



# *pinot noir*

WEINGESCHICHTE  
UND KELLEREIEN  
STORIA DEL VINO  
E CANTINE  
WINE HISTORY  
AND WINERIES

	Seite Pagina Page
Rund um den edlen Tropfen Una breve impressione A brief introduction	4
Pinot Noir	10
Kellereien Cantine Wineries	20
Vinotheken Enotecche Wine shops	60
WinePass	62
Weinerlebnisse Attrazioni enologiche Wine experiences	64
Der Blauburgunderweg Il percorso Pinot Nero The Pinot Noir Trail	68

 **Raiffeisen** Meine Bank



### Impressum

Herausgeber / Editore / Publisher:

Tourismusgenossenschaft Castelfeder an der Südtiroler Weinstraße / Società cooperativa turistica Castelfeder sulla Strada del Vino

Texte / Testi / Text: Tourismusgenossenschaft Castelfeder

Bilder / Immagini / Images: Cover: Maja Petric, Feola Marco, IDM Südtirol / Frieder Blickle, Kellerei Franz Haas, Kellerei Schenk, Lafogler Marion, Livestyle / Daniel Mair, Maso Thaler, Luca Dal Gesso, Pernter Gerhard, Thalheimer Ludwig, Weingut Castelfeder, Weingut Haderbug, Weingut Pfitscher, Kollerhof, Ansitz CEO, Thomas Monsorno, Maria Untersulzner, Karin Engel, Weingut Gottardi, Weingut J. Hofstätter, Kellerei Girlan, Weingut Ferruccio Carlotto, Tourismusgenossenschaft Castelfeder, Luis Oberrauch, Cantina Tramin, Kellerei Salurnis,

Layout: [effekt.it](http://effekt.it) | Druck / Stampa / Print: Fotolito Varesco



# Rund um den edlen Tropfen

Una breve impressione

A brief introduction

UNTERLAND  
BASSA ATESINA

**Rotwein**  
**Vino rosso**  
**Red wine**

Wichtigste Rebsorten:  
Varietà di viti più importanti:/Most important grape varieties:

**Pinot Noir, Lagrein, Vernatsch/Schiava**

**Weißwein**  
**Vino bianco**  
**White wine**

Wichtigste Rebsorten:  
Varietà di viti più importanti:/Most important grape varieties:

**Pinot Grigio, Chardonnay, Gewürztraminer**



ÜBERETSCH  
OLTRADIGE

Wichtigste Rebsorten:  
Varietà di viti più importanti:/Most important grape varieties:

**Vernatsch/Schiava**

Wichtigste Rebsorten:  
Varietà di viti più importanti:/Most important grape varieties:

**Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer**



BOLZANO  
BOZEN

Wichtigste Rebsorten:  
Varietà di viti più importanti:/Most important grape varieties:

**Vernatsch/Schiava, Lagrein**

Wichtigste Rebsorten:  
Varietà di viti più importanti:/Most important grape varieties:

**Gewürztraminer, Pinot Bianco**



# Klimatische Verhältnisse

## Condizioni climatiche

## Climatic conditions

**DE** Die Weinbaukultur hat in Südtirol eine lange Tradition, da Südtirol ideale Voraussetzungen bietet: das mediterrane Klima des Südens und die Alpen als Kälteschutz im Norden.

**IT** In Alto Adige la cultura viticola ha una lunga tradizione, in quanto l'Alto Adige offre delle condizioni ideali: il clima mediterraneo a sud e le alpi come protezione dal freddo a nord. Inoltre i terreni si riscaldano facilmente. Il sole ed il calore sono basilari per la vite.

**EN** Viticulture has a long and proud tradition in South Tyrol. This is because this province offers ideal conditions for growing grapes: The Mediterranean climate of the south and the protective effect of the Alps to the north.

### 300 – 700 m Höhe/Altitudine/Altitude

Klimazonen Vielfalt  
Molteplicità zone climatiche  
A variety of climate zones



### 200 – 1.000 m Höhe/Altitudine/Altitude

Wärmste Lagen Südtirols  
Zone più calde dell'Alto Adige  
The warmest terroirs in South Tyrol



### 250 – 900 m Höhe/Altitudine/Altitude

Mediterranes Klima  
Clima mediterraneo  
Mediterranean climate



**DE** Im Mittelalter waren die Weinhöfe in Besitz der bayrischen Klöster und Adeligen. Während der Weltkriege erlebte der Weinbau eine Krise. Dank Modernisierung und konsequentem Qualitätsdenken in den 1970er Jahren, gelang ein nachhaltiger Aufschwung.

**IT** Nel medioevo le aziende viticole appartenevano ai conventi e ai nobili bavaresi. Durante le guerre mondiali la viticoltura visse una crisi. Grazie alla modernizzazione e ad un'impostazione qualitativa della produzione, negli anni '70 si ebbe una ripresa duratura.

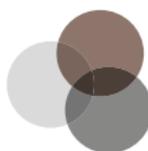
**EN** In medieval times, wine-making operations were in the hands of Bavarian monasteries and noblemen. During the World Wars, the wine sector suffered a crisis. Due to modernization and a consistent attention to quality during the 1970s, the sector experienced a renaissance.



# Böden/Terreni/Soils

## Unterland/Bassa Atesina

Kalk-, Dolomiten- und Porphyrgestein  
Rocce calcaree, dolomitiche e porfiriche  
Calcareous soils rich in Dolomite and Porphyry



## Überetsch/Oltradige

Kalk- und Porphyrgestein  
Rocce calcaree e porfiriche  
Calcareous soils rich in Porphyry



## Bolzano/Bozen

Porphyry, Schotterböden in Hanglagen,  
Schwemmböden im Tal  
Terreni porfirici, terreni ghiaiosi nelle zone in  
pendio, terreni alluvionali nella vallata  
Porphyry, gravelly soils in slopes,  
alluvial soils in the valley



**DE** Die Weinbaukultur in Südtirol führt **mehr als 3.000 Jahre zurück**. Bereits vor Christi Geburt betrieben die Räter Weinbau in Südtirol. Die Römer übernahmen von den Rättern die Lagerung und den Transport des Weines in Holzfässern. Mit der Entstehung der „Via Claudia Augusta“, die als erste Alpenverbindung galt, wurde neues Wissen in Sachen Weinbau nach Südtirol gebracht.

**IT** La cultura viticola in Alto Adige **risale a più di 3000 anni fa**. Già prima della nascita di Cristo le popolazioni retiche praticavano la viti-coltura. I romani impararono dai reti la conservazione ed il trasporto del vino nelle botti in legno. Con la costruzione della “Via Claudia Augusta” che rappresenta il primo collegamento alpino, sono state importate in Alto Adige nuove conoscenze in merito alla viticoltura.

**EN** Wine-growing has been conducted for **more than 3,000 years** in South Tyrol. Before the birth of Christ, the Rhaeti engaged in viticulture here. The Romans adopted the Rhaeti methods of aging wine and transporting it in wooden barrels. With the construction of the “Via Claudia Augusta” – viewed as the first transportation route through the Alps – new wine-growing methods were brought to South Tyrol.



**700 ha**

Weinbaufläche in Bozen, 13% der Gesamtfläche

Superficie viticola a Bolzano,  
13% della superficie totale

Acreage under cultivation in Bolzano:  
13% of the total surface area

**1.690 ha**

Weinbaufläche im Überetsch,  
32% der Gesamtfläche

Superficie viticola nell'Oltradige,  
32% della superficie totale

Acreage under cultivation in Überetsch:  
32% of the total surface area

**1.860 ha**

Weinbaufläche im Unterland,  
36% der Gesamtfläche

Superficie viticola nella Bassa Atesina,  
36% della superficie totale

Acreage under cultivation in the Unterland  
district: 36% of the total surface area





# Pinot Noir

## Der König der Rotweine

Il re dei vini rossi

The king of red wines

**DE** Der Blauburgunder, auch bekannt als Pinot Noir, ist eine qualitativ sehr hochwertige Rebsorte und nimmt wie in vielen anderen Ländern auch in der heimischen Weinkultur einen hohen Stellenwert ein. Die kleinen Weiler Glen, Pinzon und Mazon sind seit jeher als „Blauburgunder-Himmel“ bekannt. Hier wird bester Wein produziert. Auch in Buchholz finden wir einzigartige Lagen vor.

### Geschichte des Blauburgunders

Die Erstpflanzung des Blauburgunders in Südtirol und im Trentino soll Mitte des 18. Jahrhunderts erfolgt sein. Dies belegt das Buch „Der Weinbau und die Weine in Deutschtirol“, verfasst von Edmund Mach (1894).

### Anbaugebiet

In Südtirol beträgt die Anbaufläche des Blauburgunders 410 ha. Besonders gut gedeiht diese Sorte in der Gegend um Neumarkt (Mazon), Salurn (Buchholz) und Montan (Glen, Pinzon). Auch im Überetsch, Bozner Talkessel, Etschtal und Vinschgau wird diese Sorte angebaut.

### Bevorzugter Standort

In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet sich diese Sorte besonders gut. Außerdem liebt diese Rebe die Wärme und das mediterrane Klima, gute Durchlüftung und Abkühlung in der Nacht. Der Boden sollte ein lehm- und kalkhaltiger Schotterboden sein.

**IT** Il Pinot Nero (in tedesco: Blauburgunder) è un vitigno di alta qualità e come in molti altri luoghi, ha molta importanza nella cultura vinicola locale. Le frazioni Gleno, Pinzano e Mazzon sono da sempre conosciuti come “il paradiso del Pinot Nero”. Qui viene prodotto un vino buonissimo. Anche a Pochi troviamo vigneti unici.

### Storia del Pinot Nero

La prima coltivazione di Pinot Nero in Alto Adige ed in Trentino dovrebbe risalire alla metà del 18° secolo. Ciò è documentato nel libro “Der Weinbau und die Weine in Deutschtirol” (ital: “La viticoltura e i vini nel Tirolo tedesco”) scritto nel 1894 da Edmund Mach.

### Zona di produzione

La zona di produzione del Pinot Nero in Alto Adige ammonta a 410 ettari. Questa varietà cresce particolarmente bene nelle aree intorno ad Egna (Mazzon), Salorno (Pochi) e Montagna (Gleno, Pinzano). Inoltre la varietà viene coltivata anche nell’Oltradige, nella conca di Bolzano, nella Val d’Adige e in Val Venosta.

### Ubicazione preferita

Questa specie si sviluppa particolarmente bene in zone medio-alte e non troppo secche. Questa vite inoltre ama il calore, il clima mediterraneo, la ventilazione ed il fresco notturno. Il terreno dovrebbe essere di tipo ghiaioso-calcareo-argilloso.

**EN** The Pinot Noir grape (also known as the Blauburgunder) is a very high-quality variety of grape. Like in many other countries, here, too, it occupies an important place in viticulture. The small hamlets of Glen, Pinzon, and Mazon have a reputation as a “heaven” for the Pinot Noir. This is where the best wine is produced. We also find unique vineyards in Pochi

### History of the Pinot Noir

It is believed that the Pinot Noir grape was first cultivated in South Tyrol and Trentino in the mid-18<sup>th</sup> century. This is documented in the book “Viticulture and Wines of German Tyrol” by Edmund Mach (1894).

### Areas of cultivation

In South Tyrol, 410 ha are under cultivation with Pinot Noir. This variety of grape flourishes especially in the vicinity of Neumarkt (Mazon), Salorno (Pochi) and Montan (Glen, Pinzon). It is grown in the Überetsch, the valley floor of Bolzano, the Etsch/Adige Valley, and the Vinschgau.

### Preferred location

This variety thrives in medium-high elevations that are not too dry. Furthermore, it loves the warmth and Mediterranean climate, good aeration, and cool nights. The gravelly soil should be rich in clays and limestone.





