



# 2025 Mostra Vini Weinkost

Calici d'Alto Adige | Südtirol im Glas

27.–30.3.2025

Castel Mareccio | Schloss Maresch

Programma • Programm





## 98<sup>a</sup> Mostra Vini di Bolzano Calici d'Alto Adige

Bolzano, città del vino: una costellazione di etichette rinomate, di cantine storiche ma dallo spirito moderno, riunite per essere celebrate nella più antica manifestazione enologica dell'Alto Adige, la Mostra Vini di Bolzano, giunta alla 98<sup>a</sup> edizione.

L'ambiente è tra i più affascinanti ed espressivi della città: Castel Mareccio.

Alla mostra saranno presenti 47 tra le più note cantine della provincia, così come piccoli produttori che vantano una lunga tradizione, esperti, sommelier e cuochi di alto livello. Ad impreziosire l'evento un ricco programma composto da masterclass, seminari e visite guidate a tema.

Gli intenditori di vino e coloro che aspirano a diventarlo possono degustare oltre 190 etichette delle regioni vinicole di Bolzano e dintorni, Oltradige e Bassa Atesina, Valle Isarco, Val d'Adige, Burggraviato e Merano.

**IL GRUPPO DI LAVORO “MOSTRA VINI” VI ASPETTA  
DAL 27 AL 30 MARZO 2025 A CASTEL MARECCIO.**

*Judith Gögele Schmid, Josephus Mayr, Philipp Plattner, Max Thurner, Christian Zisser, Ass. Johanna Ramoser e il team dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano*

## 98. Bozner Weinkost Südtirol im Glas

Bozen, die Weinstadt, vereint in einem harmonischen Miteinander von ausgezeichneten Weinen, historischen Weingütern mit jedoch modernem Charakter, in Südtirol traditionsreichste Weinveranstaltung: die Bozner Weinkost, die heuer bereits zum 98. Mal, im einzigartigen Ambiente von Schloss Maretsch stattfindet.

47 Weinproduzenten - darunter namhafte Südtiroler Kellereien sowie kleine, traditionsreiche Betriebe – bekannte Köche, Experten und Sommeliers geben sich ein Stelldichein rund um den geliebten Rebensaft.

Weinkenner und solche, die es werden wollen, können über 190 Etiketten aus den Weingebieten in und um Bozen, dem Überetsch und Unterland, dem Eisacktal, dem Etschtal, dem Burggrafenamt und aus Meran verkosten.

**DIE „ARBEITSGRUPPE WEINKOST“ HEISST ALLE HERZLICHST  
VOM 27. BIS 30. MÄRZ 2025 IN SCHLOSS MARETSCH  
WILLKOMMEN.**

*Judith Gögele Schmid, Josephus Mayr, Philipp Plattner, Max Thurner, Christian Zisser, Stadträtin Johanna Ramoser und das Team des Verkehrsamtes der Stadt Bozen*



## CANTINE PARTECIPANTI

## TEILNEHMENDE WEIN-PRODUZENTEN



**BOLZANO E DINTORNI  
BOZEN UND UMGEBUNG**

**VALLE D'ADIGE, BURGRAVIATO, MERANO  
ETSCHTAL, BURGGRAFENAMT, MERAN**

**OLTRADIGE BASSA ATESINA  
ÜBERETSCH UNTERLAND**

**VALLE ISARCO  
EISACKTAL**

**VALLE ISARCO / EISACKTAL**

Bergmannhof  
Tenuta Weingut Ebner  
Cantina Valle Isarco - Kellerei Eisacktal  
Kuen Hof  
Abbazia di Novacella Kloster Neustift

**BOLZANO E DINTORNI / BOZEN UND UMGEBUNG**

Widum Baumann 1048 Bio  
Cantina Bolzano - Kellerei Bozen  
Tenuta Weingut Eberlehof  
Egger-Ramer  
Fliederhof Weinmanufaktur  
Franz Gojer – Glögglhof  
Griesbauerhof  
HochKlaus  
Kandlerhof  
Katharina Martini - Weingut Sonnleiten  
Larcherhof  
Tenuta Weingut Loacker  
Malojer Gummerhof  
Max Thurner - Perlhof  
Messnerhof  
Tenuta Cantina Convento Weingut Klosterkellerei Muri - Greis  
Tenuta Weingut Nusserhof  
Pfannenstielhof  
Pranzegg  
Tenuta Weingut Schmid Oberrautner  
Thurnhof  
Erbhof Unterganzner  
Untermoserhof  
Tenuta Ansitz Waldgries  
Tenuta Weingut Hans Rottensteiner

