

Bolzano, città del vino





Eins ist sicher: Wir fördern, was Bozen ausmacht.

Für uns als lokal verwurzelte Bank ist es eine Selbstverständlichkeit, sich für die Stadt und alles was sie bewegt, zu engagieren. Viel Vergnügen!

Questo è sicuro: Sosteniamo la nostra città.

L'impegno della nostra banca è a favore della città di Bolzano. Apprezziamo la sua parte dinamica e creativa e ne promuoviamo le attività. Buon divertimento!

CARE VISITATRICI E CARI VISITATORI,

Bolzano rappresenta per l'Italia una delle città con la più alta qualità di vita ed è considerata anche tra le prime tre più green. Non tutti sanno però che ha anche l'unicità di avere ben due vigneti autoctoni che nei secoli l'hanno resa famosa: quelli della Schiava e del Lagrein. La città racchiude ancora in sé 28 cantine, la maggior parte a gestione familiare, che con dedizione, passione e processi innovativi portano avanti uno dei simboli più importanti della nostra città: il vino!

Da secoli Bolzano è un centro di scambio tra l'Italia e l'Europa. Oggi il capoluogo, moderno, culturale e ricco di eventi, è anche simbolo della cultura vitivinicola che rende famoso il vino altoatesino in tutto il mondo.

In questa brochure abbiamo il piacere di farvi scoprire o riscoprire questo lato di Bolzano, sita in una conca e contornata dalle Dolomiti. Proprio la sua configurazione geologica e geografica le hanno offerto l'opportunità di profilarsi un'identità esclusiva in questo settore.

Il vino in Alto Adige ha una storia pluri-millenaria. Lo testimoniano moltissime riproduzioni, racconti ed aneddoti, nonché alcune botti in legno ritrovate nel 2002 a Bressanone, utilizzate dai vignaioli retici ben 2.500 anni fa. Anche i romani coltivarono la vite in Alto Adige, come dimostrano i resti di arte vinaria rinvenuti in una villa del IV secolo d.C. a San Paolo/Appiano.

A Castel Forte (Trostburg), sopra Ponte Gardena (Valle Isarco), si trova invece il più grande torchio dell'Alto Adige, come anche a Bolzano il Pfannenstielhof viene menzionato nel 1561 come maso con torchio. Ed è proprio qui a Bolzano che sono coltivate le uve che danno vita a uno dei vini più rappresentativi della regione: il Lagrein, con propria "roccaforte" nella zona storica di Gries. I frati benedettini di Muri-Gries hanno contribuito nei secoli attraverso i loro pellegrinaggi e gli scritti a loro dedicati a divulgare sia le tecniche di produzione che il buon vino.

La vera patria del S. Maddalena è la collina verso la Valle Isarco, nella zona di Rencio. Include le aree vinicole intorno alla città di Bolzano, dove le uve Schiava troneggiano al sole indisturbate, in attesa di essere trasformate in vino S. Maddalena. Le colline e i pendii a nord di Bolzano ospitano i vigneti più antichi, tra i più caldi e meglio esposti al sole di tutto l'Alto Adige: è qui che si sviluppa la zona classica di produzione del S. Maddalena. Le uve destinate alla sua produzione vengono coltivate su un totale di 200 ettari, che corrispondono al 4% dell'intera superficie vitata in Alto Adige. Il sistema utilizzato in questa area è la classica pergola, costituita da pali verticali che sostengono un'impalcatura orizzontale alla quale vengono fissati i fili che reggono le viti. Il paesaggio è qui particolarmente suggestivo, proprio grazie alle sontuose pergole e alle erte colline che contraddistinguono l'area di produzione classica del S. Maddalena.

In allegato troverete anche la nuova carta turistica "Bolzano, città del vino" in cui vi presentiamo le 28 cantine della città ed i suoi vigneti. La mappa ci propone nuovi percorsi turistici per scoprire Bolzano a tutto tondo, a piedi, in autobus o in bicicletta. Abbiamo preparato per voi otto semplici percorsi, da godere insieme a tutta la famiglia. Le 28 cantine sono disponibili a visite, anche guidate, e a degustazioni. Un modo di vivere Bolzano nella sua bellezza naturale e attraverso i racconti di chi, da generazioni dedica a questa terra passione ed è cresciuto con l'evoluzione e l'espansione della città stessa. Famiglie che hanno attraversato carestie e guerre e sono riuscite a mantenere e a valorizzare la terra, traendone i vini che da secoli danno prestigio al nostro capoluogo.

A tutti i nostri ospiti e concittadini auguriamo una bella visita.





LAGREIN	8
SANTA MADDALENA	10
PERCORSI	13

CANTINE DI BOLZANO

1 Cantina Bolzano	20
2 Reyter	21
3 Muri-Gries	22
4 Schmid Oberrautner	23
5 Streckler	24
6 Egger-Ramer	25
7 Thurnhof	26
8 Rottensteiner	27
9 R. Malojer - Gummerhof	28
10 Heinrichshof	29
11 Nusserhof	30
12 Messnerhof	31
13 Pranzegg	32
14 Eberlehof	33
15 Kandlerhof	34
16 Plonerhof	35
17 Trogerhof	36
18 Obermoser	37
19 Fliederhof	38
20 Untermoserhof	39
21 Glögglhof	40
22 Pfannenstielhof	41
23 Zundlhof	42
24 Griesbauer	43
25 Larcherhof	44
26 Loacker	45
27 Ansitz Waldgries	46
28 Mayr-Unterganzner	47

LAGREIN

Il Lagrein è il vino rosso altoatesino più tipico. Nato dal vitigno autoctono di Bolzano in Alto Adige, è geneticamente imparentato con il Teroldego e Marzemino, che si coltivano nelle vicinanze, ma su terreni calcarei molto differenti. Rocce vulcaniche, con componenti metamorfiche e ricche di quarzo, segnano lo stile caratteristico e originale del Lagrein di Bolzano. È proprio il suolo su cui da secoli cresce l'uva Lagrein che ne ha definito differenze caratteristiche e particolare identità, un vino dal colore intenso, ricco di struttura, con tannini favoriti dal clima caldo e assolato della conca di Bolzano. È una vite che matura tardi, la tradizionale coltivazione a pergola, adottata per ridurre l'insolazione dei grappoli, sta lentamente lasciando il posto alla coltivazione a spalliera. È un vino versatile che oltre a rossi di eccellente struttura ed equilibrio può fornire eleganti rosati italiani nella versione Lagrein "Kretzer".

La prima attestazione ufficiale del Lagrein nella storia altoatesina risale a più di sei secoli fa e da allora questa varietà si è perfettamente adattata al microclima locale. A Gries sull'ampio conoide del torrente Talvera si produce quello più famoso. Un'eredità preziosa che la città custodisce e valorizza con un continuo lavoro di ricerca, dedizione secolare in vigna e in cantina. Il frutto di questo impegno ha portato ad avere un vino premiato ed apprezzato in tutto il mondo, punto di orgoglio di Bolzano, che completa la nostra visione mitteleuropea ed esprime a pieno la nostra identità.

STORIA

L'origine geografica del "Lagrein" non è del tutto chiara. Lagara fu una colonia della Magna Grecia, famosa per la qualità dei suoi vini, che richiama il nome della val "Lagarina". Esiste, infatti, l'ipotesi che questo vitigno, che geneticamente discende dal Pinot Noir, abbia avuto origine vicino a Rovereto. Si spiegherebbe così il collegamento al "fratello" Marzemino. Il Lagrein viene citato per la prima volta nel 1097 in un editto che fissa le norme della vendemmia riservate ai monaci del convento di Gries. In seguito, nel 1370, un editto dell'imperatore Carlo IV vietava il consumo alle truppe militari, perché troppo nerboruto, ordinando di dare ai soldati vini più leggeri. Forse per questo venne messa a punto la pratica di vinificare il Lagrein Kretzer (rosato), mentre il Lagrein Dunkel (rosso) venne riservato ai nobili, con conseguenti rivolte popolari.

CLIMA E SUOLO

Il Lagrein adora i terreni vulcanici sabbiosi, le sabbie alluvionali con falde acquifere profonde e le temperature elevate, che caratterizzano Bolzano come città tra le più calde d'Italia in estate. Un calore che insieme ai terreni sabbiosi, spesso bagnati da brevi temporali, esaltano questi suoli caldi, permeabili e ben aerati, caratteristici di questa viticoltura di qualità. I padri benedettini del convento Muri-Gries già nel '600 elogiavano il vino sudtirolese come il migliore del mondo. Tre secoli prima l'imperatore Carlo IV lo celebrava come il "pesten Poczner" (il miglior vino bolzanino).

CARATTERISTICHE

Il Lagrein è un rosso ricco in struttura, corposo, fruttato, armonico, con tannini intensi, che nel Lagrein Gries Riserva vengono domati da lunghi affinamenti in legno. La gradazione è moderata,

attorno ai 13 - 13,5°. Può essere lavorato sia nella versione Lagrein (ovvero in rosso), sia come Lagrein rosato Kretzer (ovvero il Lagrein Rosé) che in passato era più diffuso del Lagrein rosso. Tipico per l'eleganza e la delicatezza alla struttura e l'intensità olfattiva.

Il Lagrein dell'Alto Adige ha caratteristiche distinte specifiche: un bel colore rosso rubino e un bouquet ampio e speziato, con sentori di frutti di bosco, cacao, pepe, spezie dolci e sottobosco. Al palato è strutturato e persistente, morbido e avvolgente, ma ha anche un carattere esuberante, tipico dei vini rossi di montagna.

SI ACCOMPAGNA CON ...

i piatti della tradizione sudtirolese. Quali le carni e soprattutto la cacciagione. Il suo colore intenso rispecchia anche l'intensità aromatica della cucina che lui predilige. Per le sue caratteristiche organo-

lettiche è il vino ideale da abbinare a piatti di carne, pietanze dal gusto pieno e intingoli elaborati. È perfetto anche in abbinamento con il roastbeef, con il petto d'anatra, con preparazioni condite in salsa barbecue, con canederli, lasagne al forno, arrostiti di vitello e maiale, costine al forno. In generale si abbinano con tutto ciò che prevede il pranzo o la cena, a partire dagli antipasti.

Questo vino complesso si distingue per il colore rosso rubino vivace e per l'impareggiabile freschezza. Versato nel bicchiere sprigiona un bouquet ampio. Al palato è persistente ed esuberante, equilibratamente tannico, sontuoso e leggermente sapido. Il retrogusto di liquirizia e pepe viene armonizzato dal calore dei frutti.



Abbazia di Muri-Gries e le sue secolari vigne

SANTA MADDALENA

Il S. Maddalena è il vino rosso DOC autoctono della città di Bolzano. Da uve coltivate sin dal Medioevo sui pendii delle dolci colline presso Santa Maddalena, a nord-est del centro storico di Bolzano, nel quartiere di Rencio. Il S. Maddalena è realizzato dalle uve Schiava, talvolta con un tocco di Lagrein che s'incontrano per creare un vino fresco, di fine eleganza, semplice e schietto come le persone che lo producono. Conosciuto in tutto il mondo, è da sempre ambasciatore silenzioso della tradizione di Bolzano.



La zona del S. Maddalena vista dal Colle

STORIA

Sin dalle registrazioni storiche medioevali di monasteri e nobili della Germania meridionale, che possedevano gran parte dei vigneti a Bolzano, ci si riferiva ai "vini di Botzen" con toni di apprezzamento e lode. Nei secoli seguenti, i masi vitivinicoli divennero più autonomi, ma i vini della zona del S. Maddalena rappresentavano sempre i pregiatissimi vini del "Tirolo meridionale". Dopo il periodo di crisi a cavallo delle grandi guerre e la separazione dell'Alto Adige dalla vecchia Austria, il S. Maddalena ha ripreso la produzione mantenendo l'apprezzamento e affezione nei consumatori, con chiaro incremento nelle vendite. Dal 1923 esiste il "Consorzio di Tutela del Santa Maddalena" per la salvaguardia di questo prodotto tipico del territorio di Bolzano. Oggi vive un rilancio qualitativo e d'identità spronato dal contributo di giovani vignaioli, che credono nel valore e nella forza delle tradizioni locali.