CHARAKTER

Der Blauburgunder ist rubin- bis granatrot und anhaltend im Geschmack. Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Gewürz und Veilchen. Im Alter verdichten sie sich zu Süßholz und herbstlichem Waldboden.

EMPFEHLUNG

Braten, Wild, Milchlamm, Kaninchen und Hartkäse.

CARATTERE

Il Pinot Nero ha un colore che va dal rosso rubino al rosso granata ed ha un gusto persistente. I tipici Pinot Nero altoatesini sono caratterizzati da un intenso profumo di bacche rosse e scure, fragola, lampone, ciliegia, spezie e violetta. Con l'invecchiamento gli aromi si concentrano assumendo il profumo di liquirizia e di sottobosco autunnale.

CONSIGLIO

Arrosto, selvaggina, abbacchio, coniglio e formaggio stagionato.

CHARACTER

The Pinot Noir has a ruby to garnet red color and impressive length. Typical South Tyrolean Pinot Noirs display an intense fragrance of red and woodland berries, strawberries, raspberries, cherries, spices, and violets. Over time, they develop notes of licorice and autumnal forest earth.

RECOMMENDATION

Roast meats, game meats, suckling lamb, rabbit, and hard cheeses.

**410 ha**

Gesamtanbaufläche in ganz Südtirol  
Superficie complessiva in tutto l'Alto Adige  
Total area under cultivation in all of South Tyrol

**14–16°C**

Serviertemperatur  
Temperatura di servizio  
Serving temperature

**4–5 Jahre / anni / years**

Lagerfähigkeit / conservabilità / storability

**Der Blauburgunder – granatrot, intensiver Duft und königlich aromatisch**

**Il Pinot Nero – rosso granata, profumo intenso e favolosamente aromatico**

**The Pinot Noir – garnet-red, intense bouquet, and majestic aroma**



## Autochthone Rebsorten

Varietà di vitigni autoctoni

Autochthonous grape varieties

**DE** Als autochthone Rebsorten werden jene bezeichnet, die in der Region ihren Ursprung haben. An der Südtiroler Weinstraße gedeihen zwei autochthone Rebsorten: Vernatsch und Lagrein. Der Gewürztraminer ist hier heimisch. In Auer, gedeiht der **Lagrein** besonders gut. Diese Weinsorte gehört zu Südtirols roten Leitsorten und wird außerdem auch im Bozner Talkessel, Überetsch und Etschtal angebaut. Der bevorzugte Standort des Lagreins sind tiefe Lagen mit warmen Böden aus Sand, Kies und Bozner Porphyry.

**IT** Come varietà autoctone vengono indicate quelle viti che hanno la loro origine nella regione. Sulla Strada del Vino prosperano 2 varietà di viti autoctone: Schiava e Lagrein. Il Südtiroler Gewürztraminer invece fa parte della categoria vitigni "locali". È uno dei vini più richiesti in Alto Adige. Ad Ora il **Lagrein** cresce particolarmente bene. Questa varietà di vino appartiene alle varietà di rosso principali dell'Alto Adige, inoltre viene coltivata anche nella conca di Bolzano, nell'Oltradige e nella valle dell'Adige. La zona di coltivazione favorevole al Lagrein è quella caratterizzata da terreni fertili e caldi costituiti da sabbia, ghiaia e porfido di Bolzano.

**EN** The term “indigenous” refers to those varieties of grape which originated in this area. Two indigenous varieties thrive along the South Tyrolean Wine Road: the Vernatsch and the Lagrein. The Gewurztraminer is at home here. The **Lagrein** grows especially well in Auer/Ora. This variety is one of South Tyrol’s leading grapes; it is also cultivated in the basin of the Bolzano valley, Überetsch, and the Etsch/Adige Valley. The Lagrein prefers terroirs at lower elevations, with warm soils rich in sand, gravel, and porphyry.

## Lagrein



CHARAKTER

rubin- und dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.

EMPFEBLUNG

wird zu Wild, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

CARATTERE

Colore rosso rubino e granata scuro, profumo di violetta e di more, il gusto è pieno e vellutato, con leggere sfumature acerbe.

CONSIGLIO

Ideale per accompagnare selvaggina, carne scura, e formaggio stagionato.

CHARACTER

Ruby to dark garnet in color, with a nose reminiscent of violets and blackberries. On the palate, it is full-bodied, velvety, and pleasantly dry.

RECOMMENDATION

Goes well with game, red meat, and hard cheeses.



**385 ha**

Gesamtanbaufläche in ganz Südtirol  
Superficie complessiva in tutto l'Alto Adige  
Total area under cultivation in all of South Tyrol



**12–16°C**

Serviertemperatur  
Temperatura di servizio  
Serving temperature



## Vernatsch/Schiava



CHARAKTER

hellrubin - bis rubinrote Farbe, schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.

EMPFEHLUNG

generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch.

CARATTERE

Colore rubino chiaro fino rubino, il sapore è delicato e fruttato, sa di mandorle amare.

CONSIGLIO

in generale a tutti gli antipasti, soprattutto Speck, salsicce, formaggio, cucina casalinga tradizionale altoatesina, vitello.

CHARACTER

Light ruby-red to dark ruby color, pleasantly mild and fruity flavor, often with a hint of bitter almond.

RECOMMENDATION

Generally appropriate with all appetizers and especially smoked bacon, sausages, cheese, traditional South Tyrolean rustic dishes, and veal.



**846 ha**

Gesamtanbaufläche in ganz Südtirol

Superficie complessiva in tutto l'Alto Adige

Total area under cultivation in all of South Tyrol



**12-14°C**

Serviertemperatur/Temperatura di servizio

Serving temperature





## Gewürztraminer



### CHARAKTER

Stroh- bis goldgelber, aromatischer und körperreicher Weißwein, mit leichtem bis ausgeprägtem Geruch und angenehm trockenen, leicht würzigem Aroma. Neben Gewürznoten sind auch Anklänge von Nelken, Rosen und Litschis spürbar.

### EMPFEHLUNG

Er eignet sich gut zu Fischvorspeisen, Pasteten, Gänseleber, Schalen- und Krustentieren, sowie zur gewürzten orientalischen Küche, gibt aber auch einen vorzüglichen Aperitif- oder Dessertwein ab.

### CARATTERE

Colore giallo paglia fino oro, aromatico e corposo, piacevolmente aromatico asciutto e leggermente speziato.

### CONSIGLIO

Con antipasti di pesce, torte, molluschi e crostacei, così come con la cucina orientale speziata. Viene usato anche come vino da dessert o da aperitivo.

### CHARACTER

Straw to gold-yellow color, an aromatic and full-bodied white wine with a slight to pronounced bouquet and pleasantly dry, somewhat spicy aroma. Notes reminiscent of cloves, roses, and lychee.

### RECOMMENDATION

Goes well with fish starters, savory pies, paté de foie gras, crustacean and shellfish, as well as with piquant oriental dishes. However, it is also an excellent aperitif or dessert wine.



**378 ha**

Gesamtanbaufläche in ganz Südtirol  
Superficie complessiva in tutto l'Alto Adige  
Total area under cultivation in all of South Tyrol



**11–13°C**

Serviertemperatur | Temperatura di servizio  
Serving temperature



# Weinerzeugung

## La produzione del vino

## Wine production

**DE** Die Weinlese, das „Wimmen“, fällt in Südtirol in die Wochen von Anfang September bis Mitte Oktober. Je nachdem, ob es sich um Weiß-, Rosè – oder Rotweine handelt, sind der Gärvorgang sowie die Verarbeitung des frischen Mostes ganz unterschiedlich.

Bei den Weiß- und Rosèweinen wird der Traubensaft sofort abgepresst und von den Trestern (Schalen, Kernen, Stielen und Stängel) getrennt vergoren. Die Vergärung der Rotweine hingegen erfolgt auf den Trestern. Die Dauer der Gärzeit variiert im Normalfall zwischen 5 und 14 Tagen. Bei den meisten Weißweinen sowie beim Südtiroler Vernatsch sind die fruchtigen Aromen und die lebendige Frische wesentliche Merkmale. Diese gilt es beim Ausbau im Keller zu erhalten und zu fördern. Eine Lagerung in großen Holzfässern und Stahl tanks eignet sich dazu am besten. Für einen längeren Ausbau im großen Holzfass und in Barriques kommen einige Weißweine sowie die gehaltvollen Rotweine in Frage.

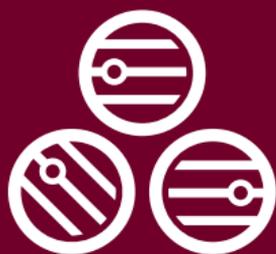
**IT** In Alto Adige la vendemmia viene effettuata nelle settimane comprese tra l'inizio di settembre e la metà di ottobre. Quindi, a seconda che si tratti di vino bianco, rosso o rosé, vengono messi in atto differenti processi di fermentazione e di lavorazione del mosto fresco. Per ottenere vini bianchi o rosé le uve vengono spremute subito e il succo viene fatto fermentare separatamente dalle vinacce (bucce, semi, peduncoli e gambi). La fermentazione dei vini rossi avviene invece assieme alle vinacce.

La durata del periodo di fermentazione è di norma compresa tra 5 e 14 giorni. La maggior parte dei vini bianchi così come la Schiava dell'Alto Adige hanno come principali caratteristiche un aroma fruttato e una vivace freschezza. Sono questi i tratti distintivi che si cerca di preservare e promuovere sia nella lavorazione in cantina che nella maturazione in grandi botti di legno o in cisterne d'acciaio. Per alcuni vini bianchi e per i vini rossi più corposi è indicata una maggiore permanenza in botti di legno o in barrique.

**EN** In South Tyrol, wine harvesting (known locally as “Wimmen”) takes place from early September to mid-October. Depending upon whether one is making white, rosé, or red wines, the fermentation process and treatment of the fresh “must” is quite different.

In the case of white and rosé wines, the grape are immediately pressed and the juice fermented separately from the pomace (consisting of skins, seeds, stems, and stalks). However, with red wines, the juice is fermented together with the pomace. The fermentation time normally varies from 5 to 14 days. Most white wines and the South Tyrolean Vernatsch are characterized by fruity aromas and a lively freshness. The goal is to retain and promote these qualities during the maturation process. Aging in large wooden barrels and steel tanks is the most-suitable way to achieve this. Some white wines and full-bodied red wines should undergo lengthier maturation in large wooden barrels and barrique casks.





# Kellereien

in Auer, Montan,  
Neumarkt & Salurn

Weinbau ist in Südtirol schon seit Jahrtausenden verwurzelt. Weinreben gehören zum Landschaftsbild, zur Kultur und zum gelebten Alltag. Auf den sonnenverwöhnten Hängen und entlang der Südtiroler Weinstraße werden die Weinreben mit Sorgfalt kultiviert und bewirtschaftet. Doch eine Rebsorte findet in der Feriendestination Castelfeder besonders günstige Voraussetzungen und wohl auch ihren bestmöglichen Ausdruck: der Blauburgunder. Der eleganteste aller Rotweine gedeiht hier samtig, weich und vollmundig.

## **Cantine** a Ora, Montagna, Egna & Salorno

Nell'Alto Adige la viticoltura ha una lunga tradizione. I vigneti fanno parte del paesaggio, della cultura e della vita quotidiana. Lungo la Strada del Vino e sulle pendici assolate delle colline della Bassa Atesina, viti vengono coltivate e curate. In seno a una produzione assai varia, c'è un vino che nella destinazione turistica Castelfeder trova delle condizioni particolarmente favorevoli, giungendo la sua migliore espressione: il Pinot Nero. Il più elegante tra i vini rossi si presenta qui in una molteplicità di variazioni, tutte contraddistinte da gusto pieno, vellutato e persistente.