**OLTRADIGE BASSA ATESINA / ÜBERETSCH UNTERLAND**

Tenuta Weingut A.v. Elzenbaum  
Kettmeir  
Tenuta Weingut Kiemberger  
Cantina Kellerei Kurtatsch  
Cantina Landesweingut Laimburg  
Castel Sallegg

**VALLE D'ADIGE, BURGRAVIATO, MERANO / ETSCHTAL, BURGGRAFENAMT, MERAN**

Arunda  
Tenuta Weingut Eichenstein  
Gaudenz Hofbrennerei & Weingut  
Tenuta Weingut Großkemat  
Tenuta Weingut Kornell  
Kränzelhof  
Cantina Merano - Kellerei Meran  
Cantina Kellerei Passir  
Tenuta Weingut Pföstl  
Cantina Castello Schlossweingut Stachlburg  
Tenuta Weingut Strasserhof

## PROGRAMMA

### GIOVEDÌ 27.3.2025

**15-22** **Degustazione al tavolo** di oltre 190 etichette di 47 produttori. È consigliata la prenotazione. *Cortile interno e sala Römer*

#### FUORI MOSTRA ...

**15-17** **Bolzano, Città del Vino** – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano del vino con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*

**18** Seminario Wine: Le Cuvée con **Helmut Köcher**, winehunter e presidente del Merano WineFestival. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

**20** **L'Oste nel castello:** menu a 3 portate dello chef **Günther Lobiser** del ristorante **Signaterhof** di Signato/Renon. Prezzo per persona: € 56, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

#### PROGRAMMA MUSICALE

**19-21** Barbara Plattner, *Cortile*

### VENERDÌ 28.3.2025

**15-22** Degustazione di oltre 190 etichette di 47 produttori. È consigliata la prenotazione. *Cortile interno e sala Römer*

#### FUORI MOSTRA ...

**15-17** **Bolzano, Città del Vino** – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano del vino con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*

**18** Seminario Wine: Quo vadis S. Maddalena? Tra passato e futuro con **Thomas Fink**, sommelier. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

**20** **L'Oste nel castello:** menu a 3 portate dello chef **Anton Dalvai** de **La Locanda Alpina Dorfner** di Montagna. Prezzo per persona: € 46, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

#### PROGRAMMA MUSICALE

**20-22** Marco Delladio e Matteo Rossetto, *Cortile*

**21<sup>30</sup>-1** St. Magdalener Big Bottle Party con DJ Felissio in taverna, in collaborazione con il Consorzio di tutela del S. Maddalena. Prezzo per persona: € 40 comprensivo di ingresso alla Mostra Vini, € 20 solo party (incl. 5 buoni)

## PROGRAMM

### DONNERSTAG, 27.3.2025

**15-22** **Weinverkostungen am Tisch:** über 190 Weinen von 47 Produzenten stehen zur Auswahl. Tischreservierung empfohlen. *Innenhof und Römer Saal*

#### RUND UM DIE WEINKOST ...

**15-17** **Bozen, die Weinstadt** - Stadtführung zur Entdeckung der Orte, die von der Weintradition erzählen, mit abschließender Verkostung im Garten von Schloss Maresch. *Treffpunkt: Info Point am Kornplatz.*

**18** Wine – Seminar: Die Cuvée mit **Helmut Köcher**, Winehunter und Präsident des Merano WineFestivals. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

**20** **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü vom Chef **Günther Lobiser** aus dem **Restaurant Signaterhof**, Signat/Ritten. Preis pro Person: € 56, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

#### MUSIKPROGRAMM

**19-21** Barbara Plattner, *Innenhof*

### FREITAG, 28.3.2025

**15-22** Weinverkostungen: über 190 Weinen von 47 Produzenten stehen zur Auswahl. Tischreservierung empfohlen. *Innenhof und Römer Saal*

#### RUND UM DIE WEINKOST ...

**15-17** **Bozen, die Weinstadt** - Stadtführung zur Entdeckung der Orte, die von der Weintradition erzählen, mit abschließender Verkostung im Garten von Schloss Maresch. *Treffpunkt: Info Point am Kornplatz.*

**18** Wine-Seminar: Quo vadis St. Magdalener? Zwischen Vergangenheit und Zukunft mit **Thomas Fink**, Sommelier. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

**20** **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü vom Chef **Anton Dalvai** aus dem **Berggasthof Dorfner**, Montan. Preis pro Person: € 46, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