Tutti i vini da uva Schiava della zona di Bolzano possono vantare l'appellativo S. Maddalena, ma differenziamo in etichetta il S. Maddalena "Classico" coltivato e prodotto dai vigneti che stanno all'interno della zona triangolare definita tra il torrente Talvera, il fiume Isarco e il monte Tondo. Le ripide colline originarie a est di Bolzano vantano vigneti tra i più antichi dell'Alto Adige nonché tra i più soleggiati e caldi. Il Consorzio Santa Mad-

dalena ha stabilito un disciplinare di qualità per le uve destinate alla sua produzione, coltivate su un totale di 200 ettari, pari a solo il 4% dell'intera superficie vitata in Alto Adige. La classica pergola è il sistema tradizionale di coltivazione utilizzato ancora oggi in questa zona, spesso su ripidi terrazzi esposti al sole, sostenuti con muri in pietra, che contraddistinguono agricoltura eroica e il sacrificio dei contadini di montagna. Proprio le pergole rappresentano una delle immagini più suggestive di tutta la provincia, donando movimento e romanticismo paesaggistico in ogni stagione.

Il 90% dei produttori sono piccole aziende familiari, che producono e vendono i loro vini S. Maddalena. Dedicano la propria vita alla coltivazione dell'uva e sono disponibili ad incontrare ognuno di noi per mostrare la propria cantina e degustarne la produzione. L'obiettivo di queste famiglie è mantenere continuità della loro storia ed identità, ma al contempo sviluppare ed investire nella ricerca e sviluppo per posizionare i loro vini come prodotti di gradimento contemporaneo. Ogni anno vengono prodotte 2.000.000 di bottiglie.

SUOLO

Il S. Maddalena coltivato nelle zone più in quota, trova collocamento ideale nel terreno compatto, composto dai detriti che si raccolgono sui ripiani sagomati dai ghiacciai nell'ultima era glaciale. Laddove la Schiava cresce in collina, nel quartiere

bolzanino di Rencio, trova un suolo di sabbie e ghiaie deposte alcune decine di migliaia di anni orsono, in periodi interglaciali, dai fiumi che scorrevano sul fondo delle vallate. Si tratta di terreni formati dal disfacimento del porfido quarzifero e dalle rocce metamorfiche antiche. Nel fondovalle, lungo le rive del fiume Isarco, prospera sui sedimenti alluvionali di recente formazione. Un vigneto resistente, di grande adattabilità, a cui ogni terreno dona una nota stilistica differente.

CLIMA

Le uve Schiava del S. Maddalena adorano il clima tipico della conca di Bolzano, caldo d'estate, ventilato e molto assolato. 300 giorni di sole complessivi all'anno sono il presupposto ideale per la viticoltura in Alto Adige. In particolare, le giornate estive asciutte e calde, alternate a notti piacevolmente fresche, e gli inverni relativamente secchi, garantiscono l'armonico equilibrio tra zuccheri e acidità tipico di questo elegante vino rosso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dal rosso rubino a granato tendente al rosso mattone con l'invecchiamento

Odore: vinoso, caratteristico con profumi che ricordano la viola e la mandorla, più accentuati dopo lieve invecchiamento

Sapore: leggero aroma caratteristico, con gusto vellutato che ricorda la mandorla, sapido, pieno di

corpo. Si accompagna con i piatti della tradizione bolzanina, altoatesina e mediterranea. Leggero e di compagnia, viene apprezzato dalla merenda con speck e formaggi fino alla cena tra minestre, canederli ed arrostiti. La sua freschezza è adatta anche a pesce e piatti delicati.

È soprattutto il vino dell'amicizia, quello che non deve mancare in ogni casa e per brindare con gli amici. Il bicchiere Borgogna è quello che più s'addice all'esaltazione dei suoi profumi. La sua semplicità e tradizione lo rendono un membro della comunità cittadina.

MARCHIO DI TUTELA

Quando acquistate un vino S. Maddalena: il marchio e il numero di controllo sono posizionati su ogni singola bottiglia e garantiscono l'origine e l'alta qualità del rosso altoatesino.

Di seguito in questa brochure vi presentiamo le 28 cantine presenti negli 8 itinerari siti nella città di Bolzano, che l'hanno resa famosa in tutto il mondo per la tradizione del vino e la passione nella coltivazione che le contraddistinguono.



PERCORSI

A IL LAGREIN STORICO - GRIES SAN MAURIZIO

Percorso in bicicletta tra le vie della città nei quartieri di Gries, Fago e sulle passeggiate del Lungo Talvera. Attraversa i territori storici del Lagrein, sul cosiddetto conoide del torrente Talvera, partendo delle zone di San

Maurizio e Gries per raggiungere i vigneti tuttora presenti presso il centro storico della città. Il percorso si sviluppa per la gran parte su piste ciclabili e strade poco trafficate.

Raggiunge le cantine:

1 Cantina Bolzano	D2
2 Reyter	D3
3 Muri-Gries	D4
4 Schmid Oberrautner	D4
6 Egger Ramer	D4
8 Rottensteiner	C5

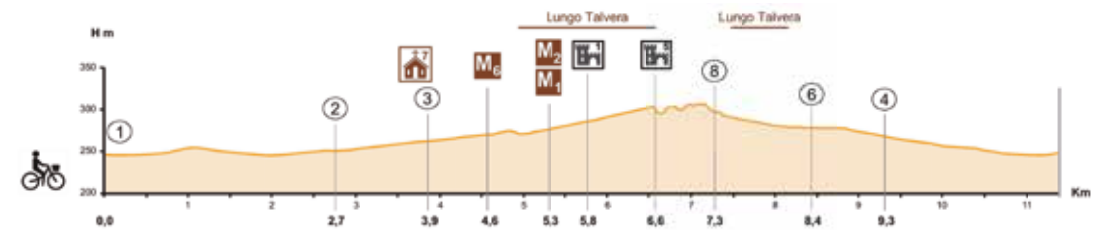
Punti d'interesse: Abbazia benedettina Muri Gries, Museo Civico, Museo Archeologico dell'Alto Adige e Museo nel monumento alla Vittoria, Castel Sant'Antonio

Percorso: in bicicletta

Lunghezza: 11,5 km

Dislivello: 100 m

Tempo di percorrenza senza soste: 1 h



B IL LAGREIN INCONTRA IL SANTA MADDALENA

Camminata lungo le passeggiate di Sant'Osvaldo e del Lungo Talvera, realizzate nel tardo Ottocento, con molti punti panoramici sulla città vecchia e i vigneti che la circonda-

no. Si cammina nel fondovalle, per le zone di coltivazione del Lagrein, e sulle colline del S. Maddalena Classico.

Raggiunge le cantine:

9 R. Malojer - Gummerhof	D5
12 Messnerhof	C5
14 Eberlehof	D6
15 Kandlerhof	D6
16 Plonerhof	D6
17 Trogerhof	D6
19 Fliederhof	D7

Punti d'interesse: Castel Sant'Antonio e Chiesa di Santa Maddalena

Percorso: a piedi

Lunghezza: 7,1 km

Dislivello: 270 m

Tempo di percorrenza senza soste: 2,5 h



C UNO SGUARDO DALL'ALTO SULLA CITTÀ DEL VINO

Il percorso segue in gran parte la storica passeggiata del Guncina, costruita già alla fine dell'800. Parte dalla cantina Rottensteiner e segue la camminata del rio Fago lungo il sentiero Nr. 5, che in salita ci porta verso la passeggiata. Poco prima di raggiungere Castel Guncina, all'altezza di un crocifisso, si lascia il sentiero 5 e, poco più avanti, si supera un pas-

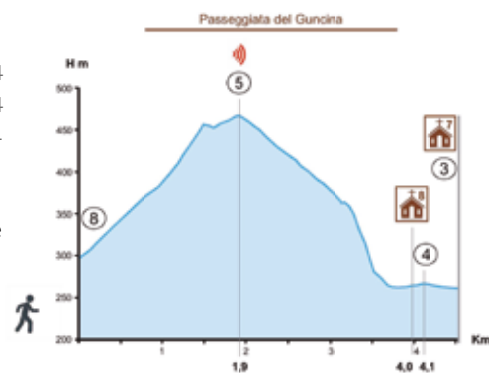
saggio pedonale sulla strada per S. Genesio/Jenesien e si scende verso la parrocchiale di Gries, lungo il percorso storico della passeggiata. L'ultimo tratto del cammino può essere percorso seguendo gli stretti tornanti della passeggiata o la ripida mulattiera sul pavé in ciottoli di via Cologna, segnata come sentiero Nr. 9.

Raggiunge le cantine:

3 Muri-Gries	D4
4 Schmid Oberrautner	D4
5 Strekker	C4
8 Rottensteiner	C5

Punti d'interesse: Vecchia Parrocchiale di Gries e Abbazia benedettina Muri Gries

Percorso: a piedi
Lunghezza: 4,5 km
Dislivello: 170 m
Tempo di percorrenza: 1,5 h



D IL SANTA MADDALENA CLASSICO

In un paesaggio collinare antico e caratteristico, sagomato in origine dai ghiacciai e dal rio Rivellone, il percorso segue le ripide vie di campagna, attraversando le pergole d'uva Schiava del S. Maddalena Classico. Un retico-

lo di vie e sentieri ripidi, incassati tra muretti in pietra, che da molti secoli collegano tra loro i vigneti e le storiche cantine dell'omonimo borgo.

Raggiunge le cantine:

14 Eberlehof	D6
15 Kandlerhof	D6
16 Plonerhof	D6
17 Trogerhof	D6
18 Tenuta Obermoser	D7
19 Fliederhof	D7
20 Maso Untermoserhof	D7
21 Glöggelhof	D7
23 Zundlhof	D7
24 Griesbauer	D7

Punti d'interesse: Chiesa di Santa Maddalena e Chiesa di San Lorenzo

Percorso: a piedi
Lunghezza: 3,5 km
Dislivello: 170 m
Tempo di percorrenza senza soste: 1 h



E I VIGNETI LUNGO LE VIE CICLABILI DEL FIUME ISARCO

Percorso in bicicletta, in gran parte lungo le piste ciclabili pianeggianti. Si affianca per lunghi tratti al fiume Isarco e collega i quartieri di Aslago, Piani per poi proseguire fiancheggiando il territorio del S. Maddalena

Classico fino al paese di Cardano. Circa a metà percorso è possibile seguire una breve deviazione, molto impegnativa poiché risale in direzione del Colle una ripida salita di ca. 100 m di dislivello.

Raggiunge le cantine:

7 Thurnhof	F5
11 Nusserhof	E6
22 Pfannenstielhof	E7
28 Mayr-Unterganzner	E8
13 Pranzegg (opzione per scalatori)	E6

Percorso: in bicicletta

Lunghezza: 8,0 km
Dislivello: 130 m
Tempo di percorrenza senza soste: 1 h



F LE CANTINE LUNGO IL TORRENTE TALVERA

Camminata a nord del centro storico di Bolzano, che segue le passeggiate del Lungo Talvera. Mantenendo lo sguardo su vigneti pregiati del Lagrein, antichi castelli e chiese d'epoca medioevale si raggiunge l'imbocco della val Sarentino. Qui, a partire dal castello

di S. Antonio, è possibile risalire la collina di S. Pietro inerpicandosi per un breve tratto nella parte finale. Bellissimo il paesaggio. Sulla collina vi è anche un piccolo museo all'aperto delle diverse staccionate tipiche dell'Alto Adige.

Raggiunge le cantine:

6 Egger Ramer	D4
8 Rottensteiner	C5
9 R. Malojer - Gummerhof	D5
10 Heinrichshof	C5
12 Messnerhof	C5

Punti d'interesse: Castel Mareccio e Castel Sant'Antonio

Percorso: a piedi
Lunghezza: 6,5 km
Dislivello: 100 m
Tempo di percorrenza: 1,5 h



G I VIGNETI LUNGO LA VALLE ISARCO,
PERCORSO MENO IMPEGNATIVO

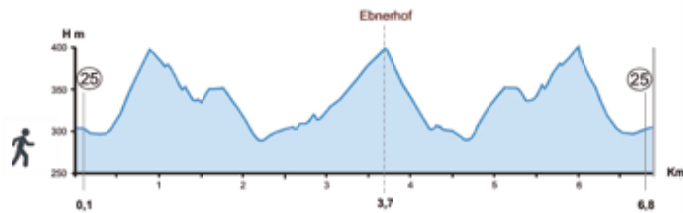
Partendo da Rencio ai piedi delle colline di Santa Giustina, nel territorio del S. Maddalena Classico, si segue il sentiero segnato col Nr. 5A. Camminiamo lungo le vie di campagna storiche, che collegano tra loro vecchi

masi e vigneti nella bassa Valle Isarco. Prima di raggiungere il maso Ebnerhof è possibile seguire un breve percorso circolare e, scendendo, si torna poi al punto di partenza per le stesse stradine già percorse in precedenza.