## **Wineries** in Auer, Montan, Neumarkt & Salorno

Viticulture has been firmly rooted in South Tyrol for millennia. The landscape is dominated by vineyards, which form an essential part of culture and everyday life. Wine grapes are cultivated and processed on the sunny slopes and all along the South Tyrolean Wine Road. But one grape variety finds especially favorable conditions in the vacation paradise of Castelfeder: The Pinot Noir. It is the most-elegant of the red wines, with a velvety and superb full-bodied flavor.

## Weingut / Tenuta Brunnenhof

**DE** Inmitten der Mazoner Weinberge liegt der Weinhof, auf dem sichtlich die Traditionen gepflegt, aber auch Innovationen gefördert werden. Seit 1987 ist er im Besitz der Familie Rottensteiner. Hier ist die Heimat des Blauburgunders, die Hügellandschaft Mazon ist die beste Blauburgunder-Lage überhaupt im südlichen Tirol. Eine Reben-Insel, zwischen 300 und 450 Meter hoch gelegen, auf der orographisch linken Seite des Flusses Etsch. Die Arbeit im Weinberg wird mit größter Sorgfalt verrichtet, die Weine vom Brunnenhof sind Bioland zertifiziert.

**IT** Il terroir ovviamente lo conoscete: le colline di Mazon, in assoluto la migliore zona per il vitigno Pinot Nero nel Tirolo meridionale. Un'isola di vigneti che si estende tra i 300 e i 450 metri d'altitudine, sul versante sinistro dell'Adige. Sopra di essa si erge protettiva la cresta di Prato del Re, che al mattino getta ombra su tutta l'area, sicché i raggi del sole ci mettano più tempo a dissipare la frescura notturna. In compenso, alla sera il sole splende ancora quando il fondovalle è già in ombra. Il repentino cambio di temperatura nelle ore serali crea un microclima particolarmente favorevole per i vigneti. I vini del Brunnerhof hanno il certificato Bioland.

**EN** This winery – rich in traditions, but with a commitment to innovation – is nestled amidst the vineyards of Mazon. It has been owned by the Rottensteiner family since 1987. This is the homeland of the Pinot Noir grape. In fact, the rolling hills of Mazon represent the finest Pinot Noir terroir in southern South Tyrol. A patch of wine-growing land at an elevation of 300 to 450 meters above sea-level on the left side of the Etsch/Adige River. The labor in the vineyards demands great care and attention. The Brunnenhof wines are Bioland certified.

 Pinot Nero, Lagrein, Chardonnay, Brunnenhof EVA -  
Manzoni Bianco, Goldmuskateller

 Kellereibesichtigung nach Vereinbarung unter  
+ 39 333 322 81 68

Visita della cantina solo su appuntamento sotto  
+ 39 333 322 81 68

Viewings of the winery by appointment under  
+ 39 333 322 81 68

Gebirgsjägerstr. 5 Via degli Alpini,  
**Neumarkt/Egna** 

**Tel. +39 0471 820 687**

[info@brunnenhof-mazzon.it](mailto:info@brunnenhof-mazzon.it)

[www.brunnenhof-mazzon.it](http://www.brunnenhof-mazzon.it)



## Weingut / Tenuta Castelfeder

**DE** 50 Jahre Geschichte und 3 Generationen der Familie Giovanett stehen heute hinter dem Weingut Castelfeder. Weinbau und Wein sind in der Familie mit den Jahren zum Mittelpunkt herangereift, ja zum Lebensinhalt geworden. Das Familiengut liegt in den Gemeinden Neumarkt und Kurtinig im Südtiroler Unterland und umfasst rund 60 ha Rebfläche aus denen vorwiegend Weißweine sowie autochthone Rotweine hergestellt werden. Seit 2011 bewirtschaftet die Familie auch die Riesling- Steillage Sorentberg an der Mosel.

**IT** Oggi l'azienda vinicola Castelfeder si presenta con 50 anni di storia e 3 generazioni della famiglia Giovanett. Nel corso degli anni, la viticoltura e il vino sono diventati il punto centrale della vita della famiglia. L'azienda familiare si trova nei comuni di Egna e Cortina sulla Strada del Vino nella bassa Atesina e comprende circa 60 ettari di vigneti, da cui si producono principalmente vini bianchi e vini rossi autoctoni. Dal 2011 la famiglia gestisce anche il vigneto "Railer Sorentberg" in Mosella.

**EN** The Giovanett family can look back proudly on 50 years of history and three generations at the Castelfeder estate. Viticulture and wine have grown to become a core value in the family and even the center of life. The family estate is located in the communities of Neumarkt and Kurtinig in the Unterland district of South Tyrol and encompasses approx. 60 hectares of vineyards which yield chiefly white wines as well as indigenous red wines. Since 2011, the family has also been cultivating Riesling on the steep Sorentberg slope along the Moselle River.

 Pinot Nero, Vernatsch/Schiava, Lagrein, Chardonnay,  
Pinot Bianco, Sauvignon, Gewürztraminer

 Individuelle Kellerführung des Weinguts unter  
Voranmeldung

Visita della cantina solo su appuntamento

Individual guided tours of the cellars,  
by appointment, only.

### WINESHOP

Marienstr. 8/1 Via della Madonna

**Neumarkt/Egna**

**Tel. +39 0471 812 928**

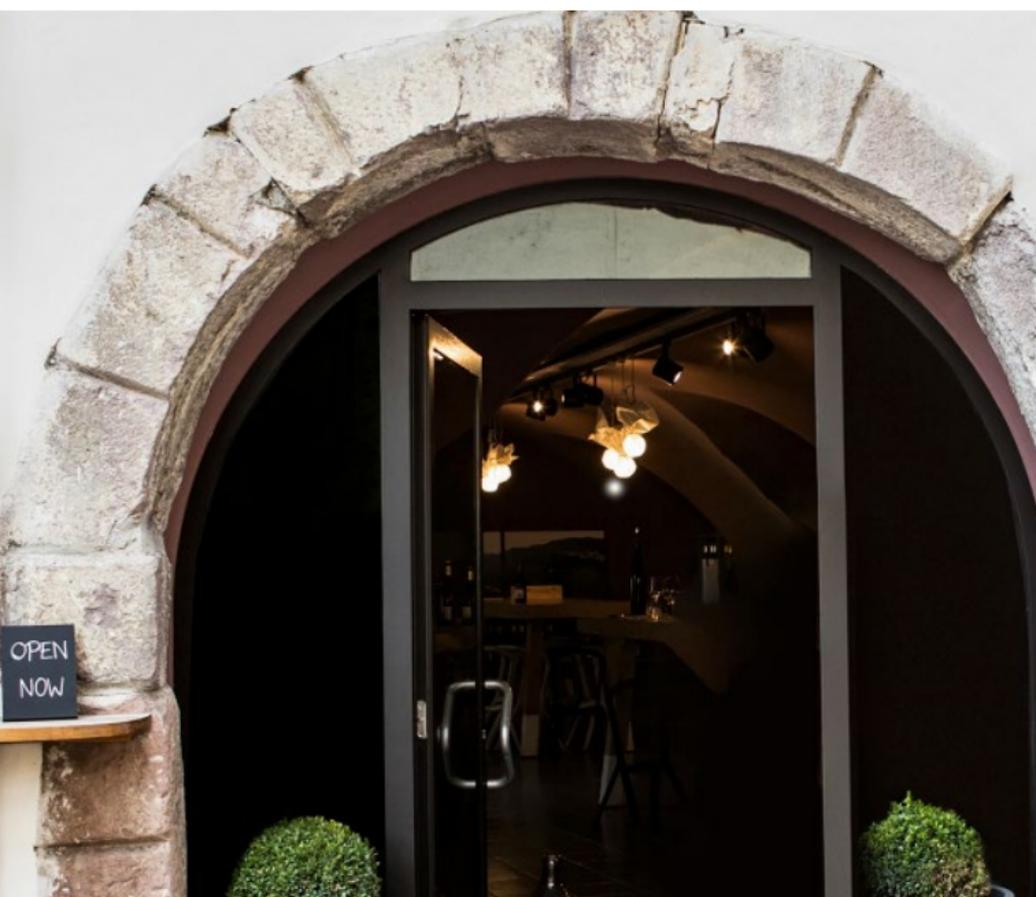
### WEINGUT

F.-Harpf-Str. 15 Via F. Harpf

**Kurtinig a. d. W./Cortina s.s.d.Vino**

**Tel. +39 0471 820 420**

[info@castelfeder.it](mailto:info@castelfeder.it) | [www.castelfeder.it](http://www.castelfeder.it)



## Ansitz / Tenuta CEO

**DE** Ansitz CEO ist eine Kellerei im Südtiroler Unterland – im äußersten Süden Südtirols. Die lehmigen Böden, über Jahrhunderte hinweg bis zur Etschregulierung vom Fluss angeschwemmt, bilden die Grundlage dafür, dass einerseits sehr schöne, elegante Weißweine in die Flasche kommen, andererseits volle, wuchtige Rotweine heranreifen. Durch rigorose Ertragsregulierung unterstützen wir die Natur auf natürlichem Wege, Trauben für große Weine zu produzieren. Wir bauen fünf Weinsorten aus, die Trauben dafür wachsen in den eigenen Weinbergen im Bozner Unterland.

**IT** Ansitz CEO è una cantina nella Bassa Atesina, sita all'estremo sud dell'Alto Adige. I terreni argillosi, sedimentati dall'Adige nei secoli fino alla regolazione del suo corso, sono la base per vini bianchi eleganti e gradevoli e rossi corposi. Abbiamo optato per una rigorosa regolazione della resa per ettaro che ci permette di invogliare la natura a produrre in modo naturale uve per grandi vini. Nelle vigne di nostra proprietà, situate nella Bassa Atesina, coltiviamo cinque diversi tipi di vino.

**EN** Ansitz CEO is a winery in the Unterland district of South Tyrol – in the southernmost part of South Tyrol. The soils are rich in alluvial clay built up over centuries until the Etsch/Adige River was regulated. These soils form the basis for both the elegant white wines and the robust reds. Our rigorous limitation of the yield is a natural technique to improve grape quality and achieve superb wines. You will find five different kinds of wine in our cellars. The grapes are grown in our own vineyards in the Unterland district.



Ruländer, Chardonnay, Chardonnay Selection,  
Cabernet, Merlot, Lagrein



Mo., Do., Fr. 10–14 Uhr & 17–22 Uhr

Di. Ruhetag

Mi. 17–22 Uhr

Sa., So. 10–22 Uhr

Lun., gio., ven. ore 10–14 & ore 17–22

Martedì giorno di riposo

Mer. ore 17–22

Sab., dom. ore 10–22

Monday, thursday, friday 10 a.m.–2 p.m. & 5 p.m.–10 p.m.

Tuesday closed

Wednesday 5 p.m.–10 p.m.

Saturday, sunday 10 a.m.–10 p.m.

Das ganze Jahr/ Sommer wie Winter | Tutto l'anno/  
estate e inverno | All year/ summer and winter

Via Kindergartenstraße 9  
**Salorno/Salurn**



**Tel. +39 329 937 75 04**

[info@ceo-wine.it](mailto:info@ceo-wine.it)

[www.ceo-wine.it](http://www.ceo-wine.it)



## Weingut / Tenuta Clemens Waldthaler

**DE** Das Weingut wurde 1735 von der Familie Waldthaler erworben. Heute werden in 7. Generation 7 ha Weinbau bewirtschaftet. Auer liegt auf einem Porphyrschutt-Kegel, die Böden in leichter Hanglage eignen sich deshalb besonders für den Weinbau. Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärführung sowie eine ständige Kontrolle und Pflege der Weine sind unerlässlich für die Qualität und Bekömmlichkeit.