#### MUSIKPROGRAMM

**20-22** Marco Delladio & Matteo Rossetto. *Innenhof*

**21<sup>30</sup>-1** St. Magdalener Big Bottle Party mit DJ Felissio in der Taverne, in Zusammenarbeit mit dem Schutzkonsortium St. Magdalener. Preis pro Person: € 40 inkl. Eintritt zur Weinkost, € 20 nur Party (inkl. 5 Bons)

## PROGRAMMA

### SABATO 29.3.2025

**11-22** Degustazione di oltre 190 etichette di 47 produttori.  
È consigliata la prenotazione. *Cortile interno, sala Römer e taverna*

#### FUORI MOSTRA ...

**11-13** **Bolzano, Città del Vino** – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano del vino con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*

**15** Seminario Wine: Cos'è il vino? La biodiversità, la vigna, l'uva. I diversi approcci in Alto Adige con **André Senoner**, Miglior Sommelier d'Italia 2022 - winoway.  
In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

**18** Laboratorio del Gusto: Degustazione vini in abbinamento con formaggi, con **Hansi Baumgartner**, affineur di formaggi e l'enologo **Otto Cologna**.  
In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

**20** **L'Oste nel castello:** menu di 3 portate dello chef **Louis Agostini** del **Romantik Hotel Turm** di Fiè allo Sciliar.  
Prezzo per persona: € 60, su prenotazione. *Sala Thun, 1° piano*

#### PROGRAMMA MUSICALE

**20-22** Marco Delladio & Hubert Dorigatti. *Cortile*

### DOMENICA 30.3.2025

**11-20** Degustazione di oltre 190 etichette di 47 produttori.  
È consigliata la prenotazione. *Cortile interno, sala Römer e taverna*

**11-13** Brunch nel ristorante, su prenotazione.

#### FUORI MOSTRA ...

**11-13** **Bolzano, Città del Vino** – visita guidata della città alla scoperta dei luoghi che raccontano del vino con assaggio finale nel giardino di Castel Mareccio. *Partenza: Info Point in piazza del Grano.*

**15** Laboratorio del Gusto: I Rosé...dal salato al dolce con **Christine Mayr**, relatrice dell'Ass. Sommelier Alto Adige e dell'Ass. Italiana Sommelier, docente dell'Accademia austriaca del vino. In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

**18** Laboratorio del Gusto: Le Bollicine... sfiziose. Degustazione in abbinamento con frutta e verdura con **Christine Mayr**, relatrice dell'Ass. Sommelier Alto Adige e dell'Ass. Italiana Sommelier, docente dell'Accademia austriaca del vino.  
In lingua italiana e tedesca, su prenotazione. *Sala Hendl, 2° piano*

#### PROGRAMMA MUSICALE

**11.30-14** Evi Mair Trio. *Cortile*

## PROGRAMM

### SAMSTAG, 29.3.2025

**11-22** Weinverkostungen: über 190 Weinen von 47 Produzenten stehen zur Auswahl.  
Tischreservierung empfohlen. *Innenhof, Römer und Taverne*

#### RUND UM DIE WEINKOST ...

**11-13** **Bozen, die Weinstadt** - Stadtführung zur Entdeckung der Orte, die von der Weintradition erzählen, mit abschließender Verkostung im Garten von Schloss Maretsch.  
*Treffpunkt: Info Point am Kornplatz.*

**15** Wine-Seminar: Was ist Wein? Biodiversität, Weinbergen und Trauben. Südtirols verschiedenen Ansätze mit **André Senoner**, Sommelier „Miglior Sommelier d'Italia 2022 – winoway“.  
In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

**18** Genuss-Seminar: Verkostung von Weinen und Käse mit **Hansi Baumgartner**, Käse-Affineur, und dem Önologen **Otto Cologna**.  
In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

**20** **Der Wirt im Schloss:** 3-Gänge-Menü vom Chef **Louis Agostini** vom **Romantik Hotel Turm**, in Völs am Schlern.  
Preis pro Person: € 60, Vormerkung erforderlich. *Thun Saal, 1. Stock*

#### MUSIKPROGRAMM

**20-22** Marco Delladio & Hubert Dorigatti. *Innenhof*

### SONNTAG, 30.3.2025

**11-20** Weinverkostungen: über 190 Weinen von 47 Produzenten stehen zur Auswahl.  
Tischreservierung empfohlen. *Innenhof, Römer- und Taverne*