Raggiunge la cantina:

25 Larcherhof E7

Percorso: a piedi
Lunghezza: 7,2 km
Dislivello: 310 m
Tempo di percorrenza: 2 h



H LUNGA CAMMINATA LUNGO I FIANCHI DELLA VALLE ISARCO,
PERCORSO IMPEGNATIVO

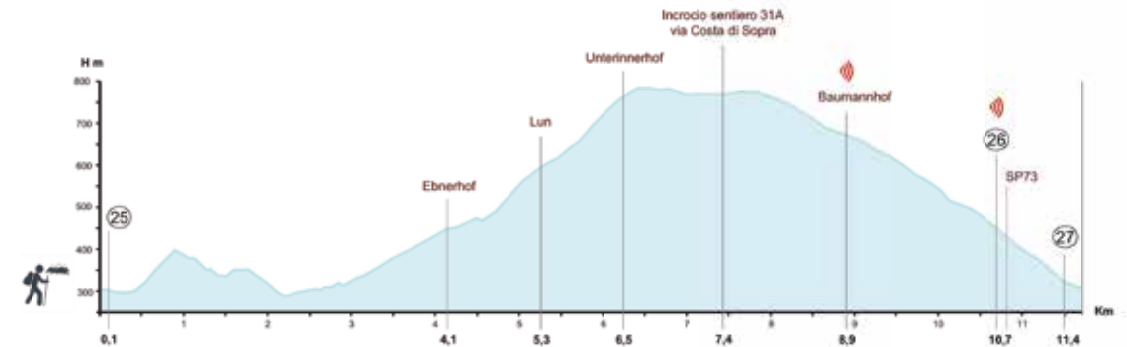
Si prosegue il percorso G oltre il maso Ebnerhof, continuando lungo il sentiero Nr. 5A. Il cammino risale il fianco della vallata, portandoci tra boschi e vigneti, che qui si coltivano sugli antichi terrazzi, deposti da ghiacciai, quasi lasciati appesi sulle scure falesie rocciose di roccia vulcanica. Raggiunte Laste Alte/Oberplatten si prende il sentiero Nr. 31 in direzione ovest. Questa strada costeggia a mezza costa il fianco vallivo, affiancando vigneti, meleti, boschi e pareti rocciose. Raggiunto il bivio, proseguiamo in discesa, lungo la strada asfaltata Costa di Sopra/Oberleitach che si congiunge con la strada

che scende da Signato per riportarci in direzione Bolzano. Si attraversano le vigne di Oberleitach, con splendide viste dall'alto sulla città e sulle colline di Santa Maddalena. Volgendo lo sguardo verso est, si gode anche della vista sulle Dolomiti del Catinaccio/Rosengarten. Giunti poco prima di Santa Giustina, la strada asfaltata riprende il sentiero Nr. 5, che si segue sino a passare accanto alla cantina Locker, che ha eretto per gli ospiti una palafitta sovrelevata da cui si gode uno splendido panorama. Il sentiero Nr. 5 riporta il percorso in discesa al punto di partenza in zona Rencio.

Raggiunge le cantine:

25 Larcherhof E7
26 Locker D8
27 Ansitz Waldgries D7

Percorso: a piedi
Lunghezza: 13,2 km
Dislivello: 650 m
Tempo di percorrenza: 4 h







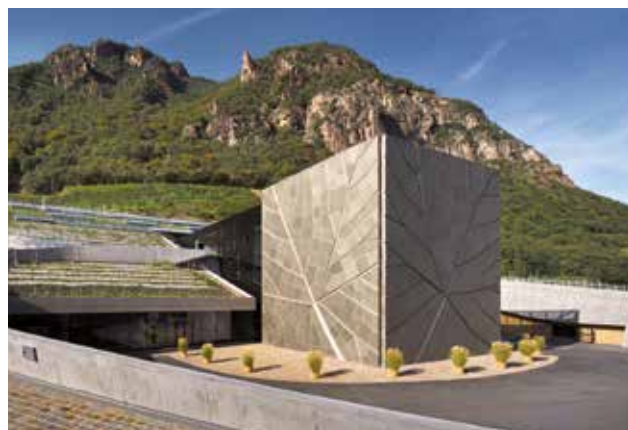
CANTINA BOLZANO

Sede e cantina

Fondazione: 2001

Quartiere: San Maurizio, Bolzano

Enologo: Stephan Filippi dal 1988



Chi viene a Bolzano per conoscere la storia della città del vino, non può non visitare la nuovissima sede della Cantina Bolzano che ne rappresenta il simbolo di tradizione ed evoluzione. Non è solo una tra le più grandi cantine, ma è anche quella con la gestione più organizzata e competitiva della zona. Un'architettura green che raccoglie il sito produttivo, espositivo e di degustazione. Nel 1908 ben 30 agricoltori della zona decisero di fondare la cooperativa vinicola nel quartiere di Gries. Al contempo altri 18 viticoltori della collina Santa Maddalena si riunirono. Oggi sono 224 le famiglie unite all'insegna della qualità e della tradizione del vino.

La nuova cantina è stata disegnata dallo studio Dell'Agnolo-Kelderer e sfrutta la pendenza del suolo per realizzare il processo di lavorazione a caduta gravitazionale del vino, che permette un notevole risparmio energetico evitando i pompaggi. È la prima del suo genere ad avere la certificazione CasaClimaWine. Le avanzate tecnologie supportano il lavoro degli associati, garantendo un vino di eccellente qualità. Molti premi sono stati dati a varie etichette della Cantina di Bolzano. È sicuramente una delle mete da valutare per capire il valore del vino nella nostra città.

Il Lagrein della Cantina di Bolzano lo troviamo nelle diverse linee di prodotto: Riserva, Selezione, Collezione e Classici. Il Lagrein Riserva Taber ha ricevuto per la prima volta i "Tre Bicchieri" nel lontano 1995 e nell'edizione 2020 è l'annata 2017 ad aver conquistato l'ambito premio. Il Taber, ha per la ventesima volta ricevuto questo massimo riconoscimento dai degustatori della guida enologica più autorevole d'Italia. È il primo vino altoatesino a raggiungere questo traguardo.

Il S. Maddalena, le cui uve maturano sui pendii di Santa Maddalena tra i 250 e 500 m s.l.m., vengono successivamente vinificate rispettando la secolare tradizione del S. Maddalena Classico. Un vino che si abbina bene a molti piatti della cucina altoatesina e italiana. L'Alto Adige S. Maddalena Classico DOC "Huck am Bach" 2018 ha vinto "due bicchieri rossi".

Produzione totale: 3.200.000 bottiglie/anno

Lagrein 520.000 bottiglie/anno, S. Maddalena 715.000 bottiglie/anno

Terreni: 340 ettari

Vino:

Riserva, Selezione, Collezione, Dessert e Classici;
tutte le varietà di vini bianchi e rossi presenti in Alto Adige.

I vini bianchi sono freschi, fruttati e grintosi, i vini rossi invece si contraddistinguono per il loro carattere nobile, la loro complessità e pienezza.

Shop/Enoteca:

Vinarius Wineshop, da lunedì a sabato ore 9.30 - 18.30

Cantina Produttori Bolzano

Via San Maurizio 36, 39100 Bolzano, Tel. 0471 270909

info@kellereibozen.com, www.kellereibozen.com

Autobus: linea 10A, scendere vicino alla cantina



REYTER

Cantina e tenuta

Fondazione 1988

Quartiere: Gries, Bolzano

Produttore: Christoh Unterhofer



Nel pieno mezzo delle vigne dell'isola del Lagrein del quartiere die Gries, troviamo questa tenuta tra le più giovani della città, sorge tra le vigne che compongono idealmente l'isola del Lagrein del quartiere di Gries. Forte è qui la passione e la dedizione della famiglia Unterhofer che dal 1996 si è dedicata alla produzione biologica. Poche bottiglie di pregio, difficili da reperire se non in loco. Mezzo ettaro prezioso nel vero cuore del Lagrein.

Il Lagrein Rahm nasce da vitigni di circa 80 anni di età, radicati nel terreno alluvionale di porfido sabbioso con sedimenti ghiaiosi. Le viti crescono sia su pergola che a spalliera e sono coltivate secondo stretti disiplinary ecologici certificati. Accentuate le note speziate al naso, di cacao, cioccolato fondente e mature bacche di sambuco macerate, in bocca svela accattivanti toni di bacche nere, liquirizia e ciliegie scure, avvolti in solidi e succosi tannini.

Il Lakrez esprime in bicchiere un magnifico rosso salmone profondo, un tono di colore un poco più scuro rispetto a quello di un vino rosé usuale. Il bouquet evidenzia aromi di piccoli frutti rossi maturi e una nota di liquirizia. Al palato presenta un'acidità piacevole e aromatica con una buona struttura e lunga sul finale fruttato.

Produzione totale: 13.000/15.000 bottiglie/anno

Lagrein 3.000/4.000 bottiglie

Lagrein rosé 2.000 bottiglie

Schiava 6.000 bottiglie

Terreni: 3 ettari

Vino:

Lagrein

Lakrez

Pierrot

Schiava

Rahm

Shop/Enoteca:

In autunno 2020 vi sarà l'apertura della nuova cantina per le degustazioni, nel frattempo visite solo su appuntamento.

reyter

di Unterhofer Christoph

Via Eisenkeller 14/b, 39100 Bolzano

Tel. 333 3207811, 0471 271368

info@reyter.it

www.reyter.com

Autobus: linea 10A, scendere dopo piazza Gries



MURI-GRIES
WEINGUT | KLOSTERKELLEREI
TENUTA | CANTINA CONVENTO

MURI-GRIES

Tenuta, cantina e convento
Fondazione 1845
Quartiere: Gries, Bolzano
Enologo: Christian Werth



Nel 1845, un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri, in Svizzera, giunse a Gries, alle porte di Bolzano, dove rilevò l'abbazia dei canonici agostiniani e con essa anche la loro attività vitivinicola già antica di secoli, dando vita ad una simbiosi fra convento, cantina e vigneti rimasta intatta fino ai giorni nostri.

La cantina Muri-Gries vanta prodotti d'eccellenza, che hanno caratterizzato la città di Bolzano ed il suo successo nel vino. I vini della linea "Abtei Muri" vengono vinificati esclusivamente dalle uve dei vigneti più pregiati della tenuta dal 1989.

Il Lagrein Muri-Gries è legato alla storia dell'abbazia e ne rappresenta il suo fiore all'occhiello. Esso ha un carattere deciso, indistinguibile con un accenno rustico ed al contempo elegante. Il loro S. Maddalena viene prodotto sempre nella sua zona classica di Bolzano. Ha un colore rubino che arriva fino al rosso granata. Un gusto pieno ed armonico.

Produzione totale: 650.000 bottiglie/anno
Lagrein 258.000 bottiglie
S. Maddalena 35.000 bottiglie

Terreni: 60 ettari di cui 2/3 di proprietà

Vino:

Weingarten Klosteranger
Abtei Muri
Muri-Gries

Shop/Enoteca:

da lunedì a venerdì ore 8 - 12 e 14 - 18

Muri-Gries Tenuta Cantina Convento

Piazza Gries 21, 39100 Bolzano
Tel. 0471 282287
info@muri-gries.com
www.muri-gries.com

Autobus: linea 10A, 201, 132, scendere davanti alla chiesa di Gries



**SCHMID
OBERRAUTNER**
Weingut | Tenuta | Winery

SCHMID OBERRAUTNER

Cantina e tenuta
Fondazione 1363
Quartiere: Gries, Bolzano
Enologo: Florian Schmid



Una delle strade della tradizione venendo da piazza Gries è via Fago, un tempo anch'essa centrale tra i vigneti del Lagrein. Qui si trova ancora l'antica tenuta Schmid Oberrautner, che per decenni ha coltivato la cultura della degustazione del vino in questo quartiere della città. Sono passate ben 21 generazioni di viticoltori e la tenuta ha mantenuto intatto il suo fascino. I vini riposano e maturano nelle cantine situate due piani sotto terra in vecchie botti di legno e nei nuovi serbatoi d'acciaio. La cantina è un luogo simbolo del quartiere.

Il Lagrein è a fermentazione naturale nella botte di legno. Riduzione biologica dell'acidità e maturazione nella botte di legno. Rosso granato, bouquet delicato, che ricorda la viola e il pane appena sfornato, gusto piacevole e rotondo. Per il Lagrein Kretzer nel 2019 hanno vinto il premio "Tasting Lagrein Award" per il miglior Lagrein Rosato. Il loro S. Maddalena viene coltivato nei propri vigneti a 480 - 600 metri sopra il livello del mare. Porfido e granito. Colore rosso rubino, intense note di viola e mandorle, gusto rotondo e delicato.