**IT** La famiglia Waldthaler ha acquistato la tenuta vitivinicola nel 1735. È la 7° generazione che coltiva 7 ettari di vigneti. I terreni di Ora sono adatti per la coltivazione di uve come Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Lagrein, Merlot e Cabernet.

**EN** The winery was acquired by the Waldthaler family in 1735. Today, the seventh generation of the family cultivates wine grapes on 7 hectares of land. Auer is situated on a cone of Porphyry debris. The slightly sloping land has soils which are especially well-suited for viticulture. The gentle handling of the grapes, stringent control of the fermentation process, and constant checking and care of the wines are indispensable for a high-quality product.

 Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Nero

 Mo.-Sa. 9-13 Uhr und 15-19 Uhr  
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung  
lun.-sab. ore 9-13 e 15-19  
Visita della cantina solo su appuntamento  
Monday-Saturday, 9 a.m.-1 p.m.  
and 3-7 p.m. Viewings of the cellars by appointment

Bachgasse 2 Via del Rio,   
**Auer/Ora**

**Tel. +39 333 472 00 80**  
[weingut.c.waldthaler@gmx.com](mailto:weingut.c.waldthaler@gmx.com)



## Ansitz / Tenuta Dornach

**DE** Patrick Uccelli ist Biobauer und Diplom-Önologe. Er kreiert jedes Jahr neue, einzigartige Weine: rote, weiße, orange – stets das Beste, was der Jahrgang hergibt. Besuchen Sie ihn im Keller und im Weinberg, gerne führt er sie in die biodynamische Weinbereitung ein.

Seine Frau Karoline ist Biologin und für die Vielfalt am Hof zuständig: Sie kümmert sich mit viel Liebe um alles was blüht, Früchte bringt, Eier legt, meckert und Milch gibt. An der familiär geführten Weinmanufaktur wird nach den Richtlinien von Bioland und Demeter gearbeitet.

**IT** Patrick Uccelli è vignaiolo biologico ed enologo. Si prende cura del suolo, delle vigne e crea ogni anno vini nuovi: rossi, bianchi, orange – sempre il migliore dell'annata. Accompagnatelo nel suo lavoro, fatevi spiegare i principi della coltivazione biodynamica. Sua moglie Karoline è biologa ed è responsabile di tutto ciò che riguarda la biodiversità all'interno della tenuta. Si prende cura amorevolmente di tutto ciò che fiorisce, porta frutti, depone le uova, bela e ci da il latte. Presso la tenuta familiare si lavora secondo le direttive di Bioland e Demeter.

**EN** Patrick Uccelli is an organic farmer and has a degree in Enology. Every year, he creates unique new wines: reds, whites, orange wines – always the best of the vintage. We invite you to visit him in his wine cellar and in the vineyard, where he will be happy to explain the fundamentals of biodynamic wine-growing to you.

His wife Karoline is a biologist, and is in charge of diversity: She attends to all the flowering plants, the fruits, the chickens, the goats, and the cows. This family-run winery operated according to Bioland and Demeter guidelines.



Pinot Nero  
Pinot Bianco  
Manzoni Bianco  
Gewürztraminer  
PIWI-Rebsorten

Buchungen für Hof und Kellerführung sowie Weinverkostung unter [www.ansitzdornach.it](http://www.ansitzdornach.it)

Prenotazioni per visita cantina e degustazione vini su [www.ansitzdornach.it](http://www.ansitzdornach.it)

Booking for guided tours of the estate and cellar and wine tastings at [www.ansitzdornach.it](http://www.ansitzdornach.it)

Via Dornachstraße 12   
**Salorno/Salurn**  
**Tel. +39 338 697 39 46**  
[info@ansitzdornach.it](mailto:info@ansitzdornach.it)  
[www.ansitzdornach.it](http://www.ansitzdornach.it)



## Weingut / Vignaiolo Ferruccio Carlotto

**DE** Die Familie Carlotto arbeitet seit drei Generationen mit Begeisterung im Weinbau.

Umberto Carlotto begann 1940 als Halbpächter (mezzadro) auf dem Gut Schlosshof bei der Ruine Caldiff in Mazon, wo er 50 Jahre lang zusammen mit seinem Bruder und später auch mit seinem Sohn Ferruccio die Weinberge im Besitz der Familie Praxmarer, bearbeitete.

Im Jahr 2000 machten sich Ferruccio und seine Tochter Michela selbständig. Seitdem verarbeiten sie die Trauben ihrer eigenen Reben getreu den überlieferten guten Methoden - sei es im Feld, sei es im Keller - mit dem Ziel, im Wein die Besonderheiten der Rebsorte wie auch des Terroirs wiederzufinden.

Wir bewirtschaften 6 ha Reben und keltern drei Sorten: Lagrein (25%), Blauburgunder (70%) und Vernatsch (5%) ein.

**IT** La famiglia Carlotto si impegna da tre generazioni con lavoro e passione nel settore viticolo. Umberto Carlotto iniziò a lavorare nel 1940 a mezzadria l'azienda Schlosshof a Mazzon, presso il Castel Caldiff, dove per 50 anni ne coltivò assieme al fratello e al figlio Ferruccio i vigneti, di proprietà della famiglia Praxmarer.

Nel 2000 Ferruccio Carlotto, assieme alla figlia Michela iniziano a vinificare in proprio le uve prodotte con fedele e precisa applicazione delle buone pratiche di campagna e di cantina tramandate negli anni, al fine di mantenere nel vino le caratteristiche del luogo d'origine. La nostra filosofia è: coltivare il vitigno giusto nel posto giusto, dare valore e quindi trasmettere la zona di coltivazione.

Coltiviamo 6 ettari di terreno e vinifichiamo tre tipi di uve: Lagrein (25%), Pinot nero (70%) e Schiava (5%).

**EN** The Carlotto family has been working for three generations with passion and work in the wine sector. The Carlotto family has been working for three generations with passion and work in the wine sector.

Umberto Carlotto began working in 1940 as a sharecropper in the Schlosshof company in Mazon, near Castel Caldiff, where for 50 years he cultivated the vineyards, owned by the Praxmarer

family, together with his brother and son Ferruccio. In 2000 Ferruccio Carlotto, together with his daughter Michela, began to make their own wine from grapes produced with faithful and precise application of good practices of the countryside and winery handed down over the years, in order to maintain the characteristics of the place of origin in the wine. Our philosophy is: cultivate the right grape in the right place, give value and then transmit the area of cultivation.

We cultivate 6 hectares of land and we vinify three types of grapes: Lagrein (25%), Pinot Noir (70%) and Schiava (5%)



Pinot Noir, Lagrein  
Vernatsch / Schiava

Kellereibesichtigung nach Vereinbarung  
Visita della cantina solo su appuntamento  
Viewings of the winery by appointment

Clauserweg 19 Via Clauser   
**Auer/Ora**  
**Tel. +39 0471 810 407**  
[michelacarlo@gmail.com](mailto:michelacarlo@gmail.com)  
[www.ferruccio-carlotto.com](http://www.ferruccio-carlotto.com)



## Kellerei / Cantina Girlan

**DE** Die Kellerei Girlan wurde 1923 in einem historischen Bauernhof (aus dem 16. Jahrhundert) gegründet. Damals legten 23 Weinbauern den Grundstein für unseren heutigen Betrieb. Heute verbergen sich hinter traditionsreichen Mauern und in weitverzweigten Kellergängen moderne Kellertechnologie und optimale Lagerbedingungen für unsere Weine. Mittlerweile bewirtschaften rund 200 Winzerfamilien 220 Hektar Weinbaufläche in den besten Weingütern des Überetsch und Unterlandes. Ausschließlich handverlesene Trauben werden nach genauem Leseplan angenommen und nach Qualitätsstufe, Traubensorte und Herkunft schonend verarbeitet. Unserer Weine werden in 4 unterschiedlichen Qualitätslinien vermarktet: Classici, Vigneti, Flora und Solisti.

**IT** La Cantina Girlan nasce nel 1923 in un maso storico del XVI secolo. All'epoca, 23 viticoltori posero la prima pietra di quella che sarebbe poi diventata l'azienda attuale. Dietro queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei nostri vini. Oggi circa 200 famiglie di viticoltori, distribuite su un'area coltivata a vigneto di 220 ettari, nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, lavorano con grande dedizione. Le uve raccolte esclusivamente a mano, sono accettate secondo un preciso calendario di raccolta e lavorate con delicatezza in base alla loro qualità, varietà e provenienza. La nostra cantina produce 4 distinte linee di vini: Classici, Vigneti, Flora e Solisti.

**EN** Cantina Girlan was founded in 1923 in an ancient farmstead from the XVI century. Back then, 23 winegrowers laid the foundation stones of what was later to become the winery we see today. The walls, steeped in ancient tradition, and the labyrinthine corridors of the cellar harbour the secrets of state-of-the-art winemaking technology and hold the ideal conditions for ageing our wines. Today, about 200 greatly committed and motivated winegrowers and their families farm an area covering about 220 hectares of vineyards in the best production areas of Oltradige and Bassa Atesina. The grapes, entirely hand-harvested, are received

according to a precise harvest calendar and gently processed according to their quality, variety and origin. Cantina Girlan produces 4 distinct wine lines: Classici, Vigneti, Flora and Solisti.



Gewürztraminer, Cabernet, Merlot, Pinot Grigio, Müller Thurgau, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Vernatsch und Pinot Noir



Mo.-Fr. 9–12.30 Uhr und 14–18.30 Uhr, Sa. 9–12.30 Uhr  
September - Oktober Mo.-Fr. 9–12.30 Uhr & 14–18.30 Uhr  
Sa. 9–12.30 Uhr und 14–17 Uhr

Lun.-ven. dalle ore 9–12.30 e dalle ore 14–18.30,  
sab. dalle ore 9–12.30

Settembre - Ottobre lun.-ven. dalle ore 9–12.30  
e dalle ore 14–18.30,

sab. dalle ore 9–12.30 e dalle ore 14–17

Mon.-Fri. 9 a.m.–12.30 p.m. & 2 p.m.–6.30 p.m.,

Sat. 9 a.m.–12.30 p.m.

September - October Mon. - Fri. 9 a.m.–12.30 p.m &

2 p.m.–6.30 p.m., Sat. 9 a.m.–12.30 p.m. and 2 p.m.–5 p.m.

**St. Martin Str. 24 Via San Martino**  
**Girlan | Eppan/Cornaiano | Appiano**  
**Tel. +39 0471 662 403**  
[info@girlan.it](mailto:info@girlan.it)  
[www.girlan.it](http://www.girlan.it)



## Weingut / Tenuta Gottardi

**DE** Im Jahr 1986 erfüllten wir uns als Innsbrucker Weinhändlerfamilie Gottardi einen lang gehegten Traum und hatten die Möglichkeit, das 6 Hektar große Weingut in der Blauburgunder-Lage Mazzon zu erwerben. Im Laufe der Jahre wurden alle Weinberge neu bepflanzt und auf Drahtrahmenkultur umgestellt. Nach Abschluss der Neubepflanzungen produzierten wir 1995 unsere ersten eigenen Weine im neuerbauten modernen Keller.

**IT** Nel 1986, come famiglia di commercianti di vino di Innsbruck, la famiglia Gottardi ha realizzato un sogno e ha avuto l'opportunità di acquistare il vigneto di 6 ettari di Pinot Nero a Mazzon. Nel corso degli anni, tutti i vigneti sono stati reimpiantati e convertiti alla coltura a telaio metallico. Dopo aver completato il reimpianto, nel 1995 abbiamo prodotto i primi vini di nostra produzione nella moderna cantina di recente costruzione.

