina con acqua, olio e uovo impastando dall'interno verso l'esterno fino ad ottenere una pasta liscia omogenea. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti.

Soffriggere la cipolla e l'aglio nel burro e aggiungere gli spinaci tritati finemente. Unire gli altri ingredienti e condire il ripieno.

Stendere la pasta per ottenere una sfoglia sottile, ritagliare dei cerchi con un diametro di circa 7 cm e posizionare il ripieno al centro. Ripiegare i cerchi a mezzaluna, inumidire i bordi e chiuderle accuratamente premendo con le dita. Dopo 3-4 minuti di cottura, servire con parmigiano grattugiato, burro fuso ed erba cipollina.



SCHLUTZKRAPFEN

HOILA!

oder eine kleine
Bedienungs-
anleitung nicht
nur fürs Grüßen

Den Mundarten an der Weinstraße wird eine gewisse Langsamkeit und ein Ziehen der Vokale beim Sprechen nachgesagt. Das hat dann wohl etwas mit dem Lebensgefühl hier zwischen Überetsch und Unterland zu tun. Ein Ratscher, ein kurzer Smalltalk muss immer drin sein, auch wenn frau es eigentlich ganz eilig hätte, den *Plent*, die Polenta fürs Mittagessen aufzusetzen. Begleitet von einem *Glaggala* Wein, einem Gläschen Kalterersee vielleicht, umso mehr – da bleibt sozusagen die Zeit stehen.

Vielleicht sind es die vielen Sonnenstunden, die hier im Süden, die Uhren doch etwas langsamer ticken lassen. *Schian* oder *schean*, also schön, oder?

Hoila oder *Guat Morget*?

Wie im restlichen Südtirol liebt es der Süd-Südtiroler begrüßt zu werden, auch unter Fremden ist das, wenn man sich auf der Straße und in den Dorfgassen begegnet, durchaus noch üblich. Ein *Hoila* bleibt dabei sehr guten Bekannten oder Freunden vorbehalten.

Griaßti – grüß dich – bei der Begrüßung oder *pfiaßti* – eigentlich behüt dich (!) – zum Abschied macht auf sympathisch, wenn man gleich mit dem Du beginnen möchte. *Griaß Gott* oder je nach Tageszeit, *Guat Morget* oder *Guatn Obend*. Ganz nebenbei, einen Guten Tag, also *Guatn Tog* wünscht man sich eigentlich nicht.

Bairisch oder was?

Obwohl uns eigentlich mit den Bayern seit Andreas Hofers Zeiten ein angespanntes Verhältnis nachgesagt wird – wird unsere Mundart zum Bairisch (!) der süddeutschen Dialekte gezählt. In diesem Sinne:

Pfiaßti!

EHILÀ

si dice Hoila!

Un Bignami dialettale non solo per le formule di saluto

I dialetti della Strada del Vino hanno una particolare caratteristica fonetica: la pronuncia è lenta, le vocali trascinate. Che il motivo sia lo stile della vita dell'Oltradige e della Bassa Atesina? La gente del posto ha sempre tempo per un "*Ratscher*" come si definisce una chiacchierata. Anche se urge preparare il pranzo e cuocere il "*Plent*", ovvero la polenta. La chiacchierata spesso è accompagnata da un "*Glaggala*", cioè un goccio di vino, magari un Kalterersee. In questi attimi, il tempo si ferma.

Forse sono le molte ore di sole nel sud del Sudtirolo a far sì che gli orologi scandiscano il tempo più lentamente. "*Schian*" o "*schean*", come in dialetto si definiscono le cose belle.

Hoila o *Guat Morget*?

In Alto Adige, salutarsi è un'usanza gradita. Anche tra sconosciuti quando ci s'incontra per strada e nei vicoli dei paesi. Lo sbrigativo "*Hoila*", paragonabile a *ehilà*, è comunque riservato ai conoscenti o agli amici più stretti.

"*Griaßti*", equivale all'informale "ciao" ed è usato quando ci s'incontra. "*Pfiaßti*" invece, che risale all'alto tedesco "behüte dich", si usa quando ci si congeda. In italiano si direbbe stammi bene. Entrambe i saluti presuppongono che ci si dia del tu. "*Griaß Gott*" o "*Grüß Gott*" in alto tedesco è un saluto più formale, simile al buongiorno. Poi, a seconda dell'ora, si dice anche "*Guat Morget*" (guten Morgen, buongiorno) o "*Guatn Obend*" (guten Abend, buona sera). Il tipico saluto tedesco "Guten Tag", che in italiano trova il suo pendant in buona giornata, nel dialetto invece non esiste.

Cosa c'entra la Bavaria?

Sebbene si dica che i sudtirolesi abbiano un rapporto teso con i bavaresi fin dai tempi di Andreas Hofer, assunto a eroe altoatesino, il nostro dialetto, tra quelli tipici del sud dell'area germanofona, è assimilato a quello bavarese. In questo senso:

Pfiaßti!

SÜDTI ROLER ISCH?!

EIN TAL – ZWEI SEITEN UNA VALLE, DUE ANIME

CANTINA TERLAN – CANTINA ANDRIAN

PR Auf Terlaner Seite prägen rote Porphyrfelsen die Weinberge, die bis auf 900 Meter reichen. Der hohe Mineralgehalt und die Kargheit der Böden geben den Weinen eine beeindruckende Struktur und Frische mit. Diese naturgegebene Langlebigkeit bildet die Basis für eine klare Weinphilosophie der Cantina Terlan: authentisch große, vielschichtige Weine, die das Terlaner Team bewusst reifen lässt. Der Sortenschwerpunkt liegt dabei schon immer auf Weißwein. Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc bringen große Weine hervor. Allen voran der „Terlaner“, historisch gewachsene Cuvée der drei Rebsorten, die man als Inbegriff der eigenen DNA sieht.

Bei der Cantina Andrian sind die Weine von den Kalkböden der anderen Talseite geprägt. Es herrscht ein spezielles Mikroklima durch die Lage und die Fallwinde des Gantkofel. Durch ein tiefes Verständnis für das Zusammenspiel aus Lage, Böden und Klima entstehen Terroirweine mit Format: straffe, komplexe und vielschichtige

Weine mit einer kühleren, eleganten Stilistik und genialer Frucht. Bei den Weißweinen liegt der Fokus auf Chardonnay und Sauvignon Blanc, die seit jeher vortreffliche Qualitäten auf den von Kalk geprägten Lagen hervorbringen. Bei den Rotweinen konzentriert man sich auf drei Rebsorten mit langer Tradition bei der Cantina Andrian: Blauburgunder, Merlot und nicht zuletzt Lagrein.

// Sul versante di Terlan, i vigneti s'inerpicano su rocce di porfido fino a 900 metri di quota. L'elevato apporto minerale e il basso tenore idrico conferiscono ai vini una struttura e una freschezza inconfondibile. Da qui deriva la loro longevità, il fondamento della filosofia enologica che Cantina Terlan persegue da sempre, realizzando vini strutturati, autentici dal grande potenziale evolutivo. I vitigni che meglio raccontano Terlan sono: Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Vinificati in purezza, o assemblati nella prestigiosa cuvée "Terlaner", essenza e DNA della Cantina nella quale ciascuna delle tre varietà esprime il meglio



Im Herzen Südtirols liegen die Cantina Terlan und die Cantina Andrian auf gegenüberliegenden Talseiten der Etsch. Trotz der räumlichen Nähe ergeben sich markante Unterschiede im Glas – vor allem durch die fundamental unterschiedlichen Böden. So entstehen große Weine, in denen die Eigenständigkeit der Terlaner als auch der Andrianer Herkunft eindeutig schmeckbar wird. // Cantina Terlan e Cantina Andrian si trovano nel cuore dell'alto Adige. I rispettivi vigneti, divisi dal fiume Adige, affacciano sulla stessa vallata, ma su versanti opposti. I vini nascono così da suoli e microclimi totalmente differenti, e malgrado la vicinanza, regalano nel calice espressioni molto diverse, eppure ugualmente profonde e fedeli del territorio.

di sé, regalando una lettura profonda del terroir.

Sul lato orografico opposto, i vini di Cantina Andrian nascono da terreni calcarei, in un microclima che beneficia dei venti di caduta dal monte Maccaion. Dalla precisa conoscenza delle interazioni fra esposizione, terreno e clima, scaturiscono dei vini di terroir di grande classe, robusti, complessi e strutturati, con uno stile schietto ed elegante impreziositi da un bouquet spiccatamente fruttato. Tra i bianchi, i più apprezzati sono lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, capaci di offrire una lettura autentica e raffinata di questi terreni. Tra i rossi in gamma ci sono i vitigni della tradizione di Andrian: il Pinot nero, il Merlot e, non ultimo, il Lagrein.

Weitere Infos unter:
// Per saperne di più:
cantina-terlan.com
kellerei-andrian.com





KULINARIK AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE
// CULINARIA LUNGO LA STRADA DEL VINO DELL'ALTO ADIGE

Bunte Teigtaschen mit Oktopusfüllung
// Ravioli colorati con ripieno di polpo

Foto: Hareca



Foto: Horeca

EIN HERZ FÜR WEINE IL VINO NEL CUORE

Seit mehr als 20 Jahren führt Kathrin Oberhofer die Vinothek Pillhof in Frangart bei Eppan. Die einst jüngste Sommelière des Landes versteht es, Trends frühzeitig zu erkennen und Zeichen zu setzen. // **Kathrin Oberhofer gestisce l'enoteca Pillhof a Frangarto, vicino ad Appiano da oltre 20 anni. Un tempo la più giovane sommelière dell'Alto Adige, sa anticipare le tendenze e dettare standard.**

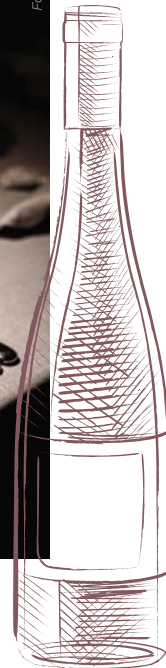
Es ist ein Ansitz im typischen Überetscher Stil, errichtet im 15. Jahrhundert. Die Mischung aus alpinem Charakter und mediterranem Einfluss prägt Äußeres und Innenräume. Im Parterre dieses einst stattlichen Bauernhauses hat Kathrin Oberhofer 2003 ihre Vinothek eingerichtet, die nicht nur für exklusive Tropfen, sondern auch für Gemütlichkeit und gutes Essen steht. 700 Etiketten führt die erfolgreiche Gastronomin, die alle nur beim Vornamen nennen. Sie hat diesen Platz, der sich in einem Gewerbegebiet und dennoch mitten im Grün befindet, zu einem Treffpunkt geformt, hat ihn mit ihrer Liebe zum Wein und mit ihrem Sinn für Gastlichkeit geprägt.

DIE LIEBE ZUM WEIN

Schon als 15-Jährige war Kathrin erstaunlich interessiert an Weinen. Im elterlichen Restaurant Marklhof in Girlan half sie gern und lernte die faszinierende und



“ Sono cresciuta
con vino e piatti
prelibati. Piaceri che
tuttora apprezzo.”
//
Kathrin Oberhofer



genauso komplexe Welt der Weine kennen: „Ich bin mit Wein und gutem Essen aufgewachsen. Beides liebe ich bis heute“. Mit 16 überließen ihr ihre Eltern die Gestaltung der Weinkarte, mit 18 legte sie als jüngste Südtirolerin die Sommelierprüfung ab. „Wein bedeutet für mich Lebensgefühl“, sagt die heute 47-Jährige. Sie verbindet damit auch Themen wie Freundschaft, Geselligkeit und vor allem Wertigkeit, „weil ich weiß, wie viel Herzblut die Winzer in die Produktion stecken“.

DIE LEBENDIGE WEINKARTE

Ihr Herzblut steckt Kathrin in die Auswahl der Weine für ihre Vinothek, die sie mit einem Restaurant und einer Winebar kombiniert hat und wo es sich an lauen Abenden im schönen Innenhof himmlisch abhängen lässt. Blickfang im Lokalinneren ist ein übermannshohes Glasregal, das mit Hunderten Flaschen kostbaren Weines nicht nur eine Herausforderung für die Entscheidungsfreudigkeit der Gäste darstellt, sondern mit zwölf Tonnen Gesamtgewicht auch ein statisches Kunstwerk ist. „Unsere lebendige Weinkarte“ nennt Kathrin diese Konstruktion, die ebenso einzigartig ist wie der gläser-

ne Weinklimaschrank für die Weißweine und die Philosophie der Gastgeberin, jeden, absolut jeden Tropfen auch glasweise anzubieten.

