

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

NEW
OPENING
ACTION

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,

herzlich willkommen an der Südtiroler Weinstraße – eine der ältesten Weinstraßen Europas und gleichzeitig Teil einer der kleinsten, aber bedeutendsten Weinbauregionen Italiens.

Mit Freude und auch mit ein bisschen Stolz darf ich Ihnen die zweite Ausgabe des Gästemagazins der Südtiroler Weinstraße in die Hände legen – ein Herzensprojekt, das einmal jährlich erscheint und uns die Gelegenheit bietet, Ihnen unsere Heimat ein Stück näherzubringen. Mit vielen Geschichten über uns Menschen aus Bozen, dem Unterland, dem Überetsch und dem Etschtal, über unsere Kultur, unsere Traditionen, unseren Wein – und natürlich auch über unseren ganz eigenen Lebensstil, hier zwischen den alpinen Bergen und dem mediterranen Süden.

Dieses Magazin soll Sie begleiten und inspirieren. Vielleicht entdecken Sie darin einen neuen Lieblingsplatz, eine spannende Tour oder ein Ausflugsziel, das Ihnen bislang verborgen geblieben ist. Lassen Sie sich von unseren kleinen Geheimtipps verführen, das eine oder andere Neue auszuprobieren – im Tal, am See, in der Stadt oder hoch oben in den Bergen.

Und dann wäre da natürlich noch unsere alpin-mediterrane Küche, die einzigartigen Weine der vielen Kellereien entlang der Weinstraße, die zahllosen Sonnenstunden und ganz besonders die herzliche Gastfreundschaft, mit der wir Sie hier bei uns willkommen heißen.

Ich freue mich, dass Sie da sind, und wünsche Ihnen erholsame, abwechslungsreiche und unvergessliche Tage hier bei uns an der Südtiroler Weinstraße.

Herzlichst

Astrid Kircher

Freie Publizistin

Südtiroler Genussbotschafterin

Sommelière mit AIS-Diplom

... und waschechte Südtirolerin

Cari ospiti,

benvenuti sulla Strada del Vino dell'Alto Adige, una delle strade del vino più antiche d'Europa e allo stesso tempo parte di una delle più piccole eppure più importanti regioni vitivinicole d'Italia.

È con gioia e anche un po' di orgoglio che ho il piacere di presentarvi la seconda edizione della rivista dedicata agli ospiti della Strada del Vino dell'Alto Adige, un progetto del cuore che esce una volta all'anno e che ci offre l'opportunità di farvi conoscere meglio la nostra terra. Con tante storie su di noi, gli abitanti di Bolzano, dell'Oltradige, della Bassa Atesina e della Valle dell'Adige, sulla nostra cultura, sulle nostre tradizioni, sui nostri vini e naturalmente sul nostro stile di vita unico, che si trova qui tra ambiente alpino e mediterraneo.

L'obiettivo della rivista è accompagnarvi e ispirarvi. Forse scoprirete un nuovo luogo del cuore, un tour interessante o una meta che finora vi era sfuggita. Lasciatevi conquistare dai nostri piccoli suggerimenti e provate qualcosa di nuovo in valle, al lago, in città o in montagna.

E poi, naturalmente, non possiamo non menzionare la nostra cucina alpin-mediterranea, i vini unici delle numerose cantine lungo la Strada del Vino, le innumerevoli ore di sole e soprattutto l'ospitalità calorosa con cui vi accogliamo qui.

Sono davvero felice che siate qui e vi auguro giornate rilassanti, ricche di esperienze e indimenticabili, con noi qui sulla Strada del Vino dell'Alto Adige.

Cordialmente

Astrid Kircher

Libera pubblicista

Specialista del gusto dell'Alto Adige

Sommelière diplomata AIS

... e autentica altoatesina



In der Vinothek Pillhof in Eppan
// Nell'enoteca Pillhof ad Appiano

terroir 64

INHALT // INDICE

Wein macht Geschichte // Il vino nella storia

- > 08 Von den Rättern bis zu den DOC-Anbaugebieten – Weinbaugeschichte an der Südtiroler Weinstraße
// **Dai Reti alle zone DOC – la storia della viticoltura lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige**

Kellergeschichten // Misterioso sottosuolo

- > 34 Auf Tuchfühlung mit unterirdischen Gemäuern und geheimen Kammern
// **Alla scoperta di mondi sotterranei e camere segrete**

Ein Kräuterbuschen an Ferragosto // Ferragosto e i bouquet di erbe aromatiche

- > 51 Geweihte Blumen- und Kräutersträube: lebendige Tradition am Hochunserrautentag
// **Mazzi benedetti di fiori ed erbe: una tradizione viva per la festa dell'Assunzione**

Wandern in Schwarz und Weiß // Escursione in bianco e nero

- > 54 Südtirols Süden durchwandern und erleben
// **Escursione alla scoperta del sud dell'Alto Adige**

In die Sommerfrische // Villeggiatura in alta quota

- > 63 Wenn im Tal die Luft flimmert und es die Einheimischen in die Höhe zieht
// **Quando il caldo in valle è insopportabile la gente del posto sale in quota**

Die Palazzi des Überetsch // Palazzi dell'Oltradige

- > 70 Ein einzigartiger Baustil mit mediterranem Flair zwischen Weingärten und Zypressen
// **Uno stile architettonico unico dal fascino mediterraneo tra vigneti e cipressi**

01 **ALDEIN // ALDINO**

- > 28 Alberta Franzelin – Gasthof Krone
// **Alberta Franzelin – Locanda Krone**

02 **ALGUND // LAGUNDO**

- > 02 Algo Einkaufszentrum
// **Centro Commerciale Algo**

03 **ALTREI // ANTERIVO**

- > 49 Restaurant Kürbishof // **Locanda Kürbishof**

04 **ANDRIAN // ANDRIANO**

- > 19 Kellerei Andrian // **Cantina Andriano**

05 **AUER // ORA**

06 **BOZEN // BOLZANO**

- > 12 Guntznapromenade
// **Passeggiata del Guncina**
> 22 Künstler Michael Fink // **L'artista Michael Fink**
> 39 Walthers' – Bar & Restaurant
> 39 Schloss Runkelstein // **Castel Roncolo**
> 61 Walter und Michi's Würstelstand
// **Chiosco di würstel di Walter e Michi**

07 **BRANZOLL // BRONZOLO**

08 **BRIXEN // BRESSANONE**

- > 31 Plose Brixen Dolomites

09 **EPPAN // APPIANO**

- > 21 Brennerei St. Urban // **Distilleria St. Urban**
> 42 Anni von Burg Hocheppan
// **Anni del Castel d'Appiano**
> 47 Kellerei Schreckbichl // **Cantina Colterenzio**
> 55 Kellerei St. Michael-Eppan
// **Cantina San Michele Appiano**
> 66 Weinlehrpfad „Hoher Weg-Gschleier“
// **Sentiero enodidattico "Via Alta Gschleier"**
> 67 Kellerei Sankt Pauls // **Cantina Sankt Pauls**
> 69 Restaurant Pramol Alto
// **Ristorante Pramol Alto**

10 **KALTERN // CALDARO**

- > 13 Vineria von Castel Sallegg
// **Vineria di Castel Sallegg**
> 27 Vinothek winecenter // **Enoteca winecenter**
> 69 Weingut Ritterhof // **Tenuta Ritterhof**



11 **KARNEID // CORNEDO ALL'ISARCO**
> 25 Vinothek Winestore // Enoteca Winestore

12 **KURTATSCH // CORTACCIA**
> 33 Kellerei Kurtatsch // Cantina Kurtatsch
> 67 Weingut Tiefenbrunner
// Tenuta Tiefenbrunner

13 **KURTINIG // CORTINA ALL'ADIGE**

14 **LANA**
> 45 Seilbahn Vigljoch // Funivia San Vigilio

15 **MARGREID // MAGRÈ**

16 **MERAN/HAFLING // MERANO/AVELENGO**
> 15 Meran 2000 // Merano 2000

17 **MONTAN // MONTAGNA**

18 **MÖLTEN // MELTINA**
> 59 Sektkellerei Arunda
// Cantina di vino spumante Arunda

19 **NALS // NALLES**

20 **NEUMARKT // EGNA**
> 25 Enotheque Restaurant Enzo Degasperì

21 **PFATTEN // VADENA**

22 **TERLAN // TERLANO**
> 19 Kellerei Terlan // Cantina Terlan
> 45 Restaurant Patauner // Ristorante Patauner
> 56 Musiker Max Castlunger
// Il musicista Max Castlunger

23 **TRAMIN // TERMENO**
> 16 Autor Lenz Koppelstätter
// Scrittore Lenz Koppelstätter
> 49 Kellerei Tramin // Cantina Tramin
> 75 Brennerei Roner // Roner Distillerie

24 **RITTEN // RENON**
> 13 Kohl Bergapfelsäfte
// Succhi di mela di montagna Kohl
> 41 Rittner Horn // Corno del Renon

25 **SALURN // SALORNO**
> 55 Amalia Pernter 1896

26 **VÖLS AM SCHLERN // FIÈ ALLO SCILIAR**
> 21 Caroma Coffeeseum

27 **WELSCHNOFEN // NOVA LEVANTE**
> 61 Carezza Dolomites

**DÖRFER AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE
// PAESI LUNGO LA STRADA DEL VINO DELL'ALTO ADIGE**

Die sonnigen Weinberge von Kurtatsch, die sich
an die Hänge des Südtiroler Unterlands schmiegen
// I vigneti soleggiati di Cortaccia si distendono come
un manto verde sui dolci pendii della Bassa Atesina



Sichtbar nachhaltig Visibilmente sostenibile

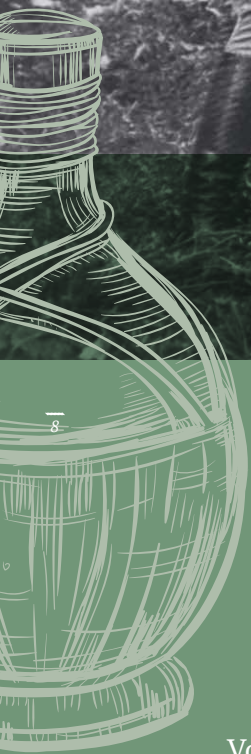
Am Nachhaltigkeitslabel Südtirol erkennst du die Ferienregionen, Unterkünfte und Gastronomiebetriebe, welche verantwortungsvolles Reisen tatkräftig mitgestalten.
Lerne sie kennen und begleite Südtirol in eine nachhaltige Zukunft.

Quando vedi il Marchio Sostenibilità Alto Adige, riconosci destinazioni turistiche, strutture ricettive e ristorative che promuovono attivamente una vacanza più consapevole.
Scopri le, impara a conoscerle e accompagna l'Alto Adige verso un futuro sostenibile.



[suedtirol.info/
sustainable-holiday](https://suedtirol.info/sustainable-holiday)





WEIN MACHT GESCHICHTE IL VINO NELLA STORIA

Von den Rättern bis zu den DOC-Gebieten – Wein und sein Anbau prägen die Geschichte Südtirols seit Jahrtausenden. Auch oder mehr noch an der Südtiroler Weinstraße.
// **Dai Reti ai vigneti DOC, il vino e la viticoltura caratterizzano la storia dell'Alto Adige da millenni. Anche, o forse soprattutto, lungo la Strada del Vino.**

Weinlese anno dazumal – anders als heute wurden die Trauben vielfach direkt vor Ort weiterverarbeitet // **La vendemmia nei tempi che furono: a differenza di oggi, l'uva veniva spesso lavorata direttamente sul posto**

„Als Noah aus dem Kasten kroch, die ganze Welt nach Wasser roch, nur ein paar Jährlein gingen ein, und Vater Noah roch nach Wein.“ So beginnt Karl Theodor Hoeniger seine Südtiroler Weinfibel von 1964. Das mag ein bisschen früh angesetzt sein, schließlich soll Noah der biblischen Legende nach noch vor Südtirols berühmter Mumie, dem Ötzi, mit seiner Arche über die Erde geschippert sein. Jedenfalls waren es dann Ötzis Nachfahren, die Räter, deren Wein sogar von den Römern selbst gewürdigt wurde. Das berühmte Zitat von Marcus Porcius Cato Maior „[Raeticam] uvam Cato praecipue laudat“ – den rätischen Wein lobt Cato besonders –, mit welchem jede anständige Weingeschichte Südtirols eingeleitet wird, liest sich trotzdem relativ unspektakulär. Die Räter mögen zwar schon Wein gemacht haben, eindeutig weiterentwickelt wurde die Kulturtechnik erst unter den Römern.

TRAUBENKERNE, KELLERGERÄTE UND TRINKSITULEN

Handfeste Beweise liefert die Archäologie. Traubenkerne aus dem 5.–6. vorchristlichen Jahrhundert wurden in einer rätischen Siedlung in der Nähe der bekannten Obst- und Weinbauschule Laimburg bei Pfatten gefunden.

Ebenfalls noch in rätische Zeit datieren Bronzesitulen, leicht konische Gefäße, die in St. Pauls bei Eppan gefunden wurden, und in Siebeneich bei Terlan ein Schöpfelöffel mit rätischer Inschrift. Wurden diese Artefakte für den Weinausschank verwendet? Und überhaupt: Deutet Konsum von Wein auch auf dessen Anbau hin?

„Über Traubenkerne kann man spekulieren, über Arbeitsgeräte auch, ob sie denn wirklich mit Weinbau zusammenhängen – der Fund eines verkohlten Stücks Rebholz genau hier in Kurtatsch, das von einer *vitis vinifera*, also einer Kulturrebe, stammt, lässt keinen Spielraum offen. Hier wurde in der frühen Römerzeit Weinbau betrieben“, erklärt Wolfgang Schweiggel, Hüter der Schätze des Museums *Zeitreise Mensch in Kurtatsch*, „ein unscheinbarer, aber umso spannender Fund“, gerät er ins Schwärmen.

IN KLOSTERHAND

Wurde die Kulturtechnik durch die Römer noch verfeinert, wussten dies ab 700 n. Chr. auch Mönche und Nonnen zu schätzen. Über 40 süddeutsche Klöster und Adelsherren deckten durch zahlreiche Besitzungen an Weinbergen im Land ihren Weinbedarf. Vermutlich nicht nur als Messwein. Im Unterland bei Auer und Montan waren die Benediktinerinnen des Klosters Sonnenburg im Pustertal begütert. Im Herbst, wenn die Lese anfiel, reisten die Klosterfrauen selbst an, wohnten auf ihrem Hof auf Kiechlberg oberhalb von Auer und wachten persönlich über die Ernte der Weintrauben. Spätestens gegen Ende des Mittelalters war der Wein an der Etsch nicht nur auf den Tafeln der Geistlichkeit gelandet, sondern unter der Habsburgerherrschaft bis an die kaiserlichen und königlichen Höfe Europas. Erzherzog Johann von Österreich selbst engagierte sich als Weinpionier in Südtirol, führte neue Rebsorten ein, – der Anbau von Riesling und der Burgundersorten geht auf ihn zurück –, gegen neues Ungemach war aber auch der Habsburger machtlos.

SCHWIERIGE ZEITEN FÜR DEN WEINBAU

Mitte des 19. Jahrhunderts bedroht der Mehltau die Weinkulturen, am Beginn des 20. Jahrhunderts stellt die Reblaus die heimischen Winzer vor große Herausforderungen, die nur durch reblausresistente amerikanischen Unterlagen schließlich gemeistert werden können. Gemeinsam ist man stärker – auch infolge dieser existenzbedrohenden Schwierigkeiten schließen sich die Weinbauern zusammen. Im Jahr 1893 entstehen die ersten großen Genossenschaften in Andrian, Terlan und Neumarkt, 1900 folgen Kaltern und Kurtatsch, 1907 und 1908 Eppan und Bozen. Weiter bestehen vor Ort viele kleinere Eigenkellereien, die in den 70er- und 80er-Jahren einhergehend mit einer alles verändernden Krise jedoch ihren Niedergang erleben.

KLASSE STATT MASSE

Wirtschaftswunder, Bella Italia und süffiger Rotwein – der Weinboom der 70er-Jahre, in denen billiger italienischer Massenwein den Urlaub nochmals in deutsche Wohnzimmer holt, spart auch Südtirol nicht aus. Ein Panscheklat liefert den Wendepunkt. Der Methanolskandal 1986 bringt die Weinwirtschaft auf den Boden der Tatsachen zurück. „Non tutti i mali vengono per nuocere“, sagt man, jedes Unglück hat auch sein Gutes. Von Quantität zu Qualität läutet eine neue Ära ein. Den Paradewein an der Weinstraße, den aus der Vernatsch-

Rebeln, Mosten, Pressen – Was in den 20er- und 30er-Jahren noch vielfach manuell abgewickelt wurde, erledigen heute vollautomatisierte Maschinen in hochtechnisch ausgestatteten Kellereien
// *Diraspare, ammostare, pigiare: negli anni '20 e '30 erano attività più che altro manuali. Oggi le cantine altamente tecnicizzate si affidano a macchine che le svolgono in autonomia*



traube gekelterten Kalterersee, trifft es gleich doppelt. 3500 Hektar betrug die Anbaufläche damals, etwas mehr als 700 Hektar sind es noch heute. Ist es ein Gesundheitscrampf?

Ochsengepann statt Pferdestärken – ab den 1950er-Jahren hielt die Motorisierung auch in der Landwirtschaft Einzug und die Zugtiere wurden allmählich durch Traktoren ersetzt // **Buoi al posto di veicoli: a partire dagli anni '50 però, la motorizzazione prese piede anche nell'agricoltura e gli animali da traino furono gradualmente sostituiti dai trattori**

IN RICHTUNG ZUKUNFT

Der Qualitätssprung in Sachen Wein war für die heimische Weinwirtschaft, mehr noch für die Bauern kein leichter. Keine Beere sollte vergessen gehen, war das Motto bis dato gewesen. Die Erntehelfer sollten während des Lesevorgangs singen, damit sie nicht Gelegenheit hätten, von den süßen Früchten zu kosten. Während man früher verlorene Beeren vom Boden aufholte, sollte man jetzt bewusst ganze Weintrauben von den Reben schneiden, um den Ertrag zu reduzieren? Schlussendlich machte es sich aber bezahlt. Die Doppelliterflasche wich der 7/10-Flasche, die Anerkennung der Ursprungsbezeichnungen entwickelte sich stetig weiter bis hin zu den CRU-inspirierten Vignabezeichnungen, mit dem Konsortium Wein hat die

Plackerei für Mensch und Vieh – was ein fernes Idyll von alter Gerätschaft und süßem Lesegut hervorruft, war oft eine mühselige Angelegenheit // **Un lavoro faticoso per uomini e animali: il ricordo lontano di attrezzi antichi e dolce raccolto appare idilliaco, ma era spesso un'attività molto laboriosa**



Weinwirtschaft mittlerweile ein gewichtiges Sprachrohr und kleine Eigenkellereien erleben eine Renaissance. Heute sind es neue Herausforderungen, die auf den Weinbau zukommen, globale Erwärmung, Imagewandel, Rückgang des Weinkonsums. Auf den rätischen Situlen führt man derweil vor 2500 Jahren gelassen eine Schöpfkelle mit Rebensaft zum Mund. Wahrscheinlich wird der Wein auch diese Herausforderungen meistern.

// “Quando Noè l’Arca lasciò, tutt’intorno di acqua odorò, passarono gli anni e pian pianino, Noè iniziò a sapere di vino”. Karl Theodor Hoeniger apre così il suo manuale sul vino altoatesino del 1964. Forse è un po’ azzardato datare l’inizio della cultura vitivinicola a quell’epoca, visto che secondo la leggenda biblica, Noè avrebbe affrontato il diluvio universale con la sua arca ancora prima della nascita di Ötzi, la famosa mummia rinvenuta in Alto Adige. Ad ogni modo, furono proprio i discendenti di Ötzi, i Reti, a dare origine a un vino apprezzato persino dai Romani. La famosa citazione di Marco Porcio Catone il Vecchio “[Raeticam] uvam Cato praecipue laudat”, Catone loda in modo particolare il vino retico, con cui inizia ogni storia sul vino in Alto Adige che si rispetti, appare comunque poco significativa. I Reti avranno anche iniziato la produzione di vino, ma è grazie ai Romani che la viticoltura fu perfezionata.

SEMI D’UVA, ATTREZZI PER VITICOLTURA E SITULE

È l’archeologia a fornire prove più concrete. Semi d’uva risalenti al V-VI secolo a.C. sono stati rinvenuti in un insediamento retico nei pressi della nota scuola di frutticoltura e viticoltura Laimburg, vicino a Vadena. Sempre al periodo retico risalgono alcune situle in bronzo, recipienti leggermente conici rinvenuti a San

Paolo presso Appiano, e un mestolo con iscrizione retica trovato a Settequerce presso Terlano. Questi manufatti erano utilizzati per la mescita del vino? E, inoltre, il consumo di vino è veramente un indizio della sua coltivazione?

“Si può speculare sui semi d’uva e sugli attrezzi, ma il ritrovamento, proprio a Cortaccia, di un pezzo di legno di vite carbonizzato, identificato come *vitis vinifera*, ovvero un vitigno coltivato, non lascia spazio a dubbi. Qui, nella prima epoca romana, ci si dedicava alla viticoltura”, spiega Wolfgang Schweiggel, custode dei tesori del Museo del Tempo a Cortaccia. È un ritrovamento poco appariscente, ma molto emozionante”, aggiunge con entusiasmo.

L’IMPORTANZA DEI MONASTERI

I Romani perfezionarono la tecnica vitivinicola, cosa che a partire dal 700 d.C. anche i monaci e le monache seppero apprezzare. Oltre 40 monasteri della Germania meridionale e nobili coprivano il proprio fabbisogno di vino attraverso numerose tenute vinicole sparse un po’ ovunque in provincia. E probabilmente non solo a scopo liturgico. Nella Bassa Atesina, vicino a Ora e Montagna, le benedettine del monastero di Castel Badia in Val Pusteria avevano diversi possedimenti. In autunno, al momento della vendemmia, le monache si recavano personalmente nella loro tenuta di Kiechlberg, sopra Ora per sorvegliare la vendemmia. Al più tardi alla fine del Medioevo, il vino prodotto lungo l’Adige non era solo ospite fisso sulle tavole del clero, ma sotto il dominio degli Asburgo si era diffuso anche nelle corti imperiali e reali d’Europa.

Lo stesso arciduca Giovanni d’Austria faceva da pioniere nella viticoltura in Alto Adige, introducendo nuovi vitigni. A lui si deve ad esempio l’introduzione del Riesling e dei vitigni di Borgogna. Ma nemmeno l’arciduca poteva nulla contro le avversità incombenti.

Lokale Fundstücke belegen das hohe Alter des Weinbaus an der Weinstraße – ein verkohltes Rebholz, Amphorenbruchstücke und Teile einer Weinschöpfkelle aus der Römerzeit, eine frühe Weinpresse und ein kunstvolles Noppenglas als Trinkgefäß aus dem Mittelalter (von links) // **Reperti locali testimoniano l’antica tradizione della viticoltura lungo la Strada del Vino – un legno di vite carbonizzato, frammenti di anfora e parti di un mestolo per vino di epoca romana, un antico torchio per il vino e un bicchiere puntinato artistico usato come calice nel Medioevo (da sinistra)**



TEMPI DURI PER LA VITICOLTURA

A metà del XIX secolo la peronospora minaccia le coltivazioni viticole, mentre all'inizio del XX secolo la fillossera pone i viticoltori locali di fronte a grandi sfide. Riescono a vincerle solo grazie a innesti di specie americane resistenti alla fillossera. E dato che l'unione fa la forza, anche a seguito di queste avversità che minacciano la loro stessa esistenza, i viticoltori decidono di unirsi.

Nel 1893 nascono le prime grandi cooperative ad Andriano, Terlano ed Egna, seguite nel 1900 da Caldaro e Cortaccia e nel 1907 e 1908 da Appiano e Bolzano. Sul territorio esistono anche molte piccole cantine private, che però negli anni '70 e '80, in seguito a una crisi che cambia tutto lo scenario, vanno incontro al loro declino.

LA QUALITÀ VINCE SULLA QUANTITÀ

È il periodo del miracolo economico. Bella Italia e vino rosso "che va giù bene": così si riassume il boom del vino degli anni '70, in cui l'economico vino italiano di massa porta i ricordi delle vacanze nel Belpaese fin nei salotti tedeschi. Un fenomeno che non risparmia nemmeno l'Alto Adige.

La svolta arriva a causa dello scandalo del vino adulterato con metanolo scoppiato nel 1986. La crisi riporta l'economia vinicola con i piedi per terra. "Non tutti i mali vengono per nuocere", si dice, ogni sventura ha anche un lato positivo. Inizia una nuova era: dalla quantità alla qualità. Il vino di punta della Strada del Vino, il Kalterersee, ottenuto dall'uva Schiava, subisce un doppio colpo. All'epoca la superficie coltivata era di 3500 ettari, oggi ne restano poco più di 700. La riduzione, alla fine è salutare?

VERSO IL FUTURO

Il salto di qualità nel settore vinicolo non è stato facile per la viticoltura locale, figuriamoci per i contadini. Fino ad allora, il motto era stato, di non perdere nessun acino. Durante la vendemmia, i braccianti erano invitati a cantare per non avere l'occasione di mangiare i dolci frutti. Mentre in passato si raccoglievano addirittura gli acini da terra, con il nuovo corso bisognava tagliare consapevolmente i grappoli per intero. Tutto per ridurre la resa? Alla fine, però, la scelta ha dato i suoi frutti. La bottiglia da due litri ha lasciato il posto a quella da 7/10, il riconoscimento delle denominazioni di origine ha continuato a svilupparsi fino alle denominazioni dei vigneti ispirate al concetto cru. Con il Consorzio Vino Alto Adige l'economia vinicola ha ora un importante portavoce e le piccole cantine private stanno vivendo una rinascita.

Oggi la viticoltura deve affrontare nuove sfide: il riscaldamento globale, il cambiamento di immagine, il calo del consumo di vino. È sintomatica l'immagine di come si beve pacatamente del vino con un mestolo, raffigurata su alcune situle retiche di 2500 anni fa: molto probabilmente il vino supererà anche queste sfide. **CÁCILIA WEGSCHEIDER**

Das Rebenbinden, das Anhängen der Äste an das Gerüst, hier noch mit Weidenruten, den sogenannten *Felerpantlen*, war Sache der Frauen

// La legatura delle viti, ovvero fissare i viticci alla struttura, qui ancora con rami di salice, era compito delle donne

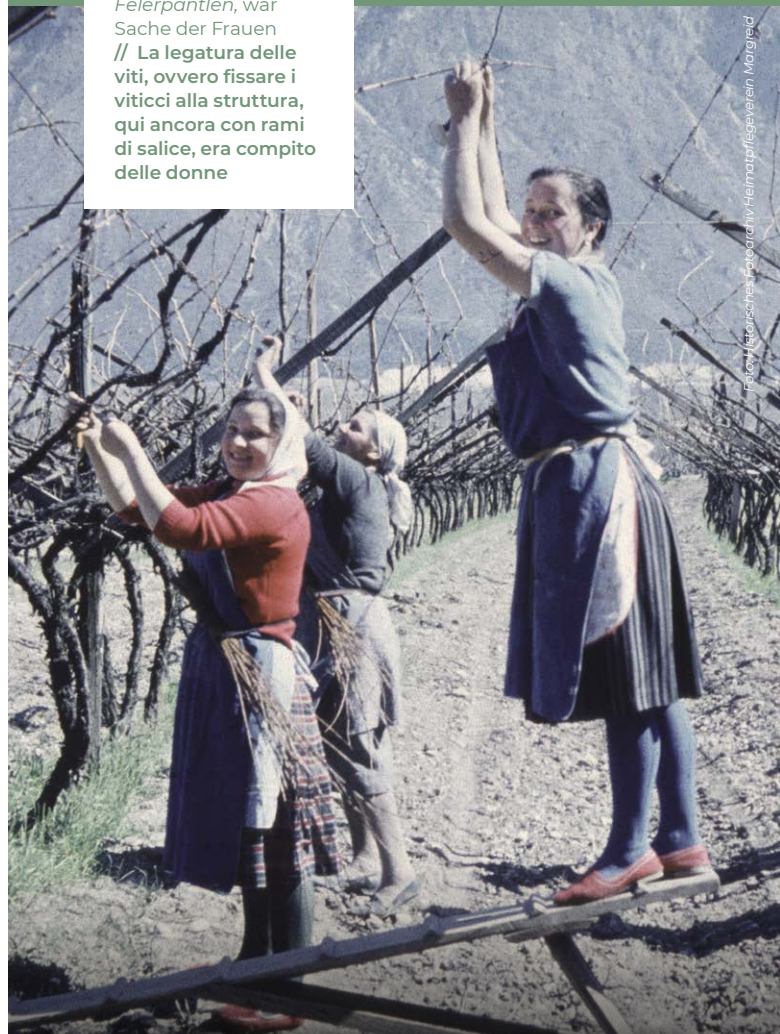


Foto: M. Kerschner - Fotoarchiv Heimatpflegeverein Mairied

MEHR INFORMATIONEN // PIÙ INFORMAZIONI

SÜDTIROLER WEINMUSEUM

// MUSEO PROVINCIALE DEL VINO

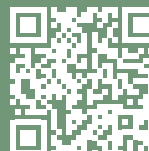
Goldgasse 1, Kaltern
// Via dell'Oro 1, Caldaro
Tel. +39 0471 963 168
weinmuseum.it



MUSEUM ZEITREISE MENSCH

// MUSEO UOMO NEL TEMPO

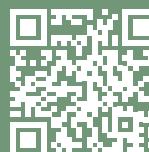
Ansitz am Orth, Botengasse 2, Kurtatsch
// Ansitz am Orth, Via Botengasse 2, Cortaccia
Tel. +39 338 203 2429
museumzeitreisemensch.it



HOAMET-TRAMIN-MUSEUM

// MUSEO HOAMET-TRAMIN

Rathausplatz 9, Tramin
// Piazza Municipio 9, Termeno
Tel. +39 328 560 3645
hoamet-tramin-museum.com





Sehen und gesehen werden – als das betuchte Bozen entdeckte, dass Zu-Fuß-gehen nicht nur etwas für arme Leute war, nannte man das Promenieren. Auf der Gunt Schnapromenade gaben sich in der Gründerzeit das aufstrebende Bürgertum und die internationale Kurklientel die Klinke in die Hand. Im Auftrag des Kurvereins Gries und auf Initiative eines eigens hierfür ins Leben gerufenen Komitees wurde die Promenade als Erzherzog-Heinrich-Promenade – er selbst ist als Büste auf der Promenade verewigt – 1892 feierlich eröffnet. Promenieren oder wandeln? Als passenden Einstieg durchschreitet man eine Wandelhalle, bevor sanft ansteigende Serpentine in die Höhe führen. Agaven, Palmen und Steineichen – eine unglaubliche Vielfalt an mediterraner Vegetation und exotischen Gewächsen begleitet den bis zum Reichrieglerhof führenden Weg an diesem sonnenverwöhnten Hang über Bozen. Parkbänke laden immer wieder dazu ein, die Aussicht auf die Landeshauptstadt, den Stadtteil Gries und den Rosengarten im Hintergrund zu genießen. Entschleunigt und der Zeit entrückt die Langsamkeit wiederentdecken – Promenaden haben ihren ganz eigenen Reiz – die Gunt Schnapromenade mit ihrem Belle-Époque-Flair ganz besonders.