**EN** In 1986, we as the Innsbruck wine merchant family Gottardi fulfilled a long-cherished dream and had the opportunity to acquire the 6-hectare vineyard in the Pinot Noir site of Mazzon. Over the years, all the vineyards were replanted and converted to wire frame culture. After completing the replanting, we produced our first own wines in 1995 in the newly built modern cellar.



Blauburgunder  
Blauburgunder Riserva



Kein Direktverkauf ab Hof!

Presso la tenuta non si vende al dettaglio!

No retail sale at the winery!

Gebirgsjägerstraße 17 Via degli Alpini  
**Neumarkt/Egna**



**Tel. +39 0471 812 773**

[weingut@gottardi-mazzon.com](mailto:weingut@gottardi-mazzon.com)

[www.gottardi-mazzon.com](http://www.gottardi-mazzon.com)



# Franz Haas

**DE** Das Weingut Franz Haas, das seit sieben Generationen an den erstgeborenen Sohn (immer ein Franz) weitergegeben wird, liegt am Fuße der Dolomiten in Fels eingebettet. Die 60 Hektar Weinberge erreichen atemberaubenden Höhen von bis zu 1.150 m und zählen somit zu den höchsten Lagen Europas. Markant sind auch die Etiketten, entworfen von Riccardo Schweizer, einem Architekten und Künstler der u.a. mit Picasso und Chagall wirkte.

**IT** La cantina Franz Haas, tramandata da sette generazioni al primogenito (sempre un Franz), è incastonata nella roccia ai piedi delle Dolomiti. I 60 ettari coltivati a diverse altitudini raggiungono altezze mozzafiato fino a 1.150 m e possono essere considerati tra i vigneti più alti d'Europa. Un altro elemento distintivo sono le etichette disegnate dall'architetto e artista Riccardo Schweizer, che ha lavorato, tra gli altri, con Picasso e Chagall.

**EN** Passed down for seven generations now to the first-born son (always a Franz), Franz Haas winery is an impressive estate built and hewn out of the sheer rock face at the base of the Dolomites. The estate's 60 hectares of land under vine cover an eye-catching spectrum of altitudes up to 1.150 m, making them among the highest vineyards in Europe. Distinctive are also the labels, designed by Riccardo Schweizer, an architect and artist who worked, among others, with Picasso and Chagall.

Villnerstraße 6 Via Villa, **Montan/Montagna**

**Tel. +39 0471 812 280**

[info@franz-haas.it](mailto:info@franz-haas.it)

[www.franz-haas.it](http://www.franz-haas.it)



 Pinot Nero, Pinot Grigio, Gewürztraminer, Pinot Bianco, Lagrein, Sauvignon, Moscato Rosa, Merlot

 Mo.–Fr.: 9–12 Uhr und 13–18 Uhr,  
Sa.: 9–12 Uhr und 13.30–18 Uhr  
Außerdem ist das Weingut jeden ersten Sonntag im Monat von 9–12 Uhr und von 14.30–17.30 Uhr geöffnet.  
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung jeden Mittwoch, Freitag und Samstag um 9.30 und um 15 Uhr.

lun.–ven.: ore 9–12 e 13–18,

Sab.: ore 9–12 e dalle ore 13.30–18

Ogni prima domenica del mese l'azienda vitivinicola è aperta dalle ore 9 alle ore 12 e dalle ore 14.30 alle ore 17.30. Visita della cantina ogni mercoledì, venerdì e sabato alle 9.30 e alle 15 su prenotazione.

Monday-Friday, 9 a.m.–12 p.m. and 1 p.m.–6 p.m.

Saturday, 9 a.m.–12 p.m. and 1.30 p.m.–6 p.m.

The winery is also open on the first Sunday of each month from 9 a.m. till 12 p.m. and from 2.30 p.m. to 5.30 p.m. Guided visits of the winery by appointment every Wednesday, Friday, and Saturday at 9.30 a.m. and 3 p.m.



## Weingut / Tenuta Haderburg

**DE** Mitte der siebziger Jahre wagte Alois Ochsenreiter den Schritt vom bäuerlichen Betrieb, der Trauben und Äpfel verkaufte, zum Winzer, der seine Trauben weiterverarbeitet. Die Begeisterung für gute Weine und Sekte bestimmt seitdem die Arbeiten im Weinberg und im Keller. In den letzten Jahren konnte die Familie einige Weinberge in sehr guten Lagen erwerben, die das Angebot ergänzen.

**IT** A metà degli anni Settanta hanno osato il grande passo e da azienda agricola produttrice di uva e mele si sono convertiti in un'azienda deputata alla produzione di vini. L'entusiasmo per l'ottima qualità dei vini e degli spumanti prodotti in proprio, contraddistingue ora sia il lavoro tra i filari che tra le botti della cantina. Forti dell'acquisto, negli ultimi anni, di alcuni vigneti collocati in ottima posizione, hanno recentemente ampliato anche la gamma di prodotti offerti.

**EN** In the mid-1970s, Alois Ochsenreiter made the bold move from operating a farm selling grapes and apples to becoming a vintner who processed his wine grapes himself. Ever since, his enthusiasm for wines and champagnes has characterized his work in the vineyards and in the cellar. In recent years, the family has acquired vineyards in good terroirs and has thus been able to extend its scope of excellent wines.



Merlot-Cabernet  
Sauvignon  
Gewürztraminer  
Pinot Nero  
Haderburg Brut  
Haderburg Pas Dosé



Mo.–Fr.: 9–11 und 13.30–17 Uhr; Sa.: 8.30–11 Uhr  
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung  
lu.–ven.: ore 9–11 e 13.30–17; sab.: ore 8.30–11  
Visita della cantina solo su appuntamento  
Mo.–Fr. 9 a.m.–11 a.m. and 1.30–5 p.m.;  
Sa.: 8.30 a.m.–11 a.m.  
Viewings of the cellars by appointment

Albrecht Dürer 5 Via Albrecht Dürer

**Salorno/Salurn**

**Tel. +39 0471 889 097**

[info@haderburg.it](mailto:info@haderburg.it)

[www.haderburg.it](http://www.haderburg.it)



# Happacherhof

**DE** In der schuleigenen Kellerei der Fachoberschule für Landwirtschaft werden die am Happacherhof produzierten Trauben der Sorten Chardonnay, Cabernet, Merlot und Lagrein zu Wein verarbeitet. Die Herstellung der Weine begleiten die Schülerinnen und Schüler im Praktikumsunterricht mit.

**IT** Nella cantina della scuola superiore di agricoltura vengono coltivati varie vite e prodotti i seguenti vini: Chardonnay, Cabernet, Merlot e Lagrein. Gli studenti possono seguire il processo di produzione del vino grazie ad un tirocinio.

**EN** In this winery – belonging to the agriculture college itself – Chardonnay, Cabernet, Merlot, and Lagrein grapes grown on the Happacherhof estate are processed into wine. The pupils participate in the production of wine as part of their instruction, under the supervision of professionals.



Chardonnay

Merlot

Cuvee aus Merlot und Cabernet

Rubin

ein Bio-Lagrein und Passito Aurum



Mo., Mi. und Fr.: 8.30–12 Uhr

Di., Do.: 8.30-12 und 13.30-16.45 Uhr

Kellereibesichtigung nach Vereinbarung

lun., mer. e ven.: ore 8.30–12

mar., gio.: ore 8.30-12 e ore 13.30-16.45

Visita della cantina solo su appuntamento

Mo., Wed., Fr.: 8 a.m.–12 p.m.

Tu., Th.: 8.30-12 p.m. and 1.30–4.45 p.m.

Viewings of the winery by appointment

Schlossweg 10 Via del Castello,   
**Auer/Ora**

**Tel. +39 0471 810 538**

[info@ofl-auer.it](mailto:info@ofl-auer.it)

[www.ofl-auer.it](http://www.ofl-auer.it)



# Weingut / Tenuta

## J. Hofstätter

**DE** Seit vier Generationen bewirtschaftet unsere Familie Weinberge auf beiden Seiten des Etschtals im Südtiroler Unterland. Heute erstrecken sich unsere Rebhänge auch am steilen Moselufer und mitten im imposanten Gebirgsland des Trentino. Wir nehmen geographische Herausforderungen an und kultivieren aus Überzeugung jede einzelne Rebsorte genau dort, wo sie sich am wohlsten fühlt und am besten gedeiht. Trauben aus genau begrenzten Flurstücken unserer historischen Weinhöfe vinifizieren wir separat. Diese einzigartigen Lagenweine kennzeichnen wir auf dem Etikett als Vigna. Die Wertschätzung für das Erbe unserer Großväter vereinen wir in Weinberg und Keller. Vor 150 Jahren pflanzte Ludwig Barth zu Barthenau die ersten Blauburgunderreben in Mazon. Wir führen die Pionierarbeit unserer Vorfahren fort und lieben, was wir tun: Wir leben Wein.

**IT** Da quattro generazioni la nostra famiglia cura i suoi vigneti su entrambe le sponde della valle dell'Adige. Oggi la nostra tenuta si estende anche sui ripidi pendii della Mosella, in Germania, e tra le imponenti montagne del Trentino. Senza temere le sfide della viticoltura eroica, coltiviamo ogni singola varietà dove può esprimersi al meglio. Valorizziamo le particelle più vocate dei nostri masi storici, vinificandole separatamente, e riportiamo in etichetta il nome di ciascuna Vigna. Il lavoro tra i filari e in cantina raccoglie l'eredità dei nostri antenati, unendo rispetto per la natura e innovazione. 150 anni fa, Ludwig Barth zu Barthenau piantò le prime viti di Pinot Nero sull'altopiano di Mazon. Continuiamo il lavoro pionieristico dei nostri predecessori e amiamo quello che facciamo: viviamo il vino.

**EN** Our family has cultivated vineyards on both sides of the river in Alto Adige for four generations. Today our vineyards also extend along the steep banks of the Mosel and in the heart of the impressive mountains of Trentino. We face the challenges of difficult terrain and cultivate each individual grape variety exactly where it feels most comfortable and finds its best expression. We vinify grapes from the precisely defined historic vineyard parcels of our farmsteads separately. These unique single-vineyard wines are designated Vigna on the label. Our work in the vineyard and

cellar carries forth the legacy of our forefathers that unites a love of nature with innovation. Ludwig Barth zu Barthenau planted the first Pinot Noir grapes in his vineyards on the elevated Mazon plateau nearly 150 years ago. We continue the pioneering work of our forefathers and love what we do: we live wine.



Pinot Nero, Gewürztraminer, Pinot Bianco, Müller-Thurgau, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling, Lagrein, Vernatsch, Cabernet Sauvignon, Merlot



April - Oktober, Mo.-Fr.: 9.30–13 Uhr & 14–18 Uhr  
November - März, Mo.-Fr. 9.30–13 Uhr & 14–17 Uhr  
Sa. 9.30–15 Uhr

Aprile - Ottobre, Lun.-ven. dalle ore 9.30–13 e dalle ore 14–18  
Novembre - Marzo, lun.-ven. dalle ore 9.30–13 e dalle ore 14–17  
Sa. dalle ore 9.30–15

April - October, Mon. - fri. 9.30 a.m.–1 p.m. & 2 p.m.–6 p.m.  
November - March, mon. - fri. 9.30 a.m.–1 p.m. & 2 p.m.–5 p.m.  
Sat. 9.30 a.m.–3 p.m.

Rathausplatz 7 Piazza Municipio

**Tramin/Termeno**

**Tel. +39 0471 860 161**

[info@hofstatter.com](mailto:info@hofstatter.com)

[www.hofstatter.com](http://www.hofstatter.com)



## Weingut / Tenuta Kollerhof

**DE** Das Weingut Kollerhof befindet sich auf dem sonnigen Hochplateau namens Mazon, direkt oberhalb von Neumarkt. Auf den mineralreichen Böden werden in einem von starken Temperaturschwankungen geprägten Umfeld die Blauburgunder-Anlagen bewirtschaftet. In den neunziger Jahren wurden sukzessive sämtliche dieser Rebflächen auf moderne Drahtrahmen (Guyot) erneuert.