Zur Philosophie der Gastgeberin gehört es auch, sich auf Neues einzulassen und es ohne Vorbehalte zuzulassen. Als die Weinwelt mit dem Begriff „Biodynamie“ noch kaum etwas anfangen konnte, hatte die aufgeschlossene Gastronomin im Friaul schon die ersten Weine aus biodynamischem Anbau kennengelernt und sofort auf die Karte gesetzt. Zweifler strafte sie Lügen, denn heute liegen diese Weine im Trend. „Sie bieten ein ganz außergewöhnliches Geschmackserlebnis, und manche sind auch ein wenig verrückt“, verspricht Kathrin, die genau weiß, welchen ihrer Gäste sie diese Verrücktheit zumuten kann und welchen nicht.

Sie sei ein Energiebündel, sagen ihre Bekannten über Kathrin, die sich selbst als „nachtaktiv“ bezeichnet, weil sie kein Problem damit hat, regelmäßig bis Mitternacht hinterm Tresen zu stehen. Für Küche, Bar und Restaurant hat sie sich ein motiviertes Team aus jungen Leuten aufgebaut, immer mit dem Gedanken im Hintergrund, ihnen nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern auch eine

” *Ich bin mit
Wein und gutem Essen
aufgewachsen. Beides
liebe ich bis heute.* “

//
Kathrin Oberhofer

Perspektive zu bieten. Heute weiß sie, dass der Laden hin und wieder auch ohne die Chefin läuft. „Jeder hat seinen Verantwortungsbereich, und trotzdem können wir aufeinander zählen“, freut sie sich.

DER UNBEQUEME WEG

Längst ist die Vinothek Pillhof kein Geheimtipp mehr. Wer hier gemütlich essen möchte, dem empfiehlt sich eine Tischreservierung. Ein bisschen stolz ist Kathrin schon darauf, dass sie es geschafft hat, sich ihren Traum eines eigenen Unternehmens zu erfüllen, das noch dazu ein erfolgreiches geworden ist. Ihr Vater hätte seine Tochter damals vor mehr als 20 Jahren zwar lieber als Nachfolgerin im Marklhof gesehen. Aber Kathrin wollte es ohne Rückendeckung schaffen. „Ich habe nie den bequemen Weg gewählt“, stellt sie fest und gibt zu, dass der unbequeme Weg manchmal auch der steinige war. Auf das Gestern zu blicken, daran verschwendet sie jedoch ungern ihre viele Energie. Viel lieber denkt sie an morgen und besucht deshalb Winzer, trifft sich mit Fachleuten und verkostet spannende Weine, um damit bei ihren Gästen für überraschende Genussmomente zu sorgen.

// Il Pillhof è una tenuta nello stile tipico per l'Oltradige che risale al XV secolo. La combinazione di personalità alpina e influenza mediterranea caratterizza l'esterno e l'interno. Al piano terra di questo un tempo imponente casale, nel 2003 Kathrin Oberhofer ha aperto la sua enoteca, che non è solo sinonimo di vini esclusivi, ma anche di ambiente conviviale e buona cucina. La ristoratrice di successo, per tutti semplicemente Kathrin, propone 700 etichette. Ha trasformato questo locale, situato in una zona artigianale ma circondato dal verde, in un luogo di incontro e lo ha personalizzato con il suo entusiasmo per il vino e il suo senso per l'ospitalità.

IL VINO NEL CUORE

Già all'età di 15 anni, ed è sorprendente, Kathrin provava forte interesse per il vino. Dava volentieri una mano nel ristorante “Marklhof Bellavista” a Cornaiano gestito dai genitori, imparando a conoscere l'affascinante e altrettanto complesso mondo dei vini: “Sono cresciuta con vino e piatti prelibati. Piaceri che tuttora apprezzo”. A 16 anni i genitori le affidarono la carta dei vini e a 18 anni diventò la più giovane altoatesina a superare l'esame di sommelier. “Per me il vino è uno stile di vita”, afferma la 47enne. Lo associa anche a temi come l'amicizia, la convivialità e, soprattutto, il concetto di valore, “perché so quanto cuore e quanto impegno i viticoltori investono nella produzione”.

LA CARTA DEI VINI TRIDIMENSIONALE

Kathrin mette anima e corpo nella selezione dei vini per la sua enoteca, che ha abbinato a un ristorante e a un winebar. Nelle serate miti il gradevole cortile interno è l'ambiente ideale per staccare la spina. L'attrazione all'interno del ristorante è un altissimo scaffale in vetro che, con centinaia di bottiglie di vino pregiato, non solo non rende facile la scelta agli ospiti, ma, con un peso totale di dodici tonnellate, è anche un'opera d'arte in termini di statica. Kathrin chiama questa costruzione “la nostra carta dei vini vivente”, altrettanto unica quanto il frigo climatizzato per i vini bianchi e la filosofia della ristoratrice di offrire ogni vino anche al bicchiere.

La filosofia della padrona di casa implica anche di essere aperta alle novità, senza riserve. Quando il termine “biodinamico” non aveva ancora destato l'interesse del mondo dei vini, Kathrin, grazie alla sua apertura mentale, scoprì i primi vini biodinamici del Friuli e li aveva subito inclusi nella carta dei vini. Sbagliano gli scettici peraltro, perché oggi questi vini fanno tendenza. “Offrono un'esperienza gustativa straordinaria e alcuni sono anche un po' folli”, assicura Kathrin, che sa esattamente chi dei suoi ospiti è aperto a queste follie.

Kathrin è un concentrato di energia, dicono i suoi amici. Lei stessa si definisce nottambula perché non le crea problemi stare regolarmente dietro al bancone fino a mezzanotte. In cucina, al bar e al ristorante si affida a un team giovane e motivato, al quale non offre semplicemente un lavoro, ma anche una prospettiva. Kathrin sa che ormai l'attività va avanti anche se a volte si assenta. “Ognuno ha la propria sfera di responsabilità, ma possiamo comunque contare l'uno sull'altro”, afferma soddisfatta.

MAI SCEGLIERE LA VIA PIÙ FACILE

L'enoteca Pillhof da tempo non è più una meta per soli iniziati. Se volete godervi una piacevole cena, è consigliato riservare un tavolo. Kathrin è giustamente orgogliosa di essere riuscita a realizzare il suo sogno, cioè gestire un'attività in proprio, che peraltro riscuote notevole successo. Più di 20 anni fa, suo padre avrebbe preferito che la figlia gli subentrasse nella gestione del ristorante Marklhof Bellavista. Ma Kathrin voleva realizzarsi da sola. “Non ho mai scelto la via più facile”, dice, ammettendo che a volte la via più difficile era costellata di insidie. Tuttavia, non spreca le sue energie a rimuginare sul passato. Preferisce pensare al futuro e per questo motivo visita viticoltori, si confronta con esperti e assaggia vini emozionanti per offrire ai suoi ospiti sorprendenti momenti di piacere.

EDITH RUNER

Mehr Infos
// Più
informazioni



AUGUST

2024 // AGOSTO



Lange Einkaufsabende // Shopping serale

Lassen Sie die Sommertage gemütlich ausklingen! Coole Sommerdrinks, Weine, kulinarische Köstlichkeiten, Livemusik, verlängerter Einkaufsgenuss und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm für Groß und Klein erwarten Sie! // **Per concludere le giornate estive in modo piacevole vi attendono bevande fresche, vini, prelibatezze culinarie, musica dal vivo, shopping prolungato e un variegato corollario di attività per grandi e piccini!**

AUER // ORA

LANGER DIENSTAG

Am 09. und 23. Juli, sowie am 06. und 20. August im Zentrum von Auer. // **Martedì lunghì. Il 09 e 23 luglio ed il 06 e 20 agosto ad Ora.**

EPPAN // APPIANO

LANGER MITTWOCH

Mittwochs im Juli und August im Zentrum von St. Michael | Eppan. // **Mercoledì lungo. Ogni mercoledì a luglio e agosto nel centro di San Michele.**

TRAMIN // TERMENO

TRAMINER SOMMERGENUSS

Jeden Mittwoch im August im verkehrsberuhigten Dorfzentrum von Tramin. // **Aperitivo lungo Termeno. Tutti i mercoledì di agosto nel centro di Termeno.**

TRUDEN // TRODENA

LANGER MITTWOCH

Jeder Mittwoch im Juli und August unter einem anderen Motto. // **Mercoledì lungo a Trodena. A luglio e agosto ogni mercoledì offre iniziative di diversa natura.**

KALTERN // CALDARO

LANGER DONNERSTAG

Donnerstags im Juli und August im Zentrum von Kaltern. // **Giovedì lungo. Ogni giovedì a luglio e agosto nel centro storico di Caldaro.**



02–03

ab 19.00 Uhr
dalle ore 19.00

04

ab 10.00 Uhr
dalle ore 10.00

NEUMARKT // EGNA LAUBENFEST

Unter den historischen Lauben von Neumarkt. Das älteste Dorffest des Landes. // **Festa dei portici. Sotto i suoi pittoreschi portici di Egna. La festa più antica dell'Alto Adige.** suedtirols-sueden.com



03–04

abends
la sera

TERLAN // TERLANO HOAMETFESCHT

Auf dem Festplatz in Terlan. Ein Wiesenfest mit kulinarischen Köstlichkeiten, Musik und traditionellen Spielen. // **Una festa campestre con prelibatezze gastronomiche, musica e giochi tradizionali.** terlan.info

06

21.00 Uhr
ore 21.00

KALTERN // CALDARO KALTERER SEESPIELE

Kalterersee Seebühne. Der irische Superstar Ronan Keating sorgt für Stimmung. // **Palcoscenico sul Lago. S. Giuseppe al Lago. La superstar irlandese Ronan Keating propone il suo straordinario repertorio.** kaltern.com

09

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

BOZEN // BOLZANO LORENZINACHT

Unter den Bozner Lauben. Die Bozner Weinproduzenten schenken ihre besten Weine auf. // **Calici di Stelle. I produttori di Bolzano verseranno le loro migliori etichette.** bolzano-bozen.it

14–17

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

KALTERN // CALDARO KALTERER WEINFEST

An der Kellereistraße Kaltern. Die Bürgerkapelle Kaltern lädt ein. // **Festa del Vino. Lungo la Via Cantine. La banda musicale "Bürgerkapelle Kaltern" organizza ormai da decenni l'apprezzato evento.** kaltern.com

31

ab 17.00 Uhr
dalle ore 18.00

01

ab 11.00 Uhr
dalle ore 11.00

ST. PAULS // SAN PAOLO PAULSNER DORFFEST

Für zwei Tage öffnen sich im Dorfzentrum von St. Pauls die Tore und Keller. // **Per due giorni, al centro del paese di San Paolo si aprono portoni e cantine.** dorffest.it

WEIN ÜBER WEIN // TUTTO SUL VINO

Wer schon immer wissen wollte, was eine Torggl ist, von dem sich der berühmte

Südtiroler Brauch Törggelen ableitet, ist hier genau richtig. Schließlich stehen in den Gewölben der ehemaligen Kellerei Di Pauli, in denen das Südtiroler Weinmuseum untergebracht ist, mehrere beeindruckende Exemplare dieser früheren Weinpressen. Und außerdem noch unzählige weitere Zeugnisse einer jahrhundertealten Kulturgeschichte, die sich – darauf sind die Südtiroler besonders stolz – bis auf die Römer zurückverfolgen lässt. Nicht nur Geräte – im museumseigenen Weingarten im Ortszentrum von Kaltern wachsen lebende Artfeakte. Rebsorten, die heute kaum oder gar nicht mehr angebaut werden, darunter einstmals vorherrschende Trauben wie Blatterle und die Gschlafene. Ein Museum zum Kosten: Im Herbst darf von den süßen Früchte selbstredend genascht werden und wenn die Trauben gerade nicht reif sind, gibt es eine Überraschung im tiefen Keller. Die wöchentliche Führung schließt mit der Verkostung eines Glases der autochthonen Sorte Vernatsch ab. Ein Muss für Ihren Besuch an der Weinstraße. // **Se avete sempre voluto sapere cos'è un torchio, in dialetto sudtirolese "Torggl", da cui deriva la tipica usanza altoatesina del "Törggelen", la castagnata autunnale, questo è il posto che fa per voi. Infatti, nei sotterranei dell'ex cantina Di Pauli, che ospita il Museo del Vino dell'Alto Adige, trovate diversi esempi impressionanti di questi antichi**

torchi. Ci sono anche numerosi altri manufatti a testimoniare secoli di storia culturale, che risale addirittura ai Reti, aspetto di cui gli

altoatesini sono particolarmente orgogliosi. Il museo non conserva solo attrezzature: nel vigneto del museo, nel centro di Caldaro, crescono anche testimonianze viventi. Vitigni dimenticati o quasi, tra cui varietà un tempo predominanti come il Blatterle e la Gschlafene. Un museo da gustare: in autunno è possibile assaggiare i dolci frutti e, se l'uva non è matura, la profonda cantina riserva una sorpresa. La visita guidata organizzata ogni settimana si conclude con la degustazione di un bicchiere della varietà autoctona Schiava. Un'occasione da non perdere durante una visita alla strada del vino.