**11-13** Brunch im Restaurant. Vormerkung empfohlen.

#### RUND UM DIE WEINKOST ...

**11-13** **Bozen, die Weinstadt** - Stadtführung zur Entdeckung der Orte, die von der Weintradition erzählen, mit abschließender Verkostung im Garten von Schloss Maretsch.  
*Treffpunkt: Info Point am Kornplatz.*

**15** Genuss-Seminar: Rosé... von Süß bis Sauer mit **Christine Mayr**, Referentin der Sommeliervereinigung Südtirol sowie der italienischen Sommeliervereinigung, Lektorin der Weinakademie Österreich. In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

**18** Genuss-Seminar: Sekt...Leckerbissen. Verkostung in Begleitung von Obst und Gemüse mit **Christine Mayr**, Referentin der Sommeliervereinigung Südtirol sowie der italienischen Sommeliervereinigung, Lektorin der Weinakademie Österreich.  
In deutscher und italienischer Sprache, Vormerkung erforderlich. *Hendl Saal, 2. Stock*

#### MUSIKPROGRAMM

**11.30-14** Evi Mair Trio. *Innenhof*

## RISTORANTE DELLA MOSTRA VINI

Lo chef Oskar Geier e il suo team vizieranno quotidianamente gli ospiti nel ristorante della Mostra Vini. **Orari di apertura:** Giovedì e venerdì: ore 18.30-20; Sabato: ore 12-14 e 18.30-20; Domenica: brunch dalle ore 11-13. Posti limitati; prenotazione richiesta tramite Whatsapp al numero 347 041 88 01.

### Piccole delizie per le degustazioni

È possibile ordinare piccole delizie di prodotti altoatesini da consumare durante la degustazione al tavolo (Sala Römer esclusa).

### L'OSTE NEL CASTELLO

Grazie alla collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina\*, un partner importante nell'organizzazione della Mostra Vini di Bolzano e particolarmente coinvolta nella realizzazione dei laboratori del gusto e delle cene al castello, è stato possibile coinvolgere degli chef premiati, che dimostreranno la loro abilità presentando un menu a tre portate a tema vini.

**Giovedì 27.3.2025 alle ore 20:** Chef **Günther Lobiser** del ristorante **Signaterhof** di Signato/Renon. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 24.3.2025. Prezzo: € 56 per persona.

**Venerdì 28.3.2025 alle ore 20:** Chef **Anton Dalvai** de **La Locanda Alpina Dorfner** di Montagna. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 25.3.2025. Prezzo: € 46 per persona.

**Sabato 29.3.2025 alle ore 20:** Chef **Louis Agostini** del **Romantik Hotel Turm** di Fiè allo Sciliar. Posti limitati; prenotazione richiesta entro il 26.3.2025. Prezzo: € 60 per persona.

Prenotazioni al numero +39 347 397 69 57 (lun-sab: ore 9-17.30)

### \* L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata nel 1953 da Orio Vergani con lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, regionale e locale. Per il conseguimento del suo scopo studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possono contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, civiltà, cultura e scienza.

## WEINKOST-RESTAURANT

Der Koch Oskar Geier und sein Team, werden täglich die Gäste im Weinkost-Restaurant verwöhnen. **Öffnungszeiten:** Donnerstag und Freitag: 18.30-20 Uhr; Samstag: 12-14 Uhr und 18.30-20 Uhr; Sonntag: Brunch ab 11-13 Uhr; Begrenzte Plätze; Vormerkungen per Whatsapp unter der Nummer 347 041 88 01 erbeten.

### Kleines und Feines für die Weinverkostungen.

Während der Tischverkostungen ist es möglich kleine Köstlichkeiten aus Südtiroler Produkten am Tisch zu bestellen (Römer Saal ausgeschlossen).

### DER WIRT IM SCHLOSS

Dank der Zusammenarbeit mit der Accademia Italiana della Cucina\*, ein wichtiger Partner in der Umsetzung der Bozner Weinkost, die sich vor allem bei der Umsetzung und Planung der Genuss-Seminare und der Abendessen im Schloss eingebracht hat, ist es gelungen, namhafte Köche auf die Bozner Weinkost zu bringen, die ihr Können unter Beweis stellen und ein 3-Gänge-Menü, passend zur Weinkost, präsentieren.

**Donnerstag, 27.3.2025, um 20 Uhr:** Chef **Günther Lobiser** vom **Restaurant Signaterhof**, Signat/Ritten. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 24.3.2025. Preis: € 56 pro Person.