DIE GUNT SCHNAPROMENADE IN BOZEN // LA PASSEGGIATA DEL GUNCINA A BOLZANO

Ausgehend von der alten Grieser Pfarrkirche erfolgt der Zustieg zur ganzjährig begehbaren, in den Sommermonaten jedoch sehr sonnenexponierten Promenade über die Michael-Pacher-Straße. Der durchgängige Schotterweg führt Richtung Jenesiener Straße zum ehemaligen Hotel Reichrieglerhof. Rückkehr alternativ als Rundwanderung über die Fagenschlucht oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln zum Ausgangspunkt. Die Gesamtstrecke von rund 4 km kann in eineinhalb Stunden bewältigt werden.

// Partendo dalla vecchia chiesa parrocchiale di Gries, si accede alla passeggiata, attraverso via Michael Pacher. La passeggiata è percorribile tutto l'anno ma è molto esposta al sole nei mesi estivi. Il sentiero sterrato conduce in direzione della strada per San Genesio fino all'ex hotel Castel Guncina. Per il ritorno al punto di partenza è possibile scegliere il percorso attraverso la gola del Rio Fago o utilizzare i mezzi pubblici. Il percorso totale di circa 4 km richiede circa un'ora e mezza.

Mehr Infos // Più informazioni



WANDERN SIE NOCH ODER PROMENIEREN SIE SCHON? // ANDARE A PIEDI O A PASSEGGIO?

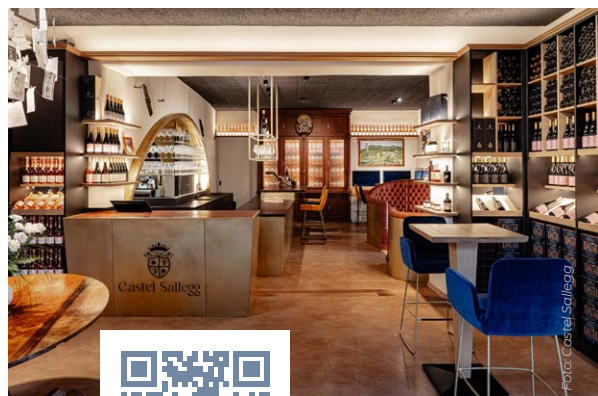
// Vedere ed farsi vedere. La Bolzano bene scoprì che andare a piedi non era solo roba da poveri, ma per differenziarsi usava dire andare a passeggio per indicare tale metodo di spostarsi. Durante il periodo dello sviluppo economico a cavallo tra il secolo XIX e XX, sulla passeggiata del Guncina si davano appuntamento la borghesia emergente e il turismo internazionale che in cerca di cure, frequentava Gries per le sue particolarità climatiche. Su incarico della Pro loco di Gries e su iniziativa di un comitato appositamente costituito, la passeggiata fu inaugurata solennemente nel 1892 e intitolata all'arciduca Enrico, in ricordo del quale sulla passeggiata stessa venne eretto un busto. Per iniziare al meglio, si attraversa un portico prima di imboccare un sentiero a serpentina che sale dolcemente verso l'alto. Agavi, palme e lecci: un'incredibile varietà di vegetazione mediterranea e piante esotiche fiancheggia il sentiero che conduce al Reichrieglerhof o Castel Guncina che si affaccia sul pendio soleggiato sopra Bolzano. Le panchine invitano a fermarsi per godersi la vista sulla capitale altoatesina, il quartiere di Gries e il Catinaccio sullo sfondo. Staccare la spina e riscoprire la lentezza: le passeggiate hanno un fascino tutto loro, in particolare la passeggiata del Guncina con il suo fascino da Belle Époque.



VINERIA CASTEL SALLEGG WEIN. GENUSS. KULTUR. // VINO. PIACERE. CULTURA.

Ein Ort, der einlädt, zu bleiben: Die Vineria im Leisenhof – umgeben von Reben, getragen von Geschichte, nur wenige Schritte vom Schloss Sallegg entfernt. Hier wird Wein zum Erzähler, Genuss zum stillen Begleiter besonderer Momente. Kleine warme Gerichte am Mittag, feine Häppchen am Nachmittag – alles, was den Augenblick veredelt. Der integrierte Wineshop lädt ein, Castel Sallegg Weine mit nach Hause zu nehmen. Wer tiefer blicken möchte, startet von hier zu Führungen durch den Schlosskeller und Weinverkostungen. Seit 1851 im Besitz der Grafen von Kuenburg, schlägt Castel Sallegg nun ein neues Kapitel mit dem Boutique-Hotel „Castel Sallegg Suites“ direkt am Leisenhof auf. Ein Ort, an dem Zeit Geschmack bekommt. Adel verpflichtet. Genuss verführt. // **Un luogo che invita a restare:**

la Vineria presso il Leisenhof, circondata da vigneti, ricca di storia, a pochi passi da Castel Sallegg. Il vino fa da narratore, il piacere accompagna con discrezione momenti speciali. Piccoli piatti caldi a pranzo, raffinati stuzzichini nel pomeriggio: tutto rende speciale l'attimo. L'enoteca integrata invita a portarsi a casa i vini di Castel Sallegg. Chi desidera saperne di più, da qui può partire per visite guidate alla cantina del castello e degustazioni di vini. Di proprietà dei conti von Kuenburg dal 1851, Castel Sallegg apre ora un nuovo capitolo con il boutique hotel “Castel Sallegg Suites” direttamente presso la tenuta Leisenhof. Un luogo dove il tempo acquisisce sapore. Noblesse oblige. Il piacere seduce.



Vineria Castel Sallegg
Mühlenweg 1 A, Kaltern
MO-SA: 10.00–20.00 Uhr;
DO: bis 22.00 Uhr
// **Vineria Castel Sallegg**
Via Molini 1 A, Caldaro
LU-SA: ore 10.00–20.00
GIO: fino alle ore 22.00
Tel. + 39 0471 143 1277
castelsallegg.it/vineria



Kohl

HÖCHSTER APFELGENUSS

Auf fast 1.000 Metern Seehöhe am Ritten, oberhalb von Bozen, produzieren wir naturreine Bergapfelsäfte. Apfelsaft, wie Sie ihn so noch nicht genossen haben.

PIACERE DI MELA AUTENTICO

A quasi 1.000 metri di altitudine, sull'altopiano del Renon, creiamo succhi di mela di montagna puri e autentici.

Kommen Sie uns besuchen!
Venite a trovarci!

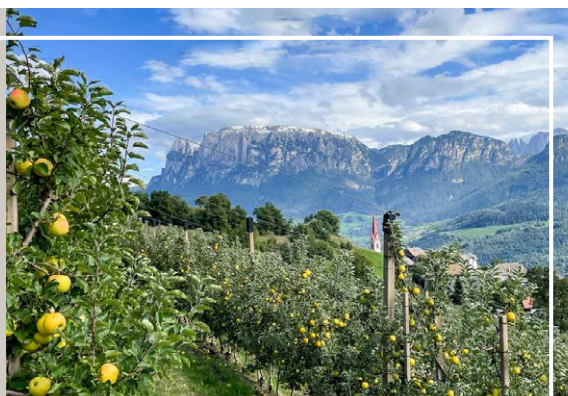


DE



IT

Kohl Bergapfelsäfte | Succhi di mela di montagna
39054 Unterinn am Ritten, Hauptstraße 35
39054 Auna di Sotto sul Renon, Via Principale 35
tel. +39 0471 359 442 | kohl@kohl.bz.it | www.kohl.bz.it



PanoMOMENT//o

AUSSICHTSPUNKT PERDONIG

// PUNTO PANORAMICO PREDONICO

Eine Ruheoase hoch über Eppan mit Panoramablick auf Bozen und das gesamte Etschtal

// Un'oasi di pace sopra Appiano con vista panoramica su Bolzano e sull'intera Valle dell'Adige

Mehr Infos // Più informazioni



OUTDOOR IS MORE



HIKING TIPPS

TO THE BEST
VIEWPOINTS &
MOUNTAIN SPOTS
OF MERANO 2000



100

KM WANDERWEGE
KM DI SENTIERI
KM OF HIKING TRAILS



**OUTDOOR
KIDS CAMP**
NEW
OPENING!
JULY 2025

YOGA

July -
September
every Friday
15:15
at Naifjoch
Vista
-
free
participation

ALPIN BOB



ONLINE
TICKETS



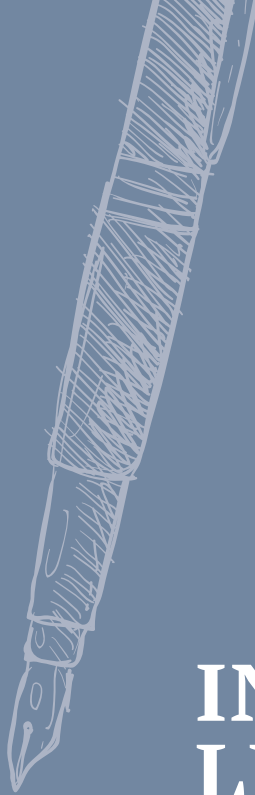
VIA FERRATA | KLETTERSTEIG

1 KM LÄNGE | LUNGHEZZA | LENGTH
550 M HÖHENUNTERSCHIED | DISLIVELLO | HEIGHT DIFFERENCE
2-4 H ZEITBEDARF | DURATA | TIME REQUIRED



PARAGLIDING

**MERANO
2000**



EIN SPAZIERGANG MIT LENZ KOPPELSTÄTTER IN GIRO CON LENZ KOPPELSTÄTTER

Seine Kriminalromane sind Spiegel-Bestseller und als Reisejournalist entdeckt er die Welt: *terroir64* trifft Lenz Koppelstätter und spricht mit ihm über Selbstzweifel, die Geburt seines Commissario Grauner und warum ihm gerade eine Tätigkeit Spaß macht, die er nicht gut beherrscht. // **I suoi romanzi polizieschi sono annoverati tra i bestseller della rivista Spiegel e come reporter di viaggio scopre il mondo. *terroir64* ha parlato con Lenz Koppelstätter di dubbi interiori, della nascita del suo commissario Grauner e del perché lo diverte un'attività in cui non eccelle.**

„Hier sieht es ein bisschen aus wie auf dem Ölberg, findest du nicht? Als ob Jesus gleich ums Eck kommen würde.“ Es ist einer der ersten Frühlingstage des Jahres und ein sonniger Montagvormittag, als ich mich gemeinsam mit Lenz Koppelstätter auf den Weg nach Castelfeder mache. Einer seiner Lieblingsorte, sagt der Journalist und Bestsellerautor, und er „komme gern mal raus“. Das Schreiben ist eine einsame Tätigkeit, wenngleich es jener Beruf ist, den Koppelstätter sich immer erträumt hat.

VOM TRAUM, BÜCHER ZU SCHREIBEN

Seine schreiberische Karriere beginnt mit dem Studium an der Journalistenschule in München. „Ich war der jüngste dort und als ‚kleiner Südtiroler‘ lange Zeit sehr unsicher“, erzählt Lenz über seine Anfänge, während wir es uns auf einem Felsen gemütlich machen. „Diese Angst, nicht gut genug zu sein, hat sich gelegt, als ich Mitte 30 war.“ Die damalige Angst ist unbegründet: Lenz Koppelstätter wird zu einem gefragten Journalisten in Deutschland und konzipiert lange Zeit erfolgreich Unternehmensmagazine. „Es war zwar sehr schön, einen Pitch zu gewinnen und ein Magazin von Grund auf zu entwickeln, aber es war irgendwie immer

eine Rolle, die ich gespielt habe ... Richtig ernst genommen habe ich das nie.“ Auch als Journalist stellt er sich immer wieder die Frage, ob er diesem Job sein Leben lang nachgehen möchte – denn eigentlich will er Bücher schreiben.

Als ihm bei seinem Junggesellenabschied die Frage gestellt wird, ob er denn zufrieden sei, wird Lenz bewusst: Ihm fehlt noch etwas. Ein Schlüsselmoment in seinem Leben und der Startschuss für seine Karriere als Autor: Er erweckt Commissario Grauner zum Leben und schreibt seinen ersten Kriminalroman. Jetzt, zehn Jahre später, ist Lenz noch immer Feuer und Flamme – nicht nur für sein Schaffen, sondern auch für seine Figur, die wie er gewachsen ist. „Sich Personen auszudenken und sie weiterzuentwickeln, ist für mich ein Privileg.“

Die Frage, woher er diesen Drang zum Düsteren hat, beantwortet er mit Gegenfragen: „Gibt es Bücher ohne Düsternis? Ist unser Leben frei davon? Diese Seite gehört dazu – außerdem machen Abgründe gepaart mit etwas Humor einfach großen Spaß.“ Seine Fangemeinde würde das wohl so unterschreiben, immerhin begleitet sie den Südtiroler Autor seit Jahren. Die vielen positiven Rückmeldungen und Nachrichten bestätigen ihn in seinem Schaffen – und motivieren ihn.



HINAUS IN DIE WELT

Wenn Lenz nicht an seinen Manuskripten arbeitet, ist er als Reisejournalist für namhafte deutsche Magazine unterwegs – zuletzt in Togo. Eine völlig andere Welt, so erzählt er, wo es kein Geld gibt, aber überall lachende Gesichter. Wo Menschen für eine kurze Zeit zu Freunden werden. Auch Ostgrönland sei ihm in prägender Erinnerung geblieben, das er als „Ende der Zivilisation“ bezeichnet. „Dieser Gegensatz von landschaftlicher Schönheit und menschlichen Abgründen war unheimlich faszinierend.“

Sein Geheimnis, um gute Reiseberichte zu schreiben: „Man sollte als Reiseautor seine kindliche Freude bewahren und staunend die Welt entdecken.“

Den Blick eines Kindes lehren ihn auch – klar: seine Kinder. Auf Bildern der Öffentlichkeit wirkt Lenz Koppelstätter selbstbewusst und seriös, etwas zu seriös vielleicht, doch während unseres Gespräches merke ich, dass er auch eine andere Seite in sich trägt. Dass er sich manchmal gar nicht so ernst nimmt, wie es vielleicht den Anschein hat. „Naja, meinem Sohn und meiner Tochter ist es völlig wurscht, ob ich Bücher schreibe oder nicht.“ Es werden andere Dinge wichtig, sobald man Kinder hat, sagt der zweifache Vater. Sie erden ihn,

schenken ihm einen Alltag, wie ihn jeder andere Papa auch hat. Lenz erzählt, dass er durch seinen Sohn zum Taekwondo gekommen ist: „Ich mache das sehr gerne, aber ich bin nicht besonders gut darin“, lacht er. „Es ist irgendwie befreiend, etwas zu tun, in dem man nicht unbedingt der Beste sein muss.“

Vorbilder hat Lenz keine, aber er schätze bestimmte Charaktereigenschaften sehr. Er mag Menschen, die „ordentlich anecken und nicht unbedingt alles so machen wie die anderen.“ Intellektuelle, mit denen er gute Gespräche führen kann. Und Lebenskünstler, die es ernst meinen mit ihren Träumen. Die Eigenschaft, sich nicht immer für alles rechtfertigen zu müssen, findet er erstrebenswert und übt er immer wieder an sich selbst. Was er sich für sich selbst manchmal wünscht? Mehr Leichtigkeit. „Entspannung zuzulassen, ist definitiv etwas, was mir fehlt“, schmunzelt er. „Ich bin immer am Grübeln.“

EINFACH MACHEN

Die Disziplin, Dinge weiter- und zu Ende zu bringen, sieht der Autor als seine persönliche Stärke. „Außerdem bin ich immer durch die Türen durchgegangen, die sich mir geöffnet haben“, resümiert Lenz Koppelstätter über seinen Erfolg. Er findet: Mehr als auf die Schnauze fallen kann man nicht – und dafür solle man nicht zu stolz sein. Vom Konzept „Glück“ hält er nicht viel. Er glaubt daran, dass man alles erreichen kann, wenn man nur fest genug an seinen Träumen festhält und alles dafür tut, dass sie sich auch erfüllen.

// „Questo posto ricorda un po' il Monte degli Ulivi, non ti pare? Come se Gesù stesse per sbucare da dietro l'angolo.“ È uno dei primi giorni di primavera dell'anno. È lunedì mattina, il sole splende e mi dirigo verso Castelvetro insieme a Lenz Koppelstätter. È uno dei suoi luoghi preferiti, che frequenta volentieri di tanto in tanto dice il giornalista e scrittore. La scrittura è un'attività in cui necessariamente ci si isola. Ma è la professione che Koppelstätter ha sempre sognato.

IL SOGNO DI SCRIVERE LIBRI

La sua carriera di scrittore inizia con gli studi alla scuola di giornalismo di Monaco. „Ero il più giovane e, in quanto 'piccolo altoatesino', per molto tempo mi sono sentito molto insicuro“, racconta Lenz parlando dei suoi primi passi, mentre ci accomodiamo su una roccia. „La paura di non essere abbastanza bravo, l'ho superata quando avevo circa trentacinque anni“. La paura di allora è infondata: Lenz Koppelstätter diventa un giornalista molto apprezzato in Germania e per molto tempo concepisce con successo riviste aziendali. „È stato molto soddisfacente vincere un appalto e sviluppare una rivista da zero, ma in un certo senso era sempre un ruolo che ho interpretato... non l'ho mai preso sul serio“. Mette in dubbio continuamente anche la sua attività di giornalista, chiedendosi se è qualcosa che vuole fare per tutta la vita. Perché in realtà la sua aspirazione è scrivere libri.



**VOM REISENDEN
ZUM RÜCKKEHRER ...
VORERST
// DA VIAGGIATORE A
RIENTRATO... PER ORA**

Lenz Koppelstätter, geboren 1982, ist in Tramin aufgewachsen. Nach seiner Studienzeit in Bologna, Berlin und München verbrachte der Autor einige Jahre in der deutschen Hauptstadt. Zuletzt lebte er mit seiner Frau und den beiden Kindern in Istanbul. „Ich dachte immer, dass ich diesen einen Ort finden müsse, wo ich den Rest meines Lebens verbringe – aber das ist nicht so und wir haben uns gedacht: Eigentlich müssen wir gar nicht sesshaft werden.“ Aktuell lebt die Familie aber erstmal wieder in Lenz' Heimatdorf.

// Lenz Koppelstätter, nato nel 1982, è cresciuto a Termeno. Dopo gli studi a Bologna, Berlino e Monaco, ha trascorso alcuni anni nella capitale tedesca. Ultimamente ha vissuto a Istanbul con sua moglie e i loro due figli. „Ho sempre pensato che avrei dovuto trovare quel posto dove trascorrere il resto della mia vita, ma non è così e abbiamo pensato che in realtà non dobbiamo diventare necessariamente sedentari“. Attualmente, però, la famiglia vive di nuovo nel paese natale di Lenz.



Quando in occasione del suo addio al celibato gli viene chiesto se è soddisfatto, Lenz si rende conto che gli manca qualcosa. Un momento chiave nella sua vita e il lancio della sua carriera di scrittore: dà vita al Commissario Grauner e scrive il suo primo romanzo poliziesco. Dieci anni dopo, Lenz è tuttora entusiasta, non solo del suo lavoro, ma anche del suo personaggio, che è cresciuto insieme a lui. „Immaginare e sviluppare perso-

naggi è per me un privilegio“.

Alla domanda sul motivo per questo interesse per tematiche tetre, risponde con domande: „Esistono libri che non hanno lati oscuri? La nostra vita ne è priva? Questo lato ne fa parte. Inoltre, scrivere di abissi associandoli a un po' di umorismo è semplicemente divertente“. I suoi fan sarebbero d'accordo, dopotutto seguono l'autore altatesino da anni. I numerosi feedback e messaggi positivi lo confortano nel suo lavoro e fanno da motivazione.

ALLA SCOPERTA DEL MONDO

Quando non lavora ai suoi libri, Lenz gira il mondo come giornalista di viaggio per note riviste tedesche. Recentemente si è recato in Togo. Un mondo completamente diverso, racconta, dove non ci sono soldi, ma ovunque volti sorridenti. Dove le persone per un breve periodo diventano ami-

che. Anche la Groenlandia orientale gli è rimasta impressa. La definisce „la fine della civiltà“. „Il contrasto tra la bellezza del paesaggio e gli abissi umani era incredibilmente affascinante“.

Il suo segreto per scrivere diari di viaggio accattivanti è di mantenere la gioia tipica dei bambini e andare alla scoperta del mondo rimanendo aperto alle sue meraviglie.

A insegnargli a guardare con gli occhi di un bambino sono, ovviamente, anche i propri figli. Nelle foto destinate al pubblico, Lenz Koppelstätter appare sicuro di sé e serio, forse un po' troppo serio, ma durante la nostra chiacchierata mi accorgo che ha anche un altro lato. A volte non si prende così sul serio come potrebbe sembrare. „Beh, a mio figlio e mia figlia non interessa se scrivo libri o meno“. Sono altre le cose che diventano importanti quando ci sono figli. I bambini lo tengono con i piedi per terra, gli regalano la quotidianità tipica di qualsiasi altro papà. Lenz racconta che ha scoperto il taekwondo grazie a suo figlio: „Mi piace molto, ma non sono particolarmente bravo“, dice ridendo. „Ma è in qualche modo una liberazione fare qualcosa in cui non devi necessariamente essere il migliore“.

Lenz non ha esempi da seguire, ma apprezza molto determinati aspetti caratteriali. Stima le persone che non temono il contrasto e non copiano necessariamente gli altri in ciò che fanno. Persone intellettuali con cui avere piacevoli conversazioni. Gente che sa prendere la vita per il verso giusto e che crede fermamente nei propri sogni. Non doversi giustificare sempre per qualsiasi cosa è per

Lenz una qualità a cui aspirare e che allena continuamente.

Gli chiedo quale sia per lui una caratteristica agognata. Più scioltezza confessa. „Riuscire a lasciarmi andare è decisamente qualcosa che mi manca“, sorride. „Sono sempre lì a riflettere“.

FALLO. PUOI.

L'autore considera la disciplina nel portare avanti e a termine le cose come il suo punto di forza. „Ho sempre attraversato le porte che si mi sono aperte davanti“, riassume Lenz Koppelstätter il motivo del suo

successo. La cosa peggiore che ti può capitare è di non riuscire, anche se è convinto che non si debba essere troppo orgogliosi di questo. Non crede molto nel concetto di fortuna. Crede che si possa ottenere tutto, se si resta fedeli ai propri sogni e si fa di tutto per realizzarli.

SARAH MERANER



Foto: Lenz Koppelstätter

Kellerei
Cantina

Terlan

Terlaner Cuvée

Das Fundament unserer Weinkultur

aus Weißburgunder, Chardonnay
& Sauvignon Blanc

Emblema della nostra storia

blend di Pinot Bianco, Chardonnay,
Sauvignon Blanc



www.kellerei-terlan.com

Kellerei · Cantina
Andrian

Tradition since 1893

Wineshop
Via Wehrburg 5
I-39010 Andriano

www.kellerei-andrian.com



JUNI // GIUGNO 2025

20



13

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.** Le imponenti volte delle cantine vinicole saranno teatro di esperienze enologiche notturne.

suedtiroler-weinstrasse.it

16

ab 11.00 Uhr
dalle ore 11.00

TRAMIN // TERMENO TRAMINER KIRCHTAG

Um 11.00 Uhr katholischer Festgottesdienst zum Patrozinium der beiden Kirchenpatrone Hl. Quirinus und Hl. Julitta in der Pfarrkirche, anschließend Kirchtagsfest am Rathausplatz.

// **Festa patronale. Ore 11.00:** Santa messa nella chiesa parrocchiale; poi festa patronale dei ss. Giulietta e Quirico in Piazza Municipio. tramin.com

20

19.00–23.00 Uhr
ore 19.00–23.00

BOZEN // BOLZANO WINE EVENT

Am Matteottiplatz. Momente der Kultur und der Geselligkeit: gemeinsam mit den Winzern einen Abend bei Musik, Wein und guter Stimmung erleben. // **In Piazza Matteotti. Momenti di cultura e convivialità – insieme ai viticoltori vivere una serata di musica, vino e buona compagnia.**

bolzano-bozen.it

24

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

KALTERN // CALDARO KALTERN GANZ IN WEISS

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

28–29

ab 14.00 Uhr
dalle ore 14.00

KALTERN // CALDARO KALTERERSEE REGATTA – INTERZONALE 470

Regatten verschiedener Bootsklassen, Vorbereitungen und Siegerehrungen am Sitz des Vereins in St. Josef am See, Nr. 14.

// **Regata Interzonale 470 al Lago di Caldaro.** Regate di diverse classi di imbarcazioni, preparativi e premiazioni presso la sede del circolo a San Giuseppe al Lago, n. 14. kaltern.com



29

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

TERLAN // TERLANO WINKLER KIRCHTAG

Beim Ansitz Lehenegg in der Kirchgasse. 18.00 Uhr: Messfeier mit Bittgang zum Wetterkreuz; 19.00 Uhr: Kirchtagsfest. // **Sagra quartiere Winkel. Presso la residenza Lehenegg in Via Chiesa.** Ore 18.00: Santa messa, poi processione fino al Wetterkreuz; ore 19.00: piccola festa.

AUSFLUGSTIPP: CAROMA COFFEESEUM // VISITA IL CAROMA COFFEESEUM

PR Tauchen Sie ein in die Welt des Kaffees. Im Caroma Coffeeseum in Völs am Schlern erleben Sie die faszinierende Reise der Kaffeebohne – vom Äquator bis in die Tasse. Das Herzstück ist die wohl größte Kaffeemühlensammlung der Welt.

Im Sommer jeden Donnerstag mit Führung geöffnet – gleich Termin sichern unter +39 0471 172 5200.

Die Schaurösterei und der Kaffeeladen sind für alle Kaffeeliebhaber:innen frei zugänglich. Schauen Sie den Röstmeistern bei der Arbeit über die Schulter und decken Sie sich im Kaffeeladen mit feinen Bohnen und Zubehör ein. Öffnungszeiten: Mo–Fr 8–12 und 13–17.30 Uhr, Sa 8–12 Uhr. Caroma – wo Kaffee zum Erlebnis wird. // **Scoprite la magia del caffè in tutte le sue sfumature! Al Caroma Coffeeseum di Fiè allo Sciliar vi aspetta un'esperienza unica: un viaggio che par-**

te dal chicco di caffè coltivato all'equatore e arriva fino alla tazzina fumante. Il cuore dell'esposizione? La collezione di macinacaffè probabilmente più vasta al mondo. In estate, ogni giovedì, potrete vivere questa avventura con visite guidate – prenotazione al numero +39 0471 725 651.