Südtiroler Weinmuseum
Goldgasse, Kaltern
// Museo provinciale del vino
Via dell'Oro 1, Caldaro
Tel. +39 0471 963 168
weinmuseum.it



Foto Südtiroler Weinmuseum - Hermann Maria Gasser





RITTERHOF
WEINGUT · TENUTA



Weinstraße Nr. 1 · Kaltern | Strada del Vino 1 · Caldaro
www.ritterhof.it · +39 0471 963298 · info@ritterhof.it

DER REBE ENTLANG // LUNGO IL SENTIERO DEL VINO REBE



WEINWANDERUNG IN BOZEN // ESCURSIONE ENOLOGICA A BOLZANO

Start der Weintreppa ist beim Anstich Waldgries in Rentsch, wobei die Wanderung in beide Richtungen, Tal-Berg und Berg-Tal – von dem zu Ritten gehörenden Signat – in Angriff genommen werden kann. Der Höhenunterschied beträgt 500 m, die Gehzeit für die etwa 6 km ist 2,5 Stunden, am besten wandert man die Rebe im Frühling und im Herbst.

// Il sentiero del vino inizia presso la tenuta di Waldgries a Rencio, ma può essere affrontato in entrambe le direzioni, quindi o dal basso verso l'alto o viceversa, partendo da Signato, borgo del comune di Renon. Il dislivello è di 500 m, per percorrere a piedi i circa 6 km ci vogliono 2,5 ore. Il periodo migliore per scoprire il sentiero del vino è la primavera e l'autunno.



Mehr Infos // Più informazioni



So viel Stadt und doch so viel Land – gerade dies fasziniert an Bozen so sehr. Eben noch im Trubel des geschäftigen Treibens der Altstadt, ist man in wenigen Minuten inmitten der Stille einer von Reben geprägten Landschaft, in denen höchstens ein paar Grillen zirpen und Zitronenfalter von Blüte zu Blüte flattern.

Weinberge über Weinberge, die übrigens die Landeshauptstadt nach Eppan und Kaltern zur Gemeinde mit der drittgrößten Weinanbaufläche machen. An den sonnigen Hängen, die sich von Bozen über die berühmten Weindörfer Rentsch und St. Magdalena zum Ritten hinziehen, begegnen sich Weinbau, Kultur und Kunst in der idyllischen Ruhe eines als Weintreppa angelegten Weinlehrpfads. Der landschaftliche Aspekt tut sein

Übriges, um die Wanderung zu einem Genuss für alle Sinne zu machen. „Wenn man sich bewusst wird, wie groß die Leistung von Natur und Mensch ist, einen einzigen Tropfen Wein herzustellen, dann ist der Genuss umso größer, die Natur zu betreten und ein Glas Wein zu genießen. Meine Kunst soll dazu beitragen, die Sinne zu wecken“, sagt der Bildhauer Filip Moroder Doss, dessen Skulpturen den Weg säumen.

Innehalten, Verweilen und Betrachten – ein gutes Glas Magdalener hat man sich am Ende sicher verdient.

// Il particolare fascino della città di Bolzano è dato dalla combinazione unica di atmosfera urbana e rurale. Dalla vivacità del centro storico al silenzio e alla stasi del paesaggio vinicolo, rotti solo dallo stridere di qualche grillo e dalle cedronelle che svolazzano di fiore in fiore, è un attimo.

È tutto un susseguirsi di vigneti. Una peculiarità che fa del capoluogo della provincia il terzo comune per estensione della superficie viticola dopo Appiano e Caldaro. Sui pendii soleggiati che da Bolzano salgono fino al Renon toccando i noti villaggi vinicoli di Rencio e Santa Maddalena, la viticoltura, la cultura e l'arte si fondono nell'idilliaca tranquillità di un sentiero del vino allestito come una scala. Il paesaggio contribuisce a rendere la passeggiata un piacere per tutti i sensi. “Quando si matura la consapevolezza di quanto importante sia il contributo della natura e dell'uomo alla produzione di una singola goccia di vino, la gioia di immergersi nella natura e godersi un bicchiere di vino è ancor più intensa. Con la mia arte vorrei stimolare i sensi”, spiega lo scultore Filip Moroder Doss, le cui sculture costeggiano il sentiero.

Concedersi una pausa, fermarsi, contemplare. Il bicchiere di Santa Maddalena che vi attende alla fine è sicuramente meritato.

Foto: Manuela Fessaro



3 & MORE

**WANDER-TOUREN
AUF MERAN 2000**
PERCORSI ESCURSIONISTICI
A MERANO 2000

meran2000.com



2 GIPFEL AN EINEM TAG

Erreichst du mit den Anlagen die Bergstation des Mittagser-Sesselliftes, so hast du es nicht mehr weit. 100 Höhenmeter trennen dich vom 1. Gipfel, dem Windspitz (2.390 m). Von da sind es nur noch ein paar Schritte bis zum Mittagser (2.422 m).

2 VETTE IN UN GIORNO

Una volta raggiunta la staz. a monte della seggiovia Mittagser non è più lontano. 100 m di dislivello ti separano dalla prima cima, la "Windspitz" (2.390 m) e pochi passi dal Monte Catino (2.422 m).



KLEINER IFINGER

Die Kabinenbahn Naifjoch bringt dich bis zum Aussichtspunkt VISTA, Startort des Aufstieges bis zum Kleinen Ifinger. Der Blick auf den Meraner Talkessel ist unbezahlbar. Der Rückweg führt über die Kuhleitenhütte und das St. Oswald Kirchlein.

PICCOLO PICCO IVIGNA

La Cabinovia Naifjoch ti porta al punto panoramico VISTA, da dove sali fino a raggiungere la cima del Piccolo Picco Ivigna. La visuale sulla conca di Merano ripaga ogni fatica. Si ritorna passando per il rifugio Kuhleiten e la Chiesetta di S. Osvaldo.

MISSENSTEINJOCH

Ein Panoramaweg, der dich an einen mystischen Ort führt: Das Missensteinjoch besitzt eine Magie, die dich bis hoch zum Kesselberg begleitet. Von dort nur noch eine kurze Strecke, um mit dem Mittagser-Sessellift wieder zurückzukehren.

GIOGO DI PIETRAMALA

Sentieri panoramici portano a luoghi mistici. Il Giogo di Pietramala ha una magia tutta sua, che ti accompagna fino al Kesselberg. Da qui, un ultimo breve tratto per poi ritornare con la seggiovia Mittagser.

EXPLORE MORE



**MERANO
2000**

MURundum

Wanderabenteuer entlang der
Trockenmauern // **Avventure
lungo i muri a secco**

Trockensteinmauern, auch Trockenmauern genannt, gehören schon seit vielen Jahrhunderten zum Südtiroler Kultur- und Landschaftsbild. Sie prägen auch die Gegend zwischen Margreid, Kurtatsch und Tramin auf unverkennbare Weise. Dabei handelt es sich um Mauern, die aus Natursteinen errichtet werden, und zwar ganz ohne Verwendung von Mörtel. Was optisch perfekt zur terrassenförmigen Weinberg-Landschaft passt und dieser Unterlandler Gegend ihren urigen, bodenständigen Charme verleiht, hat nicht nur eine stützende und tragende Funktion, sondern ist vor allem auch von historischer und ökologischer Bedeutung.

LEBENDIGE MAUERN

Wer sich schon einmal Zeit genommen hat, eine Trockenmauer aus der Nähe zu beobachten, der hat wahrscheinlich schon nach kurzer Zeit feststellen können, dass in den Mauerritzen so richtig was los ist. Besonders an sonnigen Tagen kreucht und fleucht es hier geschäftig ein und aus. Und wer mal kurz innehält, dem zwinkern vielleicht sogar ein paar gutgetarnte Äuglein entgegen: Wildbienen, Hummeln, Eidechsen und Zikaden, um nur einige der Mauerbewohner zu nennen. Sie

alle finden hier im Sommer wie im Winter ihren idealen Lebensraum.

KILOMETERWEISE TROCKENMAUERVIELFALT

Die Gemeinde Kurtatsch hat in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Südtiroler Unterland, der AVS-Ortsstelle Kurtatsch/Margreid und Geometerin Kathrin Thaler (Konzept und Design) diese schützenswerten Mauern zu einem besonderen Erlebnis gemacht. Das Ergebnis? MURundum.

MURundum, das sind sechs Wanderwege unterschiedlichen Schwierigkeitsgrades, die sich zwischen Margreid, Kurtatsch und Tramin auf 27 Kilometern erstrecken. Der Begriff MURundum leitet sich aus dem Lateinischen „murus“ ab und bedeutet Mauer. Aus dem „Rund-um-den-Murum-Wandern“ wurde ein einfall-

UNESCO

Im Jahr 2018 wurde der Trockenmauerbau von der UNESCO in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen und zählt seither genauso wie Bräuche, Musik, mündliche Überlieferungen, Kunst- und andere Handwerksformen zu den schützenswerten, kulturellen Ausdrucksformen. // **Nel 2018, i muri a secco sono stati inseriti nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO e, come le usanze, la musica, le tradizioni orali, l'arte e altre forme di artigianato, sono stati classificati come espressione culturale degna di protezione.**



reiches MURundum. Auf diesen Rundwanderwegen wandert man mal bergauf, mal bergab, im Frühsommer entlang mohnesäumter Weinberge, mediterran duftender Zypressen, vorbei an urigen Wäldern, Weilern und historischen Ansitzen, durch eine Landschaft, die zu jeder Jahreszeit ihren ganz besonderen Reiz besitzt.

TROCKENMAUERN ERLEBEN

Dabei zählt es sich aus, die Blicke auch mal aufmerksam entlang der Trockenmauern schweifen zu lassen. Diese haben es nämlich nicht nur als Kleinbiotope in sich, sondern auch an sich: Hier und da finden sich steinerne „Marterln“ mit Jahreszahlen, Kreuzen oder anderen christlichen Symbolen, die in Stein gemeißelt wurden. ¹ Sie sind Gedenksteine und erinnern an Ereignisse und Unglücksfälle, die sich genau an dieser Stelle zugetragen haben. Als Zeugen längst vergangener Zeiten erzählen sie von (Lebens)Geschichten, die über die Jahrhunderte allmählich in Vergessenheit geraten sind. Einer dieser Martersteine stammt übrigens aus der heutigen Zeit. Er erinnert an den verheerenden Steinschlag aus dem Jahr 2014, bei dem viel zerstört, aber – wie durch ein Wunder – niemand verletzt worden war.

Ein besonderes Kuriosum gibt es übrigens entlang des des MURundum-Rundweges Nr. 4 zu entdecken. Dieser verläuft von Kurtatsch durch den Wald bis nach Tramin und von dort über die Ortschaft Rungg wieder nach Kurtatsch. Auf diesem Rückweg ist eine besondere Vorrichtung erhalten geblieben: steinerne Trittflächen, die stufenartig von der Natursteinmauer herausragen. Sie dienten einst dem Saltner, der hier auf- und abstieg, um als Wächter der Weinberge Trauben naschende Vögel und Diebe aus dem Weingut zu vertreiben.