Mit dem Anspruch Weine von höchster Qualität zu produzieren widmet sich die Familie mit viel Leidenschaft sowohl dem Weinbau als auch der Arbeit im kürzlich renovierten Weinkeller.

**IT** Sull'altopiano di Mazon, molto soleggiato, sono sparse tra i vigneti alcune aziende vitivinicole, tra le quali la tenuta Kollerhof. La lunga storia di Kollerhof, maso di origine seicentesca, è provata dalla sua presenza nel catasto teresiano del 1775. Dall'anno 1965 è di proprietà della famiglia Visintin, che iniziò a coltivare le vigne prima su pergola e dal 1998 su allevamento a cordone. In questi terreni ricchi di minerali, in un ambiente caratterizzato da forti escursioni termiche, si coltivano 4 ettari di vigneti di Pinot Nero. È il padre Herbert che con i suoi figli si dedica alla viticoltura e ai lavori nella cantina recentemente rinnovata, mettendo cuore e passione con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità.

**EN** The Kollerhof winery is located on the sunny high-altitude plateau of Mazon, directly above the town of Neumarkt. The Pinot Noir grapevines benefit from the mineral-rich soils and fluctuating temperatures prevailing here. In the 1990s, all of the grapevines were successively converted to training using modern wire frames (Guyot).

The family is committed to producing wines of the highest quality, and has a passion for work both in the vineyard and in the recently renovated wine cellar.



Pinot Nero  
Solaris  
Vernatsch/Schiava



Detailverkauf, Besichtigung, Kellerführung & Verkostung nach telefonischer Vereinbarung von Mo-Sa 9 – 18 Uhr.

Vendita al dettaglio, visita della cantina solo su appuntamento dal lunedì al sabato dalle ore 9-18.

Retail sales, viewings, guided tours, and wine-tastings by appointment (telephone), only Mo.–Sa., from 9 a.m. till 6 p.m.

Gebirgsjägerstr. 11 Via degli Alpini, **Neumarkt/Egna**

**Tel. +39 335 228 504**

[info@tenuta-kollerhof.com](mailto:info@tenuta-kollerhof.com)

[www.kellerei-kollerhof.com](http://www.kellerei-kollerhof.com)



## Kellerei / Azienda Vinicola Maso Thaler

**DE** Ein Hügel, in 630 m Höhe, mit Weinbergen bedeckt und von den Wäldern des Naturparks Trudner Horn umgeben. Mittendrin ein Hof, dessen Ursprünge bis ins Jahr 1812 zurückreichen. Hier liegt die Kellerei Maso Thaler, nur wenig oberhalb der Ortschaft Montan. Der Hof befindet sich hier in dem italienweit wichtigsten Anbaugbiet für die Blauburgundertraube.

**IT** Nata nel 2004, l'azienda Maso Thaler è il coronamento di un progetto familiare iniziato oltre 20 anni fa con la decisione della famiglia Motta di lasciare Roma e trasferirsi in questo splendido luogo per seguire una passione: la viticoltura. Con l'avvio dei primi lavori di ristrutturazione e riorganizzazione dell'intera campagna si arrivò alla scelta, allora pionieristica, di sostituire le pergole trentine con vigneti "a spalliera" – i guyot. Oggi, perciò, i 3,5 ettari di proprietà sono tutti a guyot.

**EN** A hill at an altitude of 630 meters above sea-level, covered with vineyards, and surrounded by the forests of the Trudner Horn Nature Park. There you'll find a farmstead whose history can be traced back to the year 1812. This is the home of the Maso Thaler winery, just a little above the town of Montan. The farmstead is located in Italy's most-important area for the cultivation of the Pinot Noir grape.



Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Sauvignon,  
Gewürztraminer, Chardonnay, Manzoni Bianco



Mo.–Sa.: 10–13 Uhr und 14–19 Uhr

Anmeldung per E-mail oder Telefon werden empfohlen

lun.–sab.: ore 10–13 e 14–19

Per la visita é consigliato il preavviso telefonico o con mail

Mo.–Sa.: 10 a.m.–1 p.m. and 2 p.m.–7 p.m.

For viewings we recommend a call or e-mail notice

Glenerweg 59 Via Gleno,  
**Montan/Montagna**



**Tel. +39 338 848 33 63**

**+39 393 987 73 12**

**info@masothaler.it**

**www.masothaler.it**



## Weingut / Tenuta Pfitscher

**DE** Wie aus dem Weingut Pfitscher die erste KlimaHaus Wine-Kellerei Italiens wurde? Ganz einfach: sie wollten im Einklang mit der Natur leben und arbeiten. Für ein möglichst natürliches und ehrliches Produkt. Der Verkostungsraum eröffnet mit einer riesigen Fensterfront einen atemberaubenden Blick auf das Südtiroler Unterland und auf die Berge ringsherum. Muss man gesehen haben!

**IT** Come ha fatto la Cantina Pfitscher a diventare la prima cantina certificata CasaClima Wine d'Italia? Semplicissimo: con la loro volontà di vivere e lavorare in armonia con la Natura. Per un prodotto il più possibile naturale e genuino. Grazie al suo immenso fronte vetrato, dalla sala degustazione si apre un panorama mozzafiato sulla Bassa Atesina e sui monti che la circondano. Uno spettacolo da non perdere!

**EN** Would you like to know what led to the Pfitscher winery becoming Italy's first winery certified according to KlimaHaus? It's simple: The owners wanted to live and work in harmony with nature. Committed to making the most-natural and authentic products possible. The tasting room has a wide viewing window affording a breathtaking glimpse of the Unterland district and the surrounding mountains. A joy to behold!



Pinot Nero, Lagrein, Sauvignon, Gewürztraminer,  
Chardonnay, Pinot Bianco, Müller Thurgau



Mo.–Fr. 8–12 Uhr und 14–18 Uhr; Sa. 9–12  
Kellereibesichtigung nach Vereinbarung  
lun.–ven.: ore 8–12 e 14–18; sab.: 9–12  
Visita della cantina solo su appuntamento  
Mo.–Fr., 8 a.m.–12 p.m. and 2–6 p.m.;  
Sa., 9 a.m.–12 p.m..  
Viewings of the winery by appointment

Dolomitenstraße 17 Via Dolomiti

**Montan/Montagna**

**Tel. +39 0471 168 13 17**

[info@pfitscher.it](mailto:info@pfitscher.it)

[www.pfitscher.it](http://www.pfitscher.it)



## Kellerei / Wineries Schenk Italia

**DE** Schenk Italia, wurde im Jahr 1952 in Reggio Emilia gegründet und hat 1960 den Hauptsitz nach Auer verlegt. Hier entstand der erste mit dem Produktionsgebiet verbundene Betrieb; der erste Schritt in Richtung des Projekts „Italian Wineries“. Die Zusammenarbeit mit den renommiertesten italienischen Kellereien bis hin zum Erwerb der Kellerein „Bacio della Luna“ in Vidor – Valdobbiadene (Treviso) und „Lunadoro“ in Valiano di Montepulciano (Siena) und „Tenute Maso Antico“ in San Pietro Vernotico (Brindisi), haben das Unternehmen dazu veranlasst eine breite Palette an Qualitätsprodukten anzubieten. Alle Produkte werden aus betriebswirtschaftlicher und ökologischer Sicht nachhaltig hergestellt. Alle unsere Weine finden Sie in unserer Verkaufsstelle in Auer.

**IT** Schenk Italia, fondata nel 1952 a Reggio Emilia, ha trasferito la propria sede a Ora (BZ) nel 1960. Qui è nata la prima cantina legata al territorio, il primo passo verso il progetto “Italian Wineries”, che ha visto l’azienda diventare produttore. La collaborazione con diverse realtà nelle regioni italiane più vocate alla coltivazione dell’uva e l’acquisizione delle cantine “Bacio della Luna” a Vidor – Valdobbiadene (Treviso) e “Lunadoro” a Valiano di Montepulciano (Siena) e “Tenute Maso Antico” a San Pietro Vernotico (Brindisi) hanno portato Schenk Italian Wineries ad avere un ampio ventaglio di prodotti di qualità, realizzati in modo sostenibile dal punto di vista aziendale e ambientale. Potrete trovare tutti i nostri vini nel punto vendita di Ora.

**EN** Schenk Italia was founded in the province of Reggio Emilia in 1952. In 1960, it moved its headquarters to Auer. This is where the first wine-producing facility connected with the cultivation area – the first step of the “Italian Wineries” project. Its cooperation with renowned Italian wineries and the acquisition of the “Bacio della Luna” winery in Vidor – Valdobbiadene (Treviso) and the “Lunadoro” winery in Valiano di Montepulciano (Siena) and “Tenute Maso Antico” in San Pietro Vernotico (Brindisi) enabled it to offer a wide range of quality products. All products are produced according to economic and ecological principles. You can find all of our wines at the shop in Auer.



Gewürztraminer

Pinot Bianco

Lagrein

Prosecco DOCG

Primitivo da uve leggermente appassite

Vino Nobile di Montepulciano



Mo.–Do.: 8–12.30 Uhr und 13–17 Uhr

Fr.: 8-12 Uhr

Lun-gio.: dalle ore 8-12.30 e dalle ore 13-17

Ven.: dalle ore 8-12

Mo.–Th.: 8 a.m.–12.30 p.m. and 1 p.m.–5 p.m.

Fr.: 8 a.m.-12 p.m.

Bahnhofstraße 43 Via Stazione

**Auer/Ora**

**Tel. +39 0471 803 311**

[schenk.italia@schenk.it](mailto:schenk.italia@schenk.it)

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)

[www.vineria43.it](http://www.vineria43.it)



# Weinmanufaktur Luis Oberrauch

**DE** Anfangs ist die Leidenschaft für den Weinbau und den Wein die treibende Kraft, das Önologie- und Weinbaustudium in Geisenheim (DE) erfolgreich zu absolvieren. In den darauffolgenden 11 Jahren kommen als rechte Hand des Kellermeisters in der Kellerei Tramin dann auch wertvolle Erfahrungen in der önologischen Praxis hinzu. Einher geht die zunehmende Begeisterung für das Weinmachen, welche 2017 zum mutigen Schritt in die Selbstständigkeit führt. Im Südtiroler Weindorf Auer, der Wiege des „Unterlander“ Lagrein, findet die Weinmanufaktur Luis Oberrauch ihre Heimat. Für das junge Familiengut ist bei der Pflege der Weingärten die Maximierung des Potentials der Einzellagen und Rebsorten das oberste Ziel, um charaktervolle, authentische Weine zu erzeugen.

**IT** La grande passione per la viticoltura è stata decisiva per affrontare con entusiasmo e conseguente successo il corso di Viticoltura ed Enologia presso l'istituto di Geisenheim (Germania). L'esperienza acquisita in undici anni come vice enologo presso la Cantina Tramin ed il continuo entusiasmo per la produzione di vini artigianali hanno contribuito all'apertura della "Weinmanufaktur Luis Oberrauch", nell'anno 2017. Da allora, nella cantina familiare sita ad Ora, la culla del Lagrein della Bassa Atesina, si producono vini autentici e di carattere, che mettono ancor più in risalto il potenziale dei singoli vitigni.

**EN** In the beginning, the passion for viticulture and wine was the driving force to successfully complete the oenology and viticulture studies in Geisenheim (Germany). In the following 11 years, the cellar master in the winery Tramin gained valuable experience in oenological practice. This is accompanied by the growing enthusiasm for winemaking, which led to the courageous step into self-employment in 2017. In the South Tyrolean wine village of Auer, the home of the wine called Lagrein, the Luis Oberrauch wine manufactory finds its home. For the young family estate, maximising the potential of individual vineyards and grape varieties in order to produce authentic wines full of character.