Nella torrefazione a vista potrete osservare i maestri torrefattori al lavoro. E non dimenticate di visitare il negozio del caffè, ricco di chicchi pregiati e accessori esclusivi. Orari di apertura: lun–ven 8–12 e 13–17.30, sab 8–12. Caroma – il caffè che si vive.



In der Schaurösterei den Röstern bei der Arbeit zusehen // **Os-**
servare i mastri torrefattori al lavoro nella
torrefazione a vista



CAROMA Völs am Schlern
Schaurösterei / Coffeeseum /
Kaffeeladen / Schulungszentrum
// **CAROMA Fiè allo Sciliar**
Torrefazione a vista / Coffeeseum /
Bottega del caffè / Centro di formazione
caroma.info



Brennmeister Erwin und Sohn Felix beim Probieren



In unserem Sortiment findet man **Grappa, Frucht- und Beerenbrände**, aber auch Besonderheiten wie **Blutorange, Rum** oder **Gin**.

Letzterer wurde bei den World Gin Awards 2022 in London als „**Best Italian Classic Gin**“ und bei Falstaff Spirits 2023 als „**Bester Gin der Verkostung**“ mit 95 Punkten ausgezeichnet.

Unsere jüngste Neuheit, der **St. Urban Single Malt**, besticht durch dezente Rauchnoten, milde Malzsüße und wunderbare Fruchtnoten, welche er durch die Lagerung in Gewürztraminer-Passito Fässern erhält.

Brennerei St. Urban
Lammweg 13, 39057 Girsan
T +39 338 502 7226 | info@st-urban.it
www.st-urban.it

Detailverkauf
Mo–Fr 10–18 Uhr | Sa 10–16 Uhr
Verkostungen auf Anfrage

VON NEUGIERDE GETRIEBEN ALLA CURIOSITÀ NON SI SFUGGE

Von Bozen nach Berlin: Vor sieben Jahren hat Michael Fink sein Leben der Kunst gewidmet. *terroir64* über einen aufstrebenden Künstler, dem es oft noch unangenehm ist, als solcher betitelt zu werden. Doch er ist es – und das über Europa hinaus. // **Da Bolzano a Berlino. Sette anni fa Michael Fink ha deciso di dedicarsi all'arte. *terroir64* racconta la storia di un artista emergente che spesso si sente a disagio ad essere definito tale. Ma lo è, e non solo in Europa.**

Eigentlich ist Michael Fink ja alles andere als klein. Doch neben seinem gigantischen Bild einer Riesen-Bärenklau wirkt sogar der 1,92 Meter große Künstler winzig. „Ich habe die Pflanze originalgetreu abgebildet, in echt wächst sie auch fünf Meter in die Höhe“, erzählt der Wahlberliner. Sein Atelier hat ein bisschen dieses Großstadtflair, wirkt sehr spartanisch – hier lenkt nichts vom Wesentlichen ab, höchstens mal sein Atelierkumpel oder Interessierte, die vorbeischaun, um eines seiner Bilder zu ergattern. Seit inzwischen sieben Jahren lebt, studiert und arbeitet der gebürtige Bozner in der deutschen Hauptstadt – das Kunststudium hat ihn hierher verschlagen. „Ich bin Quereinsteiger“, erzählt der ehemalige Sozialpädagoge. Dass er die Kunst mal zu seinem Beruf machen würde, hätte er sich nicht erträumt. Eine Zeit lang sprüht er mit Freunden Graffiti und malt bei der Arbeit mit den Kindern ein bisschen – aber ein Leben in der Kunstwelt?

„Als mich die Kunsthochschule angenommen hat, dachte ich: Okay, so schlecht können meine Arbeiten gar nicht sein“, lacht der 31-Jährige, „aber ich muss sa-

gen, dass ich damals ziemlich blauäugig in das Ganze reingegangen bin.“ Trotzdem: Das Großstadtleben und die Möglichkeit, sich tagein, tagaus intensiv mit dem Malen zu beschäftigen, beflügeln ihn.

AUF DER KARRIERELEITER

Heute sei er selbstkritischer als damals mit 24, als er von Südtirol weggezogen ist, verrät Michael schmunzelnd und sich selbst als „Künstler“ zu betiteln, sei ihm immer noch etwas suspekt. Aber: Er ist es, aus Leib und Seele. Und seine Bilder? Werden ausgestellt – und das nicht nur im deutschsprachigen Raum, sondern weit darüber hinaus. In New York etwa, in Shanghai oder London. Michael arbeitet mit verschiedenen Galerien und Outhandling-Firmen zusammen, die seine Bilder auch verkaufen. Sein bisher größter Erfolg in seiner noch jungen Karriere war der „Bundespreis für Kunststudierende“, den er 2023 in Bonn erhalten hat, wo auch seine erste institutionelle Ausstellung in Europa stattfand. Das habe ihm nicht nur viel Bestätigung gegeben, sondern auch ein Netzwerk in der nationalen und internationalen Kunstszene beschert.

REIBUNG ERZEUGEN

Vorwiegend arbeitet Michael mit Ölfarben, aber er sei offen für andere Medien und Techniken. „Mit Air Brush beispielsweise fertige ich meine Bilder der Riesen-Bärenklau an.“ Die invasive und für den Menschen äußerst toxische Pflanze taucht in seinen Bildern aktuell immer wieder auf. „Ich habe versucht, die menschliche Projektion auf diese Spezies sowie den ästhetischen Impuls malerisch aufzugreifen und auf die Spitze zu treiben. Deshalb die Air-Brush-Technik, die ja oft dafür verwendet wird, Alltagsgegenstände aufzuhübschen.“ Die Bärenklau ist nicht das einzige Motiv, das in hellen, sandigen Farben Michaels Atelier zierte. Auch kühle Augenpaare blicken von meist großen Leinwänden, menschliche Augen, die aus Pferdegesichtern blicken. Michael Fink lässt sich gerne vom zeitgenössischen Diskurs und der Philosophie inspirieren, Donna Haraway ist eine jener Philosophinnen, die ihn sehr prägen. In einer ihrer Arbeiten beschreibt sie die Zeit einer Co-Existenz von menschlichen und nichtmenschlichen Akteuren. „Ich habe mir vorgestellt, wie ein Porträt in so einer Zeit aussehen könnte.“ In seinen Bildern hinterfragt der Bozner die menschliche Darstellung in der Porträtmalerei, möchte weg von dieser Menschzentriertheit. Das Pferd hat er als traditionelles Motiv gewählt. Dass seine Gemälde nicht bei allen gut ankommen – und sie hie und da auch mal Reibung erzeugen – nimmt der junge Künstler mit Humor: „Es gibt genug Leute, die meine Pferde richtig Scheiße finden.“

VON AUTHENTIZITÄT UND VERÄNDERUNGEN
Michael wehrt sich gegen einen festen Stil. Er langweilt sich schnell und möchte immer wieder Neues ausprobieren. Der Fokus liegt für ihn auf The-

ma und Inhalt des Bildes.

„Ich denke, jede Künstlerin und jeder Künstler hat eine gewisse Handschrift. Aber man genießt als solcher auch eine gewisse Freiheit – das ist ein Privileg.“ Darum möchte er sich eigentlich nicht einschränken lassen. „Eine gute Arbeit ist eine authentische Arbeit. Man darf sich verändern – dagegen kann man sich sowieso nicht wehren. Malerei darf auch überraschen.“

Die Malerei hat etwas sehr romantisches, aber es gibt auch schwierige Momente, gesteht Michael. „Man braucht oft einen langen Atem und der Prozess ist nicht immer befriedigend, aber: Die Sprache eines Bildes ist eine Art der menschlichen Kommunikation – das ist das Interessante.“ Darum kann sich Michael aktuell nichts anderes vorstellen, als Kunst zu machen. Und das muss er ja auch nicht.

// In realtà, Michael Fink è tutt'altro che minuto. Ma accanto al suo gigantesco quadro di un panace gigante, anche l'artista, alto 1,92 metri, sembra minuscolo. „Ho raffigurato la pianta in modo fedele all'originale. In effetti, arriva anche a cinque metri di altezza“, racconta il berlinese d'adozione. Nel suo studio si respira un po' quell'atmosfera metropolitana. È molto spartano, nulla distrae dall'essenza. A parte il suo compagno di studio o persone interessate che passano per acquistare uno dei suoi quadri. Da sette anni ormai, l'artista nativo di Bolzano vive, studia e lavora nella capitale tedesca, dove si è trasferito per studiare arte. „Ho cambiato carriera“ racconta l'ex educatore sociale. Non avrebbe mai immaginato che l'arte sarebbe diventata la sua professione. Per un po' aveva realizzato graffiti con degli amici e dipingeva mentre lavorava con i bambini. Ma dedicare la vita all'arte? „Quando l'Accademia delle Belle Arti mi ha accettato, ho pensato che in fondo allora i miei lavori non possono essere così male“, dice ridendo il 31enne che chiosa „ma devo ammettere che all'epoca il mio approccio fu piuttosto ingenuo“. Ma la vita in una grande città e la

possibilità di dedicarsi ogni giorno intensamente alla pittura sono un volano.

FARE CARRIERA È ARTE
Oggi Michale Fink si definisce più autocritico di quanto non fosse quando a 24 anni ha lasciato l'Alto Adige. Quella di „artista“



INSPIRATION // ISPIRAZIONE

Um in Thematiken einzutauchen und sich inspirieren zu lassen, probiert Michael Fink viel Neues aus oder beleuchtet gleiche Dinge aus einem neuen Blickwinkel. Schreibt Postkarten, um zu entschleunigen. Sitzt in Cafés, um das Leben um sich zu beobachten. Spielt mit Blindtexten, hört „nischige Musikgenres“. Beschäftigt sich mit Kunstgeschichte und besucht selbst Kunstausstellungen. Am meisten Inspiration aber findet er in der Zeit in seinem Atelier. „Das Machen an sich ist Reflexion. Es ist wichtig, aktiv und neugierig zu sein.“

// Per immergersi in temi e lasciarsi ispirare, Michael Fink esplora diverse sfaccettature od osserva cose da una nuova prospettiva. Scrive cartoline per staccare la spina. Frequenta i bar per contemplare la vita che lo circonda. Gioca con testi segnaposto, ascolta musica di nicchia. Studia storia dell'arte e visita mostre d'arte. Il momento in cui trova più ispirazione è quando è nel suo studio. „Il processo creativo è di per sé riflessione. È importante essere attivi e curiosi“.

è comunque tuttora un'etichetta che gli crea un senso di disagio. Eppure, è proprio un artista e all'arte dedica anima e corpo. I suoi quadri? Vengono esposti non solo nell'area germanofona, ma ben oltre. A New York, Shanghai o Londra, ad esempio. Michael collabora con diverse gallerie e società di outlanding che si occupano anche della vendita delle sue opere. Il più grande successo della sua ancora giovane carriera è stato il Premio della Repubblica Federale Tedesca per studenti d'arte, di cui è stato insignito nel 2023 a Bonn. Lì si è tenuta anche la sua prima mostra istituzionale in Europa. Questo non solo ha rafforzato la sua autostima, ma gli ha anche dato la possibilità di fare rete nel mondo artistico nazionale e internazionale.

FRIZIONE È ISPIRAZIONE

Michael dipinge principalmente con colori ad olio, ma è non disdegna altre tecniche. "Ad esempio, uso l'aerografo per realizzare i miei dipinti del panace gigante". La pianta invasiva ed estremamente tossica per l'uomo, appare ripetutamente nei suoi lavori. "Ho cercato di cogliere a livello pittorico la proiezione dell'uomo su questa specie e l'impulso estetico portandoli all'estremo. Ecco perché la scelta dell'aerografo, che viene spesso utilizzato per dare un tocco particolare agli oggetti di uso quotidiano".

Il panace gigante in colori chiari e sabbiosi non è l'unico motivo che impreziosisce lo studio di Michael. Ci sono tele per lo più di grandi dimensioni, su cui sono raffigurati cavalli con occhi umani. Michael Fink ama trarre ispirazione da temi di attualità e dalla filosofia, e Donna Haraway è una delle



filosofe che lo influenzano maggiormente. In uno dei suoi scritti ella descrive l'epoca in cui convivono esseri umani e non umani. "Ho immaginato come potrebbe essere un ritratto in quest'epoca". Nei suoi quadri, il bolzanino mette in discussione la rappresentazione umana nella pittura ritrattistica. Il suo obiettivo è allontanarsi dall'antropocentrismo. La scelta del cavallo come soggetto è un omaggio alla tradizione. I suoi dipinti non piacciono a tutti e di tanto in tanto creano attrito, ma il giovane artista lo prende con spirito: "Ci sono diverse persone che ritengono i miei cavalli una vera schifezza".

AUTENTICITÀ E CAMBIAMENTO

Michael rifiuta uno stile rigido. Si annoia in fretta e si avventura sempre in cose nuove. La sua attenzione è rivolta più che altro al tema e al contenuto del quadro. "Penso che ogni artista abbia un determinato stile. Ma come artista si gode anche di una certa libertà, questo è un privilegio". È un motivo per non farsi imporre limiti. "Un buon quadro è soprattutto un'opera autentica. È lecito lasciarsi andare ai cambiamenti, tanto non ci si può opporre comunque. Dopo tutto, la pittura dovrebbe anche sorprendere." La pittura traspira qualcosa di molto romantico, ma ci sono anche momenti difficili, confessa Michael. "Spesso ci vuole molta pazienza e il processo non è sempre soddisfacente, ma il linguaggio di un quadro è una forma di comunicazione con altri, ed è questo che lo rende interessante". Ecco perché Michael non riesce a immaginare di cimentarsi in qualcosa che non sia arte. Del resto non è obbligato a farlo. **SARAH MERANER**

ENZO BLEIBT ENZO // ENZO È SEMPRE ENZO

Aus seinem bekannten kleinen, feinen Restaurant unter den Neumarkter Lauben in das traditionsreiche Gasthaus „Zur Post“ umgezogen ist Vincenzo Degasperì – und bleibt mit deutlich mehr Tischen auch weiterhin einen Besuch wert. Gehobenes Ambiente, ein exzellentes Weinsortiment und eine ausgewählte Speisekarte – der raue Charme des Gastgebers, der als Enzo seine internationalen Gäste umsorgt, tut sein Übriges, um ein Essen oder auch nur einen schnellen Aperitiv bei ihm zu einem Erlebnis werden zu lassen. Hier treffen Klassiker wie Kalbsbries und Tartar auf zeitgemäß und frisch interpretiertes Feines, das zwischen alpin und mediterran das Flair dieses Restaurants und die Fülle der nationalen und internationalen Weine der Önothek widerspiegelt. Dolce Vita müssen die Unterändler erfunden haben. Chapeau Enzo!

// Vincenzo Degasperì si è trasferito dal suo rinomato ristorante sotto i portici di Egna alla tradizionale locanda

“Albergo Posta”. Il nuovo ristorante con più di tavoli, continua a meritare una capatina. L'ambiente raffinato, un eccellente assortimento di vini, il menu ricercato e il fascino schietto del padrone di casa, che si prende personalmente cura dei suoi ospiti internazionali, trasformano pranzo e cena o anche solo un aperitivo veloce in un'esperienza indimenticabile. I grandi classici come le animelle di vitello e la tartare incontrano prelibatezze di ispirazione contemporanea e riflettono il fascino alpino e mediterraneo di questo ristorante supportati dalla vasta scelta di vini nazionali e internazionali dell'enoteca.

Gli abitanti della Bassa Atesina devono aver inventato la Dolce Vita. Tanto di cappello, Enzo!



Vincenzo Degasperì
Enotheque–Restaurant–Hotel
Rathausring 29, Neumarkt
// Enotheque–Ristorante–Hotel
Largo Municipio 29, Egna
Tel. +39 0471 820 323
vincenzo-degasperi.it



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



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

SÜDTI ROLER ISCH?!

AUF GEHT'S ZUM WIMMEN!

Wer Wein trinken will, muss Beeren lesen. Willkommen bei der Südtiroler Weinlese, der – ja genau so sagt man hier – *Wimmet*! Doch beginnen wir mit dialektal bekömmlicherer Kost, der Weintraube selbst, dem *Weimer*, im Grunde nichts anderes als eine Zusammenziehung aus Weinbeere: *Weinbeere* – *Waimpëir* – *Weimer*! Bei *Wimmet* und dem dazugehörigen Verb *Wimmen* muss man doch etwas weiter ausholen und eine Sprachstufe zurückgreifen. Ohne Römer kein *Wimmen*. Das lateinische *vindemiare* stand für den Lesevorgang Pate. Und nicht nur für das – das Urvölkchen Südtirols, die Räter sollen zwar schon Wein gemacht haben, mit welchem Gerät bleibt jedoch ein Rätsel, da die Südtiroler ihre gesamte Weinbauterminologie aus dem Romanischen schöpfen. Und die kamen bekanntlich nach den Rättern.

Das fängt bei den Rebsetzlingen selbst, den *Raseln* an und hört bei dem auf, das sich heutzutage jeder gerne in den Garten stellt, um ein wenig Mittelmeerflair zwischen Gartenzwerge und Grill zu bringen, die Pergola! In einem Weinbaug Gebiet meint die mundartliche *Pergl* – andernorts an der Weinstraße auch noch *Pataun* – dann das laubenförmige Rebengerüst. Landschaftlich einfach der Hammer!

Lust bekommen selbst einmal die *Wimmschüssel* zu schwenken und bei einer Weinlese dabei zu sein? An der Weinstraße ist zwischen September und Oktober auch das möglich. Glänzen Sie dabei mit ihren mundartlichen Insidern – Glück auf beim *Wimmen der Weimer*!

ANDIAM A VENDEM- MIAR!

Per il vino serve l'uva. Sotto con la vendemmia allora, *Wimmet* nel dialetto locale! Sia il sostantivo *Wimmet* sia verbo *wimmen* hanno origini latine. I Romani, infatti, dicevano *vindemiare*. Gloria ai romani allora! Il termine dialettale che indica gli acini dell'uva, cioè *Weimer*, una contrazione del tedesco *Weinbeere* (appunto acino d'uva). Da *Weinbeere* a *Weimer* il passo è corto. L'aspetto strano è che, a quanto pare, già l'antica popolazione autoctona, i Reti, ancora prima dell'arrivo dei Romani, si dedicavano alla coltivazione dell'uva per ricavarne vino, eppure buona parte dei termini usati in viticoltura ha radici latine.

Come *Raseln*, barbatelle in italiano, o la struttura che oggi giorno tutti vorrebbero installare nel proprio giardino accanto a gnomi e il barbecue, per dargli un tocco mediterraneo: la pergola. In una zona vinicola, il termine *Pergl*, evidente la radice latina, indica la tipica struttura a sbalzo che sostiene le viti e che caratterizza il paesaggio. Se sulla Strada del Vino sentite il termine *Pataun*, non andate in crisi. Sempre di pergola si tratta.

Avete voglia di prendere in mano il cadin, la vaschetta con il manico, detta *Wimmschüssel* e cimentarvi nella raccolta dell'uva? Tra settembre e ottobre sulla Strada del Vino è possibile *nar en vendéma*. Avrete anche l'opportunità di dimostrare la vostra conoscenza del gergo dialettale!



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

„*Unsere Tür steht für jeden Gast offen und jeder darf sich in unserem Haus wohlfühlen: Dieses Credo war meinem Ander und mir immer wichtig.*“

ALBERTA FRANZELIN ... UND IHRE KÖNIGSDISZIPLIN ... E IL SUO PIATTO PIÙ AMATO

Als junge Frau wäre sie viel lieber in der Landwirtschaft geblieben, da ihr die Arbeit im Stall zusagte und sie gut melken konnte. Der Zufall und die Liebe haben es aber wohl so gewollt, dass sie bis ins hohe Alter ihre

Gäste mit traditionellen Gaumenfreuden verwöhnt: Alberta Franzelin vom Gasthof Krone in Aldein. // **Da giovane avrebbe preferito continuare a dedicarsi all'agricoltura.**

Il lavoro nella stalla le piaceva ed era brava a mungere. Il caso e l'amore hanno però deciso diversamente e così, nonostante l'età avanzata, continua a deliziare i suoi ospiti con piatti tradizionali: Alberta Franzelin della locanda Krone di Aldino.

Die Krone am Aldeiner Dorfplatz zählt zu den historischen Gasthöfen in Südtirol, 1577 erstmals urkundlich erwähnt, seit 1720 im Besitz der Familie Franzelin. In seiner langen Geschichte war es schon Dorfgasthaus und Pilgerherberge, bot Heubäder an und trug Versteigerungen aus. Wer es sich heute im Sommer auf der Terrasse dieses geschichtsträchtigen Ortes gemütlich macht und auf das Widum und das alte Schulhaus mit dem Dorfmuseum im ersten Stock blickt, hört nahezu nur das sanfte Plätschern des Dorfbrunnens und den viertelstündlichen Glockenschlag der Pfarrkirche. Das Interieur der „Krone“ besticht durch alte Pflastersteine, gescheuerte Holzböden, wohlige Täfelungen, knarrende Türen, wärmende Kachelöfen und historisches Mobiliar. Was sollte man sich in solch einem traditionellen Ambiente anderes erwarten, als eine traditionelle Küche – für die, seit mehr als 50 Jahren die Seele des Hauses, Alberta Franzelin, verantwortlich zeichnet?

„Das Kochen habe ich im Laurin in Bozen gelernt“, erzählt die Seniorchefin der Krone, „beim Ladurner. Dieser war zu meiner Zeit ein guter, bekannter Koch und hat einen Kurs für nicht mehr ganz so Junge gehalten.“ Als ihr Mann Andreas von seinen ledigen Tanten Ende der 1960er Jahre das Gasthaus übernimmt, hatte der Zahn der Zeit schon sehr am Haus genagt. Schritt für Schritt gelang es den jungen Eheleuten den Gasthof auf Vordermann zu bringen und sich eine Lebensgrundlage aufzubauen. „Wir sind jedes Jahr ein Stück gewachsen.“ Alberta übernahm die Korrespondenz mit

den Gästen – damals noch über Briefe – und die Küche. Am Herd steht die nunmehr 83-Jährige bis heute, vor allem wenn es um die Zubereitung der Hauptspeisen geht. „Ich habe immer das Fleisch gekocht, das ist meine Spezialität.“ Was macht sie aber aus, die gute Küche der Krone? „Die Zutaten“, sagt Alberta. „Es war uns immer wichtig, so viel wie möglich selbst zu produzieren.“ Zum Gasthaus gehört seit jeher auch ein Bauernhof, wo die Wirtsleute bis heute ihr Gemüse anbauen und Tiere halten. Daher kommt bei der Krone nur auf den Tisch, was gerade Saison hat und zur Verfügung steht: Kartoffeln, Kobes, also Weißkohl, und anderes Gemüse, Fleisch, Speck und Würste. Und woher nimmt man im hohen Alter die Motivation, nach wie vor tagtäglich in der Küche zu stehen? „Wenn die Gäste zufrieden sind und uns loben, dann motiviert das immer besser zu werden. Dazu kommen die Erfahrung und die Lust, sich weiterzuentwickeln und anzupassen“, erzählt Alberta. Ihr bekanntes Bauerngröstl war jahrelang „der Renner. Heute aber bevorzugen die Gäste vielfach das Kurzgebratene“, weiß die Küchenchefin. Dennoch: Die Königsdisziplin im Kochen ist für Alberta Franzelin der Braten, gemäß ihrem Lehrmeister Ladurner: „An einem guten Braten erkennst du einen guten Koch.“

Trotz der vielen Auszeichnungen für die Küche der Krone ist Alberta Franzelin über die Jahrzehnte aber eines geblieben: bodenständig und bescheiden. „Es ist schon eine Anerkennung und irgendwo habe ich damit auch eine Freude“, bemerkt die erfahrene Chef, der das Lob ihrer Gäste mehr bedeutet als eine positive Restaurantkritik. „Ich stand aber immer lieber im Hintergrund, stelle mich bis heute nicht gerne in den Mittelpunkt und gehe daher auch nie zu den Gästen in den Speisesaal. Wer mich hat grüßen wollen, musste und muss deshalb schon zu mir in die Küche kommen“, wirft Alberta Franzelin ein. Ansonsten war es ihr Ander, der sich mit Leib und Seele mit den Gästen abgegeben hat, spürt man die Wehmut in ihrer Stimme. Der Kronewirt ist vor fast drei Jahren verstorben. „Bei all der Arbeit haben wir schon etwas gelebt auch, es uns gut gehen lassen und es uns fein gemacht“, erinnert sich Alberta Franzelin an die guten Zeiten mit ihrem Ander. Im Gegensatz zu ihr war der aber ein etwas „hoagler“, also wäherischer, Gast.

// L'albergo ristorante Krone sulla piazza del paese di Aldino è una delle locande storiche dell'Alto Adige. È menzionata per la prima volta in un documento del 1577 ed è di proprietà della famiglia Franzelin dal 1720. Nel corso della sua lunga storia è stata locanda di paese e ostello per pellegrini, ha offerto bagni di fieno ed era sede di aste. Chi oggi, in estate, si siede sulla terrazza di questo luogo ricco di storia e volge lo sguardo verso la canonica e la vecchia scuola che al primo piano ospita il museo del paese, sente solo il dolce mormorio della fontana del paese e il rintocco delle campane della chiesa parrocchiale ogni quarto d'ora. L'interno della "Krone" affascina con i suoi antichi sanpietrini, i pavimenti in legno levigato, le accoglienti pannellature, le porte scricchiolanti, il calore delle stufe in maiolica e i mobili d'epoca. Cosa ci si può aspet-

tare in un ambiente così tradizionalista se non cucina tradizionale, curata da oltre 50 anni dall'anima della casa, Alberta Franzelin?

“Ho imparato a cucinare al Laurin di Bolzano”, racconta la se-

natrice della Krone. Mi ha insegnato Ladurner, ai miei tempi un cuoco bravo e rinomato e teneva un corso per persone non più giovanissime. Quando suo marito Andreas rilevò la locanda dalle zie nubili alla fine degli anni '60, l'edificio era ormai abbastanza fatisciente. Passo dopo passo, i giovani coniugi sono riusciti a rimettere in sesto la locanda e a crearsi una base per la loro vita. “Siamo cresciuti un po' ogni anno”. Alberta si occupava dei rapporti con gli ospiti, all'epoca ancora tramite lettere, e della cucina. Oggi, all'età di 83 anni, è ancora ai fornelli, soprattutto quando si tratta di preparare i secondi. “Mi sono sempre dedicato alla carne, è la mia specialità.” Ma cosa rende speciale il menu della locanda Krone? ‘Gli ingredienti’, risponde Alberta. ‘Per noi è sempre stato importante produrre il più possibile in proprio.’ Da sempre alla Krone è abbinata una fattoria, dove i ristoratori tuttora coltivano le verdure e allevano gli animali. Per questo si propongono solo prodotti stagionali: patate, cavolo bianco e altre verdure, carne, speck e salsicce. E da dove viene la motivazione, alla sua età, per continuare a stare in cucina ogni giorno? “La soddisfazione e l'apprezzamento degli ospiti ci motivano sempre a migliorarci. A questo si aggiungono l'esperienza e la voglia di evolversi e adattarsi”, racconta Alberta. Il suo famoso Bauerngröstl, la rosticciata di patate e carne è stato per anni ‘il piatto forte. Oggi, però, gli ospiti preferiscono la carne saltata in padella’, racconta la chef. Tuttavia, il piatto forte di Alberta Franzelin è l'arrosto. Secondo il suo maestro Ladurner, da un buon arrosto si riconosce un buon cuoco.

Nonostante i numerosi riconoscimenti ottenuti dalla cucina della locanda Krone, nel corso dei decenni Alberta Franzelin è rimasta sempre con i piedi per terra e modesta. “È sicuramente un riconoscimento e in qualche modo mi fa anche piacere”, ammette l'esperta chef, che dà più importanza alle lodi dei suoi ospiti che alle recensioni positive sulle guide gastronomiche. “Ho sempre preferito stare dietro le quinte. Ancora oggi non mi piace essere al centro dell'attenzione e quindi non vado mai a salutare gli ospiti in sala. Per salutarmi oggi come allora bisogna venire in cucina”, dice Alberta Franzelin. Era suo marito Andreas a dedicarsi anima e corpo agli ospiti, e nella sua voce si percepisce una certa malinconia. Infatti, l'oste della Krone è deceduto quasi tre anni fa. “Nonostante tutti gli impegni, ci siamo goduti la vita e ci siamo concessi qualche sfizio”, ricorda Alberta Franzelin i bei tempi trascorsi con Andreas. A differenza di lei, però, lui era un ospite un po' esigente. **MARIA PICHLER**

“La nostra porta è aperta a tutti gli ospiti e tutti possono sentirsi a proprio agio nella nostra casa: questo principio è sempre stato importante per me e per mio marito.”