**Freitag, 28.3.2025, um 20 Uhr:** Chef **Anton Dalvai** aus dem **Berggasthof Dorfner**, Montan. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 25.3.2025. Preis: € 46 pro Person.

**Samstag, 29.3.2025, um 20 Uhr:** Chef **Louis Agostini** vom **Romantik Hotel Turm** in Völs am Schlern. Begrenzte Plätze; Reservierung erforderlich innerhalb dem 26.3.2025. Preis: € 60 pro Person.

Reservierungen unter Tel. +39 347 3976957 (Mo-Sa 9-17.30 Uhr)

### \* DIE „ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA“

Die Accademia Italiana della Cucina wurde 1953 von Orio Vergani gegründet, mit dem Ziel, die Traditionen der italienischen Küche, sowohl regional als auch lokal, zu bewahren. Um dieses Ziel zu erreichen, untersucht sie die Probleme der Gastronomie und der italienischen Tischkultur, formuliert Vorschläge und fördert alle Initiativen, die der historischen Forschung und deren Verbreitung dienen und dazu beitragen können, die nationale Küche sowohl in Italien als auch im Ausland zu schätzen, auch als Ausdruck von Sitten, Gesellschaft, Kultur und Wissenschaft.



### IL TUO SOMMELIER

I sommelier dell'Associazione Sommelier Alto Adige sono a vostra disposizione nelle quattro giornate di Mostra Vini per accompagnarvi durante la degustazione vini al tavolo.

Il servizio viene offerto su prenotazione per 45 minuti e ha un costo di € 50 a tavolo.

Prenotazioni al numero 347 397 69 57 (lun-sab: ore 9-17.30)

### L'ABC DEL VINO

Questo breve corso è pensato per chi desidera avvicinarsi al mondo del vino in modo pratico e coinvolgente. In pochi minuti sarà possibile imparare alcune basi della degustazione dei vini grazie agli input dei sommelier. Un'esperienza breve ma intensa, ideale per chi vuole avvicinarsi al vino con curiosità e consapevolezza!

L'ABC del Vino è incluso nel biglietto d'ingresso e comprende una degustazione.

Durata: 10 minuti circa con inizio in Sala Mareccio (1° piano) ogni 30 minuti in lingua italiana e tedesca nelle seguenti fasce orarie. Giovedì 27.3, ore 15-20; Venerdì 28.3, ore 15-20; Sabato 29.3, ore 11-20; Domenica 30.3, ore 11-18

### INCIDI UN RICORDO di VINO

Rendi unico il tuo calice di vino con un'incisione personalizzata. Scegli una dedica, un nome o una data speciale e guarda il tuo calice prendere vita con un'incisione realizzata al momento. Un tocco elegante e originale per brindare con stile.

Atelier Lune sarà presente in Mostra nei seguenti orari: Giovedì e Venerdì: ore 18-20; Sabato: ore 11.30-13.30 / 18-20; Domenica: ore 11.30-13.30 / 17.30-19.30

### DEIN SOMMELIER

Die Sommeliers der Sommeliervereinigung Südtirol stehen Ihnen an allen vier Tagen der Bozner Weinkost zur Verfügung, um Sie bei der Weinverkostung am Tisch zu begleiten.

Der Service wird auf Reservierung für 45 Minuten angeboten und kostet € 50 pro Tisch.

Reservierungen unter der Nummer 347 397 69 57 (Mo-Sa von 9-17.30 Uhr)

### WEIN-ABC

Dieser Crashkurs richtet sich an alle, die sich auf praktische und spannende Weise der Welt des Weins nähern möchten. In wenigen Minuten erfahren Sie die Grundlagen der Weinverkostung, unterstützt durch die Tipps der Sommeliers. Ein kurzes, aber intensives Erlebnis – ideal für alle, die Wein mit Neugier und Bewusstsein entdecken möchten!

Das Wein-ABC ist im Eintrittspreis enthalten und umfasst eine Weinverkostung.