Die MURundum Rundwanderwege sind wahre All-rounder – nicht nur buchstäblich, sondern auch im übertragenen Sinne. Da ist für jeden was dabei: für Genusswandernde, Naturliebhaber, sportlich Aktive und Leute, die immer wieder gerne Geschichte(n) hautnah bewandern. Weitere Informationen zu diesen Wanderwegen rund um Kurtatsch gibt es im Tourismusverein Südtiroler Unterland und auch online unter suedtiroler-unterland.it



// I muri a secco fanno parte della cultura e del paesaggio altoatesino da molti secoli. Caratterizzano in modo inconfondibile anche la zona tra Magrè, Cortaccia e Termeno. Si tratta di muri costruiti in pietra naturale senza l'uso di malta. Si inseriscono perfettamente nel paesaggio dei vigneti terrazzati, conferiscono a quest'area della Bassa Atesina un particolare fascino rustico e autentico e non hanno solo una funzione di sostegno, ma anche importanza storica ed ecologica.

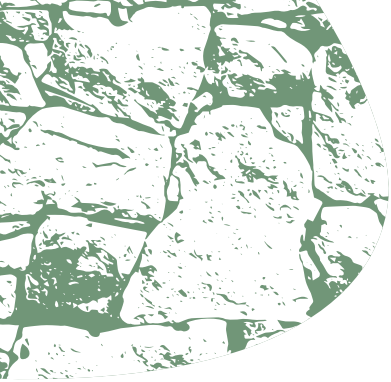
MURI COME HABITAT

Chiunque ha avuto l'occasione di osservare da vicino un muro a secco, si è probabilmente reso conto quasi all'istante che le fessure e anfratti del muro pullulano di vita. Soprattutto nelle giornate di sole è un continuo strisciare, volare e ronzare. Fermandosi un attimo, è possibile scorgere anche qualche occhietto ben mimetizzato: api selvatiche, bombi, lucertole e cicalche, per citare solo alcuni degli inquilini di questi muri. Tutti trovano qui il loro habitat ideale sia in estate sia in inverno.

LA GRANDE MURAGLIA

Il comune di Cortaccia, in collaborazione con l'Associazione turistica Bassa Atesina, la sezione di Cortaccia/Magrè dell'associazione alpinistica altoatesina AVS e la geometra Kathrin Thaler (ideazione e progettazione), ha trasformato questi muri, che meritano di essere protetti, in un'esperienza speciale. Il risultato? MURundum. MURundum comprende 6 percorsi escursionistici di diverso grado di difficoltà che si estendono per 27 chilometri tra Magrè, Cortaccia e





Termeno. Il termine MURundum è derivato dal latino “murus”. Il significato è ovvio. Questi sentieri circolari a volte sono in salita, a volte in discesa, lungo vigneti all'inizio dell'estate ornati di papaveri, cipressi dal profumo mediterraneo, passando per boschi rustici, borghi e residenze storiche, attraverso un paesaggio che ha un suo fascino particolare in ogni periodo dell'anno.

AVVENTURA MURO

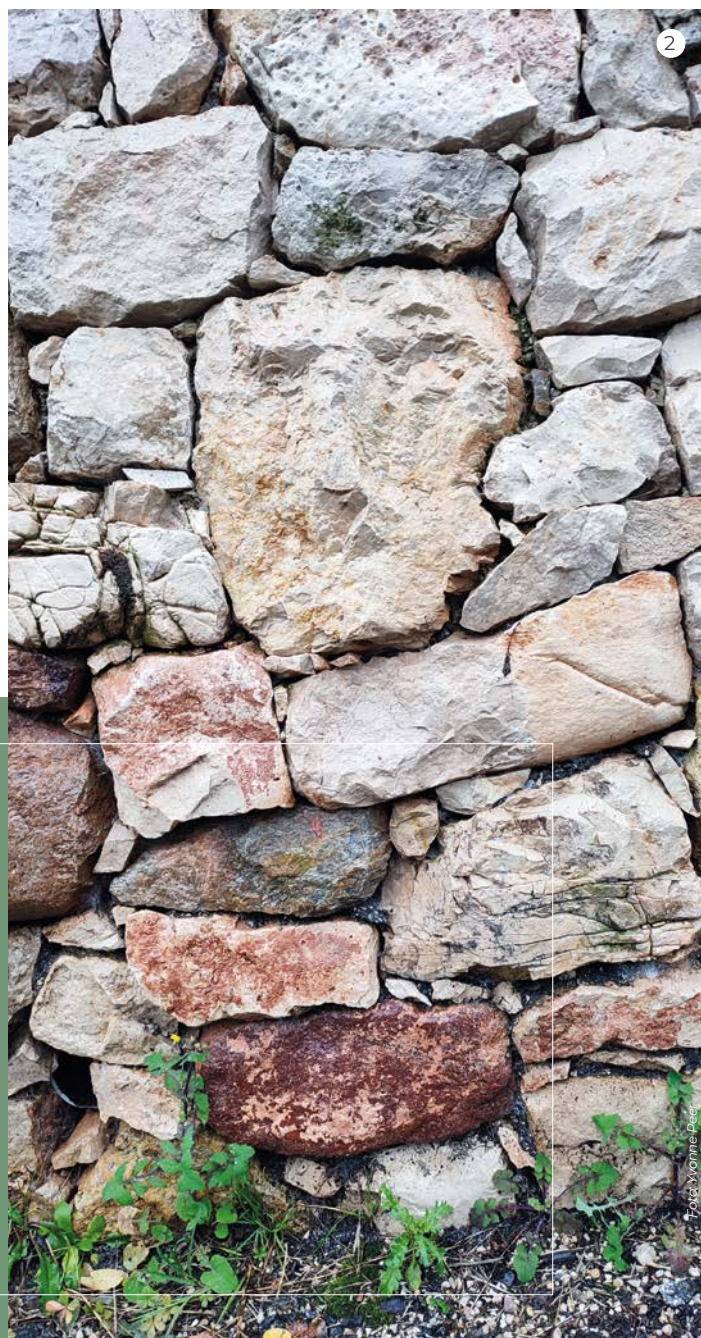
Vale la pena dare un'occhiata ai muri a secco più da vicino. Non sono solo piccoli biotopi, ma raccontano anche storie particolari: qua e là si trovano capitelli votivi con date, croci o altri simboli cristiani scolpiti nella pietra. ❶ Si tratta di lapidi commemorative che ricordano eventi e incidenti avvenuti in quel preciso punto. Sono testimoni di tempi lontani e raccontano storie di vita la cui memoria si è gradualmente persa nei secoli. Tra l'altro, uno di questi capitelli risale ai giorni nostri. Commemora la rovinosa caduta di massi del 2014, che ha lasciato una scia di distruzione, miracolosamente senza vittime umane.

Lungo il sentiero n. 4 dei percorsi escursionistici MURundum c'è una curiosità particolare da scoprire. Il sentiero si snoda da Cortaccia attraverso la foresta fino a Termeno e da lì, passando per la frazione Ronchi, ritorna a Cortaccia. Sulla via del ritorno si è conservata una particolarità: dei gradini di pietra che sporgono come scalini dal muro di pietra naturale. Un tempo erano utilizzati dai guardiani dei vigneti chiamati „Saltner“, che li salivano e scendevano per scacciare gli uccelli golosi di uva e ladri.

I percorsi escursionistici MURundum sono molto variegati. Ce n'è per tutti i gusti: per gli escursionisti in cerca dei piaceri culinari, per gli amanti della natura, per gli sportivi e per chi ama vivere la storia e le storie da vicino. Ulteriori informazioni sui percorsi escursionistici intorno a Cortaccia sono disponibili presso l'Associazione turistica Bassa Atesina e su internet suedtiroler-unterland.it



YVONNE PEER



Alle jene, die im Wanderrucksack nicht nur eine leckere Unterlandler Marende (Jause) mitbringen, sondern auch eine gute Portion Fantasie, denen tut sich angesichts der steinernen Mauerkunstwerke eine gar fabelhafte Welt auf. In den Trockenmauer-Fassaden schlummern nämlich allerhand sonderbare Formen, in denen man wunderliche Gestalten und urige Kreaturen zu erkennen vermag: Hier ein Wichtelmännchen? Da ein Drache ... und was sehen Sie? // Chi porta nello zaino non solo un gustoso spuntino, ma anche una buona dose di fantasia, troverà nelle opere d'arte di cui i muri sono adornati un mondo fantastico. Nei muri a secco si nascondono forme strane di ogni tipo, in cui si possono riconoscere curiose figure e creature bizzarre: uno gnomo? Più in là un drago... e Lei cosa vede? ❷



” Wenn die Botzner vom Lande „über Etsch“ sprechen, so verstehen sie darunter die Strecke jenseits vom Brückenübergang bei Sigmundskron aufwärts nach Missian und Hocheppan, abwärts nach Pauls, Eppan, Kaltern, Tramin. Dieser Landstrich ist unstreitig der schönste im Etschlande. Er ist Hügelland zwischen der hohen, steilen Mendelgebirgswand und dem bewaldeten Mitterberg, der wieder von zweifachen Gebirgsreihen jenseits der Etsch überragt und dekoriert wird. Dieser Landstrich ist endlich durch seine ungemein reiche Weinrebenpflanzung und sorgfältige Bodenbenützung ausgezeichnet. Sigmundskron, lateinisch Formicarium, deutsch Formigar, sehr wahrscheinlich ein von den Römern zum Schutz des Brückenübergangs angelegtes Kastell, auf den Vorsprung des Mittelberges hinausgerückt, ist Mittelpunkt des Thales, folglich für eine Rundschau vortrefflich gelegen. Das Schloßgemäuer ist zum Theil wohl schon verfallen, aber etliche Thürme und Außenwerke sind noch gut erhalten.“

//

Gustav Rasch,
Tiroler Reisebuch, 1874

“ Da Bolzano, passando per Laives, il villaggio di Bronzolo fino a Egna, la strada segue il corso dell’Adige. Le montagne circostanti sono meno alte, impervie e selvagge di quelle a nord di Bolzano, e nelle valli vediamo prati lussureggianti, con piantagioni di granoturco, gelso o frutteti. Tra Bronzolo e Egna si gode di una vista incantevole sulle pittoresche località di Termeno e Caldaro ai piedi delle montagne sul versante ovest. Il lago di Caldaro è nascosto dietro una montagna. (...) Da Egna all’incantevole villaggio di Salorno, si viaggia ininterrottamente attraverso ampie e fertili vallate con gelsi e altri alberi da frutto, oltre ad aree coltivate a granoturco e prati. Le maestose montagne della Valle di Non offrono una vista straordinaria. A Salorno si può ammirare una piccola e graziosa cascata.”