BAUERNGRÖSTL GRÖSTL DI PATATE E CARNE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g festkochende Kartoffeln
400 g Rindfleisch von der Schulter
Fleischsuppe
Zwiebel
Butter
Salz und Pfeffer
Petersilie, Schnittlauch und
andere Gewürze nach Belieben

// INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di patate a pasta soda
400 g di carne di manzo della spalla
Brodo di carne
Cipolla
Burro
Sale e pepe
Prezzemolo, erba cipollina
e altre spezie a piacimento

ZUBEREITUNG: Das Rindfleisch im Wasser mit Suppengrün garen, die Kartoffeln kochen und auskühlen lassen. Für das Gröstl etwas Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, das feinblättrig geschnittene Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Mit Kräutersalz und Petersilie würzen und mit etwas Fleischsuppe aufgießen. Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden und in Butter rösten. Die fertigen Röstkartoffeln zum Fleisch dazugeben und untermischen, nach Belieben noch etwas durchrösten, mit Fleischsuppe, Lorbeerblättern und Majoran abschmecken. Auf einem Teller oder in einer Pfanne anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und mit einem Speckkrautsalat servieren.

Im Winter kann das Gröstl alternativ mit Stockfisch zubereitet werden, dabei verwendet man anstelle der Fleischsuppe etwas Rahm, um den Fisch zu löschen.

// PREPARAZIONE: Cuocere la carne di manzo in acqua con le verdure per minestra, lessare le patate e lasciarle raffreddare. Per il Gröstl, rosolare un po' di cipolla nel burro, aggiungere la carne tagliata a fettine sottili e rosolarla brevemente. Condire con sale alle erbe e prezzemolo e bagnare con un po' di brodo di carne. Tagliare le patate a fette e rosolarle nel burro. Mescolare le patate rosolate con la carne e rosolare il tutto a piacere, insaporire con brodo di carne, foglie di alloro e maggiorana. Servire su un piatto o in una padella, cospargere con erba cipollina e accompagnare con insalata di crauti e pancetta arrostita. In inverno, in alternativa alla carne, il Gröstl può essere preparato con lo stoccafisso, utilizzando un po' di panna al posto del brodo di carne per sfumare il pesce.



HOCH HINAUF

Und mit einem Rucksack
voller Erlebnisse
wieder zurück

VERSO LA CIMA

E tornare
con uno zaino
pieno di esperienze

WWW.PLOSE.ORG

JULI // LUGLIO 2025

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!**

ANDRIAN // ANDRIANO ANDRIANER SOMMERNÄCHTE

Mittwochs im Juli und August, verschiedene Events. // **Nelle serate di mercoledì di luglio e agosto, diversi eventi.** andrian.info

AUER // ORA LANGER DIENSTAG

Am 15. und 29. Juli, sowie am 12. und 26. August im Zentrum von Auer. // **Martedì lunghì. Il 15 e 29 luglio ed il 12 e 26 agosto nel centro di Ora.**

EPPAN // APPIANO LANGER MITTWOCH

Mittwochs im Juli und August im Zentrum von St. Michael. // **Mercoledì lunghì. Ogni mercoledì a luglio ed agosto nel centro di San Michele.**

KALTERN // CALDARO LANGER DONNERSTAG

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

TRAMIN // TERMENO TRAMINER SOMMERGENUSS

Lange Mittwochabende vom 23. Juli bis 27. August im Dorfzentrum. // **Mercoledì lunghì dal 23 luglio al 27 agosto nel centro del paese.**

TRUDEN // TRODENA LANGER MITTWOCH

Jeder Mittwoch im Juli und August unter einem anderen Motto. // **Mercoledì lunghì a Trodèna. A luglio ed agosto, iniziative di diversa natura.**

05
ab 17.30 Uhr
dalle ore 17.30

NEUMARKT // EGNA WEIN & LAUBEN

Unter den Neumarkter Lauben. Ein Zusammentreffen von Weinliebhabern und Weinkennern. // **Vino & Portici. Sotto gli storici portici di Egna. Un incontro tra appassionati e esperti di vino.** suedtirols-sueden.info



05
ab 19.00 Uhr
dalle ore 19.00

GIRLAN // CORNAIANO GSCHLEIER WEINKOST

Entlang des Weinlehrpfades. Weingenuss und Kulinarium. // **Degustazione vini "Gschleier". Lungo il sentiero enodidattico. Vini e piatti gustosi.** eppan.com

22
19.30 Uhr
ore 19.30

ST. PAULS // SAN PAOLO DIE GASTLICHE TAFEL

In den historischen Gassen von St. Pauls | Eppan. Der Sternekoch Herbert Hintner lädt ein. // **La Tavolata Enogastronomica. Nei vicoli artistici di San Paolo di Appiano. Organizzato dallo chef stellato Herbert Hintner.** eppan.com

22, 29
21.00 Uhr
ore 21.00

KALTERN // CALDARO KALTERER SEESPIELE

Kalterer Seebühne. 22. Juli: Adel Tawil; 29. Juli: Al Bano & Band. // **Palcoscenico sul Lago. 22 luglio: Adel Tawil; 29 luglio: Al Bano & Band.** kaltern.com



25
ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

ALDEIN // ALDINO VOLDEINER KIRCHTAG

Im Dorfzentrum. Gelebte Tradition und die herzliche Gastfreundschaft beim „Kirchtig za Jakobi“. // **Sagra di Aldino. Nel centro del paese. Tradizione vissuta e calorosa ospitalità al "Kirchtig za Jakobi".** suedtirols-sueden.info

26–27
ab 18.00 Uhr /
ab 10.00 Uhr
dalle ore 18.00 /
dalle ore 10.00

NALS // NALLES MUSIKFEST DER BÜRGER- KAPELLE NALS

Am Festplatz. SA ab 18.00 Uhr und SO ab 10.00 Uhr. // **Festa della banda musicale di Nalles. In Piazza della Festa. SA alle ore 18.00 e DO alle ore 10.00.** nals.info



Atemberaubend steile Lagen von 220–900 Höhenmeter und das penible Streben, deren Charakter bestmöglich in die Flasche zu bekommen, prägen die Philosophie und Weine der Kellerei Kurtatsch im Süden Südtirols. Im Zentrum aller Bestrebungen: das Terroir.
// **Ripidi pendii che si estendono da 220 fino a 900 metri di altitudine e una cura quasi maniacale per portare tutto il carattere del territorio in bottiglia: è questa la filosofia che dà forma ai vini della Cantina Kurtatsch, nel sud dell'Alto Adige. Al centro di tutto: il terroir.**

WO WEIN ERLEBBAR WIRD DOVE IL VINO SI VIVE DAVVERO

KELLEREI KURTATSCH // CANTINA KURTATSCH



PR Es ist eine kurvige und sehr steile Fahrt zu den hochgelegenen Weilern Penon und Graun. Dass sich erschließende Panorama entschädigt dies mit jeder zurückgelegten Kurve und lässt das Herz eines jeden Wein- und Naturliebhabsers höherschlagen. „Die tieferen Lagen zählen zu den wärmsten in Südtirol. Die kiesig-lehmigen Böden sind ideal für Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon und so prädestiniert für die Produktion von internationalen Spitzenrotweinen mit alpinem Charakter. Deshalb werden diese Lagen oft auch als Bordeaux Südtirols bezeichnet“, schmunzelt der Präsident der 125-jährigen Kellereigenossenschaft Andreas Kofler, und lenkt den Blick auf die steil abfallenden Weinberge unterhalb des Dorfsentrums. Er und sein junges Team haben den Betrieb auf nachhaltige Bewirtschaftung ausgerichtet und vinifizieren Lage für Lage, um das große Potential des Kurtatscher Terroirs auszuschöpfen. Die rigorose Lagenphilosophie ist auch in der neuen Vinothek und in den angebotenen Erlebnissen spürbar. Neben der beeindruckenden Dolomitfassade, einer stilisierten Nachbildung der charakteristischen Felswände in Kurtatsch, ist die Verbundenheit zum Terroir im TERROIR-Parcours erlebbar. Die Spitzenweine der Kellerei können beim Erlebnis „Top of Kurtatsch“ verkostet werden, eine Zeitreise in die Geschichte erlebt man beim Angebot „Back in time“, einer exklusiven Vertikalverkostung gereifter Jahrgänge. Wer Terroir hautnah erleben will, begibt sich auf die Weinexpedition: Wandern Sie von Lage zu Lage und verkosten Sie die Weine der Kellerei an ihrem Ursprungsort, stärken Sie sich mit kulinarischen Spezialitäten und erfahren Sie, warum die Kurtatscher Lagen einzigartig in Europa sind!

// **La strada che porta alle frazioni di Penone e Corona è tortuosa e molto ripida, ma ogni curva regala panorami mozzafiato che fanno battere il cuore a chi ama**

il vino e la natura. “Le zone più basse del nostro territorio sono tra le più calde dell’Alto Adige”, racconta Andreas Kofler, presidente della cooperativa vinicola fondata ben 125 anni fa, indicando i vigneti che scendono ripidi sotto il centro del paese. “I suoli ghiaiosi e argillosi sono perfetti per Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, ed è proprio qui che nascono grandi rossi internazionali con un’anima alpina. Non a caso, queste zone sono spesso chiamate la Bordeaux dell’Alto Adige.” Andreas e il suo giovane team hanno scelto un approccio sostenibile alla viticoltura, vinificando zona per zona, per esprimere al massimo il potenziale unico del terroir di Cortaccia.

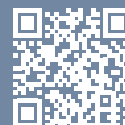
Questa filosofia rigorosa è ben visibile anche nella nuova enoteca e nelle esperienze proposte ai visitatori. Accanto all'imponente facciata in dolomia, una riproduzione stilizzata delle tipiche pareti rocciose di Kurtatsch, prende vita il percorso TERROIR, che racconta in modo immersivo il forte legame tra territorio e vino. Chi desidera scoprire il meglio della produzione, può partecipare all'esperienza “Top of Kurtatsch”, una degustazione dedicata ai vini di punta della Cantina. Un vero e proprio viaggio nel tempo, invece, è “Back in time”, una degustazione verticale di annate storiche. E per chi vuole vivere il terroir con tutti i sensi, c'è l'Esplorazione Vitivinicola: un'escursione tra le vigne, con degustazioni direttamente nei luoghi d'origine dei vini, accompagnate da specialità culinarie locali. Un'occasione unica per capire perché le vigne di Cortaccia sono considerate tra le più affascinanti d'Europa.

Weitere Infos unter: kellerei-kurtatsch.it

Tel. +39 0471 880 115, visit@kellerei-kurtatsch.it

// Per saperne di più: cantina-kurtatsch.it

Tel. +39 0471 880 115, visit@cantina-kurtatsch.it



“ Chissà cosa si
nasconde dietro questo
muro... Forse il mio giro
del mondo?”

//
Bisbigli sotterranei
Glögglhof

STADT, LAND ... KELLER – DREI UNTERIRDISCHE EINBLICKE MISTERIOSO SOTTOSUOLO

Wer durch die Lauben von Bozen oder die engen Gassen der Überetscher und Unterlandler Dörfer flaniert, ahnt gar nicht, welche Juwelen unter so manchem historischen Gebäude entdeckt werden wollen. Juwelen aus Stein und Mörtel, Anekdoten und ein wenig Staub der Zeit. Bis heute sind sie in ihrer Ursubstanz erhalten geblieben und erzählen von unterirdischen Welten, die viel mehr als nur einstige Lager- und Kelterorte sind. Bereit auf Tuchfühlung zu gehen mit Kellerwelten, die sich nur dem eröffnen, der mit historischer Wertschätzung und einer Portion Liebe für Land, Kultur und Leute einzutreten vermag? // **Chi passeggia sotto i portici di Bolzano o per i vicoli stretti dei paesi dell’Oltredige e della Bassa Atesina non immagina nemmeno quali gioielli si nascondano sotto diversi edifici storici. Gioielli in pietra e cemento, aneddoti e tracce del tempo. Fino ad oggi si sono conservati nella loro sostanza originale e raccontano di mondi sotterranei che sono molto più di semplici depositi e cantine in cui l’uva diventava vino. I misteri del sottosuolo si svelano solo a chi sa apprezzare la storia e ama la terra, la cultura e la gente. Siete pronti a scoprirli?**

HOF AM PLATZ: EIN KELLER UND ZWEI STARKE FRAUEN

Vor über 300 Jahren erwarb Familie Niedermayr den „Hof am Platz“ in Girlan durch einen urkundlich belegten Tausch. Der Hof umfasst zwei Keller: einen kleinen Vorratskeller aus dem 14. Jahrhundert und einen Weinkeller aus der Gründerzeit, jener Zeit zwischen 1870 und Ersten Weltkrieg, in der Weinproduktion und -handel florierten. Der Urgroßvater des heutigen Besitzers Hans Niedermayr, hatte den großen Weinkeller für die Lagerung von 700 bis 800 Hektoliter Wein errichten lassen. Als dieser mit 30 Jahren an Tuberkulose verstarb, war es sein junger Sohn Josef, also der Großvater von Hans Niedermayr, der gemeinsam mit seiner Mutter den Hof samt Weinkeller weiterführte. Es war keine leichte Zeit für die Weinbauern damals: Reblaus und Peronospora verursachten enorme Schäden im Weinbau, mit dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs und der Weltwirtschaftskrise galt es eine Krise nach der anderen zu bewältigen. Schon nach wenigen Jahren ereilte die Familie Niedermayr ein weiterer Schicksalsschlag: Josef Niedermayr fiel mit nur 29 Jahren im Ersten Weltkrieg. Und es war wiederum die Urgroßmutter, die nun zusammen mit ihrer Schwiegertochter – der Großmutter des heutigen Besitzers – die Verantwortung übernahm und den Hof weiterführte. Trotz vieler Herausforderungen, darunter auch der Aufstieg des Faschismus, gaben die beiden Frauen nicht auf. Ihre Entschlossenheit führte dazu, dass die Familie den Hof halten konnte. Im Platzhofkeller wird der Wein heute nur noch für den eigenen Genuss produziert. Er erzählt Geschichten, die alle Zeiten überdauern und reflektiert die Resilienz der beiden Niedermayr-Frauen.

GLÖGGLHOF: EIN KELLER UND (EIN)GEMAUERTE GEHEIMNISSE

Der Keller des Glögglhofes zählt zu den tiefsten Kellern Girlans. Drei Stockwerke tief reicht er ins Erdreich. Viele Jahre lang hat Familie Brigl hier den eigenen Wein eingekellert. Später lieferten Großvater und Vater des heutigen Besitzers, Lorenz Brigl, ihre Trauben für die Weinproduktion an die Kellereigenossenschaft. Eine Zeit lang wurden die Kellerräume von Girlaner Privatkellereien für die Weinlagerung angemietet. Lange ist es dann aber ruhig um den Keller geblieben. Aus seinem Dornröschenschlaf wurde das historische Juwel erst wieder in den 90er-Jahren erweckt, und zwar buchstäblich mit Pauken und Trompeten: Die Musikkapelle Girlan habe den Keller anlässlich des ersten Kellerfestes „herausgeputzt“, erinnert sich Lorenz Brigl. Zum Kellerfest gesellte sich schon bald das Törggelefest sowie der „Weinsommer“ mit Verkostung. Feste solle man nämlich feiern, wie sie einem (ein-)fallen.

Wenn im Keller nicht gerade gefeiert werde, dann treffe man sich heute im Kreis der Familie, gerne auch gemeinsam mit Gästen des Hofes, bei einem Glas Wein – oder zwei. Und spätestens dann wandert der Blick wohl an eine ganz bestimmte Stelle in der untersten Kellerebene. Zu einem Abschnitt in der Steinmauer, der eine zugemauerte Tür erahnen lässt. Vom „In vino veritas“ kommt man so recht schnell auf abenteuerliche

che Gedanken über die „Veritas in muro“: Geheimgang oder Schatzkammer? So rückt der Glögglhof-Keller in ein geheimnisvolles Licht, das selbst nachkommende Generationen noch in seinen Bann ziehen wird.

STREITBERGER-KELLER BOZEN:

EIN KELLER VOLLER ROCKTRADITION

Berühmt-berüchtigt ist der Streitberger-Keller in der Museumstraße in Bozen. Heute nur mehr zugänglich für private Veranstaltungen, war er jahrzehntlang „The-Keller-to-be“ für Musikliebhaber mit einem Faible für Rock. Den Stein ins Rollen gebracht hat Elmar Streitberger, Besitzer des Kellers sowie der früher darübergelegenen Konditorei. Der gelernte Zuckerbäcker führte die Konditorei in dritter Generation. Der Keller darunter musste erst erobert oder besser das Schloss dazu geknackt werden, war ihm das Betreten der verriegelten Kellerräume als Heranwachsender noch vom Vater verboten worden. Die Liebe zur Rockmusik hat ihn dann 1975 im Gespräch mit befreundeten Musikern auf die Idee gebracht, den Lagerort des Streitbergerhauses nach und nach zu entrümpeln, um ihn zu einem mehrstöckigen Partykeller zu machen – mit Livemusik. Was anfangs teilweise noch ein Akt jugendlicher Rebellion gegen den Vater gewesen sei, habe sich schon bald als erfolgreiche Idee entpuppt, erzählt Elmar Streitberger, der selbst Musiker ist. Das Lokal wurde zu einem Ort, der aus der Bozner Musikszene nicht mehr wegzudenken war. Auch internationale Berühmtheiten waren hier schon zu Besuch. Darunter sogar Joe Cocker, der sich nach einem Konzert in Bozen mit seiner Band in den Keller gesellte. Nach einer Runde Jack Daniel's und Schüttelbrot mit Speck habe sich der Weltstar ans Klavier gesetzt und für Elmar Streitberger „With a Little Help from my Friends“ gespielt – eine Erinnerung, die den Kellerbesitzer noch heute rührt.

Auch er selbst stand hier schon so manches Mal auf der Bühne, mit seiner Band „The Satellites“. Und ist der Keller nicht geschlossen, so rockt man hier noch heute, zumindest auf Anfrage.

// HOF AM PLATZ:

UNA CANTINA E DUE DONNE CORAGGIOSE
Oltre 300 anni fa, la famiglia Niedermayr acquistò il maso “Hof am Platz” a Cornaiano mediante una permuta ufficialmente documentata. Il maso ha due cantine: una piccola dispensa risalente al XIV secolo e una cantina per conservare il vino realizzata nel periodo della cosiddetta Gründerzeit, ovvero il periodo tra il 1870 e la prima guerra mondiale, in cui prosperavano la produzione e il commercio del vino. Il bisnonno dell'attuale proprietario Hans Niedermayr aveva fatto costruire la grande cantina per la conservazione di 700-800 ettolitri di vino. Quando morì di tubercolosi all'età di 30 anni, gli subentrò il giovane figlio Josef, cioè il nonno

” Und je länger man
unten bleibt, desto mehr
wird einem bewusst, was
sie damals mit bloßen
Händen geschafft haben.“

//

Keller(w)orte Hof am Platz

“ *I muri della
cantina trasudano musica
che ti entra nella pelle
e fa rivivere i vecchi miti
del rock.*”

//

**Bisbigli sotterranei
Streitberger-Keller**

di Hans Niedermayr e assunse la gestione dell'azienda agricola e della cantina insieme alla madre. Non era un periodo facile per i viticoltori: la fillossera e la peronospora causarono enormi danni alla viticoltura e poi scoppiò la prima guerra mondiale. Dopo pochi anni, la famiglia Niedermayr subì un altro duro colpo:

Josef Niedermayr cadde in battaglia a soli 29 anni. Dopo la fine della guerra, però, non passò molto tempo prima che si presentasse un'altra crisi: la grande depressione. Allora fu la bisnonna, che insieme a sua nuora, la nonna dell'attuale proprietario, si assunse il compito di gestire la fattoria. Nonostante le numerose sfide, tra cui l'ascesa del fascismo, le due donne non si arresero mai e la loro determinazione permise alla famiglia di portare avanti l'attività agricola.

Oggi, nella cantina Platzhofkeller, il vino viene prodotto solo per il consumo personale. Racconta storie che sopravvivono a tutti i tempi e riflette la resilienza delle due donne della famiglia Niedermayr.

MASO GLÖGGL: UNA CANTINA CHE RACCHIUDE UN SEGRETO

La cantina del maso Glöggl è una delle più profonde a Cornaiano. Si estende sotto terra per tre piani. Per molti anni la famiglia Brigl ha conservato qui il proprio vino. Fino a quando il nonno e il padre dell'attuale proprietario, Lorenz Brigl, hanno portato l'uva per la produzione di vino alla cantina sociale. Per un certo periodo, cantine vinicole private di Cornaiano avevano affittato la cantina per la maturazione del vino. Poi la cantina è rimasta quasi dimenticata per molto tempo. È stata destata dal sonno solo negli anni '90, nel vero senso della parola dando fiato delle trombe: Infatti, la banda musicale di Cornaiano ha tirato a lucido i locali in occasione della prima festa della cantina, ricorda Lorenz Brigl. A tale appuntamento si sono presto aggiunti la castagnata e il "Weinsommer" l'apprezzato evento estivo con degustazione dei vini. Le feste, infatti, vanno celebrate quando capitano.

Quando la cantina non fa da scenario per qualche momento conviviale, torna a essere un luogo in cui si riunisce la famiglia, spesso insieme agli ospiti della fattoria, per gustare un bicchiere di vino. O due. E a quel punto lo sguardo si posa su un punto ben preciso del piano più basso della cantina. Su un tratto del muro di pietra che lascia intuire una porta murata. Dall'espressione latina "In vino veritas" si passa rapidamente a riflessioni avventurose sulla "veritas in muro". Cosa nasconde? Un passaggio segreto o stanza del tesoro? La cantina del maso Glöggl si ammantava di un'aura di mistero che affascinerà anche le generazioni future.

LA CANTINA STREITBERGER A BOLZANO: DOVE ALEGGIA LA MUSICA ROCK

La cantina Streitberger in via Museo a Bolzano è ciò che si può definire un luogo cult. Oggi è riservata a

eventi privati, ma per decenni era il locale di riferimento per gli amanti della musica rock. Il padre del fortunato locale è Elmar Streitberger, proprietario della cantina e della famosa pasticceria che un tempo si trovava al piano terra dando su via Museo. Il pasticcere la gestiva in terza generazione. La cantina sottostante però, doveva prima essere "con-

quistata", o meglio, il lucchetto andava forzato, poiché il padre di Elmar gli aveva proibito di avventurarsi. L'amore per la musica rock nel 1975 ha dato poi il LA al locale. In collaborazione con amici musicisti ha iniziato a liberare gradualmente quello che era stato il magazzino di casa Streitberger per trasformarlo in una locale a più piani da destinare all'organizzazione di feste con musica dal vivo. Quella che inizialmente era in parte una forma di ribellione contro il padre, si rivelò presto un'idea di successo, racconta Elmar Streitberger, anch'egli musicista. Il locale divenne un luogo essenziale per la scena musicale di Bolzano. Vi si sono esibite anche vere celebrità internazionali del calibro di Joe Cocker ad esempio, che dopo un concerto a Bolzano raggiunse la cantina con la sua band. Dopo un giro di Jack Daniel's e Schüttelbrot, il famoso pane sottile duro di segale, accompagnato da speck, la star mondiale si è seduta al pianoforte e ha suonato per Elmar Streitberger "With a little help from my friends". Un ricordo che ancora oggi commuove il proprietario della cantina.

Cantina nella quale lui stesso si è esibito con la sua band "The Satellites". E se la cantina non è chiusa, ci si scatenava ancora oggi. Almeno su richiesta.

YVONNE PEER



UNTERIRDISCHES ENTDECKEN // ESCURSIONI SOTTERRANEE

Sie möchten Kellergeschichten hautnah erleben? Nehmen Sie sich Zeit, Ihre Urlaubsdestination und die Menschen kennenzulernen. Wer weiß, vielleicht öffnet sich auch für Sie die eine oder andere Kellertür. Unterirdische Kellerwelten gibt es in der Weinwelt Gailan oder bei der Stadtführung „Unterirdisches Bozen“ zu entdecken.

// Volete vivere da vicino le storie delle cantine? Prendetevi il tempo per scoprire la vostra meta di vacanza e le persone che la animano. Chissà, forse anche per voi si aprirà qualche porta a qualche cantina. I mondi sotterranei delle cantine sono da scoprire nel Mondo del vino di Cornaiano o durante la visita guidata della città "Bolzano sotterranea".





HOF AM PLATZ

Links: urig-gemütliche Nischen; rechts: Entwässerungskanal aus der Gründerzeit // A sinistra: Le accoglienti nicchie rustiche; a destra: canale di drenaggio risalente agli albori della cantina



Foto: ©Weinwelt Gilten & Kuratorium für Technische Kulturgüter – Christof Lackner



GLÖGGLHOF // MASO GLÖGGL

Links: eine rätselhafte Tür; rechts: eine Kellerebene des drei Stockwerke tiefen Glöggelhofkellers // A sinistra: una porta misteriosa; a destra: uno dei tre piani della cantina del Glöggelhof

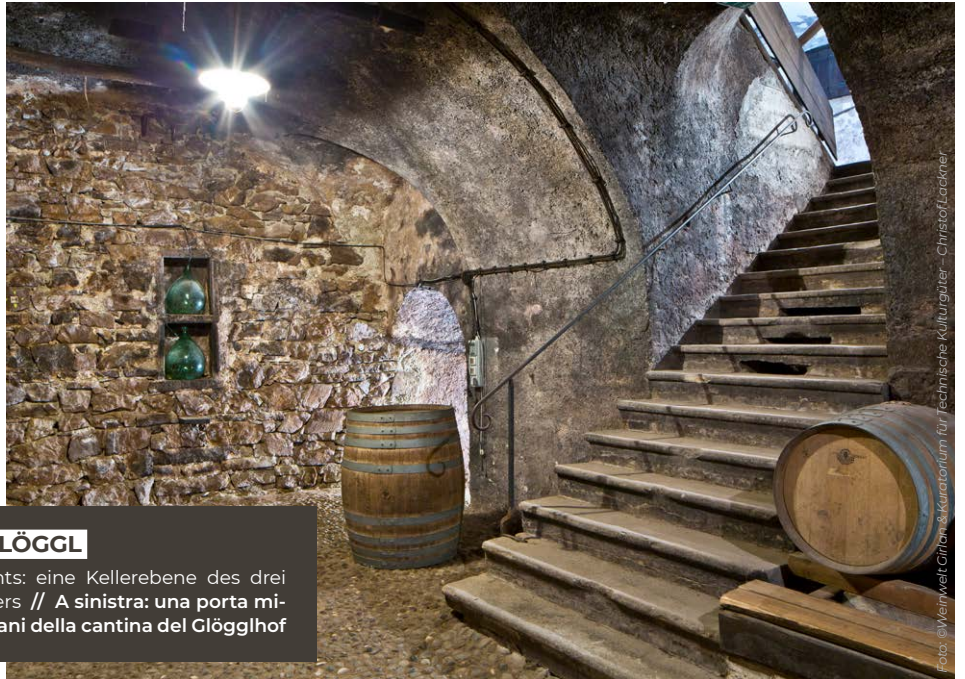
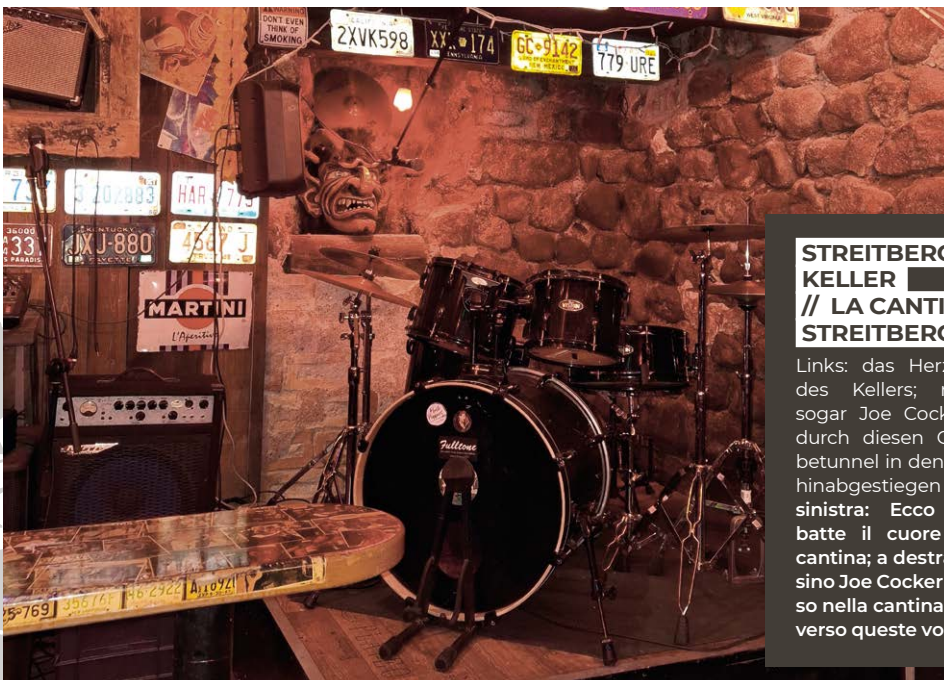


Foto: ©Weinwelt Gilten & Kuratorium für Technische Kulturgüter – Christof Lackner



STREITBERGER-KELLER // LA CANTINA STREITBERGER

Links: das Herzstück des Kellers; rechts: sogar Joe Cocker ist durch diesen Gewölbetunnel in den Keller hinabgestiegen // A sinistra: Ecco dove batte il cuore della cantina; a destra: persino Joe Cocker è sceso nella cantina attraverso queste volte



Foto: Yvonne Beer

„ Ich schaue von der Brücke
aus das Gleis den Berg erklimmen,
den wir jüngst besucht. Mit leisem
Plätschern zieht der Fluss ... Ein Pfiff.
Ein Dröhnen. Und von oben rollt ein
Zug in unbeholfnem Trott herab. Mit
leisem Plätschern zieht der Fluss ...
Ja, dort, in solchem Zug auch, fuhren
wir unlängst – und unsrer Trennung
Stunde zu. Mit leisem Plätschern
zieht der Fluss ... Ich sehe dich im
engen Wagenraum mir gegenüber-
sitzen, fast verstummt ... Mit leisem
Plätschern zieht der Fluss ... Nun ist
er fort, der kleine Zug, auch er – Ich
stehe auf der Brücke, sinne noch ...
Mit leisem Plätschern zieht der Fluss
... So rollt vorüber Zeit und Los und
Liebe – Nein – Liebe nicht! Sie nicht!
Oh Herz! Sie nicht! ... Mit leisem
Plätschern zieht der Fluss ...“

//

Christian Morgenstern,
Sammlung Ich und Du: Sonette,
Ritornelle, Zbinden Verlag, 1973

“ Guardo dal ponte la
ferrovia che sale verso il monte,
che poco tempo fa abbiamo
visitato. Con un lieve mormorio
scorre il fiume... Un fischio.
Un rombo. E dall'alto scende
un treno con goffa andatura.
Con un lieve mormorio scorre
il fiume... Sì, proprio su un
treno come quello viaggiavamo
anche noi, verso l'ora della
nostra separazione. Con un lieve
mormorio scorre il fiume... Ti vedo
seduta di fronte a me nello stretto
vagone, quasi silenziosa... Con un
lieve mormorio scorre il fiume...
Ora è sparito, anche quel piccolo
treno... Resto sul ponte, rifletto
ancora... Con un lieve mormorio
scorre il fiume... Così passano
il tempo, il destino e l'amore...
No – non l'amore! Quello no!
Oh cuore! Quello no! Con un lieve
mormorio scorre il fiume...”