Dauer: 10 Minuten ca. mit Beginn alle 30 Minuten in italienischer und deutscher Sprache im Maretsch Saal, 1. Stock in folgenden Zeiträumen. Donnerstag, 27.3. 15-20 Uhr; Freitag, 28.3. 15-20 Uhr; Samstag, 29.3. 11-20 Uhr; Sonntag, 30.3. 11-18 Uhr

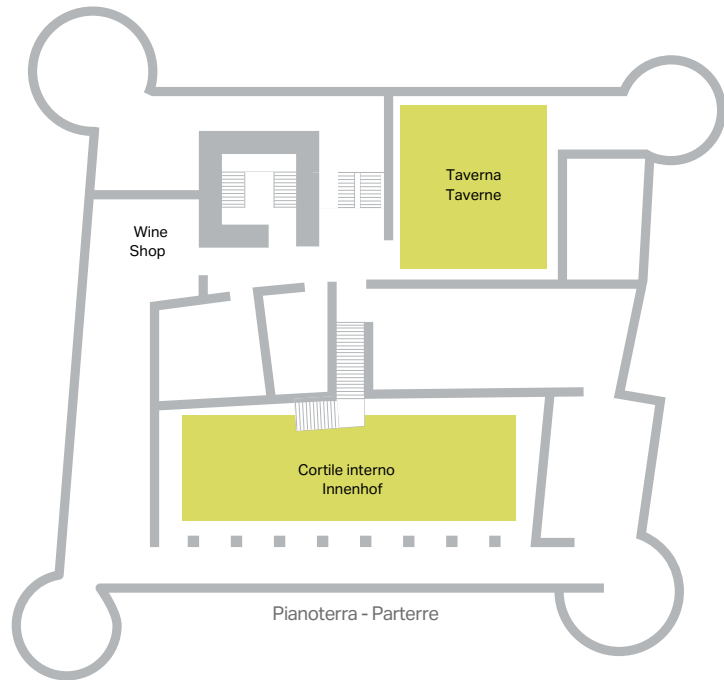
### EINE WEIN-ERINNERUNG IM GLAS GRAVIERT

Machen Sie Ihr Weinglas einzigartig mit einer personalisierten Gravur. Wählen Sie eine Widmung, einen Namen oder ein besonderes Datum und sehen Sie zu, wie Ihr Glas vor Ort graviert wird. Eine elegante und originelle Note für stilvolle Anstöße.

Atelier Lune wird in folgenden Zeiten anwesend sein: Donnerstag und Freitag: 18-20 Uhr; Samstag: 11.30-13.30 / 18-20 Uhr; Sonntag: 11.30-13.30 / 17.30-19.30 Uhr



## CASTEL MARECCIO SCHLOSS MARETSCH

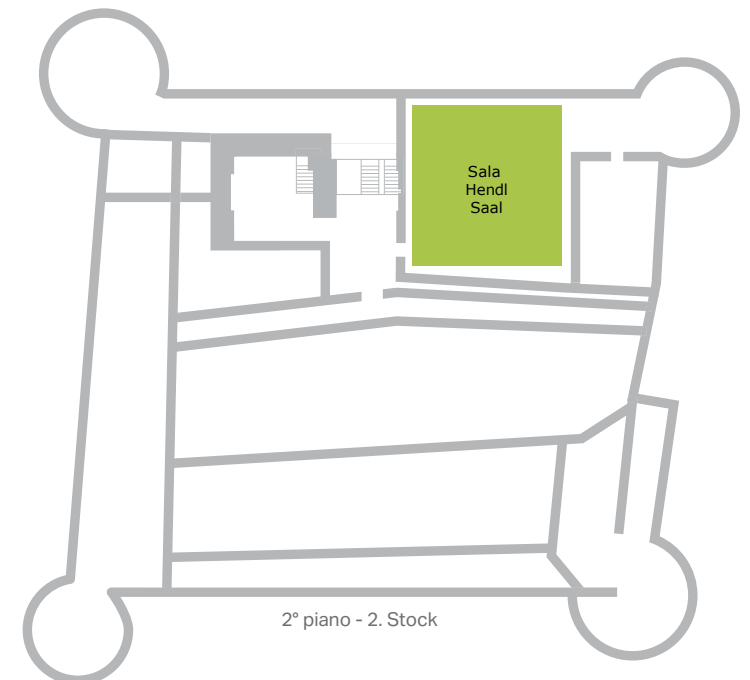
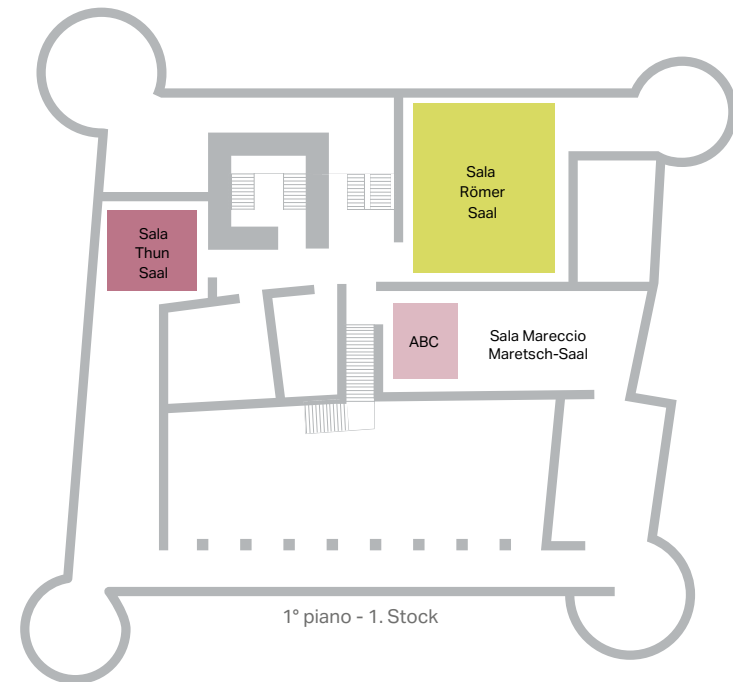