//

Rudolph E. von Jenny,
Manuale per i viaggiatori
nell’Impero austriaco, 1822

// SETTEMBRE SEPTEMBER 2024

01

ab 10.00 Uhr
dalle ore 10.00

**MONTAN // MONTAGNA
MATANER GENUSSMEILE**

Rund um der alten Fleimstaler Bahntrasse. Zahlreiche Genussstände, Musik und Unterhaltung. // **Il meglio del gusto a Montagna.** Intorno al tracciato della vecchia ferrovia della Val di Fiemme. Numerose bancarelle di associazioni, venditori e artigiani, con musica ed intrattenimento.
montan.info



05–06

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

**KALTERN // CALDARO
KALTERER WEINTAGE**

Am Marktplatz Kaltern. Verkostung Kalterer Weine mit erstklassiger Qualität. // **Sulla Piazza Principale di Caldaro. Un'occasione per assaporare la straordinaria varietà vitivinicola locale.**
kaltern.com

06

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

**BOZEN // BOLZANO
ST. MAGDALENER
CULINARIUM**

Am Magdalener Hügel. Langer Aperitif in bezaubernder Kulisse – eine Weinverkostung mit Fingerfood auf höchstem Niveau. Ticketkauf obligatorisch. // **Sulla collina di Santa Maddalena. Aperitivo lungo in uno scenario incantevole – degustazione di vino di qualità con finger food. È necessario acquistare un biglietto.**
bolzano-bozen.it

07

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

**ANDRIAN // ANDRIANO
WEIN & GENUSS**

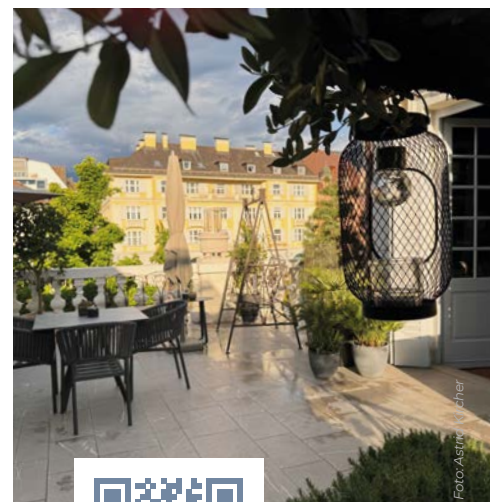
Im Garten der Villa Weinberg. Edle Weine der Kellerei Andrian begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten. // **Nel giardino di Villa Weinberg. Pregiati vini della Cantina di Andriano accompagnati da deliziose specialità gastronomiche.** *andrian.info*

BOZENS ERSTE TERRASSE // LA TERRAZZA NOBILE DI BOLZANO

Die ehrwürdige Dichterstatue im Rücken, den hochaufragenden Bozner Dom im Blick – Bozen pur am Waltherplatz. Zwischen ersten Palazzi, traditionsreichen Hotels, die den Platz säumen und der Geschäftigkeit der Bars fühlt man sich auf der Terrasse des Restaurants Meta im Palais Campofranco zeitlos entrückt und doch mittendrin. Meta bedeutet Ziel im Italienischen, ein Sehnsuchtsort, an dem Norden und Süden, italienisches Dolce Vita und lokale Bodenständigkeit aufeinandertreffen. Die Betreiber sehen in Meta eine Mission, einzigartige Genussmomente und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu schaffen. Hier treffen Geschichte und zeitgemäße Spitzengastronomie aufeinander, begegnen sich Menschen aus Bozen und aus aller Welt. So wie es in Bozen schon immer war.

// La statua del venerabile menestrello alle spalle, gli occhi rivolti all'imponen-

te Duomo di Bolzano. Piazza Walther è il cuore, l'essenza di Bolzano. Tra palazzi signorili, hotel con lunga tradizione che costeggiano la piazza e il viavai nei bar, la terrazza del ristorante Meta presso il Palais Campofranco, pur essendo al centro della vita, è un luogo appartato dove il tempo si ferma. Meta non è solo metaforicamente una destinazione, il luogo del desiderio in cui si incontrano il nord e il sud, la dolce vita italiana e la genuinità locale. Per i gestori, Meta è una mission, un luogo in cui offrire momenti unici dedicati ai piaceri della vita e a straordinarie esperienze gustative. Qui si incontrano la storia e l'alta gastronomia contemporanea, dove si incontrano bolzanini e gente proveniente da tutte le parti del mondo. Come è sempre stato a Bolzano.



Meta - Skybar Restaurant
Waltherplatz 13-1, Bozen
Tel. +39 342 040 1131
meta-restaurant.com
// Meta - Ristorante Skybar
Piazza Walther 13-1, Bolzano
Tel. +39 342 040 1131
meta-ristorante.com





**FÜHRUNGEN, VERKOSTUNGEN & VERKAUF
VISITA, DEGUSTAZIONE E VENDITA**
MO bis FR von 9 bis 19 Uhr | SA von 9 bis 17 Uhr | Tramin | Weinstraße 144
LU-VE ore 9-19 | SA ore 9-17 | Termeno | Strada del Vino 144
VISIT.CANTINATRAMIN.IT



VOM HOHEN WERT DES TÄGLICHEN BROTES IL VALORE DEL PANE QUOTIDIANO



Auf dem Wegscheiderhof hoch über Terlan backt Familie Egger jede Woche im jahrhundertealten Backofen auf traditionelle Weise Brot. Ein Nebenverdienst für die Bauernfamilie, ein Genuss für die Kunden unten im Tal. // **Presso il maso Wegscheider, sopra Terlano, la famiglia Egger ogni settimana prepara il pane secondo metodi tradizionali nel forno ultracentenario. Una fonte di reddito accessoria per la famiglia, una delizia per i clienti in valle.**



Heben, wenden, legen. Heben, wenden ... Mit drei Handgriffen bettet Maria Luise die untertassengroßen, mit Sonnenblumenkernen gespickten Teiglinge, einen nach dem anderen, vom Baumwolltuch auf den Holzschieber. Das Tuch rollt sie gleichzeitig ein, um die *Grischn* aufzufangen, die Kleie, die das Kleben des Teiges auf dem Stoff verhindert. Paul hebt den voll belegten Schieber in den Backofen und platziert Teigling für Teigling auf dem heißen Boden. Seine Frau Agnes wiegt indessen die fertiggebackenen und ausgekühlten Brote und füllt sie in Papiersäcke. Später wird Waltraud, die Schwester von Maria Luise und Paul, von Terlan herauf-

kommen und die ersten Bestellungen an die Kunden ausliefern.

Brotbacktag ist Familientag auf dem Wegscheiderhof hoch über dem Wein- und Spargeldorf Terlan. Das war immer schon so. Auch als Paul und seine Schwestern Kinder waren: „Zweimal im Jahr wurde bei uns wie bei den meisten Bauern im eigenen Ofen das Brot für die nächsten sechs Monate gebacken.“ Als sein Vater ihm den bereits 1688 erwähnten Hof übergab, setzte Paul die Tradition fort. Freilich verwöhnte er seine eigenen drei Söhne auch mal mit frischen Semmeln, aber der alte Backofen blieb in Funktion.

DER HOF

Der Wegscheiderhof – der Name deutet auf die hier verlaufende Gemeindegrenze hin – war früher sehr abgeschieden und ist nach wie vor nur über eine schmale Straße von Glaning bei Jenesien aus erschlossen. Vor 1980 gab es sogar nur einen holprigen Traktorweg. Jeden Morgen liefen Maria Luise, Paul und Waltraud die 700 Höhenmeter steil hinunter nach Terlan zur Schule, die Hälfte der Strecke mit anderen Kindern, die auf *Hålbweg* – also der Hälfte der Wegstrecke – wohnten. Heimwärts brauchten sie je nach dem Schabernack, der ihnen einfiel, mehrere Stunden.

Immer lebte der *Wegschoadler* – so heißt er bei den Einheimischen – großteils von der Milchwirtschaft. Heute stehen etwa 25 Kühe und Kälber im Stall. Im

Herbst sind aber auch die *Erdäpfel* (Kartoffeln), die *Keschtn* (Kastanien) und das *Ruabnkraut* (Rübenkraut) vom Hof begehrt. Auf die Idee, Selbstgebackenes zu verkaufen, kam die Familie Egger vor einigen Jahren, weil das Roggenfeld zu groß für den Eigenbedarf an Korn war. Sie schaffte eine Teigmaschine und eine Kornmühle an, ließ sich vom Tischler eine Kornkiste anfertigen, erneuerte die Räumlichkeiten rund um den alten Backofen und versah den Ofenboden mit Schamottstein.

Der Roggen wächst auf einem Feld hinter dem Wohnhaus. Das Korn wird im Sommer geschnitten, getrocknet und im Winter gedroschen. Das Stroh geht an die noch wenigen Bauernhöfe, deren Stadel mit Strohdächern gedeckt sind. Der Roggen wird als Vollmehl für das Brot verwendet. Rund 60 Kilogramm Teig werden hier jeden Donnerstag zu Brot verarbeitet. Aus anfänglich drei wurden weit über 20 Kunden, vornehmlich Lebensmittelgeschäfte, im Tal, die jeden Freitag *Wegschoadler-Brot* anbieten.

DAS GEHEIMNIS

Kurz nachdem Paul die letzten Bröte dieser *Fuahr* (Fuhr) in den Ofen geschoben hat, sind die ersten schon fertiggebacken. Ein hohler Ton beim Klopfen auf die Brotunterseite verrät es ihm. Ein himmlischer Duft breitet sich aus. Die Kostprobe: Ein Genuss. Gibt es ein Geheimrezept? „Ja. Roggen- mit etwas Weizenmehl mischen, damit das Brot nicht zu schwer im Magen liegt, mit Salz, etwas Kümmel und selbst angebautem Brotklee sowie mit einem tags zuvor zubereiteten *Dampfl* aus Biohefe verkneten – das ist das Geheimnis“, meint er mit einem spitzbübischen Lächeln, weil er es soeben verraten hat. In den Teig fürs süße Früchtebrot mit Obst und Nüssen vom Hof kommen selbstverständlich keine Gewürze. Den meisten Absatz finden aber ohnehin das klassische Misch- und das herzhafte Sonnenblumenbrot.

Nach dem Kneten werden Hunderte kleine Teigkugeln geformt. Zwei Stunden Ruhe bei 30 Grad Wärme sind jetzt angesagt. In dieser Zeit breiten sich die Kugeln durch die Wärme und die Hefe zu den flachen Teiglingen aus.

„Zweimal im Jahr wurde bei uns wie bei den meisten Bauern im eigenen Ofen das Brot für die nächsten sechs Monate gebacken.“

//

Paul Egger

DAS ZUBROT

Bevor die nächste *Fuahr* in den Ofen geht, reinigt Paul den Ofenboden mit der *Ofenzussl*. Das ist ein Wischmopp Marke Eigenbau – einst wurde mit *Zussl* ein schlampiges, zerzaustes Mädchen bezeichnet. *Streng* – anstrengend – sei das Ganze schon, sagt der hagere Bauer. Aber es sei eine gute Abwechslung zur Hofarbeit, und es ist ein Zubrot im wahrsten Sinn des Wortes: „Viele andere Milchbauern müssen einem Nebenberuf nachgehen, um über die Runden zu kommen.“

Agnes hat inzwischen draußen im Freien einen großen Tisch gedeckt. Später kommen Kinder zu Besuch, die in diesem Jahr ihre Erstkommunion empfangen werden. Sie erfahren hier direkt am Ofen, wie Brot gebacken wird, und dürfen selbst Hand anlegen. Das wird sie vielleicht auch für den hohen Wert des täglichen Brotes sensibilisieren – ein Tausende Jahre altes Lebensmittel, das hier oben auf dem Wegscheiderhof noch auf traditionelle Weise hergestellt wird.



Foto: Elias Kröss



Foto: Elias Kröss

// Sollevare, girare, posare. Con tre movimenti, Maria Luise posiziona ogni pezzo di pasta delle dimensioni di un piattino, farciti con semi di girasole sulla pala di legno prelevandoli, uno per uno, tal telo di cotone. Nel contempo lo arrotola per recuperare la crusca che fa sì che l'impasto non si attacchi al telo. Paul introduce la pala nel forno e distribuisce i pezzi di pasta sulla superficie calda. Nel frattempo, sua moglie Agnes pesa i pani sfornati e raffreddati e li mette in sacchi di carta. Più tardi, Waltraud, la sorella di Maria Luise e Paul, sale da Terzano per recapitare i primi ordini ai clienti.

Il giorno dedicato alla panificazione al maso Wegscheider sopra il paese di Terzano, rinomato per il vino e gli asparagi, è sempre anche giorno di famiglia. È sempre stato così. Anche quando Paul e le sue sorelle erano ancora bambini: "Due volte all'anno nel nostro forno preparavamo il pane per i sei mesi successivi, come faceva la maggior parte dei contadini". Quando suo padre gli cedette il maso menzionato già nel 1688, Paul continuò questa tradizione. Ogni tanto vizia i suoi tre figli con rosette fresche, ma il vecchio forno è sempre rimasto in funzione.

IL MASO

Il maso Wegscheider, la combinazione delle parole tedesche "Weg", strada, percorso e "scheiden" dividere, è un chiaro riferimento al confine comunale che passa qui, un tempo era molto isolato ed è tuttora accessibile solo attraverso una stradina che parte da Cologna, frazione di San Genesio Atesino. Prima del 1980 c'era addirittura solo una strada sterrata per trattori. Ogni mattina, Maria Luise, Paul e Waltraud percorrevano a piedi i 700 metri di dislivello che

separa il maso da Terzano per andare a scuola, accompagnati per metà del tragitto da altri bambini che abitavano a metà strada. Per tornare a casa ci volevano diverse ore, a seconda delle goliardate che si inventavano.