Produzione totale: 80.000 bottiglie/anno
Lagrein 40.000 bottiglie
S. Maddalena 10.000 bottiglie

Terreni: 9 ettari

Vino:

S. Maddalena, Lagrein, Cabernet, Merlot
Chardonnay, Pinot Bianco
Lagrein Kretzer rosé
Premium: Pinot Nero "Villa Schmid", Lagrein Riserva, Lagrein "Villa Schmid"

Shop/Enoteca:

da lunedì a venerdì ore 10 - 12 e 14 - 18, sabato su appuntamento
Da giugno 2020 sarà possibile pernottare nell'agriturismo.

Schmid Oberrautner

Via Michael Pacher 3, 39100 Bolzano
Tel. 0471 281440
info@schmid.bz
www.schmid.bz

Autobus: linea 1, scendere in via M. Pacher (davanti alla tabaccheria) e 2 minuti a piedi



WEINGUT
STREKKER



STREKKER

Cantina e maso
Fondazione 2019
Quartiere: Gries, Bolzano
Enologo: Stefan Veit



5

Decisamente l'azienda vinicola più giovane del comune di Bolzano, situata alla fine di una delle passeggiate più belle della città: quella del Guncina. La vendemmia del 2019 è stata la prima in assoluto come "maso Strekker". Prima la lunga tradizione di famiglia li vedeva consorziati alla cooperativa della Cantina di Bolzano. Alcuni esperimenti fatti per la loro piccola enoteca "Vinzig" (minuscolo) hanno rafforzato nella simpatica e giovane famiglia Veit il desiderio di provare a portare ad un pubblico più ampio la loro nota stilistica dei due vini autoctoni della città di Bolzano. Quindi non ci resta che attendere la prima bottiglia con la nuova etichetta. I loro vini hanno bisogno un po' più di tempo rispetto agli altri. L'altezza dei vigneti esposti a sud-ovest e la pendenza del 50% lo rendono un vino decisamente eroico. Le botti sono in cantina che aspettano l'imbottigliamento.

Il Lagrein coltivato con questa esposizione necessita di 12 mesi di maturazione nelle botti di rovere tradizionali da 700 litri. Si distingue attraverso un'elevata acidità e tannicità. Rosso scuro granata ha delle note di tabacco e cioccolato, nonché di frutti rossi scuri.

Il S. Maddalena è fresco con un gusto pieno ed armonico. Di colore rosso intenso. Rimane per otto mesi nelle botti di rovere.

Produzione totale: 4.000 bottiglie/anno

Lagrein 1.500 bottiglie
S. Maddalena 1.500 bottiglie

Terreni: 3,5 ettari

Vino:

Schiava, Lagrein, Cabernet
Moscato Giallo, Chardonnay
Moscato Rosa

Shop/Enoteca:

venerdì e sabato da marzo a giugno e da fine agosto
a fine ottobre presso l'enoteca Vinzig dalle ore 11 fino al tramonto
vendita vini previo appuntamento, tel. 348 4964951

Maso Strekker

Via Cologna 13, 39100 Bolzano
Tel. 348 4964951
veitstefan@hotmail.com
www.strekker.it

Autobus: linea 156 oppure a piedi alla fine della passeggiata del Guncina; appena si arriva sulla statale, a 10 m sulla sinistra si prende via Cologna e si è subito arrivati

EGGER
RAMER
- SUD
TIROL
ITALIA

EGGER-RAMER

Tenuta e cantina
Fondazione 1880
Quartiere: Gries, Bolzano
Enologo: Peter Egger-Ramer



6

La tenuta agricola Egger-Ramer s'inserisce all'interno del quartiere Gries sotto la montagna del Guncina. È stata fondata nel 1880 da Anton Egger-Ramer e da più di 100 anni produce uno tra i Lagrein più noti del capoluogo. Sono già passate quattro generazioni che hanno sviluppato diverse varietà di vite e vino, nonché frutta e verdura. Nel cuore di Gries e più a sud verso San Maurizio coltivano la maggior parte dei vigneti. La cantina sottostante è ancora l'originale, con maestria ogni anno riescono a portare le botti in rovere in questi spazi molto ristretti. Il focus della famiglia Egger-Ramer è da trovare chiaramente nel Lagrein che viene prodotto in tre diverse qualità. La linea classica è stata premiata nel 2018 come miglior Lagrein. Questo vino dopo la vendemmia riposa fino a 18 mesi in piccole botti barrique e quando lo si degusta affascina con un tipico colore carico rosso rubino ed un gusto vellutato e pieno dominato da more, ciliegie e mammola.

Il Lagrein Egger-Ramer è parte della storia della vite. Ha mantenuto negli anni il sapore intenso tradizionale performando un'alta qualità dovuta dalla ricerca ed innovazione dell'azienda. La fusione tra tradizione e tecnologia è un caposaldo della tenuta.

Il S. Maddalena color rubino deriva dalla collina. Morbido e fruttato con il tipico colore "rosso" di Bolzano.

Produzione totale: 120.000 bottiglie/anno

Terreni: 10 ettari

Vino:

Pinot Bianco
Moscato Giallo
Gewürztraminer
Lagrein Kretzer
Schiava Gentile
Lagrein Gries
Reisegger St. Magdalener Classico
Kristan Riserva Lagrein Gries

Shop/Enoteca:

da lunedì a venerdì ore 8.30 - 12.30 e 14.30 - 18.30,
sabato ore 10 - 13,
visite guidate della tenuta su prenotazione

Tenuta Egger-Ramer

Via Guncina 5, 39100 Bolzano
Tel. 0471 280541
info@egger-ramer.com, www.egger-ramer.com

Autobus: linea 1, scendere in via Cadorna e fare 3 minuti a piedi





THURNHOF

Tenuta e cantina
Fondazione 1860 ca.
Quartiere: Aslago, Bolzano
Enologo: Andreas Berger



La tenuta Thurnhof si trova ai piedi del Virgolo, nascosta tra le abitazioni. Per lungo tempo questa zona molto soleggiata ed esposta a sud, è stata luogo di ristoro dei bolzanini che venivano a passare il tempo sotto Castel Weinegg. Si attesta l'esistenza della tenuta già nel lontano 1175. Nonostante i bombardamenti pesanti in questa zona della città e la parziale ricostruzione della tenuta, Thurnhof ha conservato il proprio carattere contadino e familiare nella gestione e nella produzione. Intorno a se la città moderna è esplosa, ma la tradizione della coltivazione non ha subito alcun mutamento. Il Thurnhof è per il quartiere un punto di riferimento genuino e di orgoglio.

Il Lagrein Thurnhof Riserva viene prodotto esclusivamente dall'uva che cresce intorno alla tenuta. Pochi ettari di vigna antica che qui ha trovato una delle sue massime espressioni. La selezione dell'uva è accurata. Vengono scelti i grappoli migliori. Il loro vino è fruttato, con forti presenze di lampone e more. Il degustatore più attento noterà anche qualche nota di violetta. Il S. Maddalena deriva dal classico vitigno della città di Bolzano. È un vino leggero e delicato. Il suo profumo è pregnato di rose, ciliegie, fragole e mandorle. L'acidità è lieve e i tratti tannici sono accennati.

Produzione totale: 25.000 bottiglie/anno
Lagrein 8.000 bottiglie, S. Maddalena 4.000 bottiglie

Terreni: 4 ettari

Vino:

Linea Thurnhof
Lagrein Merlau
Lagrein Riserva
St. Magdalener

Shop/Enoteca:

da lunedì a venerdì ore 8.30 - 19,
sabato ore 8 - 13
È consigliato il preavviso telefonico o mediante email,
visite guidate della tenuta su prenotazione.

Tenuta Thurnhof

Via Castel Flavon 7, 39100 Bolzano
Tel. 0471 285446
info@thurnhof.com
www.thurnhof.com

Autobus: linea 7A e 7B, scendere in via S.Gertrude (davanti ai campi sportivi)
e poi 200 m a piedi dall'altra parte dei campi sportivi sotto la montagna



ROTTENSTEINER

HANS ROTTENSTEINER

Cantina vini
Fondazione 1956
Quartiere: Gries, Bolzano
Enologo: Hannes Rottensteiner



I Rottensteiner di Bolzano sono tra le famiglie più antiche di produttori di vino in Alto Adige. Già il nome stesso identifica la pietra rossa, il profido, tipico di questa zona. Rottensteiner è una delle cantine più grandi ed organizzate della città. Quest'ultima ha influenzato molto lo sviluppo produttivo della cantina, trovandosi un tempo quasi fuori dal quartiere di Gries. Negli anni hanno visto crescere la zona residenziale intorno a se, di cui oramai fanno parte, mantenendo però sempre il loro carattere distintivo autentico di azienda agricola. Sin dalle origini in cantina non venne vinificato solo l'uva dei 12 ettari di proprietà, ma bensì integrata con quella di altri 60 contadini della zona. L'azienda si concentra sulla tipicità delle varietà del vino, dando un grande valore ai vini autoctoni della città di Bolzano. Cinque masi svolgono un ruolo chiave per l'azienda, ognuno con una sua storia molto personale: Reiterhof, Hofmannhof, Kristplonerhof, Premstallerhof, Köfelehof.

Il Lagrein "Select" deriva da tre vigneti situati nel centro della frazione Gries con viti vecchie più di 30 anni. Si presenta con fantastiche note di viola, ciliegia, cioccolato, liquirizia, frutti di bosco e - nell'età - tabacco. Nel "Select" questo carattere fruttato e vellutato, grazie ai ricchi tannini dolci, viene arrotondato dall'utilizzo di barrique francesi.

Il S. Maddalena Classico Vigna Premstallerhof viene prodotto sempre nella sua zona classica di Bolzano. La composizione speciale di questo vino, 93% Schiava e 7% Lagrein, conferisce eleganza, forza e note fruttate. Prevalgono le note di ciliegia e viola, con un leggero retrogusto di mandorla amara. Si abbina a quasi tutti i piatti, dagli antipasti ai primi, al pesce fino alla carne, sia bianca che rossa.

Produzione totale: 450.000 bottiglie/anno
Lagrein 30%, S. Maddalena 15%

Terreni: 90 ettari di cui 12 ettari di proprietà

Vino:

Linee Cuvée, Classic, Cru, Select, Passito

Shop/Enoteca:

Da lunedì a venerdì, ore 8 - 12 e 14 - 18, sabato ore 9 - 12

Hans Rottensteiner

Via Sarentino 1, 39100 Bolzano
Tel. 0471 282015
info@rottensteiner.wine
www.rottensteiner.wine

Autobus: linea 1, scendere alla fine di via Cadorna e poi 50 m a piedi
dopo il bivio per San Genesio





MALOJER GUMMERHOF

Cantina e tenuta
Bar con piccola ristorazione
Fondazione 1480
Quartiere: Dorf/Villa, Bolzano
Enologo: Urban Malojer



Risale al 1480 la prima menzione ufficiale del Gummerhof, tenuta vinicola a due passi dai Portici del centro di Bolzano nel quartiere Dorf/Villa. Un tempo in quella zona ve ne erano ben 7 di tenute. Oggi rimane come simbolo della città del vino Malojer Gummerhof. Nel 1880 Joseph Trafojer acquista il podere in cui costruisce una cantina vinicola e una distilleria che fino al 1925 viene gestita da suo figlio Joseph Trafojer junior. All'epoca il Gummerhof è fornitore ufficiale dell'Imperial Regia Corte di Vienna. Alla fine degli anni '40 il genero Rudolf Malojer rileva il podere e cantina e amplia l'azienda. Per aumentare il numero delle varietà, Malojer acquista l'uva anche da altri agricoltori. Dagli anni '80 la cantina viene gestita da Alfred e sua moglie Elisabeth e oggi assieme anche al figlio Urban con sua moglie Helena. L'enoteca si trova nel cortile, che rappresenta un punto di ritrovo ameno per tutta la città, per degustare ma anche per assaporare la cucina locale.

Il Lagrein originario della zona di Gries, il caratteristico vino dell'Alto Adige, è rosso rubino e intenso al naso. Il bouquet deciso e il sapore pieno e vellutato ne fanno un prezioso alleato della cucina saporita.

Il loro S. Maddalena Classico proviene dal maso Loamer sito nella zona classica di coltivazione del S. Maddalena. Il vino si caratterizza da un colore che va dal rosso rubino fino al rosso granato, pieno, armonioso e leggero.

Produzione totale: 100.000 bottiglie/anno

Lagrein 25.000 bottiglie

S. Maddalena 35.000 bottiglie

Terreni: 6 ettari propri

Vino:

Rossi: Merlot, Pinot Nero, Schiava, Lagrein, St. Magdalener, Cabernet, Cuvée CAB/LAG Bautzanum Riserva

Bianchi: Müller Thurgau, Sylvaner, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Gewürztraminer, Alto Adige Bianco Cuvée Bautzanum

Shop/Enoteca:

da lunedì a mercoledì ore 8 - 13 e 14.30 - 22, giovedì e venerdì ore 8 - 13 e 14.30 - 23, sabato ore 8 - 13, chiuso sabato sera e la domenica. A pranzo la cucina è chiusa.