//

Christian Morgenstern,
Titolo originale: Ich und Du:
Sonette, Ritornelle, Casa editrice
Zbinden, 1973
(Traduzione libera)

ALLES WALTHERS'? // TUTTO GIRA ATTORNO AL WALTHERS'



Blick auf die Waltherstatue und den Bozner Dom? Kann man haben. Am weitläufigen Walther-von-der-Vogelweide-, kurz Waltherplatz, sitzt man in der ersten Reihe, um neben dem Blick auf Bozens Visitenkarte auch noch einen italienischen Aperitivo samt feinen mediterranen Häppchen zu genießen. Nomen est omen: Im Gastgarten von Walther's, Bar und Restaurant, hat man wohl die beste Aussicht – auf Südtirols Dichterfürst, auf die sehenswerte romanisch-gotisch-barocke Kirche und auf das, was die Südtiroler Landeshauptstadt ausmacht: emsiges Geschäftstreiben, internationaler Gästetrubel und diese besondere Mischung aus Nord und Süd – Tiroler Gemütlichkeit trifft italienisches Dolce-far-niente. „Die schönsten Stunden unseres Lebens sind alle mit einer mehr oder weniger greifbaren Erinnerung an den Tisch verbunden“, zitiert Walther's den Franzosen Charles Pierre Monselet. Reservieren Sie sich die schönsten Erinnerungen. // **Vista sul monumento a Walther e sul Duomo**

di Bolzano? Niente di più facile. Nell'ampia piazza Walther von der Vogelweide, o semplicemente piazza Walther, si sta in prima fila per godersi non solo la vista del biglietto da visita di Bolzano, ma anche un aperitivo con raffinati stuzzichini mediterranei.

Il dehors del Walther's Bar e Ristorante offre la vista migliore sul sommo poeta altoatesino, sulla chiesa romanico-gotico-barocca e su ciò che contraddistingue il capoluogo altoatesino: un'intensa attività commerciale, clientela internazionale e quel particolare mix di nord e sud, dove la cordialità tirolese incontra il dolce far niente italiano. Non a caso il Walther's cita il francese Charles Pierre Monselet "le ore più belle della nostra vita sono tutte collegate, con un legame più o meno tangibile, a un qualche ricordo della tavola". Riservate un posto per i ricordi più belli.



Walther's – Bar & Restaurant
Waltherplatz 6, Bozen
// Walther's – Bar & Ristorante
Piazza Walther 6, Bolzano
Tel. +39 0471 982 548
walthers.it



Die Bilderburg Il maniero illustrato

NEW
EXHIBITION

runkelstein.info

roncolo.info

Die Weinsuppe war schon von den Römern mit Genuss geliebt worden. Im Mittelalter galt sie als Speise für Wöchnerinnen, als Krankenkost und später auch als Fastenspeise. Das Rezept für die Terlaner Weinsuppe hingegen wurde erst 1966 bekannt. Damals wurde diese beliebte Vorspeise eigens für die Präsentation bei den Südtiroler Spezialitätenwochen in Berlin kreiert. Die Gastronomen Franz Tauber, Josef Theiner und Andreas Hellrigl hatten alte Rezepte verfeinert und die Terlaner Weinsuppe, wie wir sie heute kennen, erschaffen.

Kürzlich wurde im Ansitz Köstenholz im Weindorf Terlan im mittleren Etschtal der Freundeskreis Terlaner Weinsuppe gegründet, um der köstlichen Mahlzeit seine Wertschätzung zu erweisen.

// **Già i Romani consumavano avidamente la Zuppa al vino. Nel Medioevo era considerata un alimento per le puerpere, un piatto per degenti e, in seguito, anche una pietanza da consumare durante la quaresima. Tuttavia, la ricetta della Zuppa di Vino di Terlan è stata divulgata nel 1966. Fu allora che questa popolare zuppa venne creata appositamente per la presentazione durante le Settimane delle Specialità Altoatesine a Berlino. I ristoratori Franz Tauber, Josef Theiner e Andreas Hellrigl perfezionarono vecchie ricette e diedero vita alla Zuppa di Vino di Terlan così come la conosciamo oggi.**

Recentemente, nel Ansitz Köstenholz, nel paese vinicolo di Terlan, situato nella Valle dell'Adige centrale, è stato fondato il Circolo degli Amici della Zuppa di Vino di Terlan per rendere omaggio a questo delizioso piatto.



LUST EIN BISSCHEN
WEIN ZU LÖFFELN?
// **GRADITE UN PO' DI
VINO AL CUCCHIAIO?**

Foto: Ahead

TERLANER WEINSUPPE ZUPPA DI VINO DI TERLANO

ZUTATEN

250 ml Fleischsuppe, 120 ml Weißwein (Weißburgunder), 100 ml Sahne, 3 Eigelb, 1 Prise Muskatnuss, 1 Msp. Zimtpulver, Lorbeer, Salz

ZUM SERVIEREN: 2 Toastscheiben in Würfel, 40 g Butter, ½ TL Zimtpulver

// INGREDIENTI

250 ml di brodo di carne, 120 ml di vino bianco (Pinot Bianco), 100 ml di panna, 3 tuorli d'uovo, 1 pizzico di noce moscata, 1 punta di coltello di cannella in polvere, 1 foglia di alloro, sale

GUARNIZIONE: 2 fette di pane tostato tagliate a cubetti, 40 g di burro, ½ cucchiaino di cannella in polvere

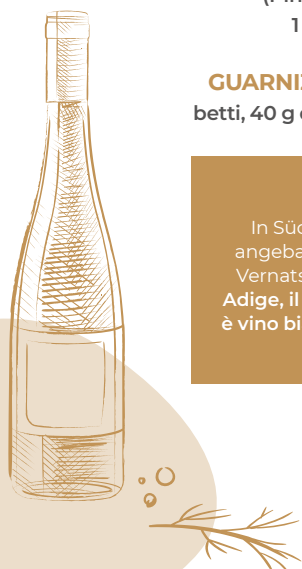
DER WEIN // IL VINO

In Südtirol wird 40 % Rotwein und 60 % Weißwein angebaut, davon sind drei autochthone Rebsorten: Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer. // In Alto Adige, il 40% della produzione è vino rosso e il 60% è vino bianco. Tra questi, tre vitigni sono autoctoni: Vernatsch, Lagrein e Gewürztraminer.

ZUBEREITUNG: Fleischsuppe und Weißwein in einem Topf leicht zum Kochen bringen. Sahne und Eidotter in einer Schüssel auf einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Eiermasse der Brühe beimengen und erwärmen, aber auf keinen Fall kochen. Nun die Suppe cremig rühren und mit Salz, Muskatnuss, Lorbeer und Zimt verfeinern. Die Weinsuppe wird mit in Butter gerösteten und mit Zimt bestreuten Brotwürfeln gegossen. Als Garnitur kann auch ein Kerbelsträußchen verwendet werden.

WEINEMPFEHLUNG: Südtiroler Weißburgunder
// **PREPARAZIONE:** Portare il brodo di carne e il vino bianco a leggero bollore in una pentola. In una ciotola, montare la panna e i tuorli a bagnomaria fino a ottenere una consistenza spumosa. Incorporare il composto di uova al brodo e riscaldare delicatamente, senza mai far bollire. Mescolare fino a ottenere una consistenza cremosa e insaporire con sale, noce moscata, alloro e cannella. Servire la zuppa con crostini di pane tostati nel burro e spolverati di cannella. Come decorazione, si può aggiungere un rametto di cerfoglio.

CONSIGLIO PER IL VINO: Pinot Bianco dell'Alto Adige





RITTNER HORN
CORNO DEL **RENON**

A PERDITA D'OCCHIO SO WEIT DAS AUGE REICHT

Foto: Armin Huber



WWW.RITTEN.COM/RITTNERHORN

ANNI ROCKT DIE BURG ANNI, LA CASTELLANA

Wenn Anni morgens aus dem Fenster ihres Schlafzimmers – pardon, ihrer Kemenate im Südturm der Burg Hocheppan schaut, schleicht sich mitunter ein verstohlenes Gefühl der Hoheit in ihr ein. „Du spürst die Morgensonne, dein Blick schweift vom Überetsch über Bozen bis zum Rosengarten, die Turmfalken drehen vor dem Fenster ihre Kreise – da gehört dir die Welt!“

STEIN UND STIL

Seit 2017 lebt Anni auf dieser mittelalterlichen Burg, die auf 636 Metern hoch über Eppan thront, einst im Besitz der Grafen von Eppan war und heute der Gemeinde gehört. Freilich hält sich Annis gräfliche Herrschaft als Pächterin der Burgschenke in Grenzen, und überhaupt entspricht die 57-Jährige mit ihrer flotten Kurzhaarfrisur und den engen Jeans so gar nicht dem Bild eines Burgfräuleins aus dem Sagenbuch. Doch allein die Tatsache, an diesem einzigartigen Ort wohnen und wirken zu dürfen, betrachtet Anni als „gräfliches“ Privileg. Ihre Tochter Lisa und deren Partner Stephan schmeißen gemeinsam mit ihr den Laden. Den Wohnsitz hat Anni hier aber alleine. Im dreistöckigen Turm hat sie sich heimelig eingerichtet. Hinter den fast 900 Jahre alten Steinmauern gibt es sogar eine Fußbodenheizung – und mit Flachbildschirm, Wasch- und Spülmaschine allerlei modernen Komfort. Doch die Mauern wurden lediglich mit Gipswänden abgedeckt, ein Teil der Steine ist sichtbar geblieben, die Geschichte hier drinnen daher spürbar wie eh und je.

STILLE UND STRESS

Oft wird Anni gefragt, ob sie sich in dieser Abgeschiedenheit hoch über den Überetscher Dörfern nicht einsam fühlt oder Angst verspürt. Beides ist ihr fremd, zumal ihr die Berner Sennenhündin Juna und der Langhaarkater Friedl Gesellschaft leisten und sie sich an freien Tagen gern unter Menschen aufhält. Abends fährt sie dann mit ihrem Auto oder, ganz sportlich, mit dem Mountainbike über den steilen, zum Teil mit etwas Beton besänftigten Karrenweg hier herauf und genießt die Stille. Übrigens wohnt sie hier winters wie summers, obwohl die Saison nur von der Oster- bis in die Allerheiligenwoche geht. In dieser Zeit aber ist volles Programm angesagt. Zum Glück kann Anni auf ein verlässliches Team zählen – in Küche und Service ebenso wie in der Familie. Lisa ist längst mehr als nur ihre rechte Hand. Stephan hat in seiner ersten Saison schon frischen Wind in die Führungsriege gebracht.



Sie lebt auf der Burg Hocheppan – mit Hund, Katze, Turmfalken und genialer Aussicht. In diesem Jahr ist es die neunte Saison, in der Anni Zuchristian mit ihrer Familie die Burgschenke führt. Sie meistert den Alltag mit viel Einsatz und mit einem feinen Gespür für diesen besonderen Ort. // **Vive nel Castel d'Appiano, o Hocheppan con il suo cane, il gatto e i gheppi, il tutto con una vista mozzafiato. Da nove stagioni Anni Zuchristian gestisce la taverna del castello insieme alla sua famiglia. Affronta la quotidianità con grande impegno e una sensibilità particolare per questo luogo speciale.**

STEILHEIT UND STRAUBEN

Dennoch – ein Gastbetrieb auf einer Burg hat seine ganz eigenen Tücken. Besonders, wenn das historische Gemäuer mitten im Wald auf einem schroffen Felsen steht. Bierfässer, Getränkekisten oder Mehlsäcke einfach vor dem Eingang vom Lkw laden, spielt sich nicht. Den Karrenweg schafft höchstens ein Kleintransporter, und durch das enge Tor in den Hof passt lediglich ein schmaler Traktor. Also heißt es bei jeder Lieferung: alles zweimal umladen, bevor es am rechten Ort ist. Etwas im Laden vergessen? Besser nicht! Auch die Wege auf einer Burg sind nichts für schwache Beine.

Aber Anni kann all dem nichts Schlechtes abgewinnen. Vermutlich, weil sie ihren Job gerne mag. Und das sieht man ihr an. Ihre Gastlichkeit wirkt echt, genauso wie die Atmosphäre auf der Burg. Kein mittelalterlicher Kitsch, dafür historische Relikte, unauffällig platziert. Keine Blume im Plastiktopf, dafür liebevoll arrangierte Dekoration, wohin das Auge reicht – übrigens auch auf den Tellern. Die Gerichte schmecken so gut, wie sie aussehen. Mit einer Ausnahme: Die legendären, frisch herausgebackenen Strauben – eine Südtiroler Süßspeise aus pfannkuchenartigem Teig – schmecken noch besser. Für sie ist Arthur verantwortlich, der auch den beliebten Bogenparcours rund ums Burggelände betreut.

KUNST UND KNÖDEL

Vor allem an den Wochenenden im Frühjahr und zur Törggelezeit im Herbst empfiehlt es sich, einen Tisch zu reservieren. In Stoßzeiten kann es sonst eng werden. Wer warten muss, überbrückt die Zeit am besten mit einer Führung durch die Burganlage oder die Kapelle. Letztere zählt zu den wichtigsten romanischen Kunstdenkmälern Südtirols. Die Fresken aus dem 13. Jahrhundert wurden erst vor knapp 100 Jahren freigelegt. Berühmt: die „Knödelesserin“, die Darstellung einer Frau, die bei der Geburt Christi einen Kloß aus einem Kessel fischt und kostet. Ob es sich wirklich um den ersten Beleg für den Tiroler Knödel handelt, wie man sich erzählt? Kunsthistoriker sind sich uneins. Abends gegen 18 Uhr, wenn die Sonne vom Westen her beginnt, den Rosengarten im Osten rot zu färben, wenn sich die Turmfalken wieder in die Zwischenräume der Mauern zurückziehen und das Burgschenken-Team den Arbeitsplatz verlässt, dreht Anni den Schlüssel im Burgtor und ist mit Juna und Friedl allein. Dann genießt sie erneut die Stille, und beim Blick aus dem Fenster ihrer Kemenate gehört die Welt wieder ihr.

// **Quando Anni si affaccia alla finestra della sua camera da letto nella torre sud del castello, talvolta si sente un po' "altezza". "Senti il sole del mattino sulla pelle, lo sguardo spazia dall'Oltradige a Bolzano fino**

Hier auf der Burg Hocheppan ist ihr Zuhause: Anni Zuchristian, die Pächterin der Burgschenke. Täglich außer mittwochs verwöhnen Anni und ihr Team die Gäste in der Burgschenke. Die Burg Hocheppan ist auf verschiedenen Wegen zu Fuß oder mit dem Mountainbike zu erreichen, der kürzeste beginnt auf einen kleinen Parkplatz nördlich von Missian. // **Il Castel d'Appiano è la casa di Anni Zuchristian, la gestrice della locanda del castello. Tutti i giorni, tranne il mercoledì, Anni e la sua squadra viziano gli ospiti della locanda del castello. Il Castel d'Appiano è raggiungibile a piedi o in mountain bike attraverso diversi sentieri. Il più breve parte da un piccolo parcheggio a nord di Missiano.**

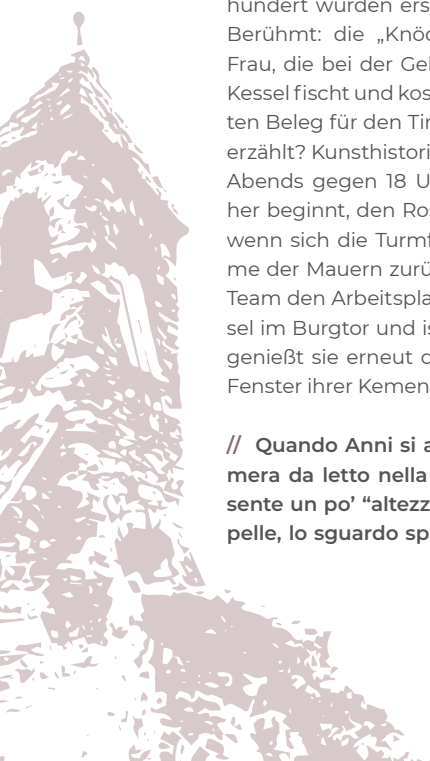
al Catinaccio, i gheppi volteggiano davanti alla finestra. Sei padrona del mondo!"

MURA CENTENARIE E COMFORT MODERNO

Anni vive dal 2017 in questo castello medievale, che da 636 metri di altezza domina Appiano. Un tempo era appartenuto ai conti di Appiano, mentre oggi è di proprietà del comune. Naturalmente, il potere signorile di Anni come locatrice della taverna del castello è piuttosto limitato e con i suoi capelli corti e sbarazzini e i jeans attillati, la 57enne non corrisponde affatto all'immagine della dama di castello come descritta nelle fiabe. Tuttavia, il solo fatto di poter vivere e lavorare in questo luogo unico è per Anni un privilegio "signorile". La figlia Lisa e il suo compagno Stephan la supportano nella gestione dell'attività. Ma non vivono nel castello a differenza di Anni che nella torre a tre piani si è creata un ambiente accogliente. Le mura di pietra vecchie di quasi 900 anni sono dotate addirittura di un riscaldamento a pavimento. Assieme alla TV a schermo piatto, la lavatrice e la lavastoviglie uno dei comfort moderni del castello. Le pareti sono solo ricoperte in parte con lastre di cartongesso, lasciando visibile parte delle pietre, così che la storia di questo luogo è tuttora tangibile.

PACE E FRENESIA

Una domanda spesso rivolta ad Anni è se non si senta sola o terrorizzata in questo luogo isolato, sopra i paesi dell'Oltradige. In realtà non prova né solitudine né paura, soprattutto perché è in buona compagnia di Juna, una femmina di bovaro bernese, e del gatto Friedl. A parte che e nei giorni liberi ama socializzare con altre persone. La sera torna con la sua auto o, più sportivamente, con la mountain bike usando la ripida stradina solo in parte pavimentata con un po' di cemento. Poi si gode il silenzio.



Anni vive nel castello sia d'inverno sia d'estate, anche se la stagione dell'attività di ristorazione va solo dalla settimana di Pasqua fino a Ognissanti. In questi mesi però c'è da sgobbare. Per fortuna Anni può contare su un team affidabile, sia in cucina sia nel servizio e sulla famiglia che le dà manforte. Lisa è ormai molto più che la sua spalla ideale e Stephan, alla sua prima stagione, ha già portato una ventata di aria fresca nella conduzione.

POSIZIONE E PIETANZE DI ALTO LIVELLO

Tuttavia, gestire una locanda in un castello presenta delle difficoltà tutte particolari. Soprattutto se le mura storiche sorgono in mezzo al bosco, su uno sperone roccioso. Fusti di birra, casse di bevande o sacchi di farina non possono essere semplicemente scaricati dal camion davanti all'ingresso. Solo un furgoncino può percorrere la strada sterrata e solo un piccolo trattore passa attraverso il varco stretto che conduce al cortile. Quindi ogni fornitura passa di mano due volte prima che ogni cosa sia al posto giusto. È meglio non dimenticare nulla facendo la spesa! Anche i percorsi all'interno di un castello non sono adatti a chi non ha una certa forza nelle gambe.

Anni non ci vede nulla di negativo. Probabilmente perché ama il suo lavoro. E si vede. La sua cordialità è genuina, proprio come l'atmosfera che si respira nel castello. Niente kitsch medievale, ma reperti storici disposti con discrezione. Niente fiori in vasi di plastica, ma decorazioni disposte con cura ovunque si posilo sguardo, anche nei piatti. Le pietanze sono buone come appaiono. Con un'eccezione: i leggendari Strauben appena fritti, un dolce altoatesino a base di pastella per frittelle, sono addirittura meglio. Il merito è di Arthur, che gestisce anche il popolare percorso di tiro con l'arco intorno al castello.

ARTE E CANEDERLI

Soprattutto nei fine settimana in primavera e in autunno, in occasione delle castagnate o "Törggelen", come si dice in Alto Adige è meglio prenotare un tavolo. Nelle ore di punta, infatti, il locale può diventare piuttosto affollato. Chi deve aspettare può ingannare il tempo con una visita guidata al castello o alla cappella, uno dei principali tesori artistici romanici dell'Alto Adige. Gli affreschi del XIII secolo sono stati riportati alla luce solo 100 anni fa. Famoso è il dipinto "La mangiatrice di canederli", che raffigura una donna che, durante la nascita di Cristo, infilza un canederlo da una pentola e lo assaggia. Si tratta davvero della prima testimonianza dei canederli tirolesi, come si dice? Gli storici dell'arte non hanno un'opinione unanime a riguardo.

Verso le 18, quando il sole inizia a tramontare e a tingere di rosso il Catinaccio a est, quando i gheppi tornano ai loro nidi negli anfratti tra le mura e il personale della locanda stacca dal turno, Anni gira la chiave nel portone del castello e rimane sola con Juna e Friedl. A quel punto si gode nuovamente il silenzio e, guardando fuori dalla finestra della sua camera, il mondo attorno è di nuovo solo suo. **EDITH RUNER**



BURG HOECHEPPAN // CASTEL D'APPIANO

VERANSTALTUNGEN // EVENTI

17
Juli // Luglio

Langer Burgenabend mit der Band Snoops // **Serata al castello con la band "Snoops"**

22
Juli // Luglio

Patrozinium zu Ehren der hl. Maria Magdalena (kostenlose Führungen) // **Festa patronale in onore di Santa Maria Maddalena (visite guidate gratuite)**

11-12.
Oktober
// Ottobre

Tage der Romanik (kostenlose Führungen) // **Giornate dell'arte romanica (visite guidate gratuite)**

FÜHRUNGEN // VISITE GUIDATE 2025

Führungen finden an folgenden Tagen statt:

April-Juli: Donnerstag-Sonntag

August: Donnerstag-Montag

September-November: Donnerstag-Dienstag

// **Visite guidate nei seguenti giorni:**

aprile-luglio: giovedì-domenica

agosto: giovedì-lunedì

settembre-novembre: giovedì-martedì

11.00-16.00 Uhr
ore 11.00-16.00

Zur vollen Stunde: Burgführung; zur halben Stunde: Kunsthistorische Kapellenführung // **Allo scoccare dell'ora: visita guidata del castello; alla mezz'ora: visita guidata storico-artistica della cappella**

HERZLICH GUT

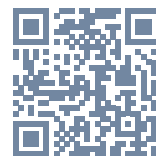
// BONTÀ GENUINA

Hier ist gutbürgerliche Küche noch das, was sie sein soll. Keine verstaubte Angelegenheit, sondern Gasthauskultur, die es geschafft hat, ihre eigene Geschichte und zeitgemäße Gastronomie zu vereinen. Patauner ist Authentizität: Leberknödel, Zwiebelrostbraten, Schlutzkrapfen – alles da, was echte Gasthausküche ausmacht. Auch wenn sich zwischen den Tafelspitz und das Gröstel schon mal eine Tagliata verirrt, soviel mediterran muss sein, in einem Land, dessen berühmtestes Kochbuch sich Spaghetti und Speckknödel auf die Fahnen schreibt. Familie Patauner führt das Gasthaus im Vogelmeierhof mit viel Herz und zugleich dem richtigen Gespür für Neues und Althergebrachtes. Und vor allem echt!

Extratipp: Im Frühling ein Muss, wenn das königliche Gemüse, das hier in Terlan als Spargel Margarete auf wenigen Hektar angebaut wird, serviert wird. Mehr Null-Kilometer geht fast nicht! // **Cucina casereccia come tradizione raccomanda. Non stiamo parlando di una proposta antiquata, bensì di cultura gastronomica che ha saputo coniugare la propria**

storia con la cucina contemporanea. Patauner è sinonimo di autenticità: canederli di fegato, arrosto ai ferri con cipolle, Schlutzkrapfen, le classiche mezzelune farcite: tutto ciò che contraddistingue la vera cucina tradizionale locale. Anche se tra il bollito e il Gröstel, la rosticciata di patate, ogni tanto si intrufola una tagliata, perché un tocco mediterraneo non può mancare in un'area la cui cucina celebra indistintamente sia gli spaghetti, sia i canederli allo speck. La famiglia Patauner gestisce la locanda nel Vogelmeierhof con grande passione e il giusto senso per l'innovazione e la tradizione. E soprattutto per l'autenticità!

Consiglio: in primavera, quando viene servito l'ortaggio reale, l'asparago a cui è stato dato il nome Margarete, coltivato su pochi ettari a Terlan, quindi a chilometro zero, una visita al ristorante è d'obbligo.



Restaurant Patauner
Boznerstraße 6, Siebeneich/Terlan
// **Ristorante Patauner**
Via Bolzano 6, Settequerce/Terlano
Tel. +39 0471 918 502
restaurant-patauner.net

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



PanoMOMENT//o

AUSSICHTSPUNKT CASTELFEDER

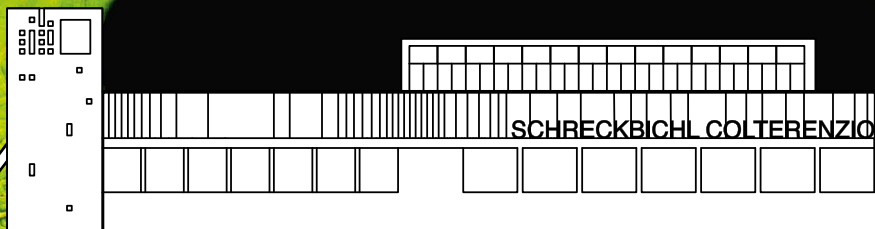
// PUNTO PANORAMICO CASTELFEDER

Ein uralter Kultplatz mit magischer Atmosphäre und atemberaubender Aussicht auf das Südtiroler Unterland

// Un antico luogo di culto con un'atmosfera magica e una vista mozzafiato sulla Bassa Atesina

Mehr Infos // Più informazioni





NEW WINE SHOP!