Il Wegscheider, come viene chiamato dai locali, ha sempre vissuto principalmente di allevamento di bestiame da latte. Oggi il maso conta circa 25 mucche e vitelli. In autunno, tuttavia, anche le patate, le castagne e i cavoli di rapa coltivati della fattoria sono molto ambiti. La famiglia Egger ha maturato l'idea di vendere prodotti da forno fatti in casa qualche anno fa, perché la quantità di segale raccolta dal proprio campo era troppo abbondante per il proprio fabbisogno. Quindi

di si è dotata di un'impastatrice e un mulino, ha fatto costruire un cassone da grano da un falegname, ha ristrutturato i locali che circondano il vecchio forno il cui piano è stato attrezzato con mattoni di argilla refrattaria. La segale cresce in un campo dietro il maso. Il cereale viene mietuto in estate, seccato e trebbiato in inverno. La paglia è destinata alle poche fattorie che hanno fienili con tetti di paglia. La segale, sotto forma di farina integrale, viene utilizzata per preparare il pane. Ogni giovedì vengono trasformati in pane circa 60 chilogrammi di pasta. I tre clienti iniziali sono nel frattempo diventati oltre 20, soprattutto negozi di alimentari della valle, che offrono il pane del maso Wegscheider ogni venerdì.

IL SEGRETO

Poco dopo aver infornato le ultime forme di pane, le prime pagnotte sono già pronte. Paul colpisce il fondo delle pagnotte e un suono vuoto glielo conferma. Il profumo che si diffonde è divino. Il sapore: una delizia. C'è una ricetta segreta? "Sì: mescolare la farina di segale con un po' di farina di frumento in modo che il pane non sia troppo indigesto. All'impasto si aggiunge sale, un po' di cumino e fieno greco coltivato al maso e un po' di pasta madre con lievito biologico preparata il giorno prima: questo è il segreto", dice Paul con un sorriso malizioso, perché l'ha appena svelato. All'impasto per il pane dolce alla frutta naturalmente non vengono aggiunte spezie, solo frutta e noci della fattoria. Tuttavia, il classico pane misto e il saporito pane ai semi di girasole sono comunque i prodotti più popolari.

Dall'impasto si ricavano circa cento piccole palline di pasta. Queste devono poi riposare per due ore a una temperatura di 30 gradi. In questo tempo, il calore e il lievito fanno sì che le palline di pasta diventino i pezzi di pasta piatta che poi rivediamo nel prodotto finito.

UNA FONTE DI GUADAGNO SUPPLEMENTARE

Prima di infornare il lotto successivo, Paul pulisce il fondo del forno con un particolare attrezzo simile a una scopa a frange o mop chiamata pittorescamente "Ofenzussl". Con il termine dialettale "Zussl" un tempo si indicava una ragazza spettnata e trasandata. Fare il pane è un'operazione faticosa, confessa il nerboruto contadino. Ma è una buona alternativa alla routine del lavoro in fattoria e inoltre è un introito extra. "Molti altri allevatori di bestiame da latte sono costretti a svolgere un secondo lavoro per sbarcare il lunario", spiega Paul. Nel frattempo, Agnes ha imbandito un grande tavolo all'aperto. Più tardi faranno visita al maso alcuni bambini in procinto di ricevere la prima comunione. Impareranno come si prepara il pane direttamente al forno e potranno provare a farlo. Forse questo li sensibilizzerà anche sul grande valore del pane quotidiano, un alimento millenario che a maso Wegscheider si prepara ancora in modo tradizionale.

EDITH RUNER

“ Due volte all'anno nel nostro forno preparavamo il pane per i sei mesi successivi, come faceva la maggior parte dei contadini.”

//

Paul Egger



OCHS AM BERG // BUE DI MONTAGNA

Nicht mehr als ein Handvoll Höfe umfasst das hoch über Montan und Neumarkt liegende Gschnon. Vom Tal aus eine kleine hellgrüne Insel inmitten des dunkelgrünen Walds. Über Jahrhunderte zog es die Kapuzinerpatres von Neumarkt hinauf in die Sommerfrische, um den heißen Sommern im Tal zu entfliehen. Deshalb besitzt die Häusergruppe sogar ein kleines Kloster. Wer geistlichen Beistand sucht, braucht auch weltlichen Genuss. Das Dorfgasthaus, bezeichnenderweise Dorfner genannt, hat sich als gehobener und trotzdem bodenständiger Berggasthof einen Namen gemacht. Hier tummeln sich vor allem Ochs und Wild auf der Speisekarte, Petersilie und Brennnessel – wenn sie gerade wachsen – sorgen für das nötige Grün. Wann Gschnon am schönsten ist? Zu Mariahimmelfahrt, italienisch Ferragosto, denn da feiert der hochgelegene Weiler seinen Kirchtag – wenn der Sommer im Tal weit unten am heißesten ist.
// Casignano, sopra i paesi di Montagna

e Egna è composto solo da poche fattorie. Vista dalla valle, la frazione appare come piccola isola verde chiaro circondata dalla foresta verde scuro. Per secoli, i frati cappuccini di Egna si sono ritirati nel piccolo monastero di Casignano, per sfuggire alla calura estiva della valle. Siccome non si vive di sola spiritualità c'è chi pensa anche a piaceri della cucina. La locanda del villaggio, chiamata Dorfner, si è affermata come trattoria di montagna di alto livello ma dedicata alle tradizioni. Il menu abbonda di carne di bue e selvaggina, il prezzemolo e l'ortica, se è stagione, fanno da contorno verde. Casignano dà il meglio di sé in occasione del giorno dell'Assunzione della Beata Vergine Maria ovvero a Ferragosto, quando le temperature estive nella valle raggiungono il culmine, perché è anche il giorno in cui si tiene la sagra per celebrare l'anniversario di consacrazione della chiesa.



Berggasthof Dorfner
Gschnon 5, Montan
// Locanda Dorfner
Casignano 5, Montagna
Tel. +39 0471 819 924
dorfner.it



FÜHRUNGEN IN DER GUTSBRENNEREI FREITAG 17.00 h

Telefonische Voranmeldung
+39 0471 63 11 45
info@walcher.eu
www.walcher.eu
Pillhofstraße 99,
39057 Eppan (BZ)
Südtirol - Italien



Besuchen Sie auch unsere Essigmanufaktur in der Gewerbezone Gand 4, 39052 Kaltern (BZ), Südtirol - Italien
Führungen in der Essigmanufaktur mit Balsamicoverkostung nach telefonischer Voranmeldung.

„...WIE EIN STURER TIROLER.“ “... COME UN TIROLESE TESTARDO”

Was schreiben über einen Ort, der so besonders und einmalig ist, dass er seit 2019 zum Dolomiten UNESCO Welterbe zählt? Die spektakulärste Schlucht Südtirols, der Grand Canyon Europas, wo sich Astronauten der Nasa auf ihre Weltraummissionen vorbereiten. Die Geologin Evelyn Kustatscher und unsere Aldeiner Autorin Maria Pichler über ihren ganz persönlichen Zugang zur Bletterbachschlucht und deren letzten Geheimnisse. // **Cosa raccontare di un luogo tanto speciale e unico da essere stato dichiarato nel 2019 patrimonio mondiale dell'UNESCO? La forra più spettacolare dell'Alto Adige, il Grand Canyon d'Europa, dove gli astronauti della NASA si preparano alle loro missioni nello spazio. La geologa Evelyn Kustatscher e la nostra redattrice Maria Pichler di Aldino ci parlano del loro personalissimo approccio alla Gola del Bletterbach e ai suoi ultimi segreti.**

Die Schlucht präsentiert sich immer wieder in einem neuen Licht
// La gola si presenta continuamente in una nuova luce



Foto: Privat

So viel sei vorausgeschickt: Die Bletterbachschlucht in Aldein im Südtiroler Unterland ist vieles – Abenteuer-spielplatz und Freiluftklassenzimmer, Grand Canyon Europas und Mekka für Geologen. Aus geologischer Sicht zählt sie zweifelsohne zu den interessantesten Schluchten Südtirols: Hier können naturbegeisterte Wanderer jene Schichten hautnah erleben, denen die weltbekannten Dolomiten zugrunde liegen. Bunte Gesteine, Saurierfährten, fossile Tier- und Pflanzenreste verraten, wie die Erde vor Jahr-millionsen ausgesehen und sich das Klima verändert hat, aber auch wie Wasser, Wind und Wetter eine faszinierende Landschaft formen und prägen können.

Wenn es um das Dolomiten UNESCO Welterbe Bletterbach, seine wissenschaftliche Erforschung und seine internationale Bedeutung geht, dann ist sie die erste Adresse: Evelyn Kustatscher. Die Paläontologin des Naturmuseums Südtirol in Bozen hat sich mit ihrer Forschungsarbeit international einen Namen gemacht und kehrt immer wieder dorthin zurück, wo auch unsere persönliche Freundschaft begonnen hat: in den Bletterbach. Und obwohl wir beide beruflich und privat bis heute immer wieder über „den Bach“ diskutieren, haben wir es noch nie geschafft gemeinsam durch jene Schlucht zu wandern, die uns freundschaftlich verbindet. Das wollen wir unbedingt nachholen.

DAS BESONDERE

AN DER BLETTERBACHSCHLUCHT

Derweil müssen wir uns aber mit einer virtuellen Tour begnügen, im Winter und Frühling ist die Schlucht wegen Steinschlag gesperrt. Es gibt viele Fragen zum Bletterbach, die Evelyn Kustatscher beantworten kann: von ihrer aktuellen Forschungsarbeit über die Bedeutung der Fossilien aus der Schlucht bis hin zur neuen Ausstellung im Besucherzentrum, das nächstes Jahr erweitert werden soll. Heute aber – an diesem Freitagabend – will ich aber ganz anderes von meiner Freundin wissen. Wann ist es für dich noch besonders, in die Bletterbachschlucht zu gehen? „Es klingt vielleicht etwas komisch, denn ich gehe wirklich gerne immer wieder mit interessierten Besuchern durch die Schlucht: Besonders aber ist es für mich dann, wenn ich unterwegs das tun kann, was meine wirkliche Leidenschaft ist, wenn ich selber Zeit habe, zu schauen und zu suchen ohne auf die Uhr zu sehen, weil ein Bus, ein Mittagessen oder die Fami-

lie draußen wartet. Meist gehe ich dann in den hinteren Teil, wo es ruhiger ist und ich auch Kraft tanken kann.“

Der hintere Teil der Bletterbach, die sogenannte Gorz, ist für die Wissenschaftlerin seit jeher interessanter als der untere Porphyrtail der Schlucht – und das nicht nur wegen der Ruhe. Aktuell ist Kustatscher dabei, eine Arbeit über den Anstieg des Meeresspiegels und die Auswirkungen auf die Flora und Fauna abzuschließen, „und sobald ich nur etwas mehr Zeit habe, möchte ich unbedingt die Meeresspiegelschwankungen in den Bellerophonschichten genauer untersuchen“, juckt es Evelyn Kustatscher schon in den Fingern, „und die Grabungsspuren im Sandstein.“ Irgendwie spürt sie: „Der Bletterbach ist nie fertig erforscht.“ Und irgendwo geht es ihr dann ähnlich wie mir, die das Gefühl hat immer wieder dasselbe über den Bletterbach zu schreiben. „Auch in der Wissenschaft konzentrieren wir uns gerne immer wieder auf jene Bereiche, die bereits gut analysiert sind, dabei gäbe es durchaus noch wenig bekannte Schichten“, weiß Kustatscher. Die Ansage, dass da eh nix Interessantes zu finden sei, gelte für den Bletterbach nicht: „Wir haben immer geglaubt, man könne hier keine Knochen finden und wurden 2009 eines Besseren belehrt, als ein Student der Universität München, Florian Hofmann, zufällig auf den Wirbel eines Nothosauriers gestoßen ist.“ Den Bletterbach sieht Evelyn Kustatscher daher als einen „sturen Tiroler. Wenn du ihm sagst: ‚Das kannst du nicht‘, dann sagt er: ‚Das liefere ich dir schon.‘ In frustrierenden Momenten denke ich mir, das ist einfach eine ewige Baustelle, ein extrem anstrengendes Kind. Weil ich ihn nie ad acta legen kann“, beschreibt die Wissenschaftlerin. „Oder aber ein ewiges Potential. Denn was tu ich? Ich schreibe zwar andere Forschungsprojekte, komme aber letztendlich dann immer wieder zum Bletterbach zurück. Wie in einer Endlosschleife.“

Über den Bletterbach schreiben, das kann sich schon mal wie ein roter Lebensfaden durch einen journalistischen und durch einen wissenschaftlichen Werdegang ziehen – für jemanden, der in Aldein lebt und seine(n) Beruf(ung) im Schreiben gefunden hat. Und für jemanden, der für die Forschung brennt und immer wieder an diesen Ort zurückkehrt. Maria Pichler (links), freiberufliche Journalistin und Verwaltungsrätin im GEOPARC Bletterbach Evelyn Kustatscher (rechts), Paläontologin am Naturmuseum Bozen

// Scrivere sul Bletterbach può essere il filo rosso attraverso la carriera giornalistica e scientifica, per chi vive ad Aldeino e ha trovato nella penna il proprio mestiere. E per chi è appassionato di ricerca e torna sempre a questo luogo.