Malojer Gummerhof

Via Weggenstein 36, 39100 Bolzano

Tel. 0471 972885

info@malojer.it, www.malojer.it

Autobus: linea 15, scendere alla fermata via S. Osvaldo; la cantina è in centro città e ci si arriva a piedi da qualsiasi parte del centro storico, ca. 10 minuti di passeggiata



HEINRICHSHOF

Cantina e tenuta
Fondazione 1902
Quartiere: Dorf/Villa, Bolzano
Enologo: Heiner jr. Oberrauch



Il Heinrichshof è una delle più antiche aziende vinicole di Bolzano. Le sue viti crescono su un terreno si dice benedetto, in quanto Beato Enrico, nato a Bolzano ca. nel 1250, ha detto di aver lavorato da giovane nei vigneti della tenuta Heinrichshof. Patrono di Bolzano, la chiesetta è dedicata a lui. Nel 2003 Georg Oberrauch ha rinnovato il funzionamento e attivato e completamente integrato nella cantina del vigneto la tecnologia di vinificazione moderna, sostenendo una produzione di vini di qualità. Oggi l'obiettivo è una coltivazione esclusivamente biologica e biodinamica.

Si dice che il Lagrein abbia la sua massima espressione se coltivato nei vigneti di Bozen Dorf, come quello del Heinrichshof. Il loro vino è rosso scuro, fruttato con sfumature di fiori. Ha un sapore tenue e permane a lungo sul palato.

Questo elegante S. Maddalena cresce sulle pendenze soleggiate a sud-ovest proprio dietro la tenuta. Di colore rosso ciliegia, fruttato, si accompagna bene per qualsiasi occasione.

Produzione totale: 20.000 bottiglie/anno

Lagrein 6.000 bottiglie

S. Maddalena 6.000 bottiglie

Terreni: 2 ettari

Vino:

S. Maddalena

Lagrein

Lagrein Riserva

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon Riserva

Moscato Giallo

Shop/Enoteca:

su richiesta (vedere contatti sotto)

Heinrichshof

Via Beato Arrigo 30

39100 Bolzano

Tel. 335 215595

info@kellerei-heinrichshof.it

www.kellerei-heinrichshof.it

Autobus: linea 15, scendere in via Beato Arrigo e poi solo 100 m a piedi



NUSSERHOF

Cantina e tenuta
Fondazione 1788
Quartiere: Piani di Bolzano, Bolzano
Enologo: Heinrich Mayr



Josef Mayr-Nusser (Bolzano, 27 dicembre 1910 - Erlangen, 24 febbraio 1945) rifiutò di giurare fedeltà a Hitler e pagò questo affronto con la propria vita. E dal dopoguerra la famiglia Mayr fa una diversa resistenza, difendendo dall'espansione urbanistica il maso Nusserhof di proprietà della famiglia dal 1788. Sei espropriazioni durante il fascismo ed otto nell'età più recente dalla Provincia Autonoma di Bolzano. Situata nella zona produttiva artigianale di Bolzano, oggi la tenuta Nusserhof (posta sotto tutela grazie anche alla beatificazione nel 2017 dello zio!) è una tenuta biologico-sostenibile che vive dal 1994 nel segno della biodiversità e anche un luogo di incontro per musica ed arte. Sui terreni alluvionali ricchi di porfido e dolomia, esposti ai venti ed al sole, si coltivano le varietà autoctone del Lagrein e del Blatterle. L'enologo Heinrich Mayr è di poche parole, non ama la tecnologia, ma con i suoi vini convince tutti.

Il Lagrein Nusserhof da molti anni vince svariati premi per essere sempre deciso ma al contempo elegante. Il Lagrein Riserva è il loro fiore all'occhiello, 40 giorni a contatto con le bucce e poi 30 mesi nelle botti di legno.

Il loro vino rosso coltivato nella zona classica del Santa Maddalena nei vigneti più a nord della città, a Leitach nel maso Trautmannhof, ha una resa piccola con viti molto antiche. È dedicato alla moglie Elda ed arricchisce la produzione della tenuta storica. Ha un colore rubino che arriva fino al rosso del Pinot Nero. Sta in botte per più di 2 anni e mezzo.

Produzione totale: 16.000 bottiglie/anno

Lagrein 8.000 bottiglie, Lagrein Kretzer 2.000 bottiglie,
Elda 2.000 bottiglie, Blatterle 2.000 bottiglie, Teroldego 1.000 bottiglie

Terreni: 4 ettari

Vino:

Lagrein Riserva
Lagrein Kretzer
Elda
Teroldego
Blatterle

Shop/Enoteca:

solo su appuntamento, tel. 335 6207558

Nusserhof

Via Mayr Nusser 72, 39100 Bolzano
Tel. 335 6207558
mayr-nusser@rolmail.net

Autobus: linea 6, scendere al ponte di Campiglio, venendo dalla zona artigianale sulla destra; vi passa vicino la pista ciclabile



MESSNERHOF

Cantina e tenuta
Fondazione ca. 1800
Quartiere: San Pietro/Dodiciville
Enologo: Bernhard Pichler



La prima produzione comprovata di vino nei dintorni di Bolzano risale a più di 2500 anni fa. Il maso "Messnerhof" è un'azienda a conduzione familiare da più di un secolo ed è una delle tenute più antiche di San Pietro. È l'unica cantina su questa parte della montagna e vanta una delle viste più belle. Il giovane viticoltore a capo dell'azienda sta realizzando il suo sogno d'infanzia gestendo la produzione del vino e seguendola passo per passo, dalla messa a dimora della vite all'imbottigliamento del vino. L'anno 2003 segna una grande svolta: nasce l'azienda viticola "Messnerhof" grazie alla vinificazione di una piccola quantità d'uva. Nel 2019 l'enologo Bernhard Pichler ha rinnovato la cantina scavando sotto i propri terreni e ricavandone un gioiello di modernità a due passi dal centro di Bolzano.

Le uve del Lagrein crescono nella zona storica di Bolzano nel quartiere di Gries a due passi dalla tenuta. Durante la fermentazione le uve mature vengono sottoposte a una macerazione di 14 giorni. Il vino stesso viene affinato per 18 mesi in botti di rovere.

Questo S. Maddalena è cresciuto a San Pietro che fa parte della zona classica del S. Maddalena. La coltivazione eroica su di un pendio ripido esposto verso sud-ovest. Il terreno è caratterizzato da un elevato contenuto di sali minerali, che conferisce al vino una caratteristica nota aromatica minerale e contribuisce alla sua longevità. Le viti antiche hanno un'età che arriva fino a 80 anni. La vinificazione si è svolta in acciaio.

Produzione totale: 18.000 bottiglie/anno

Lagrein 6.000 bottiglie
S. Maddalena 4.000 bottiglie

Terreni: 2,7 ettari

Vino:

S. Maddalena Classico, Lagrein Riserva, Belleus IGT
Sauvignon, Gewürztraminer

Shop/Enoteca:

da lunedì a venerdì previa telefonata,
visite guidate su appuntamento

Messnerhof

Azienda Vinicola
Via San Pietro 7, 39100 Bolzano
Tel. 0471 977162, 339 4732612
info@messnerhof.net
www.messnerhof.net

Autobus: linea 12, scendere in via S. Antonio, poi a piedi per 400 m in salita verso la chiesa di San Pietro



PRANZEGG

Fam. Gojer
 Quartiere: Colle, Bolzano
 Vino biodinamico
 Produzione totale: 20.000 bottiglie/anno
 Visite su richiesta
 Cell. 328 459 1961
 www.pranzegg.com



Weingut
EBERLEHOF

EBERLEHOF
 Cantina e tenuta
 Fondazione 1312
 Quartiere: Rencio, Bolzano
 Enologo: Tomas e Christian Zisser



L'Eberlehof, situato nel cuore della zona vitivinicola classica di Santa Maddalena vicino a Bolzano, è stato menzionato per la prima volta come tenuta vinicola già nel 1312. Dal 1668 è sempre stato di proprietà della famiglia, di cui porta ancora lo stemma raffigurante un falchino e un aratro. La viticoltura all'Eberlehof vanta un'antica tradizione: sui migliori declivi della località vitivinicola di Santa Maddalena viene coltivato il famoso Classico omonimo, al quale la famiglia Zisser riserva un occhio di riguardo all'interno del suo assortimento. I pendii rendono la raccolta eroica e tutte le uve vengono vendemmiate a mano. Gli antichi vigneti a varietà mista vengono lavorati in modo naturale, con molto impegno e passione. Oggi è anche una casa vacanze dove si possono affittare appartamenti e vivere a pieno la vita della cantina.

Il Lagrein di rosso rubino intenso con riflessi violetti che rispecchiano il gusto di violette, bacche scure e ciliegie mature. È caratterizzato da un corpo intenso, armonico, con tannini fini. Il S. Maddalena di colore rosso rubino ha delle note di violetta e mandorla, profumi fruttati che ricordano ciliegie e bacche rosse. Mantiene un corpo elegante, rotondo e sapido al palato.

Produzione totale: 27.000 - 31.000 bottiglie/anno
 Lagrein 7.000 bottiglie
 S. Maddalena 20.000 bottiglie

Terreni: 3 ettari

Vino:

Alto Adige S. Maddalena Classico DOC
 Alto Adige Lagrein Riserva DOC
 Alto Adige Merlot Selection DOC
 Alto Adige Lagrein-Merlot "Mabon"
 Vino bianco Blaterle

Shop/Enoteca:

su richiesta vendita e visite guidate

Tenuta Eberlehof, Fam. Zisser

Via Santa Maddalena di Sotto 26, 39100 Bolzano
 Tel. 0471 981918
 info@weingut-eberlehof.it
 www.weingut-eberlehof.it

Autobus: linea 8, scendere in via Brennero, e poi a piedi in salita per 500 m





KANDLERHOF

KANDLERHOF

Cantina e tenuta
Fondazione 1278
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Hannes Spornberger



L'azienda vitivinicola ricca di tradizione divenne nota già nel 1278 come maso "Dornhof" il cui proprietario era Frederici Dorn. Il maso deve il suo nome odierno al suo proprietario Josef Anton Schloterpöck, che nell'anno 1777 era noto come "Kandler" (fonditore di stagno). Gregor Spornberger iniziò verso la fine degli anni '60 per la prima volta a imbottigliare il vino - per molti aspetti Gregor era un precursore, dalle innovazioni meccaniche fino a quelle pratiche. Ha lavorato duramente per fare del maso quello che è oggi. Attualmente la tenuta è gestita dal figlio Martin insieme a Irene Spornberger e il figlio Hannes. Essendo rimasto il maso per 200 anni consecutivi di proprietà della stessa famiglia, al maso Kandlerhof venne conferito dalla Provincia di Bolzano il titolo di "maso avito" (in tedesco Erbhof) nell'anno 1993.

Il Lagrein: la coltivazione di questo vitigno autoctono è al 100% a pergola. I terreni del Kandlerhof consentono di produrre vini più leggeri ed eleganti. Una percentuale di 20% matura in botti barrique (225 l) e tonneaux (500 l).
Il loro S. Maddalena Classico è uno dei vini di antica tradizione con riferimento locale storico. Il vino fruttato esprime tutte le inconfondibili caratteristiche di questo territorio. I vigneti sono lavorati a mano con cura meticolosa. La resa di uva per ettaro è ridotta, ca. 9.500 kg, garantendo in questo modo una migliore qualità d'uva.

Produzione totale: 20.000 bottiglie/anno
Lagrein 4.500 bottiglie
S. Maddalena 10.000 bottiglie

Terreni: 2 ettari

Vino:
S. Maddalena Classico DOC
Lagrein DOC
Sauvignon DOC
Firsi
Merlot

Shop/Enoteca:
da lunedì a domenica, previo avviso

Kandlerhof
Via Santa Maddalena di Sotto 30, 39100 Bolzano
Tel. 0471 973033
info@kandlerhof.it
www.kandlerhof.it

Autobus: linea 8, scendere in via Brennero e poi 500 m a piedi sulla collina; il maso si trova di fronte alla chiesetta



PLONERHOF

Cantina e tenuta
Fondazione 1300 ca.
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Leo Geier



La tenuta Plonerhof, con la sua cantina nel cuore di Bolzano, risale al XIII secolo e si trova nel cuore del paese vinicolo altoatesino di Santa Maddalena. Il suo nome originario era "Ploner auf Prazöll" (Ploner su Prazöll), dove Prazöll rappresentava il nome originario del quartiere di Santa Maddalena. La tenuta è tra le più note e antiche: qui l'arte della nobilitazione del vino viene tramandata e perfezionata di generazione in generazione. La lavorazione delle uve avviene mediante un accurato lavoro manuale, al fine di controllare ogni processo nei minimi dettagli grazie alle mani esperte dei nostri viticoltori. Non vengono utilizzati né diserbanti, né insetticidi e questo permette di produrre un vino biologico, privo di additivi chimici. La forte componente di viti antiche (di oltre 70 anni) rappresenta lo "specchio" del passato e permette di produrre un vino raro, poiché nessuno sa con precisione il tempo di vita restante di queste piante.

