



# AT- Settimana del vino

sperimentare | assaggiare | godere

*1<sup>st</sup> Edition 13.10.2024 - 20.10.2024*

*2<sup>nd</sup> Edition 20.10.2024 - 27.10.2024*



The secret of wine...

L' incomparabile bellezza della regione vinicola dell' Alto Adige: un armonioso connubio tra lo scenario alpino e la cultura del vino. Fatevi trasportare dai nostri sommelier Gerold e Max in un affascinante viaggio nel mondo del vino: ascoltate la storia raccontata da ogni annata e lasciatevi ispirare durante le esclusive degustazioni e le visite guidate a un vigneto e a una cantina altoatesina.

# at - settimana del vino highlights

## domenica

ALLE 18.<sup>45</sup> Presentazione della Settimana Vino nell'AT Wine Bunker

## lunedì

ALLE 11.<sup>00</sup> Degustazione nel bunker del vino  
Diamo il benvenuto alla cantina Locker

ALLE 14.<sup>00</sup> "La caccia al tesoro un po' diversa"

ALLE 17.<sup>15</sup> Aufguss al Prosecco nella sauna panoramica

## martedì

ALLE 09.<sup>00</sup> Gita alla cantina tradizionale di Bolzano  
Visita e degustazione con piccolo spuntino

DALLE 18.<sup>45</sup> Aperitivo nella hall con spumante di qualità altoatesino  
Haderburg Brut

## mercoledì

ALLE 09.<sup>00</sup> Escursione alla cantina Taschlerhof di Bressanone  
Visita al vigneto e alla cantina con degustazione

DALLE 21.<sup>00</sup> Il tradizionale percorso vitivinicolo nella hall dell'hotel

## giovedì

ALLE 10.<sup>00</sup> Vino | Piacere | Storia | Cultura

ALLE 19.<sup>00</sup> Menu degustazione con abbinamento di vini

## venerdì

ALLE 15.<sup>00</sup> Highlight finale  
Degustazione orizzontale alla cieca di vini rossi annata 2016  
nel bunker del vino

Vi auguriamo una settimana del vino interessante.

*I sommelier Gerold e Max*

*Famiglia Feichter con il AT Team* ❤️



## Domenica

Alle 18.45:

**Gerold, Max e Hannes vi danno il benvenuto, cari amanti del vino,** alla presentazione del programma della 7ª AT Settimana Vino nell Wine Bunker. Godiamo un bicchiere di Franciacorta Rosé Ca`del Bosco

## Lunedì

Alle 11.00 - 13.00:

**Siamo lieti di dare il benvenuto alla rinomata cantina Loacker di Bolzano.**

**I Loacker – Spirito pionieristico. Pensatori fuori dagli schemi. Famiglia.**

Con oltre 40 anni di esperienza, la cantina Loacker rappresenta al contempo tradizione e innovazione. Veri pionieri della viticoltura biologica, la famiglia Loacker gestisce oggi tre cantine in due prestigiose regioni vinicole: Alto Adige e Toscana. Dal 1979 percorrono una strada propria e non convenzionale, puntando su metodi biodinamici che garantiscono una qualità e autenticità senza compromessi.

Scoprite vini che uniscono in ogni bottiglia lo spirito della natura e la passione di una straordinaria famiglia di viticoltori.

Alle 14.00 - 15.00:

**La caccia al tesoro un po' diversa...**

Partite per una ricerca speciale: nascosta negli spazi pubblicamente accessibili dell'hotel, una bottiglia Magnum di Lamarein 2021 aspetta il suo scopritore.

Trovatela, e la nobile goccia sarà vostra!

Alle 17.15:

**Prosecco Aufguss**

Godetevi un infuso di Prosecco nella sauna panoramica con Carmen & Axl

## Martedì

Alle 09.00 - 17.00:

**Scoprite la storica Cantina di Bolzano**

*Lasciatevi guidare attraverso l'impianto, scoprite di più sulla coltivazione naturale e la gestione sostenibile dei vigneti, in armonia con la natura.*

Immergetevi nella storia e nella tradizione della cantina, che esiste da oltre un secolo e oggi riunisce 224 famiglie di viticoltori. I viticoltori della Cantina di Bolzano lavorano con passione e cura per produrre vini eccellenti. Dopo la visita, potrete gustare una degustazione di vini selezionati, accompagnati da un piccolo spuntino. Qui si dimostra che l'arte dell'affinamento del vino richiede pazienza, esperienza e dedizione.