Maria Pichler (sinistra), giornalista freelance e membro del consiglio di amministrazione del GEOPARC Bletterbach Evelyn Kustatscher (destra), paleontologa presso il Museo di Scienze Naturali di Bolzano

MIT JEDEM SCHRITT: VERÄNDERUNG

Besonders ist die Aldeiner Schlucht aber nicht nur wegen ihrer wissenschaftlichen Schätze, sondern auch wegen ihrer Landschaft. Das faszinierende Gefühl in den Dolomiten zu sein und kein Panorama genießen zu können. Sich in der engen Schlucht vielmehr mit dem Wasser und den Steinen unter den Füßen zu beschäftigen. Mit dem nächsten Schritt. „Und mit dir selber“, weiß auch die Wissenschaftlerin. „Das spürt man intensiver im unteren Teil, aber auch in der Gorz gibt es keine große Aussicht zu genießen. Es ist nicht das, was sich der typische Dolomitenwanderer im Grunde erwartet.“ Was ist es dann? „Der Bletterbach ist Veränderung: mit jedem einzelnen Schritt durch die Schlucht kannst du diese Veränderung spüren, denn im Bletterbach wanderst du durch die Zeit. Aber nicht nur die Schlucht verändert sich, sie verändert auch dich.“

Und während wir das Gefühl haben, uns zu wiederholen, zeigt gerade die Schlucht sich uns immer wieder in einem neuen Licht. „Oft ist die Schlucht so kitschig, als ob ein Farbfilter über die bunten Schichten gelegt wäre“, beschreibt Evelyn Kustatscher. „Dann aber wirkt sie einfach nur grau, fast schon depressiv.“ Am Nachmittag scheint die Sonne in Ecken, die in der frischen Morgenluft noch gänzlich im Dunkeln gelegen sind. Wo du das letzte Mal leichtfüßig über den Bach gesprungen bist, tut sich ein anderes Mal ein großer Graben auf. Und auch wer nicht weiß, wo er sich befindet, was die geologischen Schichten bedeuten, warum hier Fossilien gefunden werden, spürt, wie sich mit jedem Schritt Zeit und Raum – und ein Stück weit vielleicht auch er oder sie selbst – verändern. Und allein das ist mindestens einen Besuch im GEOPARC Bletterbach wert.

// La Gola del Bletterbach ad Aldino, nella Bassa Atesina, ha, funzionalmente, molte sfaccettature: è un parco giochi, un'aula scolastica all'aperto, il Grand Canyon d'Europa e un paradiso per i geologi. Dal punto di vista geologico, è senza dubbio una delle forme più interessanti dell'Alto Adige che consente agli escursionisti amanti della natura di osservare da vicino gli strati che costituiscono la base delle famose Dolomiti. Rocce colorate, impronte di dinosauri, resti fossili di animali e piante rivelano l'aspetto della terra milioni di anni fa e come è cambiato il clima, ma anche come l'acqua, il vento e il tempo possono plasmare e formare un paesaggio affascinante. Quando si parla del patrimonio dell'Umanità delle Dolomiti UNESCO conosciuto come Bletterbach, della ricerca scientifica dedicata alla gola e della sua importanza internazionale, l'interlocutrice privilegiata è Evelyn Kustatscher. La pa-

leontologa del Museo di Scienze Naturali dell'Alto Adige a Bolzano si è fatta un nome a livello internazionale con i suoi studi e torna sempre al Bletterbach, dove è nato anche il nostro rapporto di amicizia. Per entrambi il Bletterbach è continuamente oggetto di disquisizioni, sia a livello professionale sia privato, ma non siamo mai riusciti ad avventurarci insieme nella gola che ha sponsorizzato la nostra amicizia. È un'esperienza che vogliamo assolutamente fare.

LE PECULIARITÀ DELLA GOLA DEL BLETTERBACH

Nel frattempo, però, dobbiamo accontentarci di una visita virtuale, poiché in inverno e in primavera, a causa della caduta di massi, la gola non è accessibile. Evelyn Kustatscher conosce le risposte alle molte domande sul Bletterbach: sul suo recente lavoro di ricerca, sul rilievo dei fossili della gola e sulla nuova mostra nel centro visitatori, che l'anno prossimo dovrebbe essere ampliato. Ma oggi, venerdì sera, voglio sapere qualcosa di completamente diverso dalla mia amica: visitare la gola del Bletterbach ti dà ancora emozioni? “Può sembrare strano, perché effettivamente è sempre un piacere accompagnare visitatori interessati a scoprire la gola: ma provo emozioni particolari soprattutto quando posso fare ciò che mi appassiona davvero, quando da sola ho tutto il tempo di osservare e cercare, senza dover guardare l'orologio perché fuori aspetta un autobus, il pranzo o la famiglia. Di solito mi incammino verso la parte in fondo della gola, quella più tranquilla dove posso ricaricare le batterie”.

La scienziata da sempre ha un interesse particolare per la parte più remota del Bletterbach, nota come Gorz, più che per la parte bassa della gola caratterizzata dal porfido. Non solo per la pace. Attualmente Evelyn Kustatscher sta ultimando uno studio sull'innalzamento del livello del mare e gli effetti sulla flora e sulla fauna, “e non appena avrò più tempo, vorrei assolutamente approfondire le fluttuazioni del livello del mare nelle formazioni a Bellerophon”, dice Evelyn Kustatscher con una certa emozione, “e i segni di scavo nell'arenaria”. In un certo senso sente che l'esplorazione del Bletterbach non è ancora giunta al termine. E in un certo senso, questo ci accomuna, perché ho la sensazione di scrivere sempre le stesse cose sul Bletterbach. “Anche nella scienza ci piace concen-

trarci sulle aree che sono già state ben esplorate, anche se ci sono ancora strati poco conosciuti”, dice Kustatscher. L'affermazione che il Bletterbach non riservi scoperte interessanti, non corrisponde alla realtà: “Abbiamo sempre creduto che qui non si potessero trovare ossa. Siamo stati



Foto: GEOPARC Bletterbach

smentiti nel 2009, quando uno studente dell'Università di Monaco, Florian Hofmann, si è imbattuto per caso nella vertebra di un notosauro". Per Evelyn Kustatscher il Bletterbach è come un tirolese testardo. Se gli dici: 'Non sei capace', lui ti risponde: 'Aspetta un po'. Nei momenti di frustrazione, penso che sia un cantiere eterno, un bambino estremamente faticoso. Perché non riesco mai ad accantonarlo", confessa la scienziata. "Oppure un argomento dall'eterno potenziale. Perché in fondo cosa faccio? Mi dedico ad altre ricerche, ma alla fine torno sempre al Bletterbach. Come in un loop infinito".

PASSO DOPO PASSO SI NOTA IL CAMBIAMENTO

La gola nei pressi di Aldino non è speciale solo per i tesori di interesse scientifico, ma anche per il suo paesaggio. La consapevolezza di trovarsi nelle Dolomiti senza poter ammirare il classico panorama ha un suo fascino. Nella stretta gola, l'attenzione è rivolta più che altro all'acqua e ai sassi sotto i piedi. O al passo successivo. "E a se stessi", sa la scienziata. "Questa sensazione è più accentuata nella parte bassa della gola, quantunque anche la Gorz non riservi un gran panorama. Non è ciò che pensa di trovare il tipico escursionista nelle Dolomiti". Che cos'è allora? "Il Bletterbach è sinonimo di cambiamento: con ogni passo attraverso la gola è percettibile, perché un'escursione nel Bletterbach è un viaggio nel tempo. Ma il cambiamento non riguarda solo la gola. La gola cambia anche chi la attraversa". Mentre abbiamo la sensazione di ripeterci, la gola si presenta sempre in una nuova luce. "La gola è spesso talmente kitsch, che i suoi strati colorati sembrano alterati con un filtro", spiega Evelyn Kustatscher, "ma poi appare grigia, quasi deprimente". Nel pomeriggio, il sole illumina angoli che al mattino sono completamente immersi nel buio. Dove la volta precedente hai saltato il ruscello, la prossima si apre un grande fosso. E anche se i visitatori non sanno dove si trovino, cosa significhino gli strati geologici o perché qui si rinvenivano dei fossili, possono percepire come passo dopo passo il tempo e lo spazio, e forse anche loro stessi, in certo qual modo, cambiano. Già questo vale una visita al GEOPARC Bletterbach.

MARIA PICHLER

Einblicke statt Ausblicke:
die Bletterbachschlucht
in Aldein

// La gola del Bletterbach ad Aldino offre l'opportunità per approfondimento invece di viste panoramiche

GEOPARC Bletterbach
Lerch 40, 39040 Aldein
Geöffnet von 1. Mai bis 31. Oktober
täglich 9.30 bis 18.00 Uhr

//
GEOPARC Bletterbach
Lerch 40, 39040 Aldino
Aperto dal 1° maggio al 31 ottobre
Ogni giorno dalle 9.30 alle 18.00

bletterbach.info



OKTOBER

// OTTOBRE

2024

04
16.00–01.00 Uhr
ore 16.00–01.00

BOZEN // BOLZANO LANGE NACHT DER BOZNER MUSEEN

Elf Bozner Museen öffnen ihre Tore. // *Lunga notte dei musei di Bolzano. Undici musei di Bolzano aprono le loro porte.* langenacht.it

04, 11,
18
15.00–18.00 Uhr
ore 15.00–18.00

ANDRIAN // ANDRIANO KASTANIENTAGE

Am Dorfplatz Andrian. Herbstliche Genussmomente: Kastanienbraten, Wein und mehr. // *Sulla Piazza Principale: Momenti di piacere: caldarroste del castagneto, vino e altro.* andrian.info

04–05
ab 17.00 Uhr
dalle ore 17.00

TAMIN // TERMENO TÖRGGELETAGE

Auf dem Festplatz. Törggelefest mit traditionellen Südtiroler Gerichten, süßen Südtiroler Spezialitäten und buntem Unterhaltungsprogramm. // *Giornate d'autunno. Sul piazzale coperto delle feste. Una festa autentica con piatti tipici tirolesi come le castagne arrostate ed il vino novello, le frittelle, lo strudel di mele ecc.* tramin.com

05
10.00–18.00 Uhr
ore 10.00–18.00

KALTERN // CALDARO KALTERER WEINKULINARIUM

Am Marktplatz Kaltern. Eine Auswahl bester lokaler Weine und kulinarische, herbstliche Leckerbissen. // *Vino e Cucina. Sulla Piazza Principale. Una selezione di vini locali e specialità gastronomiche.* wein.kaltern.com

06
10.00–18.00 Uhr
ore 10.00–18.00

SÜDTIROLER WEINSTRASSE // STRADA DEL VINO TAG DER OFFENEN BRENNEREIEN

Besichtigungen und Verkostungen in verschiedenen Brennereien. // *Grapperie aperte. Visite e degustazioni nelle grapperie locali.*

19
14.30–24.00 Uhr
ore 14.30–24.00

TRAMIN // TERMENO TRAMINER WEINGASSL

Auf dem Festplatz Tramin. Heimische Weine, feine Leckerbissen und schwungvolle Musik. // *Il vicolo del vino. Sul piazzale coperto delle feste. Vini locali, specialità gastronomiche e musica.* tramin.com