Il Lagralena è un magnifico esempio di vino Lagrein dell'Alto Adige, che grazie alla posizione ideale delle viti possiede un aroma fruttato e un'eleganza difficile da ottenere in altri vini. Il suo colore, un rosso intenso con sfumature violacee, lo rende immediatamente riconoscibile. Il sapore e il profumo ricordano i frutti rossi e le ciliegie, accompagnati da una piacevole nota di legno. Il S. Maddalena Classico della casa vinicola Plonerhof ha una caratteristica predominante: è un vino maturo! La famosa collina di Santa Maddalena, simbolo di questo vino unico, permette all'uva di crescere al meglio sulle antiche viti di Schiava, che conferiscono a questo vino inimitabile anche una componente minerale. La Schiava, con la sua freschezza floreale, porta un idillio estivo nel bicchiere, che insieme alla tradizionale componente di ca. 10% di Lagrein (Lagralena) lo eleva ancor di più.

Produzione totale: 10.000 bottiglie/anno
Lagrein 8.000 bottiglie, S. Maddalena 1.000 bottiglie

Terreni: 2,5 ettari

Vino:
S. Maddalena Classico, S. Maddalena Classico "Alte Rebe"
IGT Mitterberg Weißgold, Lagrein "Lagralena" Riserva

Shop/Enoteca:
da lunedì a venerdì ore 9 - 12 e 14 - 19.30 e su richiesta

Plonerhof, Fam. Simon Geier
Via Santa Maddalena di Sotto 29, 39100 Bolzano
Tel. 0471 975559
info@weingut-plonerhof.com, www.weingut-plonerhof.com

Autobus: linea 8, scendere in via Brennero e poi 500 m sulla collina





TROGERHOF

Cantina e tenuta
Fondazione: ca. XII sec.
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Josef Staffler



La tenuta Trogerhof si trova proprio sulla punta della collina del Santa Maddalena, ai piedi del Renon. Non è certa la sua data di nascita, ma quando è stata costruita la chiesetta di Santa Maddalena (1295), che caratterizza il paesaggio di questa zona, il maso era già menzionato a quei tempi. Tante generazioni che hanno gestito la coltivazione eroica, che viene supportata da una funicolare costruita già nel 1950 e che aiuta il trasporto durante la vendemmia. Questa tenuta si differenzia dalle altre per avere la produzione esclusiva di S. Maddalena. La collina offre un'esposizione a 360 gradi ed una vista unica sulla conca della città di Bolzano ed il massiccio del Catinaccio.

Il S. Maddalena Classico DOC di Pepi Staffler di colore rubino chiaro è un vino vellutato e fruttato di frutti di bosco, ciliegie, violette e mandorle. La coltivazione a pergola è esposta a sud e prende tutta l'aria calda della collina sita a 250 - 350 m sopra il livello del mare.

Produzione totale: 40.000 bottiglie/anno
S. Maddalena 40.000 bottiglie

Terreni: 3 ettari

Vino:
S. Maddalena

Shop/Enoteca:
da lunedì a venerdì ore 8 - 15 e su appuntamento

Trogerhof
Via Santa Maddalena di Sotto 27, 39100 Bolzano
Tel. 0471 977685
info@trogerhof.it
www.trogerhof.it

Autobus: linea 10, scendere in via Brennero poi a piedi in salita per 500 m



OBERMOSER

Azienda vitivinicola
Fondazione 1890
Quartiere: Rencio, Bolzano
Vignaiolo: Thomas Rottensteiner



Il trisnonno ha acquistato questa tenuta nel 1890 ed è da allora che di figlio in figlio si tramanda la tradizione della produzione dei due vitigni autoctoni della città di Bolzano. Thomas Rottensteiner che dal 2012 ha preso le redini della produzione non solo lavora costantemente per migliorare il vino, ma insieme agli altri giovani viticoltori della collina, sta cercando di migliorare il posizionamento e le caratteristiche distintive del vino. Le botti di legno tirolese lo riportano alle antiche radici che rafforzano la storia delle loro viti e della tradizione.

Il Lagrein colore rosso scuro ha un sapore gradevole di bacche con note di amarena, sottobosco ed un gusto vellutato con sfumature leggermente amarognole nel finale. Da qualche anno vinificano anche una versione classica del Lagrein di annata, caratterizzato da sentori di frutti e buona bevibilità. Non per caso la popolarità di questo vino è alta, perché molti intenditori stimano queste proprietà del Lagrein che viene bevuto entro 3 o 4 anni.

Il S. Maddalena nasce da uva Schiava nelle sue differenti varietà: Lagrein in percentuale variabile fino a 5%. È il loro classico per eccellenza. All'olfatto il vino ha sentori di amarene, frutti di bosco e violette; è di beva facile, equilibrata e fresca. Vino di tannicità armonica e con tipiche sfumature di mandorla amara di retrogusto.

Produzione totale: 32.000 bottiglie/anno
Lagrein 13.000 bottiglie
S. Maddalena 15.000 bottiglie

Terreni: 3,9 ettari

Vino:
S. Maddalena Classico, Nobilis S. Maddalena
Lagrein, Grafenleiten Lagrein Riserva
Sauvignon Blanc

Shop/Enoteca:
aperto tutti i giorni previa telefonata
Parcheggio per macchine e piccoli bus
Visite guidate per gruppi fino a max. 15 persone
Tel. 335 6887019

Obermoser
Via Santa Maddalena di Sotto 35, 39100 Bolzano
Tel. 0471 325827
Cell. 335 6887019
info@obermoser.wine
www.obermoser.wine

Autobus: linea 8, scendere alla fermata di Rencio e poi 500 m sulla collina





Fliederhof

FLIEDERHOF

Cantina e tenuta
Fondazione 1930
Quartiere: S. Maddalena, Bolzano
Enologo: Martin Ramoser



19

Dal 1930 la famiglia Ramoser si dedica alla coltivazione di vino sulla collina pregiata del Santa Maddalena. Con un'esposizione dei vigneti a sud di cui il 60% hanno una pendenza elevata, producono un vino classico ed armonioso nei vigneti gestiti totalmente in modo naturale. Oggi il viticoltore Stefan Ramoser si dedica, insieme alla moglie Astrid e al figlio Martin, ormai l'enologo della famiglia, alla coltivazione di vitigni allo stato naturale che producono vini di qualità. Dedizione, cura e passione danno origine a vini di carattere così fruttati e complessi da essere adatti alle più svariate occasioni e che possono essere degustati presso la tenuta vinicola.

Il Lagrein riflette nel suo odore e sapore il terreno e le condizioni climatiche in un modo speciale. La piccola dimensione dell'acino del Lagrein conferisce al vino un colore distintivo e intensivo. La struttura tannica è di media intensità e stile vellutato. L'invecchiamento in botte grande e barrique di rovere francese aggiunge sapori speziati e complessità.

Il S. Maddalena Classico si presenta con una frutta e la freschezza quasi Borgognona, prodotto da uve Schiava, prospera sulla collina di Santa Maddalena. Fine, fruttato, per niente semplice e di struttura piacevole, sono le impressioni di gusto sorprendenti di questo vino da una speciale zona cru.

Produzione totale: 25.000 bottiglie/anno
Lagrein 13.000 bottiglie
S. Maddalena 10.000 bottiglie

Terreni: 3 ettari composti da detriti morenici limosi, ghiaia di fiume, inclusioni di sabbia e agenti atmosferici del porfido di quarzo

Vino:
S. Maddalena Classico DOC
S. Maddalena Classico Gran Marie DOC
Lagrein DOC
Lagrein Riserva
Moscato giallo Peperum

Shop/Enoteca:
da lunedì a venerdì ore 9 - 12 e 13 - 18,
chiuso sabato, domenica e nei giorni festivi

Fliederhof
Via Santa Maddalena di Sotto 33, 39100 Bolzano
Tel. 0471 979048
fliederhof@rolmail.net
www.fliederhof.it

Autobus: linea 8, scendere in via Brennero e poi 500 m sulla collina



UNTERMOSERHOF

Cantina e tenuta
Fondazione 1630
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Georg e Florian Ramoser



20

Sono il padre e figlio, Georg e Florian Ramoser, che portano avanti la tenuta sita sulla collina pregiata del S. Maddalena. Dal 1630 la famiglia produce il vino nei quattro ettari che attorniano la tenuta. La Schiava fa da padrone ed il Lagrein è l'espressione del lavoro e della passione messa nella produzione. La collina in pendenza e la varietà di viti rendono il lavoro manuale arduo e minuzioso per la massima resa di una vendemmia verde iniziata già alcuni decenni fa. Il clima secco e caldo con più di 300 giorni di sole l'anno, ha la resa migliore proprio su questa collina.

Il Lagrein: fruttato, facilmente digeribile e morbido. Il Lagrein d'annata proviene dai vigneti giovani di questo vitigno. Fermentazione in vasche di acciaio inox e successivo affinamento in grandi botti di rovere per circa sette mesi.

Il loro S. Maddalena Classico è un vino fresco, fruttato che è molto versatile e facilmente digeribile, però mai semplice. Il vino è composto per il 95% di Schiava e 5% di Lagrein. Le viti crescono su terreni porfirici, leggeri e ricchi di scheletro derivati da morene glaciali. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio con un successivo affinamento per sei mesi in grandi botti di rovere.

Produzione totale: 35.000 - 40.000 bottiglie/anno
Lagrein 15.000 bottiglie
S. Maddalena 15.000 bottiglie

Terreni: 4 ettari

Vino:
Lagrein, Lagrein Rosé, Lagrein Riserva
St. Magdalener, St. Magdalener Hub
Chardonnay Moraine
Merlot Riserva

Shop/Enoteca:
da lunedì a venerdì, ore 8.30 - 12 e 14 - 18,
sabato ore 8.30 - 12

Untermoserhof, Fam. Georg Ramoser
Via Santa Maddalena di Sotto 36, 39100 Bolzano
Tel. 0471 975481
untermoserhof@rolmail.net
www.untermoserhof.com

Autobus: linea 8, scendere a Rencio e poi 400 m sulla collina





GLÖGGLHOF

Cantina e tenuta
Fondazione 1300
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Florian Gojer



21

L'azienda vinicola Glögglhof è una piccola azienda a gestione familiare nel cuore della tradizionale zona di produzione vinicola del S. Maddalena. La famiglia Gojer produce vini di carattere, provenienti da vitigni autoctoni del tipo Schiava e Lagrein nonché Pinot Bianco, Sauvignon e Kerner. La posizione centrale e la storicità danno importanza all'individualità, all'identità e al carattere dei vitigni a dimostrazione del valore della storia delle vigne. La giovinezza dell'enologo si esprime nel pensiero e nelle sfumature dei vini prodotti. Insieme agli altri giovani enologi della zona Maddalena è alla ricerca di nuove espressioni del vino.

Il Lagrein Riserva della famiglia Gojer nasce dai migliori vigneti di Gries, Santa Maddalena e Piani di Bolzano che concedono al vino un'elegante complessità. Santa Maddalena gode di un'ottimale posizione geografica che con il suo caldo clima mediterraneo regala ai vitigni Schiava una notevole forza d'espressione ed un fascino irresistibile che rendono questo talentuoso vino unico ed inconfondibile. Il S. Maddalena, Vigna Rondell, segue il modello di un Borgogna: al "Rondell" sono destinati solamente i migliori appezzamenti con i vigneti più antichi. Un S. Maddalena che combina forza ed eleganza tali da far sembrare questo vino quasi simile ad un Pinot Nero.