Führungen, Verkostungen und Verkauf
Visite, degustazioni e vendita



www.colterenzio.it



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

AUGUST 2025 // AGOSTO

Lange Einkaufsabende // Shopping serale

ANDRIAN // ANDRIANO ANDRIANER SOMMERNÄCHTE

Mittwochs im Juli und August, verschiedene Events. // *Nelle serate di mercoledì di luglio e agosto, diversi eventi.* andrian.info

AUER // ORA LANGER DIENSTAG

Am 15. und 29. Juli, sowie am 12. und 26. August im Zentrum von Auer. // *Martedì lunghì. Il 15 e 29 luglio ed il 12 e 26 agosto nel centro di Ora.*

EPPAN // APPIANO LANGER MITTWOCH

Mittwochs im Juli und August im Zentrum von St. Michael. // *Mercoledì lunghì. Ogni mercoledì a luglio ed agosto nel centro di San Michele.*

KALTERN // CALDARO LANGER DONNERSTAG

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

TRAMIN // TERMENO TRAMINER SOMMERGENUSS

Lange Mittwochabende vom 23. Juli bis 27. August im Dorfzentrum. // *Mercoledì lunghì dal 23 luglio al 27 agosto nel centro del paese.*

TRUDEN // TRODENA LANGER MITTWOCH

Jeder Mittwoch im Juli und August unter einem anderen Motto. // *Mercoledì lunghì a Trodena. A luglio ed agosto, iniziative di diversa natura.*



01–02

ab 19.00 Uhr /
ab 17.00 Uhr
dalle ore 19.00 /
dalle ore 17.00

TERLAN // TERLANO HOAMETFESCHT

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

05

21.00 Uhr
ore 21.00

KALTERN // CALDARO KALTERER SEESPIELE

Kalterer Seebühne. Anastacia, US-amerikanische Sängerin. // *Palcoscenico sul Lago. Anastacia, cantante statunitense.* kaltern.com

08

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



13–16

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

KALTERN // CALDARO KALTERER WEINFEST

An der Kellereistraße Kaltern. Eine festliche Augusttradition. // *Festa del Vino. Lungo la Via Cantine.* kaltern.com

15–17

ab 20.00 Uhr
dalle ore 20.00

NEUMARKT // EGNA DOLOMITENCUP ICEHOCKEY

Würtharena. Sporterlebnis der Extraklasse mit internationalen Topteams. // *Würtharena. Un'esperienza sportiva di prim'ordine con squadre internazionali di alto livello.* dolomitencup.com



22

ab 19.00 Uhr
dalle ore 19.00

GIRLAN // CORNAIANO WEINSOMMER

In den historischen Weinhöfen. Weine und kulinarische Köstlichkeiten. // *Nelle storiche tenute vinicole. Vini e prelibatezze gastronomiche.* eppan.com

24

ab 18.00 Uhr
dalle ore 18.00

MONTAN // MONTAGNA MATANER KIRCHTAG

Im Dorfzentrum. Gelebte Tradition. // *Sagra di Montagna. Nel centro del paese. Tradizione vivente.* suedtirols-sueden.info

01–02

ab 19.00 Uhr
dalle ore 19.00

03

ab 10.00 Uhr
dalle ore 10.00

NEUMARKT // EGNA LAUBENFEST

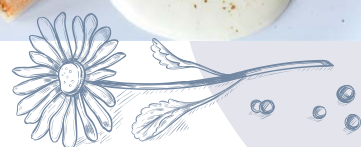
Unter den historischen Lauben von Neumarkt. Das älteste Dorffest des Landes. // *Festa dei Portici. Sotto i pittoreschi portici di Egna. La festa di paese più antica dell'Alto Adige.* suedtirols-sueden.com

NICHT NUR KÜRBIS

// ZUCCA E OLTRE

Guggal – wer würde ahnen, dass sich hier, zwar nicht am Ende der Welt, aber doch mindestens von Südtirol, ein Juwel an Südtiroler Esskultur versteckt? Kürbischhof, auch der Name selbst verrät noch nicht das Fest der Sinne, das sich in den beiden historischen Bauernstuben des Restaurants der Familie Varesco eröffnet. Vater und Tochter empfangen, beraten und servieren, Mutter und Sohn kochen. Die Wahl zwischen den zwei Generationenmenüs und den kleinen feinen Tellern ist spannend. Mutter Sara kocht traditionell von Kalbskopf bis Bries, Sohn Mathias liebt es innovativ und ungewöhnlicher. Die Zusammensetzungen sind kreativ, die Zutaten bleiben bodenständig und rigoros – saisonal und lokal, Gemüse aus dem eigenen Bio-Garten, Fleisch vom Bauern aus der Umgebung. Michelin, Gambero rosso und Falstaff haben das Fest der Sinne schon entdeckt. Und Sie? // Chi avrebbe mai immaginato che nella frazione di Guggal, non proprio alla fine del mondo, ma comunque ai confini dell'Alto Adige, si nascondesse un gioiello della cultura gastronomica alto-

atesina? Anche dal nome Kürbischhof, non traspare immediatamente la straordinaria esperienza sensoriale che attende gli avventori nelle due storiche stube della locanda gestita dalla famiglia Varesco. Padre e figlia accolgono, consigliano e servono gli ospiti, madre e figlio dominano i fornelli. La scelta tra i due menu ispirati da due generazioni e i piccoli piatti raffinati è un aspetto singolare e entusiasmante. La madre Sara propone ricette tradizionali, dalla testina di vitello alle aninelle, mentre il figlio Mathias predilige l'innovazione e l'insolito. Le composizioni sono creative, gli ingredienti genuini e selezionati con cura: di stagione e locali. Verdura dell'orto biologico, carne dei contadini della zona. Michelin, Gambero Rosso e Falstaff hanno già scoperto questo paradiso dei sensi. E voi?



Restaurant Kürbischhof
Guggal 23, Altrei
// Locanda Kürbischhof
Frazione Guggal 23, Anterivo
Tel. +39 0471 882 140
kuerbischhof.it



**CANTINA
TRAMIN
KELLEREI**

**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



**CANTINA
COOPERATIVA
DELL'ANNO**
**VINI D'ITALIA 2024
GAMBERO ROSSO**



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

Im „Garten der Sehnsucht“ in Buchholz stehen rund 560 Werke
der Bozner Bildhauerin Sieglinde Tatz-Borgogno.
// Nel “Giardino dei desideri” a Buchholz si trovano circa 560 opere
della scultrice bolzanina Sieglinde Tatz-Borgogno.

EIN KRÄUTERBUSCHEN AN *FERRAGOSTO*

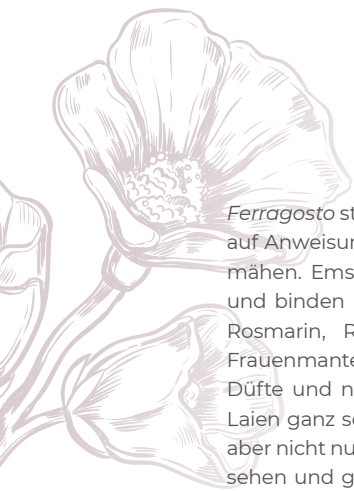
FERRAGOSTO E I BOUQUET DI ERBE AROMATICHE

Am Hochunserfrauentag werden in Südtirol traditionell Sträuße aus Heilkräutern und Blumen geweiht. Was es mit diesem Brauch auf sich hat, wofür die Kräuter gut sind und was der Festtag Maria Himmelfahrt mit dem italienischen *Ferragosto* zu tun hat. // **In Alto Adige, in occasione del giorno dell'Assunzione di Maria, è tradizione benedire mazzi di erbe officinali e fiori. Qual è il significato di questa usanza, a cosa servono le erbe e qual è il legame tra festa dell'Assunzione e Ferragosto?**

Fröhliche Stimmen, unbeschwertes Lachen und ein betörender Duft nach frischen Kräutern erfüllt das Burgstallgüt bei Aldein, wenn sich die Bäuerinnen zum Binden der traditionellen Kräuterbuschen treffen. Es ist der Tag vor *Ferragosto*, wie der Feiertag Maria Himmelfahrt am 15. August in Italien auch genannt wird. Auf Südtirolerisch: Hochunserfrauentag. Während das Land in diesen Tagen sprichwörtlich still steht und gefühlt alle an den überfüllten Stränden in der Sonne brutzeln, etwas frische Luft in den Bergen schnappen oder aber auf der Autobahn im Stau stehen, pflegen die Bäuerinnen eine alte Tradition. Eine Tradition, die in einer Zeit, in der altes Kräuterwissen neuen Wert erlangt, wieder mehr in das Bewusstsein rückt – und auch von so manch anderer „Kräuterhexe“ gepflegt wird.

UNGLAUBLICHE VIELFALT AN FARBEN UND DÜFTEN

Im Schatten ihres Hofes hat die „Burgstoller Marianna“ schon große Tische zu einer langen Tafel zusammengestellt. Darauf breiten die Bäuerinnen eine unglaubliche Vielfalt an bunten duftenden Blumen und Kräutern aus, die sie am Morgen in ihren Gärten und Wiesen ernten konnten. Manches davon wird eigens für die Kräuterbuschen angepflanzt, manches wird bewusst bis zu



Ferragosto stehengelassen, anderes dürfen die Männer auf Anweisung der Bäuerinnen bei der Heuernte nicht mähen. Emsig machen sich die Frauen an die Arbeit und binden bunte Sträuße: Lavendel, Schafgarbe und Rosmarin, Ringelblume, Salbei und Johanniskraut, Frauenmantel, Minze und Rotklee... die vielen Farben, Düfte und nicht zuletzt Heilwirkungen sind für einen Laien ganz schön überfordernd. Die Bäuerinnen legen aber nicht nur darauf wert, dass die Büschen schön aussehen und gut duften. „Es ist uns wichtig, dass in keinem Strauß Heilkräuter gegen Frauenleiden fehlen“, erklärt Orts- und Bezirksbäuerin Siegrid Stocker. „Und es muss eine ungerade Zahl sein.“ Und während die Frauen ihre Sträuße binden, tauschen sie brennende Neuigkeiten aus, geben wertvolle Erfahrungen weiter und lachen gemeinsam über das eine und andere Erlebnis.

GEGEN GEWITTER, UNHEIL UND FINSTERE MÄCHTE

Am Hochunserfrauentag bringen sie dann die Kräutersträuße in die Kirche zur Segnung und verteilen sie dann am Dorfplatz, „weil wir wollen, dass dieser Brauch überlebt und dass auch jene Familien ohne einen eigenen Kräutergarten die Möglichkeit haben, an dieser Tradition teilzuhaben“, sagt Siegrid Stocker etwas erschöpft. *Ferragosto* zählt für die Bäuerin zu den stressigsten Tagen im Jahr, an denen ihre Urlaubsgäste am Hof beko-

ocht werden wollen, das Vieh versorgt werden muss und die Kinder nicht immer helfen können, weil sie im Gastgewerbe arbeiten. Es ist Hochsaison, die „heißeste Zeit“ des Jahres. Dennoch hat es sich die Südtiroler Bäuerin des Jahres 2020 auch in diesem Jahr nicht nehmen lassen, eine halbe Stunde früher aus den Fe-

dern zu kriechen, um frische Kräuter zu ernten. Diese füllen einen ganzen Korb, den die traditionsbewusste Frau zuvor mit grobem Salz und getrocknetem Heu aufgefüllt hat. „Sind die gesegneten Blumen und Kräuter einmal getrocknet und kränkelt das Vieh, so mische ich die Kräuter mit dem Salz und dem Heu unter das Futter“, erzählt die Bäuerin. Oft werden die getrockneten Sträuße ins Feuer geworfen oder verräuchert, wenn ein Gewitter oder ein anderes Unheil droht, oder aber unter das Kopfpolster gelegt fürs Eheglück, im Herrgottswinkel oder auf dem Dachboden aufgehängt gegen böse und finstere Mächte.

KRÄUTERWEIHEN, PROZESSIONEN UND KIRCHTAGE

In manchen Orten findet am Hochunserfrauentag eine feierliche Prozession statt, andernorts ist Kirchtag: der Dom zu Bozen, die Pfarrkirche von Kaltern, das Klosterle in Gschnon oberhalb von Montan sind der Mariä Himmelfahrt geweiht. Groß gefeiert wird der „Oberbozner Kirchtag“ am Ritten, wo nicht nur die Kirche, sondern eine ganze Siedlung aus alten landwirtschaftlichen Gebäuden und traditionellen Sommerfrischhäusern der Bozner Oberschicht den Namen „Maria Himmelfahrt“ trägt. Dabei wird nicht nur getanzt und gelacht, beim großen Festumzug fahren sogar Wagen mit Musikanten, Goalschnöllern und Alphornbläsern mit Reitergruppen in traditionellen Gewändern auf. Wem das alles „zu viel“ ist, der sei getröstet: Auch der „heißeste Tag“ des Jahres geht vorbei und nicht umsonst wird *Ferragosto* auch als Wendepunkt des Sommers bezeichnet. Und dann wird es wieder ruhiger im Land.

// *Allegria, spensieratezza e odori inebrianti riempiono il maso Burgstallgütl ad Aldino, quando le contadine vi si ritrovano per confezionare i tradizionali mazzi di erbe aromatiche. È la vigilia della festività dell'Assunzione di Maria che cade sul 15 agosto, giorno altri-*

FERRAGOSTO

Das italienische *Ferragosto* geht auf den römischen Kaiser Augustus zurück, der nach einem erfolgreichen Feldzug die *feriae Augusti* eingeführt hat, die sich im Laufe der Zeit zu einer Auszeit von der anstrengenden Ernte auf den Feldern entwickelten. Bis heute sind die zwei Wochen rund um den 15. August nahezu als eine staatlich angeordnete Ferienzeit zu betrachten. Das Land steht still und dementsprechend viele Italiener sind am Meer oder in den Bergen unterwegs. Der Hochunserfrauentag hingegen wurde im Zuge der Christianisierung im 5. Jahrhundert auf diesen staatlichen Feiertag gelegt. Maria Himmelfahrt ist das älteste Marienfest der katholischen Kirche, bei dem Sträuße aus sieben verschiedenen Kräutern – die Zahl symbolisiert die sieben Sakramente oder die sieben Schmerzen Mariens – geweiht werden. Dieser Brauch geht auf die Legende zurück, dass bei der Öffnung des Mariengrabes anstatt ihres Leichnams Blumen gefunden worden sein sollen.



FERRAGOSTO

menti noto come Ferragosto. Mentre l'Italia in questo periodo tradizionalmente si ferma e tutti si crogiolano al sole sulle affollate spiagge, cercano refrigerio in montagna o sono bloccati in coda in autostrada, le contadine tengono viva un'antica tradizione. In un momento in cui si riscopre l'antica pratica erboristica, questa tradizione sta tornando in voga e viene coltivata da molte "maghe erboriste".

UN'INCREDIBILE VARIETÀ DI COLORI E FRAGRANZE

Presso il suo maso, all'ombra, la "Burgstoller Marianna", come la chiamano, ha già predisposto una fila di grandi tavoli sui quali le contadine dispongono un'incredibile varietà di fiori ed erbe profumate e colorate, raccolti nei loro giardini e prati nelle ore mattutine. Alcune di queste piante vengono coltivate appositamente per i mazzi di erbe, altre vengono lasciate intenzionalmente fino a Ferragosto o, su indicazione delle contadine, non possono essere tagliate dagli uomini durante la raccolta del fieno.

Le donne si mettono al lavoro con grande impegno e compongono mazzi colorati di lavanda, achillea e rosmarino, calendula, salvia e iperico, alchemilla, menta e trifoglio rosso. L'esplosione di colori, profumi e non da ultimo gli effetti terapeutici possono davvero sovrapporre un profano. Le contadine non si limitano però a curare l'aspetto e il profumo dei mazzi. "Per noi è importante che in ogni bouquet non manchino le erbe officinali contro i disturbi tipici delle donne" spiega Siegfried Stocker, presidente dell'associazione locale delle contadine, che chiosa "devono essere in numero dispari". E mentre le donne creano i loro bouquet, si scambiano notizie "calde", trasmettono preziose esperienze e ridono insieme di qualche episodio di vita vissuta.

CONTRO TEMPORALI, SCIAGURE E FORZE OSCURE

Il giorno di Ferragosto portano i mazzi di erbe in chiesa per farli benedire e distribuirli poi nella piazza del paese, "perché vogliamo che questa usanza sopravviva e che anche le famiglie che non hanno un proprio orto di erbe aromatiche, abbiano la possibilità di condividere questa tradizione", dice Siegfried Stocker un po' esausta. Ferragosto è uno dei giorni più stressanti dell'anno per la contadina: deve cucinare per gli ospiti del suo agriturismo e accudire il bestiame perché i figli non sempre possono aiutarla in quanto lavorano nella ristorazione. È alta stagione, il periodo più impegnativo dell'anno. Tuttavia, Siegfried, premiata come contadina altoatesina nel 2020, non si tira mai indietro e si alza mezz'ora prima per raccogliere le erbe fresche. Queste riempiono un intero cesto,

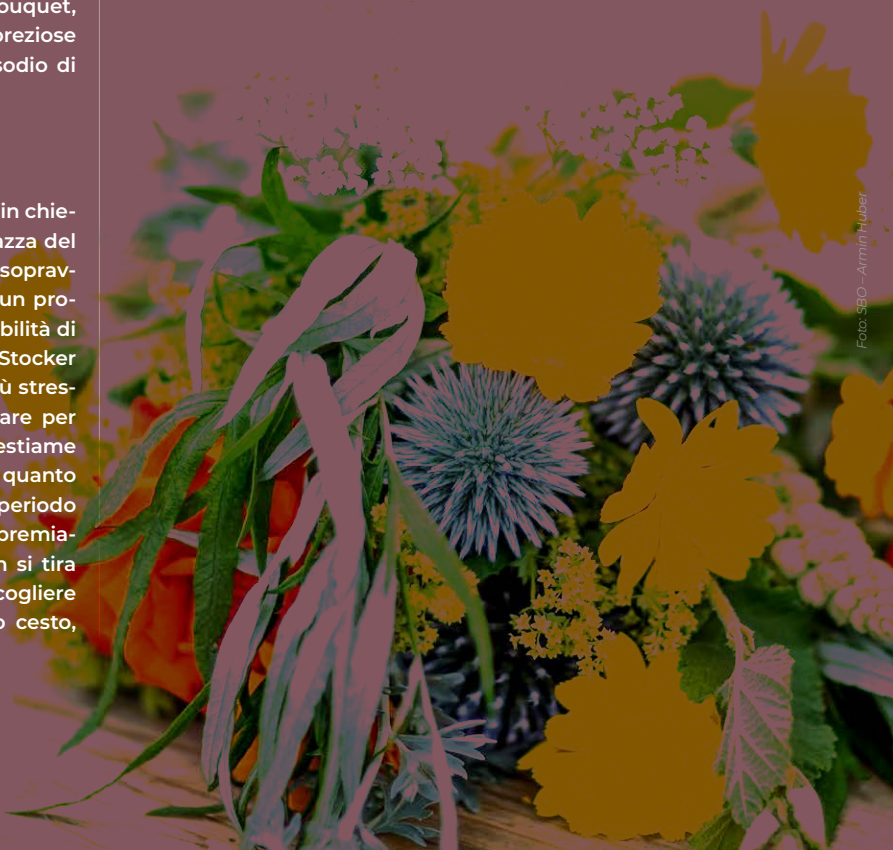
Il Ferragosto risale all'imperatore romano Augusto, che dopo il successo in una campagna militare istituì le *feriae Augusti*. Nel corso del tempo, la festività si è trasformata in una pausa dal faticoso lavoro nei campi. Ancora oggi, le due settimane intorno al 15 agosto sono considerate quasi come un periodo di vacanza imposto dallo Stato che molti sfruttano per andare al mare o in montagna.

Il giorno dell'Assunzione di Maria, invece, è stato dichiarato festa nazionale nel corso della cristianizzazione nel V secolo. È la più antica festa mariana della Chiesa cattolica, durante la quale vengono benedetti mazzi di sette erbe diverse. Il numero è simbolo per i sette sacramenti o i sette dolori di Maria. Questa usanza risale alla leggenda secondo la quale, all'apertura della tomba di Maria, invece del suo corpo sarebbero stati trovati fiori.

che la donna, attenta alle tradizioni, ha precedentemente riempito con sale grosso e fieno. "Quando i fiori e le erbe benedette si sono seccati e il bestiame è cagionevole, mescolo le erbe con il sale e il fieno al mangime", racconta la contadina. Spesso i mazzi essiccati vengono gettati nel fuoco o usati per fumigare quando incombe un temporale o qualche altro pericolo. Oppure vengono messi sotto il cuscinio per favorire la felicità coniugale, appesi accanto alla croce o in soffitta per allontanare le forze del male.

BENEDIZIONE DI ERBE, PROCESSIONI E SAGRE

In alcuni paesi, il giorno dell'Assunzione di Maria si svolge una solenne processione, in altri è occasione per una sagra: il duomo di Bolzano, la chiesa parrocchiale di Caldaro, il piccolo monastero di Casignano sopra Montagna sono tutti consacrati a questa festività ecclesiastica. Il momento è molto sentito a Soprabolzano, frazione di Renon, dove non solo la chiesa, ma anche un intero insediamento di antichi masi e tradizionali case di villeggiatura estiva dell'alta borghesia di Bolzano porta il nome di Maria Assunta. Nell'occasione non ci si dedica solo ai balli e al divertimento. Un momento clou della sagra è la tradizionale sfilata di carri con musicisti, schiocicatori di frusta, suonatori di corno alpino e gruppi di cavalieri in abiti tradizionali. Chi reputa tutto questo "troppo roba", può consolarsi: anche il "giorno più caldo" dell'anno passa e non per niente Ferragosto è anche il punto di svolta dell'estate. Poi, pian piano, torna a regnare la tranquillità. **MARIA PICHLER**



WANDERN IN SCHWARZ UND WEISS // ESCURSIONE IN BIANCO E NERO



DER SCHWARZ-WEISS-WEG // IL SENTIERO IN BIANCO E NERO

Die einzelnen Abschnitte des Schwarz-Weiß-Weges können für sich alleine begangen, verknüpft oder auch zu einer mehrtägigen Tour kombiniert werden. Außerdem bietet sich in jedem Ausgangs- oder Zielort die Möglichkeit einer zusätzlichen Rundwanderung, Dorfrunde genannt, an. Alle Infos unter sw-suedtirol.com

// Le singole tappe del percorso in bianco e nero possono essere affrontate singolarmente, collegate tra loro o combinate in un tour di più giorni. Inoltre, in ogni punto di partenza o di arrivo è possibile effettuare un'escursione aggiuntiva, chiamata "giro del paese". Informazioni sotto sw-suedtirol.com

Wandern von blühenden Apfelwiesen bis zu schneebedeckten Gipfeln – unter dem Motto

„Südtirols Süden durchwandern und erleben“ standen die beiden Hausberge des Unterlands, das Weiß- und Schwarzhorn, Pate für den ersten Weitwanderweg in der Ferienregion Südtirols Süden. Von der Talebene bis zu den Bergspitzen werden dabei die Unterlandler Gemeinden Montan, Aldein, Truden und Salurn zum ersten Mal in einer Tour vereint. Von Castelfeder bis zur Bletterbachschlucht, von der ehemaligen Fleimstalbahn bis zum Naturpark Trudner Horn – eine geballte Ladung Natur und Kultur begleitet uns auf sonnenverwöhnten Wegen und in majestätische Wälder eintauchenden Steigen. Die Berge geben die Richtung vor, schwarz und weiß die Gegensätze, die dieses Gebiet so einzigartig machen. Entlang der Trudner Bruchlinie und den beiden charakteristischen Gesteinsarten, Dolomit und Porphyry, gilt es Tal und Berg, mediterranes Flair und alpine Luft, Sprachen und Grenzen – die oftmals keine sind – zu entdecken. Nicht nur Weitwanderweg: In jedem Dorf bietet sich eine zusätzlich kombinierbare Runde an – so geht's in Gschnon bis hinaus auf den einzigartigen Panoramapunkt Kanzel, auf Jochgrimm über die Almen oder in



Montan auf die Spuren des Blauburgunders. Überraschend bunt – der Schwarz-Weiß-Weg.

// Dai meleti in fiore alle cime innevate. All'insegna del motto "In cammino alla scoperta del sud dell'Alto Adige", le due montagne locali della Bassa Atesina, il Corno Bianco e il Corno Nero, hanno ispirato il primo sentiero escursionistico di lunga percorrenza nella regione turistica del sud dell'Alto Adige. Partendo dal fondovalle per arrivare alle cime delle montagne, per la prima volta i comuni della Bassa Atesina di Montagna, Aldino, Trodena e Salorno sono stati collegati in un unico

itinerario. Dalla collina di Castelveter, o Castelfeder nell'idioma locale, alla gola del Rio delle Foglie, nota anche come gola del Bletterbach, dal tracciato dell'ex ferrovia della Val di Fiemme al Parco Naturale del Corno di Trodena, un concentrato di natura e cultura ci accompagna lungo sentieri soleggiati e sentieri che si addentrano in boschi maestosi. Le montagne indicano la direzione, il bianco e il nero i contrasti che rendono questa zona così unica. Lungo la faglia di Trodena e i due tipi di roccia caratteristici, la dolomite e il porfido, si scoprono la valle e la montagna, il fascino mediterraneo e l'atmosfera alpina, le lingue e i confini, che spesso non esistono. Ma non è solo un sentiero escursionistico a lunga percorrenza: ogni paese offre un percorso aggiuntivo combinabile, come quello che da Casignano porta al suggestivo belvedere della Kanzel, da Passo Oclini attraverso i pascoli alpini o a Montagna sulle tracce del Pinot Nero. Il sentiero in bianco e nero è sorprendentemente colorato.

Mehr Infos // Più
informazioni



KULINARIK TRIFFT HANDWERK

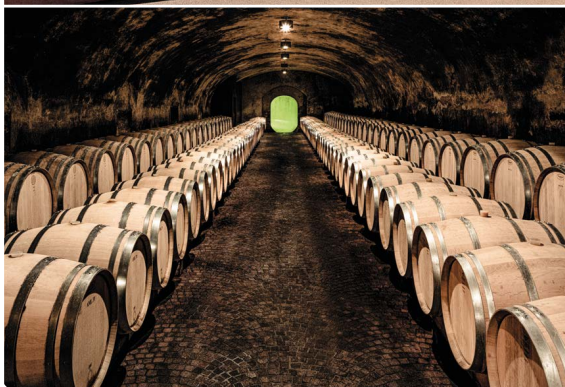
// DOVE GASTRONOMIA E ARTIGIANATO VANNO A BRACCETTO

Trachtenhandwerk und Kulinarik in stimmungsvollem Ambiente – die beiden Brüder Norman und Thomas Ventura haben sich mit ihrer Lederhossenschneiderei und ihrem Restaurant im Salurner Oberdorf einen Traum erfüllt. Und gleichzeitig den Traum ihrer Urgroßmutter weitergeführt. Amalia Pernter hatte sich vor über einem Jahrhundert als Schneiderin mit einem Stoffgeschäft im benachbarten Neumarkt selbstständig gemacht. Und damit die Verbindung Tradition und Innovation bereits vorgelebt. In den ehrwürdigen und trotzdem luftigen historischen Gewölben des Ansitzes Liebenstein – und dem vor allem in den warmen Monaten einmalig idyllischen Innenhof haben die Venturas ihre ideale Wirkungsstätte gefunden. Für den Gast und Kunden heißt es nur: eintreten, die Zeit vergessen und genießen. // **Artigianato tradizionale sposa l'arte culinaria in un'atmosfera**

suggestiva. Con il laboratorio per la produzione delle tradizionali braghe di cuoio e il loro ristorante nella parte alta del paese di Salorno, i fratelli Norman e Thomas Ventura hanno realizzato un loro sogno. E allo stesso tempo hanno dato seguito al sogno della loro bis-bisnonna. Oltre un secolo fa, Amalia Pernter, di professione sarta, aveva aperto un negozio specializzato in tessuti nella vicina Egna, dando vita al connubio tra tradizione e innovazione. I fratelli Ventura hanno trovato il loro ambiente di lavoro ideale nelle maestose e ariose volte storiche della residenza Liebenstein e il suo pittoresco cortile interno, particolarmente idilliaco nei mesi più caldi. Un luogo dove ospiti e i clienti possono dimenticare il tempo e assaporare le prelibatezze.