■ L'OSTE NEL CASTELLO  
DER WIRT IM SCHLOSS

■ DEGUSTAZIONI AI TAVOLI  
VERKOSTUNGEN

■ L'ABC DEL VINO  
WEIN-ABC

■ SEMINARI E LABORATORI DEL GUSTO  
WINE-& GENUSS-SEMINARE





## INFORMAZIONI, BIGLIETTI & PRENOTAZIONI

### ORARI D'APERTURA MOSTRA VINI

Giovedì: ore 15-22  
 Venerdì: ore 15-22  
 Sabato: ore 11-22  
 Domenica: ore 11-20

### TICKET & BUONI DEGUSTAZIONE

• I biglietti d'ingresso possono essere acquistati online fino al 26.3.2025 e presso la cassa a Castel Mareccio dal 27.3.2025 al 30.3.2025.

• **Ingresso:** € 25 con 10 buoni degustazione inclusi

• **Buono degustazione:** € 1 a bicchiere degustazione vini e spumanti; € 3 per vini dolci (3 buoni)

Le ordinazioni dei vini vengono accettate entro i seguenti orari:

Giovedì, venerdì e sabato fino alle ore 21.30

Domenica fino alle ore 19.30

I buoni non consumati non verranno rimborsati.

• **Il Tuo Sommelier:** € 50 a tavolo, per 45 minuti

• **St. Magdalener Big Bottle Party – 28.3.2025 ore 21.30-1:** € 40 comprensivo di ingresso alla Mostra Vini, € 20 solo party (incl. 5 buoni)

• **Bolzano, Città del Vino - visita guidata:** € 10 per persona, gratis per bambini fino ai 14 anni e per possessori della Bolzano Bozen Card. Punto d'incontro: Info Point in piazza del Grano. Max. 25 partecipanti.

### PRENOTAZIONI

È consigliata la prenotazione del tavolo per la degustazione. La durata massima per l'occupazione del tavolo è di 3 ore a prenotazione.

**Contatti per prenotazione tavoli per degustazioni, Seminari, Laboratori del Gusto, cene "L'Oste nel Castello", il Tuo sommelier e L'ABC del Vino:**

Online: [www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)

E-Mail: [info@bolzano-bozen.it](mailto:info@bolzano-bozen.it)

Tel. 347 3976957 (lun-sab: ore 9-17.30)

### INFORMAZIONI

Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano

Tel. 0471 307000

[info@bolzano-bozen.it](mailto:info@bolzano-bozen.it)

[www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)



## INFORMATIONEN, TICKETS & VORMERKUNGEN

### ÖFFNUNGSZEITEN BOZNER WEINKOST

Donnerstag: 15-22 Uhr  
 Freitag: 15-22 Uhr  
 Samstag: 11-22 Uhr  
 Sonntag: 11-20 Uhr

### TICKETS & DEGUSTATIONSBONS

• Eintrittskarten können bis am 26.3.2025 online gekauft werden; vom 27.3.2025 bis 30.3.2025 ist der Verkauf an der Kasse im Schloss Maresch möglich.

• **Eintritt:** € 25 inkl. 10 Verkostungen

• **Verkostungsbons:** € 1 pro Verkostungsglas Wein und Sekt; € 3 für Süßweine (3 Bons)

Bestellungen werden innerhalb der folgenden Zeiten aufgenommen:

Donnerstag, Freitag und Samstag: 21.30 Uhr

Sonntag: 19.30 Uhr

Ungelöste Bons werden nicht rückerstattet.