Produzione totale: 60.000 bottiglie/anno
Lagrein 13.000 bottiglie
S. Maddalena 22.000 bottiglie

Terreni: 8,5 ettari

Vino:
St. Magdalener Vigna Rondell
St. Magdalener Classico
Lagrein Riserva
Lagrein Granat

Shop/Enoteca:
da lunedì a venerdì previo appuntamento

Franz Gojer Glögglhof
Santa Maddalena di Sotto, Via Rivellone 1, 39100 Bolzano
Tel. 0471 978775
info@gojer.it
www.gojer.it

Autobus: linea 8, scendere a Rencio e poi 50 m verso la collina



PFANNENSTIELHOF

Cantina e tenuta
Fondazione 1561
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Johannes Pfeifer



22

Dal 1816 la tenuta è di proprietà della famiglia Pfeifer, ormai con le due splendide figlie è l'ottava generazione che segue la produzione di vino. Nel 1561 si trova la prima indicazione del maso come tenuta che utilizza la pressa "Hof mit Torggl". Una vita dedicata alla produzione dei soli due vigneti autoctoni Lagrein e Schiava. Nel 2019 l'enologo e proprietario Johannes Pfeifer ha vinto il premio alla carriera per l'"Annver St. Magdalener Classico 2017" in dedica "per un vino speciale, eccellente e che è un punto di riferimento per tutta la regione". C'è di che essere fieri di tanto impegno che coinvolge l'anima tutta la famiglia e soprattutto le due figlie che benché ancora giovani hanno deciso di seguire le orme del celebre padre.

Il Lagrein vom Boden, così viene definito perché nasce su terreno profondo e caldo, formato di ghiaia e sabbia. Un terreno alluvionale perché presso il fiume Isarco. Questo gli dona un carattere vellutato e morbido. La coltivazione avviene sulle pergole.

Il loro S. Maddalena viene prodotto sempre nella sua zona classica di Bolzano. È un vino fresco e fruttato, piacevole ed accessibile, al contempo complesso, intenso e leggermente speziato. Tanti premi, nel 2009 era la prima Schiava che ha ricevuto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. La padrona di casa lo offre col suo piatto tradizionale di canederli serviti con gulasch di vitello.

Produzione totale: 45.000 bottiglie/anno
Lagrein 20.000 bottiglie
S. Maddalena 25.000 bottiglie

Terreni: 4 ettari

Vino:
St. Magdalener Classico Annver, St. Magdalener Classico
Lagrein Rosé, Lagrein vom Boden, Lagrein Riserva

Shop/Enoteca:
vendita presso la cantina,
tel. 0471 970884, 339 1644258

Pfannenstielhof
Via Pfannenstiel 9, 39100 Bolzano
Tel. 0471 970884, 339 1644258
info@pfannenstielhof.it
www.pfannenstielhof.it

Autobus: linea 1, scendere alla fermata via Pfannenstiel e poi 500 m a piedi passando sotto il sottopasso della ferrovia; seguire le indicazioni gialle "Pfannenstielhof", vi porteranno esattamente alla cantina



Zundlhof

Weingut Tenuta

ZUNDLHOF

Cantina e agriturismo
Fondazione 1975
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Helmuth Ramoser



Questa tenuta adibita già dagli anni '70 anche ad agriturismo si trova nella zona pianeggiante del quartiere di Rencio a solo 1,5 km dal centro storico di Bolzano. La famiglia Ramoser ha ereditato il terreno dal maso chiuso di famiglia sul quale ha costruito l'agriturismo e coltivato le vigne di proprietà. Immerso nel verde, le oche fanno da guardiane ai vigneti. Una produzione di tradizione familiare di Lagrein e S. Maddalena Classico. Zundlhof risale al nome del 1584 della famiglia originaria Zunell, che divenne poi Zuanel e Zunele. Dal 1828 ha preso il nome definitivo Zundlhof quando l'antenato Anton Egger Zundl ha rilevato la proprietà.

Il Lagrein ha un carattere deciso, indistinguibile con un accenno rustico ed al tempo elegante.

Il S. Maddalena viene prodotto sempre nella sua zona classica di Bolzano. Ha un colore rubino che arriva fino al rosso granata. Un gusto pieno ed armonico. È un vino corposo con sentori di ciliegia.

Produzione totale: 10.000 bottiglie/anno
Lagrein 2.000 bottiglie
S. Maddalena 5.000 bottiglie

Terreni: 3,5 ettari

Vino:

S. Maddalena Classico
Cabernet Sauvignon
Merlot
Lagrein
Pinot Nero
Pinot Bianco

Shop/Enoteca:

tutti i giorni, meglio sempre previo appuntamento

Zundlhof

Via Rencio 48b, 39100 Bolzano
Tel. 0471 978702
www.zundlhof.it

Autobus: linea 8, scendere a Rencio e poi passando attraverso il retro del Magdalenerhof ancora soli 50 m



WEINGUT

Griesbauerhof

GRIESBAUERHOF

Cantina, tenuta e osteria (stagionale)
Fondazione 1785
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Lukas Mumelter



Sulla strada principale di Rencio, ai piedi della collina di Santa Maddalena, si trova il maso Griesbauerhof fondato nel 1785. Dalla vetta di una piccola collina pianeggiante domina da ovest l'espansione della città di Bolzano. L'azienda è gestita con molta passione e rispetto per la natura da Georg e Margareth Mumelter, che dal 2018 insieme anche al figlio Lukas si occupano della produzione dei vini. Michael, il figlio più grande, ha aperto nel giardino dell'azienda agricola una piccola osteria: "FreiRaum mumi". Qui prepara e serve prodotti di panificazione preparati con le sue mani e fa degustare i vini Griesbauerhof, nonché quelli dei suoi amici altoatesini e vini internazionali. Un nuovo brio in un'azienda di lunga tradizione. La signora Mumelter coltiva ben 30 tipi di pomodori. Questa passione viene regolarmente celebrata in occasione della festa del pomodoro, organizzata ogni anno il primo lunedì di agosto al maso, dove cuochi stellati elaborano eleganti piatti utilizzando i pomodori.

Il Lagrein ha il colore brillante della ciliegia che caratterizza questo vino, un rosso rubino intenso. Un vino con un equilibrio tra intensità e complessità dei profumi dei frutti a bacca nera e delle note terziarie di pellame. È molto armonico, fresco, con una buona tannicità ed un finale persistente.

Il S. Maddalena è un rosso secco, caratterizzato da un colore rosso acceso e luminoso, con intensi aromi di ciliegie, un dolce retrogusto di mandorla e un'acidità fresca e leggera. Al palato è corposo e persistente con una struttura lievemente tannica. Il vino più bevuto in osteria che colpisce per l'eleganza.

Produzione totale: 35.000 bottiglie/anno
Lagrein 13.000 bottiglie, S. Maddalena 12.000 bottiglie

Terreni: 4 ettari

Vino:

Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot Rosé, St. Magdalener Classico, "Isarcus" St. Magdalener Classico, Lagrein, Lagrein Riserva, "Spitz" Merlot, Cabernet Sauvignon Riserva e "Perflabilis", il nuovo top di gamma a base di Lagrein

Shop/Enoteca:

shop aperto tutto l'anno; Winebar "FreiRaum mumi" da maggio a fine ottobre da lunedì a venerdì dalle ore 16 in poi

Griesbauerhof, Georg Mumelter
Rencio 66, 39100 Bolzano
Tel. 0471 973 090
info@griesbauerhof.it
www.griesbauerhof.it

Autobus: linea 8, scendere a Rencio, la tenuta si trova a 100 m sulla destra





LARCHERHOF

Tenuta e cantina
Fondazione 1893
Quartiere: Rencio, Bolzano
Enologo: Hans Jochen Spögl



Il maso Larcherhof è una tenuta di tradizione antica. Ai piedi della collina di Santa Maddalena esso è stato costruito già nel XIV secolo e dal 1893 è invece di proprietà della famiglia Egger-Spögl. La produzione propria della famiglia risale però solo al 2008. La tenuta vanta vigne che risalgono a un secolo fa per il Lagrein ed invece di ben 75 anni per il S. Maddalena. Poche bottiglie che racchiudono tutto il sapore della tradizione antica e dai sapori intensi e vivaci. La cantina del Larcherhof è il loro fiore all'occhiello, la famiglia produce il vino ancora in quella originale datata 1700. La cantina è così bella ed originale che viene anche utilizzata ancora oggi per matrimoni, feste e degustazioni.

Il Lagrein Larcherhof è legato alla storia delle viti centenarie, che preservano il sapore della tradizione insieme a viti più giovani che ne esaltano l'aroma di frutti di bosco e violette. Esso mostra un bouquet gradevole con una buona corposità e struttura tannica. Viene conservato per 4 mesi nelle botti di rovere, mentre la Riserva per 12 mesi nel tonneau.

Il S. Maddalena color rubino deriva da viti antiche di 75 anni di Schiava piccola, grossa, gentile e grigia. Il sapore è fruttato con un aroma fiorito e fresco. Il gusto si arrotonda con un pizzico di Lagrein, non più del 5%.

Produzione totale: 45.000 bottiglie/anno

Lagrein 25.000 bottiglie

Lagrein Kretzer Rosé 7.000 bottiglie

Lagrein Riserva Riveaun 4.000 bottiglie

S. Maddalena 6.000 bottiglie

Terreni: 4,5 ettari

Vino:

Lagrein DOC

Shop/Enoteca:

da lunedì a sabato ore 8 - 19,

domenica e giorni estivi previa prenotazione telefonica,

cell. 340 6721183

Larcherhof

Fam. Spögl

Via Rencio 82, 39100 Bolzano

info@weingut-larcherhof.eu

www.weingut-larcherhof.eu

Autobus: linea 8, scendere a Costa di Sotto (Unterleitach)



WEINGUT LOACKER

Cantina e tenuta
Fondazione 1979
Quartiere: Santa Giustina, Bolzano
Enologo: Hayo Loacker



Molti di noi conoscono sicuramente il nome Loacker collegato alla pasticceria industriale. Proprio da questa conoscenza alimentare e dalla passione verso il territorio nasce nel 1979 poco sopra Bolzano la tenuta Loacker. Oggi i loro vini, anche toscani, sono riconosciuti per la loro unicità e per il metodo biologico di coltivazione. Con i loro vini biodinamici, Loacker negli anni '70 sono stati pionieri e lungimiranti nelle tecniche della coltivazione, che oggi vanta unicità quali l'omeopatia. Hanno vinto il premio Best of Lagrein 2015/2016 con il "Gran Lareyn" e con il S. Maddalena "Morit" il premio vincitore Falstaff 2017. Nel futuro puntano soprattutto sulle emozioni del consumatore che vogliono coinvolgere a tutto tondo nelle loro tenute offrendo esperienze uniche. Nel 2016 hanno ristrutturato la sala degustazione sospesa, lo "Skywine Pavillon", che offre oltre ai loro vini biodinamici anche un panorama mozzafiato su tutto il bacino della città di Bolzano.

Il Lagrein "Gran Lareyn": rosso rubino con sfumature violacee. Naso fruttato con intense note di frutti di bosco, eucalipto, viola, spezie e vaniglia. Spiccata acidità accompagnata da tannini morbidi.

Il loro S. Maddalena "Morit": rosso rubino con bordo violaceo. Naso fruttato con sentori di ciliegia, fragole e frutti di bosco, note di peperone verde e pepe nero. Buona acidità, tannini leggeri ed eleganti, finale lungo ed armonioso.

Produzione totale: 60.000/70.000 bottiglie/anno

Lagrein 9.500 bottiglie

S. Maddalena 10.000 bottiglie

Terreni: 7 ettari a Bolzano e 43 ettari tra Montalcino e la Maremma (Toscana)

Vino:

Gewürztraminer, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Santa Maddalena

Lagrein

Merlot

Cabernet

Shop/Enoteca:

da lunedì a venerdì ore 9 - 13 e 14 - 17

Weingut Loacker

Santa Giustina 3, 39100 Bolzano

Tel. 0471 365125

www.loacker.bio

lo@cker.it

Autobus: linea 8, scendere a bivio Renon e poi 13 minuti a piedi verso la chiesetta; City-Bus Rencio - Santa Giustina



ANSITZ
WALDGRIES

ANSITZ WALDGRIES

Cantina e tenuta
Fondazione 1242
Quartiere: Santa Giustina/Rencio,
Bolzano
Enologo: Christian Plattner



La tenuta Ansitez Waldgries risale al XIII secolo. A lato della collina Santa Maddalena ed all'inizio della strada che porta al Renon, si estende la storica tenuta Ansitez Waldgries. Da una parte con vista magnifica sul Catinaccio e dall'altra guarda l'estesa di vigne e la città di Bolzano. Dal 1930 la famiglia Plattner gestisce questa tenuta antica, che raccoglie in sé la lunga tradizione locale e le visioni più moderne di gestione ed interpretazione del mondo del vino. Waldgries merita una visita ed una passeggiata nel vigneto, anche solo per il sentiero didattico a ciel aperto che il giovane enologo Christian Plattner ha pensato insieme al suo amico artista gardenese Philipp Moroder Doss. Il percorso lungo 600 m conduce ad un punto panoramico con una vista meravigliosa sulla città di Bolzano, il piccolo borgo di Santa Maddalena e i castelli Campegno e Cornedo.