Vernatsch  
Lagrein Rosé  
Lagrein  
Sauvignon Schalenstein



Mo.–Fr.: 9–12 Uhr und 15–18 Uhr; Sa. 9–12  
Lun-ven dalle ore 9–12 e dalle ore 15–18; sab. 9–12  
Mo.–Fr.: 9 a.m.–12 p.m. and 3 p.m.–6 p.m.;  
Sa. 9 a.m.–12 p.m.

Clauser Weg 11 Via Clauser  
**Auer/Ora**



**Tel. +39 333 276 32 94**  
info@luis.wine  
www.luis.wine



# Kellerei/ Azienda Agricola Salurnis

**DE** Hinter Salurnis steckt viel Ehrgeiz, klare Ideen und zwei unternehmenslustige junge Freunde mit viel Leidenschaft für den Weinbau. Die Protagonisten sind wir, **Nicolò Panizza**, geboren 1993, und **Andrea Nardin**, geboren 1992. Wir sind beide ursprünglich aus Salurn, genau wie unsere Weine. Beide seit klein auf Winzer und im Jahr 2018 haben wir unseren Traum verwirklicht, – unseren eigenen Wein vinifizieren. 2019 wurde unser Traum wahr – der sich heute Salurnis nennt. Der Name ist nicht nur eine Hommage an unser Dorf, sondern auch an die Herkunft der Trauben. Wir versuchen die besten Eigenschaften aus der Verbindung vom Territorium und der hundertjährigen Weinkultur Südtirols zu entfalten.

**IT** Cos'è Salurnis? Tanta voglia di fare, idee ben chiare e due giovani amici intraprendenti accomunati da una grande passione per la viticoltura: ecco la ricetta segreta di Salurnis. I protagonisti siamo noi, **Nicolò Panizza** classe 1993 e **Andrea Nardin** classe 1992, Salurneri doc - proprio come i nostri vini. Da qualche anno a questa parte abbiamo realizzato il nostro sogno, quello di occuparci della produzione di vini di alta qualità. Viticoltori sin da giovanissimi, nel 2018 abbiamo concretizzato l'idea di vinificare le nostre uve; ci siamo rimboccati le maniche e nel 2019 è nato Salurnis, il nostro sogno diventato realtà. Il nome è un omaggio alla terra e alla nobile origine dell'uva che lavoriamo, che tra le caratteristiche migliori dal legame con il territorio e con la centenaria cultura vinicola dell'Alto Adige.

**EN** Salurnis stands for ambition, clear ideas and two enterprising young friends with the passion for viticulture. The protagonists are us, **Nicolò Panizza**, born in 1993, and **Andrea Nardin**, born in 1992. We are both originally from Salurn, just like our wines. Both have been winemakers since they were small and in 2018 we realized our dream to produce our own wine. In 2019 our dream came true – which is now called Salurnis. The name is not only a tribute to our village, but also to the origin of the grapes. We try to develop the best characteristics from the combination of the territory and the centenary wine culture of South Tyrol.



Pinot Grigio  
Chardonnay  
Lagrein



Mo.–Fr.: 8–12 Uhr und 13.30–17.30 Uhr  
Lun.–ven. dalle ore 8–12 e dalle ore 13.30–17.30  
Mo.–Fr.: 8 a.m.–12 p.m. and 1.30 p.m.–5.30 p.m.

Marconi Straße 6 Via Marconi  
**Salurn/Salorno**



**Tel. Andrea +39 348 030 61 35**

**Nicolò +39 346 678 16 30**

[info@salurnis.com](mailto:info@salurnis.com)

[www.salurnis.com](http://www.salurnis.com)



# Cantina Tramin

**DE** Die 1898 gegründete Kellereigenossenschaft zählt zu den führenden Kellereien Italiens, die intensiv fruchtbetonten Weine genießen höchste internationale Anerkennung. Die Verkaufsstelle/Vinothek und der Verkostungsraum bieten einen herrlichen Panoramablick auf die umliegenden Weingüter und zum Kalterer See. Ein idealer Ort, um das Erlebnis Tramin mit allen Sinnen zu genießen.

**IT** Fondata nel 1898, è oggi tra le cantine più premiate d'Italia per i suoi vini dall'inconfondibile, elegante caleidoscopio olfattivo. Nella sede dell'azienda, struttura-scultura che abbraccia i suoi vigneti, armoniosamente incastonata nel suo paesaggio, un'enoteca con sala degustazioni che si affacciano su uno scenario unico tra lago e montagna. L'ideale per vivere una straordinaria esperienza polisensoriale firmata Cantina Tramin.

**EN** The Tramin growers' co-operative was founded in 1898; today it counts among the leading wineries of Italy and is consistently named by international food and wine guides as a top producer. The wine shop and the tasting room offer a spectacular view of the nearby vineyards and Lake Kaltern. The perfect spot to experience Cantina Tramin with all five senses.





**Epokale** Gewürztraminer Spätlese

**Troy** Chardonnay Riserva

**Maglen** Blauburgunder Riserva

**Urban** Lagrein Riserva

**Nussbaumer** Gewürztraminer

**Unterebner** Pinot Grigio

**Stoan** Bianco

**Glarea** Chardonnay

**Moriz** Weißburgunder

**Pepi** Sauvignon

**Marjun** Blauburgunder

**Loam** Cabernet-Merlot Riserva

**Terminium** Gewürztraminer vendemmia tardiva



Mo.–Fr.: 9–19 Uhr, Sa.: 9–17 Uhr

Lu.–ven. dalle ore 9–19, Sab.: dalle ore 9–17

Mo.–Fr.: 9a.m–7 p.m., Sat.: 9 a.m–5 p.m.

Für alle Kellerführungen und Verkostungen siehe:

Per visite e degustazioni vai su:

For visits and tastings go to:

[visit.CantinaTramin.it](http://visit.CantinaTramin.it)

Weinstraße 144 Strada del Vino

**Tramin/Termeno**

**Tel. +39 0471 096 633**

[info@CantinaTramin.it](mailto:info@CantinaTramin.it)

[www.CantinaTramin.it](http://www.CantinaTramin.it)

[visit.CantinaTramin.it](http://visit.CantinaTramin.it)



# Vinotheken in Auer, Neumarkt und Salurn

## Enoteche a Ora, Egna e Salorno

## Wine shops in Auer, Neumarkt and Salorno

### Cristal Oenoteque



Hauptplatz 35 Piazza Principale, **Auer/Ora**

**Tel. +39 0471 810 421**, [cristal.oenoteque@alice.it](mailto:cristal.oenoteque@alice.it)

Ruhetag/Giorno di riposo/Closed: Sonntag/Domenica/Sunday

**DE** Große Auswahl an lokalen, nationalen & internationalen Weinen

**IT** Grande scelta di vini locali, nazionali e internazionali

**EN** A large selection of local, national, and international wines

### Castelfeder Wineshop

Marienstraße 8/1 Via della Madonna, **Neumarkt/Egna**

**Tel. +39 0471 812 928**, [wineshop@castelfeder.it](mailto:wineshop@castelfeder.it)

🕒 Von Nov.–Mär.: Mo.–Fr. ore 10–13 Uhr und ore 13.30–18.30 Uhr, Sa. ore 9–15 Uhr, Sonntag Ruhetag, Domenica giorno di riposo

From Nov.–Mar.: Mon.–Fri. from 10 a.m.–1 p.m. and from 1.30 p.m.–6.30 p.m., Sat. from 9 a.m.–3 p.m., Sunday day off

Von Apr.–Okt.: Mo.–Fr. ore 10–13 Uhr und ore 15–19.30 Uhr, Sa. ore 9–18 Uhr, Sonntag Ruhetag, Domenica giorno di riposo

From Apr.–Oct.: Mon.–Fri. from 10 a.m.–1 p.m. and from 3 p.m.–7.30 p.m., Sat. from 9 a.m.–6 p.m., Sunday day off

**DE** Möchten Sie uns und unsere Weine kennenlernen? Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Castelfeder Wineshop im Zentrum von Neumarkt.

**IT** Volete conoscere noi e i nostri vini? Vi aspettiamo al nuovo Castelfeder Wineshop nel centro storico di Egna con imperdibili offerte e degustazioni!

**EN** Would you like to get to know us and our wines a little better? We hope that you will visit us at the Castelfeder Wineshop in the center of Neumarkt / Egna.

## Dürer Schänke

Kindergartenstr. 7 Via Asilo, **Salorno/Salurn**

**Tel. +39 346 428 98 77**

fritz92ceolan@gmail.com

Ruhetag/Giorno di riposo/Closed: Dienstag/Martedì/Tuesday

**DE** Im Zentrum von Salurn liegt, der Kellerei Ansitez CEO angeschlossen, die Dürer Schänke. Ganzjährig geöffnet, bieten wir unseren Gästen Wein aus eigener Produktion und hausgemachte Köstlichkeiten. In der warmen Jahreszeit genießen Sie unsere Gastfreundschaft auf unserer gemütlichen Gartenterrasse.

**IT** Nel centro di Salorno si trova l'enoteca Dürer collegata alla Tenuta / Ansitez CEO. Aperti tutto l'anno, offriamo vini della nostra cantina e prelibatezze fatte in casa. Nelle stagioni calde, goditi la nostra ospitalità sulla nostra accogliente terrazza con giardino.

**EN** The Dürer Schänke is located in the center of Salorno, attached to the Ansitez CEO winery. It is open for business the year round, and offers its guests delicious wines and homemade specialties from its own production. During the warmer part of the year, you can relax and enjoy yourself on our garden terrace.





# WINEPASS

**Eine Karte, viele Vorteile**  
**Una tessera, tanti vantaggi**  
**One card, many advantages**



Über 60 Weinerlebnisse entlang der Südtiroler Weinstraße zum **halben Preis**.

Più di 60 attrazioni enologiche a **metà prezzo** lungo la Strada del Vino.

More than 60 exciting wine experiences along the South Tyrolean Wine Road at **half price**.



Die Möglichkeit über 90 Museen zu besichtigen, **kostenlos**.

**L'ingresso gratuito** a oltre 90 musei, castelli e collezioni.

**Free admission** to over 90 museums.



Die Benutzung aller öffentlichen Verkehrsmittel in Südtirol **kostenlos**.

L'utilizzo illimitato **gratuito** di tutti i mezzi pubblici locali.