Amalia Pernter 1896
Ansitz Liebenstein
St.-Andreas-Platz 3, Salurn
// Amalia Pernter 1896
Residenza Liebenstein
Piazza S. Andrea 3, Salorno
Tel. +39 0471 237 061
amaliapernter1896.at



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

+39-0471-664654 | wineshop@stmichael.it | stmichael.it



**MAX CASTLUNGER LEBT FÜR DIE MUSIK
// MAX CASTLUNGER VIVE PER LA MUSICA**

Was er in der Natur, auf dem Recyclinghof oder auf Flohmärkten findet, verwandelt er in Instrumente
// Trasforma in strumento ciò che trova in natura, nei centri di riciclaggio o sui mercatini delle pulci

Foto: Max Castlunger

DER KLANGTÜFTLER L'INVENTORE DI SUONI

Die Schaufensterpuppe flötet, der Salontisch rasselt, der Parkettboden klimpert, und die Küchenplatte donnert im Takt dazu – willkommen in der Klangwelt von Max Castlunger. Der Musiker aus Siebeneich bei Terlan verwandelt das Alltägliche ins Außergewöhnliche und Schrott in Klang. Seine Musik ist mitreißend und – Achtung! – höchst ansteckend. // **Il manichino suona, il tavolino da salotto sferraglia, il parquet ticchetta e il piano di lavoro in cucina tamburella a tempo: benvenuti nel mondo dei suoni di Max Castlunger. Il musicista di Settequerce, vicino a Terzano, trasforma oggetti di uso quotidiano in strumenti straordinari e il ferro vecchio in suoni. La sua musica è trascinante e altamente contagiosa.**

Könnte man diesen Text hören, würde es ringsum schnell unruhig: Füße tippen, Finger trommeln, Köpfe nicken. Max versteht es, gute Laune zu machen. Auch an diesem Nachmittag, als er mich in seiner Wohnung empfängt. Sie befindet sich in einem 800 Jahre alten Anstich, mit hohen Räumen und Gewölben, und sie gleicht einer wahren Schatzkammer. Unmengen an handwerklicher Kunst, Souvenirs, fein geknüpft Teppiche und bunte Stoffe überfluten das Auge – bis der Blick auf einen eigentümlichen Stuhl, ein Spinnrad und eine fast unbekleidete Schaufensterpuppe stößt. Erst später werde ich erfahren, wie viel Musik in diesen Gegenständen steckt.

DIE ANDERE WELT

Max Castlunger stammt aus dem Gadertal, einem von zwei Tälern in Südtirol, in denen Ladinisch gesprochen wird. Neben seiner Muttersprache verbindet der 46-Jährige viele Kindheitserinnerungen mit seinem Heimatort, darunter auch sein Schlüsselerlebnis, das ihn auf seinen musikalischen Weg führte. Im Alter von etwa 17 Jahren bekam er eine afrikanische Trommel in die Hände, die ihn buchstäblich „in eine andere Welt“ katapultierte. Bis dahin hatte er Klarinette gespielt, doch das Spiel nach Noten hatte ihn nie so begeistert wie der pulsierende Rhythmus dieser Trommel.

„Rhythmus ist pures Leben, der natürlichste Klang der Welt“, das spürte Max damals, und heute kann er es auch erklären: „Der Herzschlag, der Atem, die Zeiten, der Lauf der Planeten – all das folgt einem Rhythmus. Dieses unsichtbare Prinzip verbindet uns Menschen über alle Kulturen hinweg.“

DAS UNSICHTBARE PRINZIP

Max gab sein Sprachen- und Literaturstudium auf, um der Spur dieses unsichtbaren Prinzips zu folgen – und entdeckte dabei die Weltmusik. So nennt sich die in den Kulturen der Völker gewachsene Musik, die mehr auf Rhythmen als auf Melodien basiert und die nicht mit Noten, sondern oft nur akustisch an die nächsten Generationen vererbt wird. Auf zahlreichen Reisen sammelte er Schlaginstrumente und studierte deren kulturelle Bedeutung. Einige dieser Instrumente zeigte er später in Ausstellungen mit dem Titel „Rhythm, Nature, Culture“ in Südtirol, der Schweiz und Deutschland: Rhythmus ist Natur ist Kultur. Genau das will Max auch Kindern und Jugendlichen vermitteln und hat deshalb schon an über 100 Schulen in Südtirol Percussion-Workshops gehalten.

DER KLINGENDE MÜLL

Seit nunmehr 25 Jahren lebt Max Castlunger ausschließlich für die Musik. Neben vielen anderen Tätigkeiten leitet er das Percussionsorchester Sissamba, die Ethno-Jazz-Gruppe JEMM Music Project, ist Teil von weiteren Musikprojekten – auch mit Südtirols bekanntestem Musikexport, Herbert Pixner – und gründete 2022 die „Upcycling Band“, die ausschließlich auf umgebauten Alltagsgegenständen spielt. Damit wären wir wieder beim eigentümlichen Stuhl, dem Spinnrad und dem Arm der Schaufensterpuppe, die Max, wie so viele andere scheinbar wertlosen Dinge in Schlag- und Klanginstrumente verwandelt hat und mit denen er nun nacheinander richtiggehend Partystimmung erzeugt: Tak-takataka-DUM-takata DUM-DUM-ka Taka-takataka-BADUM...

Auch Schraubenschlüssel, Sauerstoffflaschen, Trampolins, Wasch-

“ *Il battito del cuore, il respiro, le maree, il moto dei pianeti, tutto segue un ritmo. Questo principio invisibile unisce gli esseri umani oltre le singolarità culturali.* ”

„S'Wetter spinnt“ – dieses Instrument klingt genauso wie es heißt // „S'Wetter spinnt“ dal dialetto sudtirolese (letteralmente: il tempo è impazzito), è un gioco di parole che si appoggia al termine Spinnrad per filatoio



Foto: Max Castlunger

trommeln, Weinfässer und Bandsägen – alles, was nicht niet- und nagelfest ist, macht Max in unzähligen Handwerksstunden zu Musik: Tak-takataka-DUM-takataka-DUM-DUM-ka Taka-takataka-BA DUM ...

EINE SCHRÄGE IDEE

Wie er auf die doch ziemlich schräge Idee gekommen ist? Dazu inspiriert haben ihn schon vor vielen Jahren die Bautechniken seiner gesammelten Instrumente aus aller Welt. Der Auslöser war dann aber Corona. „Damals durfte man ja nur zum Einkaufen oder auf den Recyclinghof“, erzählt Max. Und genau dort auf dem Abgabeplatz für Wertstoffe fand er seinen neuen Spielplatz: spannende Überbleibsel, aus denen er in der konzertfreien Zeit Saiteninstrumente und Flöten, Klangschalen und Xylophone, Trommeln und Gongs bastelte. Danach war der Schritt zur Gründung der Upcycling-Band nicht mehr groß. Außerdem entstand eine interaktive Ausstellung, die übrigens noch bis Ende Juni in Basel zu sehen ist – inklusive Führungen, Workshops und Konzerten. Und ab 3. Oktober sind die etwas verrückten Instrumente dann in St. Martin in Thurn zu sehen.

// Se questo testo fosse audiovisivo, tutto intorno si trasformerebbe rapidamente in ritmo: piedi che scandiscono il tempo, dita che tamburellano, teste che ondeggiavano. Max sa come creare buon umore. Anche questo pomeriggio, quando mi accoglie nel suo appartamento. È situato in un maniero vecchio

„Der Herzschlag, der Atem, die Gezeiten, der Lauf der Planeten – all das folgt einem Rhythmus. Dieses unsichtbare Prinzip verbindet uns Menschen über alle Kulturen hinweg.“

Aus einem Schminkhocker wird eine Art Hackbrett // Uno sgabello si trasforma in una specie di salterio



di 800 anni, con vani alti e volte, e ricorda una stanza dei tesori. Una miriade di oggetti artigianali, souvenir, tappeti e tessuti colorati catturano lo sguardo, fino a quando non si posa su una sedia particolare, un filatoio e un manichino quasi spoglio. Solo più tardi scoprirò quanta musica producono questi oggetti.

UN ALTRO MONDO

Max Castlunger è originario della Val Badia, una delle due valli dell'Alto Adige in cui si parla il ladino. Oltre attraverso la sua lingua madre, il 46enne è legato alla sua valle natale da molti ricordi d'infanzia. Tra cui anche l'esperienza chiave che lo ha avviato verso la musica. All'età di circa 17 anni, mise le mani su un tamburo africano che lo catapultò letteralmente “in un altro mondo”. Fino ad allora aveva suonato il clarinetto, ma suonare seguendo

uno spartito, non gli aveva mai trasmesso l'entusiasmo che invece trasmette il ritmo vibrante di questo tamburo.

“Il ritmo è vita allo stato puro, il suono più naturale del mondo”. Allora Max lo aveva solo intuito, oggi lo può spiegare: “Il battito del cuore, il respiro, le maree, il moto dei pianeti, tutto segue un ritmo. Questo principio invisibile unisce gli esseri umani oltre le singolarità culturali”.

PRINCIPIO INVISIBILE

Max abbandonò lo studio di lingue e letteratura per mettersi sulle tracce di questo principio invisibile e scoprì così la cosiddetta world music. Così si definisce la musica etnica globale che si basa più sui ritmi che sulla melodia e che non viene tramandata alle generazioni successive per iscritto con le note, ma

spesso solo acusticamente. Durante i suoi numerosi viaggi ha raccolto strumenti a percussione e ne ha studiato il significato culturale. Strumenti che in seguito ha esposto nell'ambito della mostra "Rhythm, Nature, Culture" in Alto Adige, Svizzera e Germania all'insegna del motto: il ritmo è natura, è cultura. Ed è esattamente ciò che Max vuole trasmettere a bambini e adolescenti tramite i suoi seminari di percussioni tenuti in oltre 100 scuole in Alto Adige.

IL SUONO DEI RIFIUTI

Da ormai 25 anni Max Castlunger vive esclusivamente per la musica. Tra l'altro, dirige l'orchestra di percussioni Sissamba, il gruppo etno-jazz JEMM Music Project, partecipa a altri progetti musicali collaborando ad esempio con uno degli ambasciatori musicali più rinomati dell'Alto Adige che risponde al nome di Herbert Pixner. Nel 2022 ha fondato la "Upcycling Band". Un complesso che suona esclusivamente strumenti ricavati da oggetti di uso quotidiano. E così torniamo allo strano sgabello, al filatoio e al braccio del manichino, che Max, come tante altre cose apparentemente senza valore, ha trasformato in strumenti a percussione e idiofoni, con i quali crea un'atmosfera di festa: tac-tacataca-DUM-taca-tac DUM-DUM-ka Taca-tacataca-BA DUM ...

Anche chiavi inglesi, bombole di ossigeno, trampolini, cestelli di lavatrici, botti di vino e seghe a nastro. Max trasforma in strumento e musica tutto ciò che non è saldamente fissato, investendo innumerevoli ore di lavoro: Tac-tacataca-DUM-taca-tac DUM-DUM-ka Taca-tacataca-BA DUM ...

UN'IDEA BIZZARRA

Ci siamo chiesti come gli sia venuta questa idea piuttosto bizzarra. Già molti anni si è fatto ispirare dalle tecniche di costruzione degli strumenti provenienti da tutto il mondo che colleziona. Ma il fattore scatenante è stato il periodo della pandemia. "All'epoca si poteva uscire solo per fare la spesa o per recarsi al centro di raccolta differenziata" racconta Max. Ed è proprio lì, dove finiscono i materiali riciclabili che ha trovato il suo nuovo parco giochi: rottami interessanti, che quando non era impegnato dal vivo ha usato per costruire strumenti a corda e flauti, campane tibetane e xilofoni, tamburi e gong. Da lì fino alla fondazione della "Upcycling Band" il passo fu breve. Ha allestito anche una mostra interattiva, visibile attualmente a Basilea fino alla fine di giugno, con visite guidate, workshop e concerti. Dal 3 ottobre, gli strumenti un po' folli saranno esposti a San Martino in Badia.

EDITH RUNER





ARUNDA

**DIE HÖCHSTGELEGENE
SEKTKELLEREI EUROPAS.**
Südtiroler Sekt nach traditioneller
Flaschengärung seit 1979.

**LA CANTINA DI VINO SPUMANTE
PIÙ ALTA D'EUROPA.**
Spumante altoatesino secondo
il metodo classico dal 1979.

DETAILVERKAUF / VENDITA DIRETTA:
Mo-Fr / Lu-Ve 08.00-12.00, 14.00-18.00
Führungen auf Anfrage / Visite guidate su richiesta

ARUNDA
Prof.-Josef-Schwarz-Straße 18, Mölten / Meltina
Tel. +39 0471 155 2800, info@arundavivaldi.it

Foto: Alex Filiz

// SETTEMBRE SEPTEMBER 2025



04–05

18.00–23.00 Uhr
ore 18.00–23.00

KALTERN // CALDARO
KALTERER WEINTAGE

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

kaltern.com

05

18.00–23.00 Uhr
ore 18.00–23.00

BOZEN // BOLZANO
ST. MAGDALENER

Am Waltherplatz. Langer Aperitif im Herzen von Bozen, Weinverkostung des autochthonen St. Magdalener. // **In Piazza Walther. Aperitivo lungo dedicato al vino autoctono S. Maddalena nel cuore di Bolzano.** bolzano-bozen.it

13

ab 14.00 Uhr
dalle ore 14.00

KALTERN // CALDARO
HERBSTREGATTA

„FALLENDE BLÄTTER“
Am Kalterer See. Fantastischer Regatten-Saisonsabschluss. // **Regata autunnale. Sul lago di Caldaro. Fantastica chiusura di stagione.** svks.it

13–14

ab 17.00 Uhr /
ab 10.30 Uhr
dalle ore 17.00 /
dalle ore 10.30

TRAMIN // TERMENO
SCHÜTZENFEST

Festplatz Tramin. Die Traminer Schützenkompanie lädt zum traditionellen Fest. SA ab 17.00 Uhr und SO ab 10.30 Uhr. // **Festa degli Schützen. Area festeggiamenti. La compagnia degli Schützen di Termeno invita alla tradizionale festa. SA alle ore 17.00 e DO alle ore 10.30.** tramin.com

27

09.00–16.00 Uhr
ore 09.00–16.00

NEUMARKT // EGNA
BIO HERBSTFEST

Im Dorfzentrum. Ein herbstliches Fest im Sinne der Nachhaltigkeit, Innovation, Gesundheit und Gemeinschaft. // **Festa Bio d'autunno. Nel centro del paese. Una festa autunnale all'insegna della sostenibilità, dell'innovazione, della salute e della comunità.** suedtirols-sueden.info

27

ab 12.00 Uhr
dalle ore 12.00

ALTREI // ANTERIVO
ALMABTRIEB

Fraulalm. Der jährliche Almadtrieb mit Ankunft der Kühe und Pferde im Dorf um 12.30 Uhr, anschließend Festbetrieb vor dem Kultursaal. // **Desmontegada. Malga Fraul. Arrivo del bestiame in paese verso le 12.30, inizio della festa presso il piazzale della sala culturale.** suedtirols-sueden.info

HIER GEHT'S UM DIE WURST // DOVE IL WÜRSTEL REGNA SOVRANO

Seit einem Vierteljahrhundert brühen Michi und Walter schon ihre Würstchen in der Goethestraße in Bozen. Krachend frische Semmeln, hausgemachte Currysoße und erstklassige Meraner. Vergessen Sie Frankfurter oder Wiener Würstchen und genießen Sie nach einem ausgiebigen Stadtbummel diese herzhaft-südtiroler Spezialität. Der Würstelstand des sympathischen Pärchens ist sogar dem renommierten Restaurantführer Gambero Rosso einen Tipp wert – der kürzt die Würstchen zu den besten der Stadt. Street Food auf südtirolerisch, aus besten Zutaten und mit einem herzlichen Lächeln serviert, heißt auch einmal kurz abschalten inmitten des Einkaufstrubels und sich für einen Moment aus dem regen Treiben hier am Beginn des Obstmarkts ausklinken. Übrigens: Ein Besuch bei Michi und Walter gehört fast schon zum guten Ton bei einem Besuch der Landeshauptstadt. // Da un quarto di secolo Michi e Walter preparano i wü-

stel in via Goethe a Bolzano. Rosette fresche e fragranti, salsa al curry fatta in casa e würstel meranesi di prima qualità. Dimenticate i würstel di Francoforte o Vienna e assaporate questa gustosa specialità altoatesina dopo una lunga passeggiata in città. Il chiosco di würstel della simpatica coppia è stato addirittura segnalato dalla rinomata guida gastronomica Gambero Rosso, che ha eletto i loro würstel come i migliori della città. Street food in stile altoatesino, all'inizio di Piazza delle Erbe. Preparato con i migliori ingredienti e servito con un sorriso: è anche un modo per staccare la spina e sfuggire per un momento alla frenesia dello shopping. A proposito: fare un salto da Michi e Walter è quasi d'obbligo durante una visita al capoluogo della Provincia.



Walter und Michi's Würstelstand
Goethestraße 7/1, Bozen
// Chiosco di würstel Michi und Walter
Via Goethe 7/1, Bolzano
Tel. +39 338 764 5637

EGGENTAL
 CAREZZA
 LATEMAR
 DOLOMITES

Bergerlebnis

Rosengarten

Esperienza in montagna

DOLOMITES
SEISER ALM
KASTELRUTH - SEIS - VÖLS - TIERS

DOLOMITI
SUPERSUMMER

6

Bergbahnen

Impianti di risalita

@carezzadolomites #mycarezza www.carezza.it

UNTERLAND

”

Frühling kommt ins Unterland, es blüht der Pfirsich in Mazon
und weiß wie Schnee der Mandelbaum am Hange von Pinzon,
als könnt sie läuten, mir die Osterglock auf Kastelfeder kündet:
„Nun ist der Frühling da, dein Traum Erfüllung findet.“
Und längs der Etsch wird's grün, bald auch die Bäume blühn,
heiß die Sonne scheint und still die Rebe weint.

Sommerpracht auf Königswies', die Wälder grünen bis zur Klaus
am Geier, Fennberg und Roen, da bin ich ja zuhaus,
im Schatten dunkler Tannen dann der Blick hin übers Etschtal gleitet,
du schönes Unterland! Das Herz in Lieb sich weitet,
am Sonnenwendfeuer wacht, des Etschtals starke Kraft,
schwört beim Flammenschein, stets treu und deutsch zu sein.

Erntezeit im Unterland! Es glänzt die Traube durch das Laub,
die Äpfel glühn, und jeder dann voll Freud den Segen schaut,
des Jahres Müh und Plag der Herbst so reich und tausendfach vergütet,
wenn er den Heimatwein in Hüll und Fülle bietet.
Man lacht mit frohem Sinn beim Goldnen von Tramin,
„Die Salurnerklaus“, dies Lied klingt schmerzlich aus.

Stiller Winter auf Weißhorn! Wie Edelsteine blinkt Jochgrimm,
die Heimat liegt in tiefer Ruh! Ganz leise träumt sie hin,
und all das Leid, das dieses Land im Kampf um Ehre hat getroffen,
scheint nur verheilt zu sein, doch Wunden bleiben offen.
Im letzten Abendschein leuchtet und glänzt Radein, Sonne geht zur Ruh,
und Nacht deckts Etschtal zu.

Refrain:

Unterland, du schöne Heimat, schenkst mir Glück und gibst mir Ruh',
in der Freude wie im Leide, alles bist mir Heimat, du
in der Freude wie im Leide, alles bist mir Heimat, du.“

//

Tony Steiner,
Bergfreund und Heimatdichter aus Neumarkt
(mit freundlicher Genehmigung aus seinem Nachlass)

WENN IM TAL DIE LUFT FLIMMERT... QUANDO IN VALLE IL CALORE È INSOPPORTABILE...

... dann sind die Einheimischen schon immer in höhere Gefilde geflüchtet, in die Sommerfrische. // ... **gli abitanti del posto da sempre hanno cercato refrigerio in altura.**



Wer im Etschtal unterwegs ist, kann sich gar nicht vorstellen, dass hier – wo heute Apfelbäume und Weinreben reiche Frucht bringen – noch bis vor 150 Jahren Auwälder, Schilfgürtel und Sümpfe die Landschaft beherrschten. Die ungebändigte Etsch trat regelmäßig und langanhaltend über ihre Ufer, sodass Reisende wie Albrecht Dürer Umwege auf ihren Fahrten nach Italien in Kauf nehmen mussten, nicht nur in den heißen Sommermonaten. Und die Einheimischen fanden ihre eigene Strategie, um der drückenden Hitze mit all ihren Nebenwirkungen zu entfliehen: die Sommerfrische.

MIT KIND UND KEGEL IN HÖHERE GEFILDE

Wer es sich leisten konnte, schnappte sich dabei Kind und Kegel und verbrachte den Sommer in höheren Gefilden. Der wohl bekannteste Sommerfrischort in Südtirol ist der Ritten, wo sich betuchtere Bozner Familien schmucke Ferienhäuser errichteten, aber auch in anderen Gegenden ließ es sich für mehrere Wochen oder gar Monate gut leben. Die traditionelle Sommerfrische dauerte von „Peter-und-Pauli“ am 29. Juni bis Bartlmä am 24. August, spätestens zu Mariä Geburt am 8. September hieß es: „Abplündern“.



Foto: Helmuth Sinn



Foto: Hannes Bonora

Wer weiter südlich wohnte, der verbrachte die Sommerzeit auf der Mendel, dem Fennberg, in Aldein oder in Altrei. Manch einer kombinierte die Sommerfrische mit einem Bad in frischem Almheu am Jochgrimm, bis heute eines der ältesten traditionell betriebenen Heubäder im Land. Der Brauch, gleich den ganzen Sommer in höheren Lagen zu verbringen, hat sich aber im Laufe der Jahre größtenteils zu einer Wochenendtradition gewandelt.

WENN DIE ORA NICHT WIRKLICH ABKÜHLUNG BRINGT

Wer die heißen Sommerwochenenden nicht faulenzend im überfüllten Lido – so nennt sich hierzulande das Freischwimmbad –, sportlich auf einem der schwindenden Gletscher oder kraxelnd in den Dolomiten verbringen will oder kann, der lebt die Tradition der Sommerfrische ein Stück weit noch heute: auf den beliebten Almwiesen mit Kuhglocken-Sound im Hintergrund, in den kühleren Wäldern ausgestattet mit einem prall gefüllten Picknickkorb oder aber genussvoll mit Strauben, Kaiserschmarrn und Knödeln auf einer Hütte. Und wer schon einmal in den Mittagsstunden in der brütenden

Hitze ohne Klimaanlage in abgedunkelten Räumen ausharren musste, wenn die Luft flimmert und die Ora – der Südwind vom Gardasee – nicht wirklich Abkühlung bringt, der weiß: Das ist es wert!

ÜBER HAARNADELKURVEN ODER STANDSEILBAHN AUF DIE MENDEL

Wer die Mendel als einen seiner Lieblingssorte auserkoren hat, der versteht, wieso sich früher die Sommerfrische für ein paar wenige Tage einfach nicht gelohnt hat. Denn bevor zwischen 1880 und 1885 die Straße auf den Mendelpass gebaut wurde, hieß es: marschieren. Erst mit der Passstraße mit ihren 15 Haarnadelkurven konnte sich die Mendel daher als Höhenluftkurort etablieren. Ab 1903 war es zudem möglich, den Pass mit der Mendelbahn zu erreichen, damals die steilste Standseilbahn Europas und bis heute ein Abenteuer. Eines, das sich bekannte Persönlichkeiten wie Kaiser Franz Josef I, Kaiserin Sissi, Sigmund Freud, Arthur Schnitzler oder Karl May nicht entgehen lassen wollten. Sie zählen zu den berühmtesten Gästen der Bahn und der Mendel, wobei sie freilich in den luxuriösen Domizilen der damaligen Blütezeit, dem Hotel Penegal oder dem Grand Hotel Mendel, logierten. Neben diesem Nobeltourismus entwickelte sich auf der Mendel eine einfache Art der sommerlichen Erholung, jene der „Zeltler“.

„AUFPLÜNDERN“ MIT SACK UND PACK

Das waren vor allem jene bäuerlichen Familien aus Kaltern, die am Pass einige Wiesen zur Heunutzung gepachtet hatten und nach erfolgreicher Mahd ihren Aufenthalt in einfachen „Mendelzelten“ noch um einige Tage in kühler Höhe und bei guter Luft verlängerten – mit Sack und Pack: Männer, Frauen und Kinder, aber auch Hennen und Hasen wurden mit auf die Mendel genommen. Kühe, Ochsen, Pferde und Ziegen weideten auf den Almwiesen und fanden in einfachen Unterständen Schutz vor Regen und Hagel. Koch- und Essgeschirr brachten die „Zeltler“ von zuhause mit, ebenso Lebensmittel. Wasser wurde täglich von den nächstgelegenen Quellen geholt, Eier und Milch gab es frisch von den eigenen Tieren und Brot wurde vom nächstgelegenen Bäcker bezogen. Später baute manch einer eine kleine, einfache Hütte für die Sommerfrische, Mitte der 1950er-Jahre standen dafür Baugründe mit Trinkwasserbezugsrecht zum Verkauf. Viele dieser Hütten werden bis heute vor allem an den Wochenenden für die Sommerfrische genutzt – und das fühlt sich zum Teil an wie früher: gemeinsames Mittagessen, gemeinsames Spielen und Ausruhen im Schatten eines Baumes. Und wie es sich für einen Sommerfrischort gehört, steht auch an der Mendel eine kleine Kirche, damit die Sommerfrischler nicht nur ihre Seele baumeln lassen, sondern auch für ihr Seelenheil sorgen können.

// Chiunque attraversi la Valle dell'Adige non può immaginare che fino a 150 anni fa, dove oggi meleti e vigneti danno copiosamente frutti, il paesaggio era dominato da boschi ripariali, canneti e paludi. Il fiume Adige, allora non ancora arginato, esondava regolarmente e per lunghi periodi, costringendo viaggiatori

come Albrecht Dürer a mettere in conto strade alternative durante i loro viaggi verso l'Italia. Non solo nei caldi mesi estivi. Gli abitanti del posto avevano trovato una loro strategia per sfuggire all'opprimente caldo umido e a tutti i suoi effetti collaterali: la villeggiatura estiva.

IN MONTAGNA CON TUTTA LA FAMIGLIA

Chi poteva permetterselo trascorreva l'estate in località più elevate con tutta la famiglia. Il luogo di villeggiatura estiva più famoso dell'Alto Adige è l'altipiano del Renon, dove la Bolzano bene aveva costruito graziose case di villeggiatura. Ma anche in altre zone era possibile trascorrere piacevolmente diverse settimane o addirittura mesi. La tradizionale villeggiatura estiva durava dal 29 giugno, giorno di San Pietro e Paolo, al 24 agosto, giorno di San Bartolomeo. Al più tardi l'8 settembre, giorno dell'Immacolata, era ora di tornare a casa.

Chi viveva nel sud dell'Alto Adige trascorreva l'estate sulla Mendola, sul Monte Favogna, ad Aldino o ad Anterivo. Alcuni combinavano la villeggiatura estiva con un bagno nel fieno fresco degli alpeggi a Passo Oclini, ancora oggi uno dei più antichi bagni di fieno tradizionali del paese. La tradizione di trascorrere l'intera estate in montagna, nel corso degli anni si è però trasformata in "puntatine" di fine settimana.

NEMMENO L'ORA PORTA SOLLIEVO

Chi non vuole o non può trascorrere i caldi fine settimana estivi oziando nell'affollata piscina pubblica, arrampicarsi su uno dei ghiacciai che stanno scomparendo o su qualche cima delle Dolomiti, continua ancora oggi a vivere in parte la tradizione della villeggiatura estiva: sulle malghe, con il suono dei campanacci delle mucche in sottofondo, nella frescura dei boschi con il cestino da picnic ben fornito o gustando Strauben, Kaiserschmarrn, la tipica frittata dolce sminuzzata e canederli in una baita. Chi ha già sperimentato lo strazio del caldo torrido dell'ora di pranzo senza aria condizionata, rinchiuso in stanze buie, quando l'aria sfarfalla e nemmeno l'Ora, il vento proveniente dal Lago di Garda, porta refrigerio, sa che ne vale la pena!

SULLA MENDOLA AFFRONTANDO

I TORNANTI O USANDO LA FUNICOLARE

Chi ha scelto la Mendola come uno delle sue mete preferite capisce perché in passato d'estate non valeva la pena trascorrervi solo pochi giorni. Infatti, prima che tra il 1880 e il 1885 venisse costruita la strada che porta al Passo della Mendola, la si poteva raggiungere solo a piedi. Solo con l'arrivo della strada con i suoi 15 tornanti, la Mendola poté affermarsi come località climatica di montagna. Dal 1903 il passo può essere raggiunto anche in funicolare, all'epoca la più ripida d'Europa e ancora oggi un'avventura. Un'avventura che personaggi famosi come l'imperatore Francesco Giuseppe I, l'imperatrice Sissi, Sigmund Freud, o gli scrittori Arthur Schnitzler e Karl May non volevano lasciarsi sfuggire. Sono tra gli ospiti più famosi di questo mezzo di trasporto e della Mendola, anche se

loro, ovviamente, alloggiavano nelle lussuose strutture ricettive dell'epoca, l'Hotel Penegal o il Grand Hotel Mendola. Parallelamente a questo turismo di lusso, sulla Mendola si sviluppò una forma semplice di villeggiatura estiva, quella del campeggio in tenda.