Il S. Maddalena Classico Waldgries esprime il suo vero carattere: è un vino raffinato di sicura finezza ed eleganza con note fresche di frutta rossa. Nel palato riflette magnificamente i caratteri pedoclimatici del vigneto, ubicato in una delle zone più calde e soleggiate: palme, ulivi e alberi di fico in uno scenario straordinario dominato dalle Dolomiti. Nel 2009 l'enologo Christian Plattner ha ripiantato un taglio misto di storiche varietà di Schiava, dando nuova vita ai vitigni e creando una selezione esclusiva S. Maddalena che porta il nome Antheos.

Il Lagrein Mirell è legato alla storia della tenuta. Mirell non è solamente il nome della donna dipinta su un antico ritratto di proprietà della famiglia, ma è l'immagine simbolo della cura e dell'attenta selezione delle migliori uve Lagrein. Rosso rubino intenso, pieno e corpo sodo con tannini vellutati.

Produzione totale: 70.000 bottiglie/anno
Lagrein 30.000 bottiglie, S. Maddalena 25.000 bottiglie

Terreni: 8,2 ettari, di cui 7 di proprietà

Vino:

Sauvignon Blanc Myra, Pinot Bianco Riserva Isos, S. Maddalena Classico
S. Maddalena Classico Antheos, Lagrein d'annata, Lagrein Riserva
Lagrein Mirell, Lagrein Roblinus de' Waldgries, Moscato Rosa

Shop/Enoteca:

da lunedì a venerdì ore 8 - 12.30 e 14 - 18, sabato 8 - 12

Tenuta Ansitez Waldgries

Santa Giustina 2, 39100 Bolzano
Tel. 0471 323603, info@waldgries.it, www.waldgries.it

Autobus: linea 8, scendere al bivio Renon e poi a piedi fino alla prima curva della strada per il Renon



MAYR-UNTERGANZNER

Tenuta e cantina
Fondazione 1629
Quartiere: Dodiciville/Campiglio,
Bolzano
Enologo: Josephus e Josef Mayr



Verso la fine a nord della conca di Bolzano, a 285 m sul livello del mare, costruito sulla roccia porfirica tipica della zona, nel punto in cui il rio d'Ega confluisce nell'Isarco è situato il maso Mayr-Unterganzner. Fin dai tempi antichi, qui si coltivano uve pregiate. Da più di 10 generazioni la famiglia Mayr si dedica alla produzione di vini di qualità, che rispecchia la lunghissima tradizione. Josephus e la moglie Barbara con passione portano avanti questa tenuta ed il maso, che merita decisamente una visita. Si distinguono per una vendemmia tardiva che dona carattere ad ogni bottiglia. Della tenuta si conosce il "Lamarein" noto e raro, prodotto da piccoli grappoli selezionati e appassiti di Lagrein.

Il Lagrein coltivato su pergole di ca. 25 anni viene vendemmiato a metà ottobre. Rosso granato intenso con un profumo fruttato, sentori di mora, bacche scure e nota di cioccolato. Nel gusto è pieno, di lunga persistenza con tannini vellutati.

Il loro S. Maddalena viene vendemmiato a scalare, da inizio a metà ottobre. La vinificazione: pigiadiraspatura e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con un periodo di contatto sulle bucce di una settimana. L'invecchiamento attraverso la fermentazione malolattica e breve affinamento in grandi e medie botti di rovere. Di colore rosso rubino con un profumo con note di mandorle, fruttato intenso. Armonico, tenue, morbido, caldo, speziato.

Produzione totale: 60.000/80.000 bottiglie/anno
Lagrein 25.000 bottiglie, S. Maddalena 15.000 bottiglie

Terreni: 10 ettari

Vino:

Lagrein Kretzer, Lagrein Riserva, Lamarein
St. Magdalener Classico, St. Magdalener
Chardonnay, Sauvignon, Kerner, Cabernet

Shop/Enoteca:

da lunedì a venerdì ore 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19,
sabato ore 8.30 - 12.30

Maso Unterganzner

Barbara & Josephus Mayr
Via Campiglio 15 / Via Innsbruck
39053 Cardano / Bolzano
Tel. 0471 365582
info@mayr-unterganzner.it
www.mayr-unterganzner.it

Autobus: linea 8, scendere nei pressi del benzinario Q8 ed usare il sottopasso della ferrovia e della statale; attraversate il ponte di legno e suonate il campanello



Bolzano Highlights

FEBBRAIO

I Luoghi dell'Amore
www.bolzano-bozen.it

MARZO

Mostra Vini di Bolzano
www.bolzano-bozen.it

APRILE

Spring in the City
www.bolzano-bozen.it

Bolzano Film Festival Bozen

www.filmfestival.bz.it

500 Miglia Touring

www.500miglia.net

MAGGIO

Festa dei Fiori e Bicinfiore
www.bolzano-bozen.it

Rando Imperator

www.witoor.com

GIUGNO

Augustour 2020
www.augustour.it

Castelronda

www.bolzano-bozen.it

Veteran for Friends - Oldtimer

www.veteran.it

GIUGNO/LUGLIO

Südtirol Jazz Festival Alto Adige
www.suedtiroljazzfestival.com

LUGLIO

Fina Diving Grand Prix
www.grandprixbolzano.com

Bolzano Danza

www.bolzanodanza.it

Giro delle Dolomiti

www.giroadolomiti.com

LUGLIO/AGOSTO

Bolzano Festival Bozen
www.bolzanofestivalbozen.it

AGOSTO

Calici di Stelle
www.bolzano-bozen.it

Südtirol Ultra Skyrace 2020

www.suedtirol-ultra-skyrace.it

SETTEMBRE

St. Magdalener Culinarium
www.bolzano-bozen.it

Transart

www.transart.it

Dolomiti IRA Classic

www.veteran.it

Dolce Vita

www.bolzano-bozen.it

International Oldtimer Day

www.veteran.it

OTTOBRE

Bell'Italia - excellent Italian food

www.bellitaliatour.com

Bolzano Bozen City Trail

www.bolzano-bozen.it

DICEMBRE - GENNAIO

Mercatino di Natale
www.mercatinodinatalebz.it

DICEMBRE

Maratona BoClassic
www.boclassic.it

Salvo variazioni



Bolzano Card

Gratuita, ma preziosa: la carta vantaggi di Bolzano e dintorni

La Bolzano Bozen Card è il Suo personale biglietto d'ingresso per scoprire con i mezzi pubblici i tesori storico-artistici, naturalistici e enogastronomici del territorio.

Servizi inclusi: Ingresso gratuito ai musei di Bolzano e ad altri 80 musei dell'Alto Adige, utilizzo gratuito di tutti i mezzi pubblici – incluse le tre funivie di Bolzano Colle, Renon e San Genesio – e tanti altri vantaggi.

La Bolzano Bozen Card è gratuita e disponibile solamente presso le strutture ricettive partner*: Apartment LAFRI - Apartment Leonardo - Apartment R11 - Apartment Vinci 16 - Appartamento Ospitale - Argentieri Guesthouse - Bad St. Isidor - Bolzano Cosy Flat - Bozen Apartment Garibaldi - Casa al Duomo/Domhaus - Eberlehof - Exclusive B&B "Il Battente 1862" - Gardar Apartment - Gasthaus Hotel Hofer - Gasthof Kohlern - Gold Experience 5 - Hotel Post Gries - Hotel Scala Stiegl - Kristplonerhof - Living Rencio by Studio Bolzano - Lux Penthouse Museumstraße - Messnerhof - Natürlich Südtirol Apartment - Pixner Apartments - Plattnerhof - Rosengarten Rooms - Sir Thomas Bed&More - Tollhof - Treci sas - Fewo Südtirol Apartment + Fewo 8 - Wohnzimmer

*Salvo variazioni



Editore: Azienda Soggiorno e Tursimo di Bolzano

Idea e realizzazione progetto: GIR I Geo Identity Research, Bolzano

Redazione: Cristina Ferretti

Cartina turistica geografica: GIR I Geo Identity Research, Bolzano

Elaborazione e descrizione: GIR I Geo Identity Research, Bolzano

Fotografie, crediti e ringraziamenti:

Cristina Ferretti

Carlo Ferretti

Remo Nardini

Archivio Storico della Città di Bolzano

Consorzio Tutela Vino Santa Maddalena

Consorzio Vini Alto Adige

Südtiroler Weinstrasse Strada del Vino

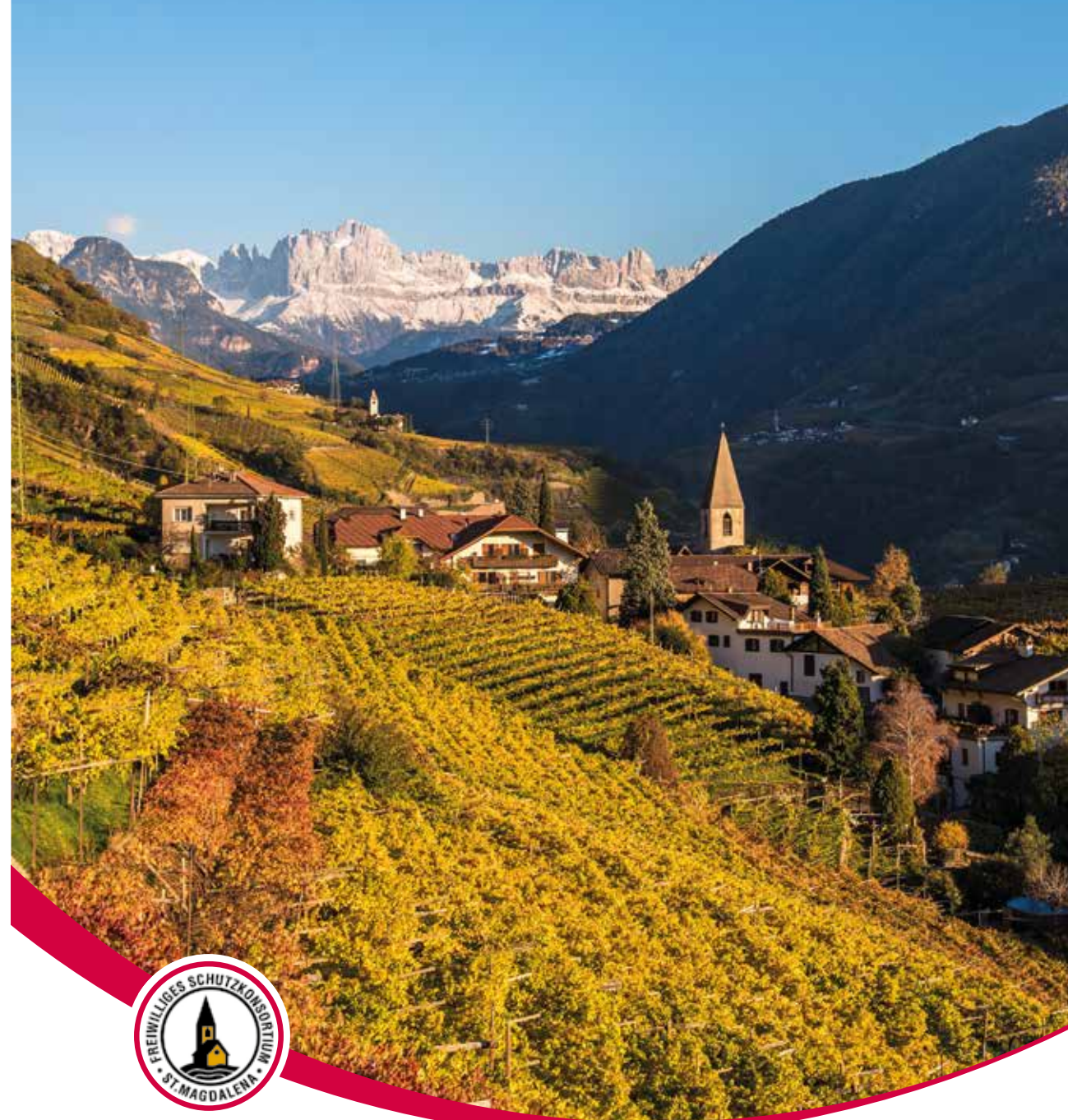
Per le foto e per la collaborazione ringraziamo tutte le 28 cantine di Bolzano citate.

Grafica e layout: Friesenecker & Pancheri, Bolzano

Stampa: Tezzele by Esperia

Anno: 2020

All rights reserved



CONSORZIO VOLONTARIO VINO
S. MAGDALENA – BOLZANO

ST. MAGDALENER
IL CLASSICO DI BOLZANO

www.magdalener.com