**Free use** of all public transportation systems in South Tyrol.

## Partnerbetriebe in unserer Feriendestination sind:

Soci che offrono questa carta:

Partner businesses in our  
vacation area include:

- ▶ Ferienwohnungen/Appartamenti/Apartments Trogerhof Auer/Ora, Tel. +39 0471 811 430
- ▶ Garni Grasser, Auer/Ora, Tel. +39 339 655 71 02
- ▶ Garni Meinrad, Auer/Ora, Tel. +39 0471 810 416
- ▶ Hotel Tyrol, Auer/Ora, Tel. +39 0471 810 797
- ▶ Berggasthof/Locanda Dorfner, Montan/Montagna Tel. +39 0471 819 924
- ▶ Ferienwohnungen/Appartamenti/Apartments Engadinerhof, Montan/Montagna, Tel. +39 0471 819 891
- ▶ Ferienwohnungen/Appartamenti/Apartments Lexnhof Montan/Montagna, Tel. +39 0471 960 563
- ▶ Garni Amplatz, Montan/Montagna, Tel. +39 0471 819 864
- ▶ Gasthof Goldener Löwe, Montan/Montagna Tel. +39 0471 819 844
- ▶ Privatzimmer/Camere/Private rooms Rienznerhof Montan/Montagna, Tel. +39 0471 819 639
- ▶ Zimmer/Camere/Rooms - Ferienwohnungen/ Appartamenti/Apartments Burgunderhof Montan/Montagna, Tel. +39 0471 820 062
- ▶ Zimmer/Camere/Rooms - Ferienwohnungen/ Appartamenti/Apartments Klausenhof Montan/Montagna, Tel. +39 0471 819 702
- ▶ Ferienwohnungen/Appartamenti/Apartments Perwangerhof, Auer/Ora, Tel. +39 0417 810 977
- ▶ Hotel Tenz, Montan/Montagna, Tel. +39 0471 819 782
- ▶ Privatzimmer/Camere/Private rooms Schiessstandhof, Montan/Montagna, Tel. +39 0471 819 683
- ▶ Garni Haus Heinrich, Montan/Montagna, Tel. +39 0471 819 703
- ▶ Sonnenhof, Montan/Montagna, Tel. +39 0471 812 408
- ▶ Agritur E-Cinque, Salorno/Salurn, Tel. +39 338 361 28 36
- ▶ Apartment Saltnerbühel, Montan/Montagna, Tel. +39 333 8920000



# ***Weinerlebnisse*** ***Attrazioni enologiche*** ***Wine experiences***

Buchen Sie Ihr individuelles  
Weinerlebnis an der  
Südtiroler Weinstraße

Prenota una degustazione  
privata sulla Strada del Vino  
dell'Alto Adige

Reserve your individual  
wine experience along the  
South Tyrolean Wine Road



**Info & Anmeldung**  
**Südtiroler Weinstraße**

**Info & Prenotazioni**  
**Strada del Vino**

**Info & registration**  
**South Tyrolean**  
**Wine Road**

**Tel. +39 0471 860 659**  
**info@suedtiroler-**  
**weinstrasse.it**  
**www.suedtiroler-**  
**weinstrasse.it**

## **WineSafari**

### **Jeden 1. Freitag im Monat**

... eintägige Entdeckungsreise entlang der Südtiroler Weinstraße. Erfahren Sie mehr zum Weg des Weines vom Weinbau bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet, kulinarisch stimmig und erlebnisreich inszeniert. Ein unvergessliches Weinkulturerlebnis!

### **Ogni 1° Venerdì del mese**

... una giornata all'insegna del vino, servito da osti competenti, gustato in piacevole e allegra compagnia. Il paesaggio dall'atmosfera mediterranea lungo la Strada del Vino, un intermezzo culinario e tante informazioni storico-culturali sul paese e la sua gente trasformano il "viaggio nel mondo del vino" in un'esperienza veramente indimenticabile.

### **On the first Friday of every month**

... a one-day journey of discovery along the South Tyrolean Wine Road. Learn more about wine – from its cultivation, maturation, and all the way to the table. Our professionals will tend to your needs. With a perfect culinary accompaniment. An experience to be remembered!

## **Wine & Bike**



### **Auf Anfrage (Mai-Oktober)**

Auf der Südtiroler Weinstraße – der ältesten Weinstraße Italiens – der Sonne entgegen radeln. Inmitten von Weinreben und Apfelwiesen, vorbei an Burgen und Schlössern, auf bequemen Radwegen ein Stück Natur & Kultur Südtirols entdecken und radelnd die Vielfalt erleben. Die Radtouren der Südtiroler Weinstraße sind auch für Ungeübte ein Genuss.

### **Su richiesta (maggio-ottobre)**

Pedalare lungo la soleggiata Strada del Vino dell'Alto Adige – la più antica strada del vino d'Italia. La ciclabile inserita in un paesaggio unico si snoda tra frutteti e vigneti. Pedalando si oltrepassano fortezze e castelli, si scopre la bellezza della natura, cultura e molteplicità dell'Alto Adige. I tour lungo la Strada del Vino sono un piacere anche per ciclisti con poca esperienza.

### **Upon request (May – October)**

Cycling along the sunny South Tyrolean Wine Road – Italy's oldest Wine Road. Amidst sundrenched vineyards and apple orchards, past castles and ruins, on comfortable bicycle paths. What better way to enjoy South Tyrol's nature and culture. Come discover a land of diversity! Cycling along the South Tyrolean Wine Road is a pleasure even for unpracticed bicyclists.

## **Connaisseur du Vin**

### **Auf Anfrage**

In lockerer Atmosphäre, unkompliziert und lebendig gestaltet, kann sich jeder Interessent Wissen aus der Welt des Weines aneignen. Ziel der „Ausbildung“ ist es, einen Einblick in die facettenreiche und geschmackvolle Welt der edlen Tropfen sowie eine Hilfestellung bei der Weinwahl im Restaurant zu erhalten.

### **Su richiesta**

Questo seminario è quello che fa per voi: in maniera semplice e coinvolgente apprenderete cose nuove e sorprendenti sul mondo del vino. L'obiettivo di questa giornata è di immergersi nel mondo delle gocce nobili e di ottenere un supporto per la scelta del vino nel ristorante.

*The event will take place in German and Italian.*

## Wimmen hautnah

### Auf Anfrage

Mit Ausblick auf die Berge und umgeben von Weinbergen ein Glas Südtiroler Wein genießen, das ist ein wunderbares Erlebnis. Bei der Weinlese mitzuwirken, ist jedoch ein ganz besonderes Abenteuer. Mit „Kiebl“ (Südtiroler Wort für Eimer) und „Schaar“ (Südtiroler Wort für Schere) begleiten und unterstützen Sie tatkräftig einen Winzer bei der Weinlese und wirken bei der Schaffung des nächsten Jahrganges mit. Das „Wimmen“ wird gemeinsam abgeschlossen bei Wein und einer traditionellen Marende.

*L'evento si terrà solo in tedesco.*

*The event will take place in German only.*





## Der Blauburgunderweg

### Il percorso Pinot Nero

### The Pinot Noir Trail

**DE** Der Blauburgunderweg im Süden Südtirols ist ein neuer Kultur- und Weinlehrpfad, der durch das bekannte Pinot-Noir-Anbaugebiet entlang des Naturparks Trudner Horn führt. Ausgehend von den charakteristischen Unterlandler Dörfern Auer, Montan und Neumarkt können hier die italienweit besten Blauburgunder-Lagen in Mazon, Glen und Pinzon durchquert werden. Zur Auswahl steht eine Tagestour von 14 Kilometern Länge oder drei Halbtageswanderungen. Auf dem Weg treffen Wanderer auf historische und kulturelle Kleinode, wie etwa die bedeutende archäologische Fundstelle von Castelfeder, die alte Fleimstaler Bahntrasse, die Pinzoner Stephanskirche mit dem spätgotischen Hans-Klocker-Altar, die idyllisch gelegene St. Michael-Kirche

in Mazon, die Ruine Kaldiff oder das stattliche Schloss Enn. Informative Schautafeln und interaktive Stationen bringen dieses einzigartige Weinbaugebiet und seine Geschichte näher. Schöne Aussichtspunkte auf das Südtiroler Unterland belohnen die Wanderer auf ihrem Weg. Die zu bewältigenden Höhenmeter halten sich in Grenzen, dafür gibt es aber Vieles zu entdecken und zu erleben, für Groß und Klein. Der Weinlehrpfad ist familienfreundlich und ungefährlich. Er kann 12 Monate im Jahr begangen werden. Ein rotes B weist den Wanderern den Weg.



**IT** Il percorso Pinot Nero a sud dell'Alto Adige è un nuovo sentiero enodidattico e culturale, che si snoda lungo il parco naturale Monte Corno attraverso la zona di coltivazione del rinomato Pinot Nero. Partendo dai caratteristici paesi della Bassa Atesina quali Ora, Montagna ed Egna, è possibile percorrere le migliori zone del Blauburgunder di Mazzon, Gleno e Pinzano. È possibile scegliere tra una gita di un giorno lungo 14 km, oppure tre escursioni di mezza giornata. Lungo la via, gli escursionisti possono imbattersi in perle storiche e culturali, come l'importante sito archeologico di Castelfeder, la vecchia Ferrovia della Val di Fiemme, la chiesa di S. Stefano di Pinzano con l'altare tardo-gotico a opera di Hans Klocker, la splendida chiesa di S. Michele a Mazzon, le rovine di Castel Kaldiff o l'imponente Castel d'Enna. Tabelle informative e stazioni interattive consentono di avvicinare questa zona vinicola unica nel suo genere alla sua storia. Splendidi punti panoramici sulla Bassa Atesina ricompensano gli escursionisti per la camminata. I metri da percorrere in linea verticale sono limitati, ma c'è molto da esplorare e da provare, per grandi e piccoli. Il sentiero enodidattico è adatto alle famiglie, privo di pericoli e può essere percorso tutto l'anno. Una B rossa indica la strada agli escursionisti.

**EN** The Pinot Noir Trail in the south of South Tyrol is a new educational path where you can learn more about our land's culture and its wines. It winds through the famed Pinot Noir vineyards and along the Trudner Horn Nature Park. It starts at the quaint villages of Auer, Montan, and Neumarkt in the

Unterland district and leads you through Italy's best Pinot Noir terroirs in Mazon, Glen, and Pinzon. You can choose between a 14-km-long one-day outing or three half-day tours. Along the way, hikers and strollers will encounter various historical spots and cultural highlights – e.g., the significant archeological sites of Castelfeder, the oldest segment of the Fiemme Valley railway, St. Stephan's Church in Pinzon with its late-Gothic Altar by the Master Hans Klocker, the idyllic St. Michael's Church in Mazon, the ruins of Kaldiff, and the handsome Enn Castle. Along the way, information panels and interactive stations will help you learn more about this unique wine-growing area and its history. You'll be rewarded with stunning views of the Unterland district. The differences in elevation shouldn't be a problem as most of the route is relatively level. But there's a lot to explore and discover, for young and old alike! It's easy, comfortable, and suitable for families. The route is open 12 months a year. A red "B" will lead the way.



1

### **Auer/Ora - Montan/Montagna - Neumarkt/Egna - Auer/Ora**

- ↔ Strecke/Percorso/Distance: 14,1 km
- 🕒 Gehzeit/Durata/Duration: 4,5 h
- ⚡ Höhenunterschied/Dislivello/  
Vertical climb: 474 m

2

### **Auer/Ora - Montan/Montagna - Auer/Ora**

- ↔ Strecke/Percorso/Distance: 6,5 km
- 🕒 Gehzeit/Durata/Duration: 2 h
- ⚡ Höhenunterschied/Dislivello/  
Vertical climb: 257 m

3

### **Neumarkt Dorf/Egna Paese - Mazon/Mazzon - Vill, Neumarkt / Villa, Egna**

- ↔ Strecke/Percorso/Distance: 5,6 km
- 🕒 Gehzeit/Durata/Duration: 2 h
- ⚡ Höhenunterschied/Dislivello/  
Vertical climb: 241 m

4

### **Montan/Montagna - Glen/Gleno - Montan/Montagna**

- ↔ Strecke/Percorso/Distance: 4,1 km
- 🕒 Gehzeit/Durata/Duration: 1 h
- ⚡ Höhenunterschied/Dislivello/  
Vertical climb: 115 m





**Castelfeder**

an der **Südtiroler Weinstraße**

BLETTERBACH | DOLOMITEN | KALTERER SEE



**Tourismusgenossenschaft Castelfeder**

an der Südtiroler Weinstraße

**Società cooperativa turistica Castelfeder**

sulla Strada del Vino

**Castelfeder Tourist Cooperative**

on the South Tyrolean Wine Route

Hauptplatz/Piazza Principale 5

Auer/Ora - Südtirol/Alto Adige - Italien/Italia/Italy

Tel. +39 0471 810 231

info@castelfeder.info

www.castelfeder.info



Südtiroler  
Weinstraße  
STRADA DEL VINO



**Raiffeisen** Meine Bank