20
10.00–17.00 Uhr
ore 10.00–17.00

EPPAN // APPIANO CASTELMUSIKA

Auf diversen Ansitzen. Kulturwandertag mit Besichtigung historischer Ansitze, die normalerweise verschlossen sind. Mit musikalischen Klängen und kulinarischen Genüssen. // *La facile escursione vi porta ai castelli, ai palazzi e alle dimore storiche di Appiano, con musica e delizie culinarie.* eppan.com

24–26

KALTERN // CALDARO 9. KALTERN POP FESTIVAL

An verschiedenen schönen Plätzen in und rund um Kaltern. Dreitägiges Musikfestival mit wunderbaren Konzerten. // *In varie suggestive piazze di Caldaro e dintorni. Evento dedicato alla musica, al buon vino e alla buona tavola.* kaltern.com

18–02

SÜDTIROLER WEINSTRASSE // STRADA DEL VINO WEINKLÄNGE

Diverse Ansitze, Burgen und Schlösser als Schauplatz zahlreicher Konzerte, welche die Weine des Gebietes ins Schaufenster stellen. // *Melodie di Vini lungo la Strada del Vino. Numerosi concerti nelle diverse mura antiche, abbinati alle eccellenze enologiche del territorio.* suedtirol.info/weinklaenge



BRUNCH MIT WOW-EFFEKT // BRUNCH CON EFFETTO SPECIALE

Man nehme einen alten Jagdansitz, italienische Designermöbel und die Leidenschaft aus einem bereits landschaftlich reizvollen Schmuckstück ein Juwel zu schaffen. Umgeben von Kalterns berühmten Weinbergen, freier Blick auf den See, eine unglaubliche Stille – Battisti Suites ist ein Hideaway inmitten der Natur. Ankommen und einfach genießen, einmal mehr beweist sich hier, wie sehr der Süden Südtirol es schafft, mediterranes Lebensgefühl und alpine Bodenständigkeit zu verbinden. Und wer gerade nicht auf Urlaub ist oder bereits irgendwo anders gebucht hat – dieses Idyll lässt sich auch bei einem exklusiven Brunch erleben. Nicht umsonst nennt er sich Deluxe. Italienischer Kaffee, süße und salzige Frühstücksköstlichkeiten und vielleicht auch ein Glas Prosecco Grand Battisti – und das alles unter historischen Gewölben oder auf der Sonnenterrasse mit Pool- und Seeblick. Dolce far niente? Es scheint hier entstanden zu sein. // **Un'antica tenuta di caccia, mobili di design italiano e la voglia di trasfor-**

mare in un gioiello un ambiente comunque già affascinante. Ecco quindi le Battisti Suites, circondate dai famosi vigneti di Caldaro, con una vista sul lago non disturbata da ostacoli e una pace quasi incredibile. Le Battisti Suites sono un rifugio incastonato dalla natura. Un luogo in cui dedicarsi ai piaceri della vita, a dimostrazione di come il sud dell'Alto Adige riesca a coniugare lo stile mediterraneo con la genuinità alpina. In questo idillio si può immergere anche chi non è in vacanza o ha già prenotato altrove: assaporando il nostro esclusivo brunch. Non per niente si chiama Deluxe. Caffè italiano, delizie dolci e salate e magari un bicchiere di Prosecco Grand Battisti. Il tutto sotto le volte storiche o al sole sulla terrazza con vista sulla piscina e sul lago. Il dolce far niente sembra essere stato inventato qui.



Foto: Astrid Kircher

Suite Battisti
Feld 4, Kaltern
// Suite Battisti
Feld 4, Caldaro
Tel. +39 377 321 0273
battisti-suites.com



Mehr als 3.700 verschiedene Weine, 180 Gins und gut 1.200 weitere Spirituosen, dazu alkoholfreie Getränke, und eine schöne Auswahl an edler Feinkost. Vom guten Olivenöl bis zur besonderen Käsespezialität.

Oltre 3.700 vini, 180 gin e 1.200 altri spiriti, insieme a bevande analcoliche, e una selezione di raffinate specialità gastronomiche.

VINOTHEK | ENOTECA

BOZEN NORD, GEWERBEGEBIET KARDAUN 5
BOLZANO NORD, ZONA PRODUTTIVA
CARDANO 5

WINESTORE

T 0471 642 106 / info@winestore.bz.it



Winestore gibt's auch online!
Winestore è anche online!

24/7

www.winestore.bz



Copyright pictures: Harb media



**MONTAG - SAMSTAG
LUNEDÌ - SABATO
ore 8-19 Uhr**

IM BLAUBURGUNDERHIMMEL // NEL PARADISO DEL PINOT NERO

14 km durch die bekanntesten Blauburgunderlagen zwischen Pinzon und Mazon, der letzte an der Weinstraße realisierte Weinweg widmet sich der einzigartigen, aber nicht ganz einfachen Pinot-Noir-Traube. Hier auf dem Gemeindegebiet von Neumarkt und Montan bringt sie die exzellentesten Blauburgunder Südtirols hervor. Die Abendsonne, kühle Fallwinde aus dem Trudner Tal – nirgendwo sonst entfaltet der König der Rotweine diesen Charakter und diesen Ausdruck. Und – das ist Klimawandel – auch mittlerweile darüber.

Weingeschichte ist immer auch Kulturgeschichte: Der Blauburgunderweg widmet sich dann auch nicht nur der Blauburgundertraube allein. Spannende Einblicke und faszinierende Aussichten liefern dazu Schautafeln, überdimensioniertes altes Weingerät und ein Naturkino, das den Blick freigibt auf das, was dieses Mikrokli-

Pinot Nero dell'Alto Adige. Il sole prima del tramonto, le fresche folate di vento che scendono dalla valle di Trodena: in nessun altro luogo il re dei vini rossi sviluppa un tale carattere e una tale espressività. E, a causa del cambiamento climatico, ora anche oltre.

Storia del vino e storia culturale sono sempre strettamente legati. Motivo per cui il sentiero del Pinot Nero non è limitato all'uva. Tavole esplicative, vecchie attrezzature enologiche sovradimensionate e un cinema naturale che rivela ciò che rende questo microclima così speciale offrono spunti di riflessione e panorami affascinanti. L'area è anche ricca di monumenti storici e culturali: la collina di Castelfeder al centro di molte leggende, la chiesa di Santo Stefano a Pinzano e la chiesa di San Michele a Mazon, le rovine del castello di Caldifff o Castel Enna, il sentiero del Pinot Nero offre tutto questo.

Mehr Infos // Più
informazioni



WEINWANDERUNG IM UNTERLAND // ESCURSIONE ENOLOGICA NELLA BASSA ATESINA

Der Blauburgunderweg verläuft von Auer über Castelfeder nach Montan und über die Fraktionen Pinzon, Glen und Mazon bis nach Neumarkt. Die unschwere Wanderung kann in einer Gehzeit von insgesamt 5 Stunden bewältigt werden, außerdem bieten sich folgende Alternativrouten an:

- ▷ Auer - Montan - Auer: 6,2 km
1,75 Stunden (260 Höhenmeter)
- ▷ Montan - Glen - Montan: 4,1 km
1,25 Stunden (180 Höhenmeter)
- ▷ Neumarkt - Mazon - Vill: 7,9 km
2,5 Stunden (450 Höhenmeter)

// Il sentiero del Pinot Nero va da Ora a Montagna, passando per la collina di Castelfeder e da lì attraverso le frazioni di Pinzano, Gleno e Mazon fino a Egna. Questa facile escursione può essere completata in 5 ore. Sono disponibili anche i seguenti percorsi alternativi:

- ▷ Ora - Montagna - Ora: 6,2 km
1,75 ore (260 metri di dislivello)
- ▷ Montagna - Gleno - Montagna: 4,1 km
1,25 ore (180 metri di dislivello)
- ▷ Egna - Mazon - Villa: 7,9 km
2,5 ore (450 metri di dislivello)

ma so besonders macht. Auch historische Kunst- und Kulturdenkmäler muss man nicht lange suchen, der sagenumwobene Hügel von Castelfeder, die Pinzoner Stephanskirche und die Kirche St. Michael in Mazon, die Burgruine Kaldifff oder Schloss Enn – all dies liefert der Blauburgunderweg gleich mit.

// 14 km attraverso i più rinomati vigneti di Pinot Nero tra Pinzano e Mazon, il più recente percorso enologico sulla Strada del Vino è dedicato all'uva Pinot Nero, unica ma non semplice da gestire. L'area dei comuni di Egna e Montagna è la culla dei più eccellenti vini di





SEEN AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE
// LAGHI LUNGO LA STRADA DEL VINO DELL'ALTO ADIGE

Herbststimmung am Kalterer See
// Il respiro dell'autunno sul lago di Caldaro

terroir64

Das Gästemagazin der
Südtiroler Weinstraße

// **La rivista per gli ospiti
della Strada del Vino
dell'Alto Adige**

COVERFOTO

BEEINDRUCKENDE ALLEGORISCHE DARSTEL-
LUNGEN NEBEN BEEINDRUCKENDEN WEINEN

Biblische Szenen aus dem Gleichnis der zehn Jungfrauen, fünf weise und fünf törichte, wählte Robert Scherer für die Ausgestaltung des Puntaykellers in Kaltern aus. 2020 erhielt der renommierte heute über neunzigjährige Künstler anlässlich des 100. Gründungsjubiläums der Kellerei Kaltern den Auftrag die Gewölbe des Barriquekellers auszumalen. Er schaffte ein unnachahmliches Meisterwerk.

// **IMMAGINE COPERTINA**

SUGGESTIVI AFFRESCHI ALLEGORICI A FIANCO
DI VINI DI GRANDE SPESSORE

Robert Scherer ha scelto scene della parabola biblica delle dieci vergini, cinque sagge e cinque stolte, per decorare la cantina Puntay di Caldaro. Nel 2020, il rinomato artista, ormai novantenne, è stato incaricato di dipingere le volte della barricaia per celebrare il centenario della fondazione della cantina di Caldaro. Ha creato un capolavoro unico e irripetibile.



Foto: Alberto Ceolan

HERAUSGEBER

// EDITORE

Ahead GmbH // Srl
Via Wiesenbachweg 3/1
39057 Eppan an der Weinstraße
// **Appiano sulla Strada del Vino**

Tel. +39 0471 051 260
info@terroir64.it
terroir64.it

VERANTWORTLICHE GESAMT-
LEITUNG // **DIREZIONE**

GENERALE RESPONSABILE
Astrid Kircher

REDAKTION

// REDAZIONE

Carmen Kollmann
Sarah Meraner
Cäcilia Wegscheider
Yvonne Peer
Maria Pichler
Edith Runer

ÜBERSETZUNGEN

// TRADUZIONI

Manfred Klotz

LEKTORIN

// LETTRICE

Cäcilia Wegscheider

GESTALTUNG

// CREAZIONE GRAFICA

Magdalena Kaserer

COVERFOTO

// **IMMAGINE COPERTINA**

Alberto Ceolan

DRUCK

// **STAMPA**

Fotolitho Varesco



RONER

Mein Genussmoment. Momenti da gustare.

Besuchen Sie uns in Tramin!
Mit geführten Rundgängen durch
die Brennereien und Verkostung
der besten Grappas, feinsten Liköre
und edelsten Fruchtdestillate.

Venite a trovarci a Termeno!
Con visite guidate alle distillerie e
degustazione delle migliori grappe,
pregiati liquori e dei più nobili
distillati di frutta.

www.roner.com



terroir⁶⁴

Ter-roir

/tɛˈroaːɐ̯/

Substantiv, Neutrum [das]

Gesamtheit natürlicher Faktoren (Rebe, Boden, Klima u. a.) und kultureller Einflüsse, die einem Wein o. Ä. seinen Charakter verleihen

Ter-roir

/tɛˈroaːɐ̯/

Sostantivo, m. (dal francese)

L'insieme dei fattori naturali (vitigno, terreno, clima, ecc.) e delle influenze culturali che conferiscono al vino le sue peculiarità



Folgt uns auf Facebook

// **Seguiteci su Facebook**



Like uns auf Instagram

// **Metti il like su Instagram**



Besucht uns auf terroir64.it

// **Visitate il nostro sito terroir64.it**