IN MONTAGNA, CON ARMI E BAGAGLI

Si trattava soprattutto di contadini di Caldaro che avevano affittato pascoli sul passo per fare il fieno e che, dopo aver terminato il lavoro, uomini, donne e bambini si fermavano ancora qualche giorno, alloggiando in semplici tende, per godersi l'aria fresca e il clima salubre. Mucche, buoi, cavalli e capre pascolavano sui pascoli alpini e trovavano riparo dalla pioggia e dalla grandine sotto semplici tettoie. I campeggiatori portavano tutto ciò che era necessario: masserizie, generi alimentari ma anche galline e conigli. L'acqua veniva attinta ogni giorno dalle vicine sorgenti, uova e latte provenivano dai propri animali e il pane veniva acquistato dal fornaio più vicino. In seguito, alcuni costruirono piccole e semplici capanne per le vacanze estive e, a metà degli anni '50, furono messi in vendita terreni edificabili con diritto all'acqua potabile. Molte di queste capanne sono utilizzate ancora oggi, soprattutto nei fine settimana per le vacanze estive e in parte si respira ancora l'atmosfera di un tempo: pranzi in compagnia, giochi e riposo all'ombra di un albero. E come si addice a un luogo di villeggiatura estiva, anche sulla Mendola c'è una piccola chiesa, affinché i vacanzieri non solo possano rilassarsi, ma anche preoccuparsi della salvezza della propria anima.

MARIA PICHLER

BUCHTIPP // CONSIGLIO DA LEGGERE

Wer mehr über die Sommerfrische auf der Mendel erfahren möchte, dem sei an dieser Stelle das Buch „Steil nach oben – Mit Standseilbahn und Passstraße ins Erholungsgebiet Mendel“ von Martin Sölva und Gotthard Andergassen empfohlen.

// A chi desidera saperne di più sulla villeggiatura estiva sulla Mendola, consigliamo il libro "In rapida ascesa. Un entusiasmante viaggio in funicolare e lungo la strada panoramica verso il passo della Mendola" di Martin Sölva e Gotthard Andergassen.



WEIN UND NATUR ERFAHREN // SCOPRIRE IL VINO E LA NATURA



DER WEINLEHRPFAD IN GIRLAN // SENTIERO ENODIDATTICO A CORNAIANO

Der Natur- und Weinlehrpfad „Hoher Weg-Gschleier“ beginnt am Kirchplatz in Girlan bei Eppan und ist über den Mühlweg zu erreichen. 1,6 Kilometer lang und leicht begehbar, bewältigt man ihn ungefähr in einer Stunde – je nachdem wie viel Zeit man sich lassen will.

// Il sentiero didattico naturalistico ed enologico “Alta via Gschleier” inizia nella piazza davanti alla chiesa di Cornaiano frazione di Appiano ed è raggiungibile attraverso il sentiero dei mulini. Lungo 1,6 chilometri e facilmente percorribile, può essere completato in circa un’ora, a seconda di quanto tempo si desidera dedicargli.

Tourismusverein Eppan
// Associazione turistica Appiano
Tel. +39 0471 662 206, eppan.com



Die Seele baumeln lassen, eintauchen in die Schönheiten der Natur, uralte Kulturlandschaft erfahren...der Natur- und Weinlehrpfad in Girlan nimmt Sie mit auf eine Reise zwischen Reben, Bergen und Weinbautechnik. Jahrhundertlanges Miteinander von Natur und Kultur prägt den Südtiroler Weinbau. Leben und Arbeit der Bauern gingen stets Hand in Hand mit der Natur, die diesem Eck schon immer besonders hold gewesen sein muss. Schließlich streift der Weinpfad mit der Flur Gschleier eine der herausragendsten Lagen Girlans, die exemplarisch für eine ganz große Weinsorte und für die Weinbaugeschichte Südtirols selbst steht, den Vernatsch. Gut, wenn Informationstafeln darüber und noch viel mehr Auskunft geben. Natur im Großen und Kleinen: weiter oben freier Blick auf die prägenden Berge Südtirols, die Dolomiten und den Rosengarten, weiter unten auf rund 100 Pflanzenarten. Blumen, Gräser, Sträucher gibt es auf dem von traditionellen Trockenmauern gesäumten Weg zu bestaunen – am Wegesrand, zwischen den modernen Drahtrahmenreihen und unter den behäbigen althergebrachten Pergeln der Reben.

// Rilassarsi, immergersi nelle bellezze della natura, scoprire un paesaggio culturale antico. Il sentiero didattico naturalistico-enologico di Cornaiano è un viaggio tra vigneti, montagne e tecniche di viticoltura. La viticoltura altoatesina è caratterizzata da secoli di convivenza tra natura e cultura. La vita e il lavoro dei contadini sono sempre andati di pari passo con la natura, che deve essere sempre stata particolarmente generosa con questo angolo di terra. Infine, il sentiero del vino attraversa il vigneto Gschleier, uno dei terroir più pregiati di Cornaiano, emblematico di un grande vitigno e della storia stessa della viticoltura in Alto Adige, il Vernatsch o Schiava. È un’ottima cosa che dei cartelli informativi forniscano ulteriori dettagli al riguardo. Natura in grande e in piccolo: più in alto, la vista si apre sulle montagne che caratterizzano l’Alto Adige, le Dolomiti e il Catinaccio, più in basso, su circa 100 specie di piante. Lungo il sentiero delimitato da tradizionali muretti a secco si possono ammirare fiori, erbe e arbusti, ai bordi del sentiero, tra le moderne file a guyot e sotto i tradizionali pergolati.

Mehr Infos // Più
informazioni



SCHLOSS TRIFFT WEIN // IL CASTELLO DEL VINO

Fast wie im Märchen – Im malerischen Entiklar staunt der Besucher zuallererst über die wundersamen Skulpturen und mythologisch-biblischen Gestalten, die Park und Teich des Ansitzes Tiefenbrunner bevölkern. Nicht weniger sagenhaft ist es dann auch im ausladenden Innenhof der Schlosskellerei unter mächtigen Bäumen zu sitzen, den Blick auf das Unterland und die Idylle dieses geschichtsträchtigen Orts zu genießen. Ganz schön viel Geschichte, die erste urkundliche Erwähnung als „Gut Linticlar“ reicht auf den Anfang des 13. Jahrhunderts zurück. Die Tiefenbrunner, eine Familie mit Pioniergeist. 1972 wird der erste Müller-Thurgau-Weinberg am Fennberg angelegt. Auf 1000 m Meereshöhe – das ist europäischer Rekord. Weinkellerei, Weinladen, Bistrò und Winebar, Eventlocation – die Schlosskellerei Turmhof über-

rascht nicht nur durch seinen märchenhaften Schlosspark.

// È quasi come in una favola. Nella pittoresca località di Niclara, i visitatori rimangono incantati dalle meravigliose sculture e dalle figure mitologiche e bibliche che adornano il parco e il laghetto della tenuta Tiefenbrunner. Non meno favoloso è accomodarsi nell'ampio cortile interno della cantina vinicola del castello, sotto alberi secolari, e godersi la vista sulla valle e l'idillio di questo luogo ricco di storia. Una storia davvero lunga. La prima menzione documentata della "Tenuta Linticlar" risale all'inizio del XIII secolo. I Tiefenbrunner sono una famiglia dallo spirito pionieristico. Nel 1972 viene piantato il primo vigneto di Müller-Thurgau sul Monte Favogna. A 1000 m sul livello del mare, un record in Europa. Cantina, enoteca, bistrot e wine bar, location per eventi: la cantina Turmhof non sorprende solo per il suo parco fiabesco.



Weingut Tiefenbrunner
Schlosskellerei Turmhof
Schlossweg 4, Entiklar/Kurtatsch
// Tenuta Tiefenbrunner
Cantina vinicola Turmhof
Via Castello 4, Niclara/Cortaccia
Tel. +39 0471 880 122
tiefenbrunner.com



WEIN VERBINDET IL VINO UNISCE




SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA

Vinothek und Wine Bar
**Wöchentliche Kellerführungen
und Verkostungen**

Enoteca e wine bar
Programma settimanale
di visite e degustazioni in cantina

www.sanktpauls.wine
T +39 0471 180 77 10
wineshop@sanktpauls.wine



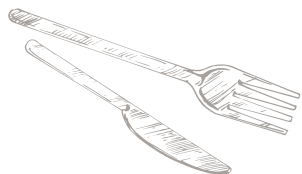
OKTOBER

// OTTOBRE

2025

01, 08

15.00–19.00 Uhr
ore 15.00–19.00



NALS // NALLES KESCHTNFESCHTL

Im Haus der Vereine. Gebratene Kastanien, Strauben und Getränke mit musikalischer Unterhaltung. // **Festa delle castagne.** Nella Casa della cultura. Caldarroste, "Strauben" e bevande con intrattenimento musicale.
nals.info

03–04

ab 17.00 Uhr
dalle ore 17.00

TRAMIN // TERMENO TÖRGGELETAGE

Auf dem Festplatz. Traditionelle Südtiroler Gerichte, süße Südtiroler Spezialitäten und buntes Unterhaltungsprogramm. // **Giornate d'autunno.** Sul piazzale coperto delle feste. Una festa autentica con piatti tradizionali, specialità dolciarie, variopinto programma di intrattenimento. tramin.com

03, 10,
17

15.00–18.00 Uhr
ore 15.00–18.00

ANDRIAN // ANDRIANO KASTANIENTAGE

Am Dorfplatz. Herbstliche Genussmomente: Kastanien, Wein und mehr. // **Giornate della castagna.** Sulla Piazza Principale: Momenti di piacere: caldarroste, vino e altro. andrian.info

04

10.00–18.00 Uhr
ore 10.00–18.00

KALTERN // CALDARO KALTERER WEINKULINARUM

Am Marktplatz. Kalterns beste Weine mit passender kulinarischer Begleitung. // **Vino e cucina.** In Piazza Principale. I migliori vini di Caldaro con abbinamenti culinari adeguati. kaltern.com

05

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. // **Giornata delle distillerie aperte.** Visite e degustazioni nelle distillerie locali.

11–12

10.00–18.00 Uhr
ore 10.00–18.00

SÜDTIROLS SÜDEN TAG DER ROMANIK

An 31 beeindruckenden Kulturstätten entlang der Südtiroler Weinstraße. Entdecken Sie die mystische Welt des Mittelalters. // **Giornata del romanico.** 31 straordinarie mete culturali lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige per scoprire il fascino mistico del Medioevo. suedtirols-sueden.info

18

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



18–08

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 dell'Alto Adige. Numerosi concerti nelle diverse mura antiche, abbinati alle eccellenze enologiche del territorio. suedtirol.info/weinklaenge

19

10.00–17.00 Uhr
ore 10.00–17.00

EPPAN // APPIANO CASTELMUSIKA

Auf diversen Ansitzen. Kulturwandertag mit Besichtigung historischer Ansitze, die normalerweise geschlossen 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

23–25

KALTERN // CALDARO 10. KALTERN POP FESTIVAL

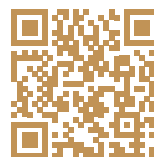
An verschiedenen schönen Plätzen in und rund um Kaltern. Dreitägiges Musikfestival mit wunderbaren Konzerten. // **In varie suggestive piazze di Caldaro e dintorni.** Evento dedicato alla musica, al buon vino e alla buona tavola. kaltern.com

ALPIN ASIATISCH // ASIATICAMENTE ALPINO

Pfifferlinge und Sojasauce? Rohnen und Miso? Im Pramol Alto trifft alpin auf asiatisch – klingt spannend, aber auch erstmal ungewöhnlich. Für Jakob Zeller und Ethel Hoon ist es hingegen nur selbstverständliche Konsequenz aus ihren persönlichen kulinarischen Etappen und ihrer eigenen Biografie. Von Spanien über Frankreich bis Hongkong und Japan, um sich im schwedischen Fäviken zu treffen. Der gebürtige Südtiroler und die aus Singapur stammende Asiatin wissen, was hohe Küche ist, trotzdem wohnt der Rückkehr ins Ländliche eine gewisse Erdung inne – hier am Ende der Perdoniger Straße, am letzten Hof, haben die beiden und mit ihnen die Berliner Julia Heifer und Core Kurtenbach ihre Zelte, pardon, Küche aufgeschlagen. Umgeben von Wiesen und Wald soll das im Augenblick als Pop-Up-Lokal konzipierte Restaurant ab 2026 seine Tore öffnen. Ungewöhnlich? Nun, Miso

und Sauerkraut beruhen schließlich beide auf Fermentation.

// Gallinacci e salsa di soia? Barbabietole e miso? Al Pramol Alto, il mondo alpino si fonde a quello asiatico. Un abbinamento che appare intrigante, ma in un primo momento anche insolito. Per Jakob Zeller ed Ethel Hoon, invece, è solo la naturale conseguenza delle loro esperienze culinarie personali e delle loro biografie. Dalla Spagna alla Francia, passando per Hong Kong e il Giappone, fino a incontrarsi a Fäviken, in Svezia. Jakob, l'altoatesino ed Ethel l'asiatica originaria di Singapore sono familiari con la cucina di alto livello, ma piantare le tende in campagna è quasi un ritorno alle origini. Qui, alla fine della strada verso Predonico, nell'ultima fattoria, i due, insieme ai berlinesi Julia Heifer e Core Kurtenbach, hanno trovato il giusto ambiente per la loro arte culinaria. Circondato da prati e boschi, il ristorante, attualmente concepito come locale pop-up, aprirà i battenti nel 2026. Insolito? Neanche tanto, dopotutto sia il miso sia i crauti sono prodotti ottenuti dalla fermentazione.



Pramol Alto
Perdoniger Weg 9, Perdonig/Eppan
// Pramol Alto
Strada Predonico 9, Predonico/Appiano
Tel. +39 334 382 9646
restaurant-pramol.it


RITTERHOF
WEINGUT · TENUTA
Weinstraße Nr. 1 · Strada del Vino 1

VERKAUF. VERKOSTUNG. FÜHRUNG.
VENDITA. DEGUSTAZIONE. VISITE.

Führungen / Visite guidate
DE: Dienstags 10:30, Donnerstags 16:00
IT: ogni martedì alle ore 14:00

Anmeldung / Prenotazione
+39 0471 963298 · info@ritterhof.it



www.ritterhof.it
Weinstraße Nr. 1 · Kaltern | Strada del Vino 1 · Caldaro



DIE PALAZZI DES ÜBERETSCH I PALAZZI DELL'OLTRADIGE

Viele sagen: Der Süden Südtirols besitzt mediterranes Flair. Diesen Eindruck vermitteln nicht nur Olivenbäume, Zypressen und Palmen, die neben Apfelbäumen und Weinreben die hiesige Landschaft prägen, sondern auch eine einzigartige Bauweise: der Überetscher Stil. // **Che il sud dell'Alto Adige abbia un respiro mediterraneo è opinione diffusa. A dare questa impressione non sono solo gli ulivi, i cipressi e le palme che, insieme ai meli e alle viti, ne caratterizzano il paesaggio, ma anche lo stile architettonico unico nel suo genere.**



Ansitz Reinsperg in Eppan // Castel Reinsperg ad Appiano

Ansitz Reinsperg, Kreithof, Ansitz Reich am Platz, Ansitz Hörtenberg: Durch Bozen oder die Dörfer im Überetsch und Unterland zu flanieren, hat was von einer architektonischen Wanderung. Denn der Süden des Landes war historisch stark von wirtschaftlichen und kulturellen Einflüssen aus Norditalien geprägt – das verraten die vielen prächtig anmutenden Bauten. Zwischen 1550 und 1600 kamen viele italienische Baumeister und Künstler nach Südtirol, die sich an italienischen Stadtpalästen orientierten und die Renaissance, Barock und alpenländische Tradition miteinander verschmelzen ließen. Zuvor dominierte in Südtirol der gotische Baustil, der oft schlichte, funktionale Gebäude mit spitzen Giebeln und kleinen Fenstern hervorbrachte. Doch mit dem Wohlstand, der durch Handel und Weinbau wuchs, wollten wohlhabende Familien repräsentativere Wohnhäuser bauen. Es waren vor allem toskanische aber auch venezianische Einflüsse, die sich in dem neuen Baustil widerspiegeln: Gebäudekomplexe mit Innenhöfen, Loggien, verzierte Doppelbogenfenster neben ansonsten streng angeordneten viereckigen Fenstern, zinnenbewehrte Mauern, große steingemauerte Tore, Freitreppen sowie eine symmetrische Anordnung um einen Saal oder einen größeren Flur im Inneren sind charakteristisch für den sogenannten Überetscher Baustil.

SÜDALPINE TRADITION – ITALIENISCHE ELEGANZ

Auch laut dem Kunsthistoriker Josef Weingartner sei der Überetscher Stil keine eigene Erfindung, sondern „ein mixtum compositum“ italienischer Einflüsse in die bodenständige spätmittelalterliche Architektur. Er war es, der in seiner kunsthistorischen Einführung „Kunstdenkmäler Südtirols“ von 1923 den Begriff „Überetscher Stil“ erstmals verwendete – eine Stilerfassung war ihm aber bereits vorher gelungen. Wie kein Zweiter kannte Weingartner die stilistischen Auswirkungen der Profanarchitektur im Südtiroler Raum. Er berichtet, wie die italienischen Maurermeister – darunter Silvestro del

Gallo, Bartolomeo del Galetto, Bernardo Parini, Giovanni Maria del Gallo, Thomas Margula und Luca D'Allio – vom Süden her eine neue Hausform brachten, „die zumal alle Orte des unteren Etschlandes erobert, sogar auf Gebirgsdörfer wie Aldein und Deutschnofen übergreift, ins Eisacktal und ins Vinschgau aber nicht mehr recht einzudringen vermag.“

Der Stil taucht also vor allem zwischen Bozen bis nach Salurn auf – in Tramin, Kurtatsch oder Margreid – aber auch darüber hinaus: in Nals etwa und sogar in einigen höher gelegenen Dörfern des Eggentals. Trotz der italienischen Elemente ist der Stil in den benachbarten italienischen Gebieten, wie in Trient, aber interessanterweise nirgendwo zu finden.

Josef Weingartner beobachtete auch das Aufgreifen der neuen Richtung an Gutshöfen und Sommerresidenzen, die an vereinfachte italienische Palazzi erinnern. Die malerische Verspieltheit der Loggien, Eck-Erkertürmchen und Freitreppen verhindern eine zu große Einfachheit und Regelmäßigkeit – Josef Weingartner bezeichnete dies als „eine Art Kompromiss zwischen nördlicher und südlicher Art“. Das Wiederaufgreifen dieser verspielten architektonischen Elemente liege in der Heimatschutzbewegung begründet. Gleichzeitig gelten sie als Zitate der Herrschaftsarchitektur, die mittelalterliche Verwinkelungen und SchneckenTreppen ablösen. Gegen 1600 endete die Blütezeit des Überetscher Stils – um 1900 herum wurde er allerdings in neuen Bauten, etwa am Stadtmuseum Bozen, wieder zum Leben erweckt.

Wohnhäuser, Weingüter oder Hotels: Bis heute prägen Ansitze und Herrenhäuser im Überetscher Stil als wichtiges kulturelles Erbe das Ortsbild der Überetscher

DER ÜBERETSCHER STIL

Ansitz Zinnenberg, Ansitz Moos-Schulthaus oder Ansitz Hammerstein (Wohlgemuth) sind charakteristische Beispiele für Adelssitze im Überetscher Stil, die es in Eppan zuhauf gibt. Auch Kalterns südliches Dorfzentrum sowie jenes von St. Michael und St. Pauls sind stark vom Stil geprägt: Ansitzartige Gebäude brechen die geschlossene Struktur der Straßensiedlungen immer wieder auf und schenken der Ortschaft ein einzigartiges Flair. In Bozen zieren etliche Laubenhäuser im Überetscher Stil die Altstadt, in Nals ist Castel Schwanburg ein nennenswertes Beispiel. Auch der Friedhof in St. Pauls darf in der Auflistung nicht fehlen.

STILE OLTRADIGE

Il maniero Zinnenberg, Castel Palù-Schulthaus o Castel Hammerstein Wohlgemuth sono esempi caratteristici di residenze nobiliari in stile Oltradige, che abbondano ad Appiano. Anche il centro meridionale di Caldaro e quelli di San Michele e San Paolo sono fortemente influenzati da questo stile. Le residenze signorili interrompono ripetutamente la struttura compatta degli insediamenti che si sviluppano lungo la strada e conferiscono alla località un fascino unico. A Bolzano, numerose case porticate in stile Oltradige adornano il centro storico, mentre a Nalles Castel Schwanburg è un esempio degno di nota. Anche il cimitero di San Paolo non può mancare nell'elenco.

und Unterlandler Gemeinden. Bringen das italienische Lebensgefühl über die historischen Mauern zum Sprechen. Geben den Orten und deren Gassen spielerische und zugleich erhabene Details. Schaffen das mediterran-alpine Charisma, das den Südtiroler Süden eben so außergewöhnlich macht.

// Il Castel Reinsperg, il Kreithof, la Residenza

Reich am Platz o Castel Monte Tondo: passeggiare per Bolzano o per i paesi dell'Oltradige e della Bassa Atesina è un po' come fare un'esplorazione architettonica. Il sud della provincia è stato storicamente fortemente influenzato dagli effetti economici e culturali dell'Italia settentrionale, come testimoniano i numerosi sontuosi edifici. Tra il 1550 e il 1600, molti architetti e artisti italiani si spinsero in Alto Adige e ispirandosi ai palazzi cittadini italiani fusero il Rinascimento, il Barocco e la tradizione alpina. In precedenza, in Alto Adige dominava lo stile gotico, che spesso esprimeva edifici semplici e funzionali con frontoni aguzzi e piccole finestre. Ma con la prosperità cresciuta grazie al commercio e alla viticoltura, le famiglie benestanti volevano case più rappresentative. Furono soprattutto le influenze toscane, ma anche veneziane, a riflettersi nel nuovo stile architettonico: insediamenti con cortili interni, logge, bifore decorate accanto a finestre quadrate altrimenti disposte in modo rigoroso, mura merlate, grandi portoni in pietra, scale esterne e una disposizione simmetrica attorno a una sala o a un ampio corridoio all'interno sono caratteristiche dello stile architettonico cosiddetto dell'Oltradige.

TRADIZIONE ALPINA MERIDIONALE INCONTRA ELEGANZA ITALIANA

Anche secondo lo storico dell'arte Josef Weingartner, lo stile dell'Oltradige non è un'idea originale, ma "un mixtum compositum", un insieme di influenze italiane che si sposa con l'architettura del tardo Medioevo caratteristica per la zona. Fu lui a coniare il termine "stile dell'Oltradige" nella sua introduzione storico-artistica all'opera "Monumenti artistici dell'Alto Adige" del 1923, ma già in precedenza era riuscito a definire questo stile. Come nessun altro, Weingartner conosceva gli effetti stilistici dell'architettura secolare nell'area altoatesina. Riferisce come i maestri costruttori italiani, tra cui Silvestro del Gallo, Bartolomeo del Galetto, Bernardo Parini, Giovanni Maria del Gallo, Thomas Margula e Luca D'Allio, portarono dal sud una nuova forma di costruzione, "che conquista tutti i luoghi della Bassa Atesina, si estende anche ai villaggi di montagna come Aldino e Nova Ponente, ma non riesce a spingersi nella Valle Isarco e nella Val Venosta". Lo stile si manifesta quindi soprattutto tra Bolzano e Salorno, a Termeno, Cortaccia o Magrè, ma anche oltre: a Nalles, ad esempio,

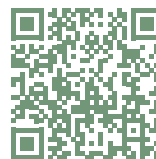
e persino in alcuni villaggi in quota della Val d'Ega. Nonostante le influenze italiane, lo stile, stranamente, non è presente nelle zone italiane limitrofe, come nel Trentino.

Josef Weingartner osservò anche il ricorso al nuovo stile nei manieri e nelle residenze estive, che ricordano, semplificando, palazzi italiani. La giocosità pittoresca delle logge, delle torrette angolari e delle scale esterne previene il rischio di scadere in una semplicità e regolarità eccessive. Josef Weingartner lo definì "una sorta di compromesso tra lo stile nordico e quello meridionale". Il ricorso a questi elementi architettonici decorativi è dovuto alla "Heimatschutzbewegung" o movimento per la tutela dei beni patri. Allo stesso tempo, sono considerati citazioni dell'architettura signorile che ha sostituito gli intrecci medievali e le scale a chiocciola. Il periodo di massimo splendore dello stile dell'Oltradige terminò intorno al 1600, ma intorno al 1900 fu ripreso in nuovi edifici, come il Museo Civico di Bolzano.

Abitazioni, aziende vinicole o hotel: fino ad oggi, le residenze e le ville signorili nello stile dell'Oltradige caratterizzano il paesaggio dei comuni dell'Oltradige e della Bassa Atesina diventando un importante patrimonio culturale. Questi testimoni architettonici danno voce allo stile di vita italiano al di là delle mura storiche, conferiscono ai paesi e ai loro vicoli dettagli giocosi e al contempo sublimi e creano quel carisma mediterraneo-alpino che rende il sud dell'Alto Adige così straordinario.

SARAH MERANER

Buchtipp
// Consiglio
da leggere



Ansitz Reinsperg in Eppan
// Castel Reinsperg ad Appiano

**HERBST AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE
// AUTUNNO LUNGO LA STRADA DEL VINO DELL'ALTO ADIGE**

Goldene Weinberge am St.-Magdalener-Hügel in Bozen – im Hintergrund
der faszinierende Kontrast der bereits schneebedeckten Dolomiten
// Vigneti dorati sulla collina di Santa Maddalena a Bolzano – sullo sfondo
il suggestivo contrasto delle Dolomiti già coperte di neve



COVERFOTO

WENN DIE KUNST SICH IN EIN ETIKETT VERWANDELT
Kunst und Wein vereinen sich auf den Flaschen der Lafóa-Linie der Kellerei Schreckbichl zu einem einzig-artigen Markenzeichen. Das Etikett, entworfen vom renommierten Grafikstudio Guardenti aus Lucca, erschien erstmals 1993 auf dem Cabernet Sauvignon. Es zeigt eine Skulptur des Grödner Künstlers Guido Anton Muss (1941–2003), einem bekannten Maler, Bildhauer und Professor der Kunsthochschulen in Venedig und Florenz. Sein Werk symbolisiert den „guten Geist der Natur“ – jene Kraft, die das Wachstum von Pflanzen und Tieren prägt. Kleine Lebewesen ranken sich um eine Säule, die sich dem Licht entgegenstreckt. Ein Bild, das am Eingang des Anwesens von Weinpionier Luis Raifer seinen festen Platz gefunden hat. Der hinterlegte Jugendstil, inspiriert von Künstlern wie Gustav Klimt, macht das Etikett zum Kunstwerk – und die Flasche zum Sammlerstück.

// IMMAGINE COPERTINA

QUANDO L'ARTE SI TRASFORMA IN ETICHETTA
Arte e vino si fondono nelle bottiglie della linea Lafóa della Cantina Colterenzio, dando vita a un marchio unico nel suo genere. L'etichetta, creata dal rinomato studio grafico Guardenti di Lucca, è apparsa per la prima volta nel 1993 sul Cabernet Sauvignon. Raffigura una scultura dell'artista gardenese Guido Anton Muss (1941–2003), noto pittore, scultore e professore alle accademie di belle arti di Venezia e Firenze.

La sua opera simboleggia il “buon spirito della natura”, quella forza che guida la crescita del mondo vegetale e animale. Piccoli esseri viventi si arrampicano lungo una colonna che si apre verso la luce: un'immagine che accoglie i visitatori all'ingresso della tenuta dell'enologo e pioniere Luis Raifer. Lo sfondo dell'etichetta, ispirato all'Art Nouveau e al movimento artistico di fine Ottocento e inizio Novecento, di cui fu protagonista anche Gustav Klimt, trasforma ogni bottiglia in un'opera da collezione.



terroir⁶⁴

Das Gästemagazin der
Südtiroler Weinstraße

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

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

GESAMTLEITUNG

// DIREZIONE GENERALE

Astrid Kircher

REDAKTION

// REDAZIONE

Sarah Meraner

Cäcilia Wegscheider

Yvonne Peer

Maria Pichler

Edith Runer

ÜBERSETZUNGEN

// TRADUZIONI

Manfred Klotz

LEKTORAT

// REVISIONE

Cäcilia Wegscheider

GESTALTUNG

// CREAZIONE GRAFICA

Magdalena Kaserer

KUNDENBERATUNG

// CONSULENZA CLIENTI

Melanie Feichter

COVERFOTO

// IMMAGINE COPERTINA

Kellerei Schreckbichl

DRUCK

// STAMPA

Fotolito 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

/tɛ'roa:ʁ/

Substantiv, Neutrum [das]

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

64

1964 – Gründungsjahr der Südtiroler Weinstraße



Ter-roir

/tɛ'roa:ʁ/

Sostantivo, m. (dal francese)

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

64

1964 – anno di fondazione della Strada del Vino dell'Alto Adige



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

AHEAD
-media-

Weinstraße

terroir⁶⁴