*Un'esperienza indimenticabile per amanti del vino e intenditori!*

Dalle 18.45 - 19.30:

**Aperitivo nella hall**

con spumante di qualità altoatesino: Haderburg Brut

*Armonico, di nerbo fine e marcata vivacità*

## Mercoledì

Alle 09.00 - 15.00:

**Visita alla cantina Taschlerhof di Bressanone**

Scoprite la suggestiva tenuta vinicola Taschlerhof con una visita esclusiva ai vigneti e alla cantina. Scoprirete da vicino come nascono i vini unici immersi nel paesaggio pittoresco di Bressanone, lasciandovi affascinare dalla passione e dedizione della famiglia di viticoltori Wachtler. Dopo la visita guidata, vi attende una degustazione di vini pregiati, prodotti con grande amore e competenza. Successivamente, ci godremo un pranzo insieme nel ristorante accogliente "Wirt an der Mahr" a Bressanone – la conclusione perfetta per una giornata conviviale!

Dalle 21.00 Uhr:

**Il tradizionale percorso vitivinicolo nella hall dell'hotel.**

Viticoltori particolari dell'Alto Adige presentano i loro "tesori enologici".

## Giovedì

Alle 10.00 - 14.00:

### Piacere e storia uniti: Escursione autunnale con Gerold & Daniel

Insieme a Daniel e al sommelier Gerold esploreremo l'incantevole paesaggio circostante e visiteremo la suggestiva Chiesa Parrocchiale di Tesido e la Chiesa di San Giorgio.

Dopo la visita guidata con il Prof. Josef Pahl, vi attende una speciale degustazione di vini da messa nella canonica. Godetevi la perfetta combinazione di tradizione e esperienza culinaria in questo scenario unico!

Alle 19.00:

### Menu degustazione con abbinamento di vini

Il sommelier Gerold vi delizieranno con i vini dei migliori produttori.  
-adeguati ad ogni portata

## Venerdì

Allr 15.00 - 17.00:

### Highlight degustazione della 7a Settimana del Vino

Degustazione orizzontale alla cieca di vini rossi annata 2016 nel bunker dei vini

## Vignaioli esclusivi mercoledì sera nella hall dell'hotel



### Tenuta Manincor - Caldaro

La tenuta vinicola Manincor a Caldaro è una delle più grandi e antiche dell'Alto Adige, con 50 ettari di vigneti, dove si coltiva la vite da oltre 400 anni. Michael Graf Goëss-Enzenberg, enologo diplomato, ha introdotto dal 2005 pratiche di coltivazione biodinamica, basate sulla rivitalizzazione del suolo e sull'integrazione di animali come galline e pecore. La moderna cantina, situata sotto i vigneti, lavora le uve provenienti da mezzo milione di viti e da 15 diverse varietà di uva. Nonostante le dimensioni, il lavoro in cantina rimane artigianale e curato nei dettagli per garantire la massima qualità.



### Tenuta Klaus Lentsch - Appiano

La cantina a conduzione familiare Klaus Lentsch in Alto Adige produce dal 2008 vini caratteristici provenienti da vigneti storici come Bachgart, Fuchslahn ed Eichberg. Con una filosofia che unisce amore per i dettagli e altissimi standard di qualità, le uve vengono selezionate con cura e lavorate delicatamente nella moderna cantina. I vigneti beneficiano di un clima unico, mediterraneo e alpino, che offre condizioni ideali per vitigni come il Grüner Veltliner e il Gewürztraminer. Klaus Lentsch combina tradizione e innovazione tecnologica in cantina per creare vini che riflettono la loro origine e offrono un'esperienza gustativa unica nel bicchiere.



### Manifattura del vino - Roberto Ferrari – Salorno

Roberto Ferrari è un outsider nel mondo del vino, che, come ex enologo, nel 2007 ha fondato la Manifattura del vino Profil a Termeno. Con quattro ettari di vigneti coltivati biologicamente, coltiva Chardonnay, Lagrein, Pinot bianco e Pinot nero, nonché Merlot, e crea tre linee di vini. Ferrari mira a produrre vini straordinari che riflettano passione, competenza e creatività, portando la sua firma personale. Oggi la sua manifattura produce circa 18.000 bottiglie di vini aromatici e naturali, caratterizzati da una forte personalità e unicità. Ha raggiunto e realizzato il suo obiettivo di creare vini con personalità.



### Manifattura del vino Luis Oberrauch - Ora

Luis Oberrauch gestisce la cantina Luis Oberrauch ad Auer dal 2017, dove mette a frutto la sua vasta conoscenza del vino e la sua passione. Fin da bambino ha aiutato il suo padrino nei vigneti e a 13 anni ha prodotto il suo primo vino. Dopo aver frequentato una scuola superiore agricola e aver studiato enologia, ha lavorato nella cantina Tramin, dove è ancora attivo. Le sue circa 5.000 viti crescono nel sistema a pergola, che offre vantaggi come una radicazione più profonda e ombreggiamento naturale. In cantina interviene in modo minimale, filtra i suoi vini solo grossolanamente prima dell'imbottigliamento e rinuncia a chiarifiche, concentrandosi sulle varietà autoctone Lagrein e Vernatsch.