• **Dein Sommelier:** € 50 pro Tisch, 45 Minuten

• **St. Magdalener Big Bottle Party – 28.3.2025 21.30-1 Uhr:** € 40 inkl. Eintritt zur Bozner Weinkost, € 20 nur Party (incl. 5 Bons)

• **Bozen, die Weinstadt – Stadtführung:** € 10 pro Person, kostenlos für Kinder bis 14 Jahre und für Gäste mit Bolzano Bozen Card. Treffpunkt: Info-Point am Kornplatz. Max. 25 Teilnehmer.

### RESERVIERUNGEN

Die Tischreservierung für die Verkostung wird empfohlen. Die Tischbesetzung gilt für maximal 3 Stunden pro Reservierung.

**Kontakte für Tischreservierungen, Vormerkungen der Wine- und Genuss-Seminare, Abendessen „Der Wirt im Schloss“, Dein Sommelier und Wein-ABC:**

Online: [www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)

E-Mail: [info@bolzano-bozen.it](mailto:info@bolzano-bozen.it)

Tel. 347 3976957 (Mo-Sa 9-17.30 Uhr)

### INFORMATIONEN

Verkehrsamt der Stadt Bozen

Tel. + 39 0471 307000

[info@bolzano-bozen.it](mailto:info@bolzano-bozen.it)

[www.bolzano-bozen.it](http://www.bolzano-bozen.it)



Il vino *migliore*?  
Quello che puoi ricordare.



Cultura del vino significa soprattutto saper dire no agli eccessi, saper rendere memorabile ogni occasione, saper valorizzare l'esperienza stessa e il vino che si sta bevendo.  
**Come un momento da ricordare.**

Wine in Moderation s'impegna ogni giorno per sviluppare una cultura sostenibile intorno al tema del consumo responsabile del vino. Contiamo nel supporto dei professionisti del settore per diffondere questo messaggio.

Visita il sito [wineinmoderation.com](http://wineinmoderation.com) e aiutaci a farci ricordare.



SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA

Der *perfekte* Wein?  
Der, an den du dich **erinnerst**.



Weinkultur bedeutet, Wein maßvoll und bewusst zu genießen. Dies beinhaltet, den Wein zu schätzen und **Momente zu schaffen, die in Erinnerung bleiben.**

Wine in Moderation setzt sich für eine nachhaltige Kultur des moderaten und verantwortungsvollen Weinkonsums ein. Wir zählen auf die Unterstützung der Weinbranche, um diese Botschaft zu verbreiten.

Besuchen Sie [wineinmoderation.com](http://wineinmoderation.com) und werden jetzt kostenlos Mitglied.



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

## RINGRAZIAMO | DANK GEHT AN:

### SOMMELIERS & GOURMETS

- Louis AGOSTINI *Chef del Romantik Hotel Turm, Fiè allo Sciliar  
Chef vom Romantik Hotel Turm, Völs am Schlern*
- Hansi BAUMGARTNER *Affineur di formaggi  
Käseaffineur*
- Isabella Jone BERETTA *Delegata territoriale, Accademia Italiana della Cucina  
Delegation, Accademia Italiana della Cucina*
- Otto COLOGNA *Enologo  
Önologe*
- Anton DALVAI *Chef de La Locanda Alpina Dorfner, Montagna  
Chef des Berggasthofes Dorfner, Montan*
- Thomas FINK *Sommelier  
Sommelier*
- Helmuth KÖCHER *Winehunter e presidente del Winefestival Merano  
Winehunter und Präsident Winefestival Meran*
- Günther LOBISER *Chef del ristorante Signaterhof, Signato/Renon  
Chef des Restaurants Signaterhof, Signat/Ritten*
- Christine MAYR *Sommelier, relatrice AIS e docente Accademia austriaca del Vino  
Sommelier, Referentin AIS und Lektorin Weinakademie Österreich*
- André SENONER *Sommelier, "Miglior Sommelier d'Italia 2022 vinoway"  
Sommelier, "Miglior Sommelier d'Italia 2022 vinoway"*

### INSTITUTIONAL PARTNER



### PARTNER



### SPONSOR



BOZENER  
KAMMER  
BOZEN  
CAMBIA DI COMMERCIO  
DI BOLZANO



AUTONOMIE  
PROVINZ  
BOZEN  
SÜDTIROL



PROVINCIA  
AUTONOMA  
DI BOLZANO  
ALTO ADIGE



Südtirol Wein  
Vini Alto Adige



WINEinMODERATION

SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA

