



Südtirol Wein
Vini Alto Adige



Verein Blauburgundertage Südtirol
Associazione Giornate altoatesine del Pinot nero

I-39040 Montan / Montagna
Glenerstraße / Via Gleno 13
Mobil +39 331 817 98 59

www.blauburgunder.it
www.giornatepinotnero.it
info@blauburgunder.it

Find us on
facebook



HAUPTSPONSOREN / SPONSORI PRINCIPALI



Gemeinde Neumarkt
Comune di Egna



Gemeinde Montan
Comune di Montagna



Programm

Samstag, 16.05.2015

11:00 h

Prämierung der Siegerweine und Eröffnung der Blauburgundertage im Schloss Enn in Montan

16:00 h

VERTIKALVERKOSTUNG MIT DEM WEINGUT GANTENBEIN (GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ)

Es werden die Jahrgänge 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007 und 1997 des Pinot noir aus Fläsch M & D Gantenbein verkostet.

Referent: Daniel Gantenbein

Ort: Kultursaal „J. Fischer“ in Montan

Preis: 85,00 €, Teilnehmerzahl: max. 50 Personen

Sprache: Deutsch mit Übersetzung ins Italienische

Die Teilnahme ist nur mit Reservierung unter info@blauburgunder.it möglich und wird durch die Vorauszahlung der Teilnahmegebühren bestätigt.

Sonntag, 17.05.2015

09:30 h

VERKOSTUNGSSEMINARE DER GASTREGION PFALZ

Weine der Weingüter:

Weingut Philipp Kuhn

Weingut Reichsrat von Buhl

Weingut von Winning

Weingut Bernhart

Weingut Knipser

Weingut Bergdolt St. Lamprecht, Neustadt-Duttweiler

Weingut Christmann

Weingut Becker, Schweigen

Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen

Ort: Kultursaal „J. Fischer“ in Montan

Preis: 30,00 €, Teilnehmerzahl: max. 30 Personen

Sprache: Deutsch mit Übersetzung ins Italienische

Die Teilnahme ist nur mit Reservierung unter info@blauburgunder.it möglich und wird durch die Vorauszahlung der Teilnahmegebühren bestätigt.

13:00 - 21:00 h

PUBLIKUMSVERKOSTUNG

Ort: Kultursaal „Haus Unterland“ in Neumarkt

Alle 70 Blauburgunder, welche am Nationalen Blauburgunderwettbewerb teilgenommen haben, sowie eine Auswahl von ca. 30 Blauburgundern aus aller Welt, stehen zur Verkostung bereit.

Jahrgang: 2012

Preis: 20,00 €

Montag, 18.05.2015

09:30 h

FACHVORTRAG:

BLAUBURGUNDER: EINFÜHRUNG ZU DEN VERSCHIEDENEN STILISTIKEN DER WEINBEREITUNG

Referent: Guillaume Le Bras, Önologe und Laborleiter, IOC - Institut Oenologique de Champagne - Mellecey (F)

Ort: Kultursaal „J. Fischer“ in Montan

Preis: 30,00 €, Teilnehmerzahl: max. 50 Personen

Sprache: Fränsösisch mit Übersetzung ins Italienische

Die Teilnahme ist nur mit Reservierung unter info@blauburgunder.it möglich und wird durch die Vorauszahlung der Teilnahmegebühren bestätigt.

13:00 - 21:00 h

PUBLIKUMSVERKOSTUNG

Ort: Kultursaal „Haus Unterland“ in Neumarkt

Alle 70 Blauburgunder, welche am Nationalen Blauburgunderwettbewerb teilgenommen haben, sowie eine Auswahl von ca. 30 Blauburgundern aus aller Welt, stehen zur Verkostung bereit.

Jahrgang: 2012

Preis: 20,00 €

www.blauburgunder.it

Programma

sabato, 16.05.2015

11:00 h

Premiazione dei vinictori e inaugurazione delle Giornate del Pinot nero a Castell D'Enna a Montagna

16:00 h

DEGUSTAZIONE VERTICALE TENUTA GANTENBEIN (GRIGIONI, SVIZZERA)

Verranno degustate le annate 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007 und 1997 del Pinot noir Fläsch M & D Gantenbein.

Relatore: Daniel Gantenbein

Luogo: Sala culturale „J. Fischer“ a Montagna

Prezzo: 85,00 €, Numero max. di partecipanti: 50 persone

Lingua: Tedesco con traduzione in Italiano

La partecipazione deve essere prenotata info@blauburgunder.it e sarà confermata dal pagamento della quota di partecipazione.

domenica, 17.05.2015

09:30 h

DEGUSTAZIONE GUIDATA CON LA REGIONE OSPITE PFALZ (GERMANIA)

Partecipano i vini delle seguenti tenute:

Weingut Philipp Kuhn

Weingut Reichsrat von Buhl

Weingut von Winning

Weingut Bernhart

Weingut Knipser

Weingut Bergdolt St. Lamprecht, Neustadt-Duttweiler

Weingut Christmann

Weingut Becker, Schweigen

Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen

Luogo: sala culturale „J. Fischer“ a Montagna

Prezzo: 30,00 €, Numero max. di partecipanti: 30 persone

Lingua: Tedesco con traduzione in Italiano

La partecipazione deve essere prenotata info@blauburgunder.it e sarà confermata dal pagamento della quota di partecipazione.

13:00 - 21:00 h

BANCHI D'ASSAGGIO

Luogo: sala culturale „Haus Unterland“ a Egna

Vi sarà la possibilità di degustare tutti i 70 pinot nero che hanno partcipati al Concorso nazionale, affiancati da una selezione di pinot nero provenienti da tutto il mondo.

Annata: 2012

Prezzo: 20,00 €

lunedì, 18.05.2015

09:30 h

SEMINARIO TECNICO: PINOT NERO: COME INDIRIZZARE STILI DIVERSI IN VINIFICAZIONE

Relatore: Guillaume Le Bras, enologo e responsabile del laboratorio, IOC - Institut Oenologique de Champagne - Mellecey (F)

Luogo: sala culturale „J. Fischer“ a Montagna

Prezzo: 30,00 €, Numero max. partecipanti: 50 persone

Lingua: Francese con traduzione in Italiano

La partecipazione deve essere prenotata info@blauburgunder.it e sarà confermata dal pagamento della quota di partecipazione.

13:00 - 21:00 h

BANCHI D'ASSAGGIO

Luogo: sala culturale „Haus Unterland“ a Egna

Vi sarà la possibilità di degustare tutti i 70 pinot nero che hanno partcipati al Concorso nazionale, affiancati da una selezione di pinot nero provenienti da tutto il mondo.

Annata: 2012

Prezzo: 20,00 €

www.giornatepinotnero.it

17. Blauburgundertage Südtirol

14. NATIONALER BLAUBURGUNDERWETTBEWERB

9.5.2015 | 16-18.5.2015

Neumarkt / Montan

Der Blauburgunder hat sich zu einer qualitativ hochwertigen Rebsorte entwickelt, welche international ein sehr hohes Ansehen genießt und welcher eine große Bedeutung zugesprochen wird. In Südtirol trifft der Blauburgunder nur in einzelnen Mikrozonon um Mazon/Neumarkt, Montan, Bucholz/Salurn, Eppan und Vinschgau auf optimale Bedingungen und erreicht auch regelmäßig Top-Platzierungen beim nationalen Blauburgunderwettbewerb.

Die diesjährige, 16. Ausgabe der Blauburgundertage findet wie gewohnt in den Blauburgunder-Weindörfren Neumarkt und Montan statt, wobei am Samstag 9. Mai 2015 im Schloss Enn in Montan die Gewinner des im Vorfeld stattfindenden Wettbewerbs prämiert werden. Highlight dieses Jahres ist am Samstag 16. Mai die Vertikalverkostung des **Weingutes Gantenbein** mit Winzer Daniel Gantenbein. Am Sonntag 17. und Montag 18. Mai findet die Publikumsverkostung in Neumarkt statt, wo alle Weine, die am Wettbewerb teilgenommen haben und eine Auswahl internationaler Blauburgunder verkostet werden können.

- 14. NATIONALER BLAUBURGUNDERWETTBEWERB
- ERÖFFNUNG UND PRÄMIERUNG DER 17. BLAUBURGUNTERTAGE SÜDTIROL
- VERTIKALVERKOSTUNG WEINGUT GANTENBEIN MIT WINZER DANIEL GANTENBEIN
- VERKOSTUNGSEMINAR DER GASTREGION PFALZ (DEUTSCHLAND)
- THEMENVORTRAG „BLAUBURGUNDER: EINFÜHRUNG ZU DEN VERSCHIEDENEN STILISTIKEN DER WEINBEREITUNG“ MIT GUILLAUME LE BRAS
- PUBLIKUMSVERKOSTUNG

Weine / Vini

Südtirol / Alto Adige

1	Brunnenhof - Mazzon	<i>Riserva</i>
2	Castelfeder	<i>„Burgum Novum“</i>
3	Elena Walch	<i>„Ludwig“</i>
4	Erste + Neue	<i>„Mezzan“</i>
5	Himmelreich-Hof d. Fliri Markus	
6	H. Lun	<i>Riserva „Sandbichler“</i>
7	Innerleiterhof Egger Karin	
8	J. Brigl - Weingüter & Weinkellerei	<i>Riserva „Haselhof“</i>
9	K. Martini & Sohn	<i>Riserva „Palladium“</i>
10	Kellerei Andrian	<i>„Anrar“</i>
11	Kellerei Bozen	<i>Riserva</i>
12	Kellerei Girlan	<i>Riserva „Trattmann“</i>
13	Kellerei Kaltern	<i>Riserva „Pfarrhof“</i>
14	Kellerei Kurtatsch	<i>„Glen“</i>
15	Kellerei Meran Burggräfler	<i>Riserva „Zeno“</i>
16	Kellerei Schreckbichl	<i>Riserva „St. Daniel“</i>
17	Kellerei St. Michael Eppan	<i>„Sanct Valentin“</i>
18	Kellerei St. Pauls	<i>Riserva „Passion“</i>
19	Kellerei Terlan	<i>Riserva „Montigl“</i>
20	Kollerhof	
21	Kränzelhof	
22	Landesweingut Laimburg	<i>Riserva</i>
23	Maloier - Gummerhof	<i>Riserva</i>
24	Manincor	<i>„Mason“</i>
25	Maso Thaler	
26	Muri-Gries - Weingut/Klosterkellerei	<i>„Abtei Muri“</i>
27	Niedermayr Josef - Weingut	<i>Riserva</i>
28	Stachlbург	
29	Tiefenbrunner - Kellerei Turmhof	<i>Riserva „Linticlarus“</i>
30	Tramin	<i>„Maglen“</i>
31	Vignaiolo/Weingut Ferruccio Carlotto	<i>„Filari di Mazzòn“</i>
32	Weingut Falkenstein d. Pratzter Franz	
33	Weingut Gottardi	<i>„Mazzon“</i>
34	Weingut Haderburg	<i>Riserva „Hausmannhof“</i>
35	Weingut Ignaz Niedrist	
36	Weingut Innerleiterhof	
37	Weingut Klaus Lentsch	<i>„Bachgart“</i>
38	Weingut Klosterhof	<i>„Panigl“</i>
39	Weingut Pfitscher	<i>Riserva „Matan“</i>
40	Weingut Ritterhof	<i>„Dignus“</i>
41	Weingut Strobilhof	<i>Riserva</i>
42	Weingut & Hofbrennerei Unterortl Fam. Aurich	<i>„Castel Juval“</i>
43	Wein- und Sektkellerei Kettmeir	<i>„Reinerhof“</i>

Trentino

44	Az. Agr. F.Ili Pisoni	<i>„Pisoni“</i>
45	Az. Agr. Pojer e Sandri	<i>„Rodel-Pianezzi“</i>
46	Az. Agr. Pravis	<i>„Madruzzo“</i>
47	Bellaveder	<i>Riserva „Faedi“</i>
48	Cantina Sociale di Avio	<i>„Affinato“</i>
49	Cembra - cantina di montagna	<i>„Vigna di Saosent“</i>
50	Fondazione Edmund Mach	
51	La Vis	<i>„Ritratti“</i>
52	Maso Cantanghel	<i>„Vigna Cantanghel“</i>
53	Maso Poli	
54	Soc. Agr. Zanotelli E. & F.Ili	<i>„Le Strope“</i>
55	Tenute Lunelli - Tenuta Margon	<i>„Maso Montalto“</i>

Veneto

56	Vignaiolo Contrá Soarda di Mirco Gottardi	<i>„Vignacorejo“</i>
----	---	----------------------

Aosta

57	Ottin Elio
----	------------

Piemonte

58	Az.Agr. Segni di Langa	<i>„Segni di Langa“</i>
59	Bricco Maiolica	<i>„Perlei“</i>
60	Saracco Paolo	

Lombardia

61	Az. Agr. Vitivinicola „La Costa“	<i>„San Giobbe“</i>
62	Az.Vit. Calvi d. Calvi Davide	<i>„Marion“</i>
63	Conte Vistarino	<i>„Pernice“</i>
64	Frecciarossa	<i>„Giorgio Oderi“</i>
65	Prime Alture Wine Resort	<i>„Centopercento“</i>

Umbria

66	Conti Faina	<i>„1883“</i>
----	-------------	---------------

Toscana

67	Podere Fortuna	<i>„Fortuni“</i>
----	----------------	------------------

Sicilia

68	Az. Agr. Emanuele Scammacca del Murgo	<i>„Tenuta S. Michele“</i>
69	Calderone Francesco Buceci Vini	<i>„Millemetri“</i>

„AUSSERDEM KÖNNEN FOLGENDE AUSLÄNDISCHE WEINE VERKOSTET WERDEN“:
“INOLTRE POSSONO ESSERE DEGUSTATI I SEGUENTI VINI STRANIERI“:

Frankreich/Francia

70	Domaine Rossignol Trapet	<i>Gevrey Chambertin, Bourgogne</i>
71	Domaine Pavelot	<i>Savigny Les Beaune, Bourgogne</i>
72	Domaine Huber Verdereau	<i>Pommard, Bourgogne</i>
73	Domaine Marey	<i>Pernand Vergelesses, Bourgogne</i>
74	Domaine Nicolas Rossignol	<i>Aloxe Corton, Bourgogne</i>
75	Domaine Tolleot Beaut	<i>Chorey Les Beaune, Bourgogne</i>
76	Domaine Frederic Mochel	<i>Alsace</i>

South Africa

77	Hamilton Russell Vineyards	<i>Walker Bay</i>
----	----------------------------	-------------------

Niederlande/Paesi Bassi

78	Wijgoed Thorn	<i>Limburgse Maasvallei</i>
----	---------------	-----------------------------

Belgien/Belgio

79	Wijndomein Aldeneyck	<i>Barrique</i>
----	----------------------	-----------------

Neuseeland/Nuova Zelanda

80	Yealands Estate	<i>South Island, Marlborough</i>
81	Matua	<i>Marlborough</i>

Chile

82	Valdivieso	<i>Reserva Valle de Casablanca</i>
83	Terra Andina	<i>Elegant Central Valley</i>

17° Giornate altoatesine del Pinot nero

14° CONCORSO NAZIONALE DEL PINOT NERO

9/5/2015 | 16-18/5/2015

Egna / Montagna

Il Pinot nero è vitigno affermato nel contesto vitivinicolo internazionale. Fascino e prestigio ne fanno una delle varietà più ambite da produttori e appassionati. In Alto Adige trova un'ambiente vocato alla coltivazione solo in particolari microzone quali: Mazzon presso Egna, Montagna, Pochi presso Salorno, l'Oltradige e la Val Venosta.

La 17° edizione delle Giornate altoatesine del Pinot nero avrà luogo nei suggestivi paesi di Egna e Montagna. Sabato 9 maggio 2015, presso il Castello D'Enna a Montagna saranno premiati i vincitori del Concorso Nazionale del Pinot nero. Un appuntamento unico sarà la degustazione verticale della **Tenuta Gantenbein** con il titolare Daniel Gantenbein. Domenica 17 e lunedì 18 maggio Egna accoglierà la degustazione aperta al pubblico, dove potranno essere assaggiati tutti i vini del concorso affiancati da una selezione di Pinot nero internazionale.

- 14° CONCORSO NAZIONALE DEL PINOT NERO
- PREMIAZIONE E INAUGURAZIONE DELLE 17° GIORNATE ALTOATESINI DEL PINOT NERO A CASTELLO D'ENNA A MONTAGNA
- DEGUSTAZIONE VERTICALE: TENUTA GANTENBEIN CON DANIEL GANTENBEIN
- DEGUSTAZIONE GUIDATA DI PINOT NERO DI PFALZ (GERMANIA), REGIONE OSPITE
- SEMINARIO TECNICO “PINOT NERO: COME INDIRIZZARE STILI DIVERSI IN VINIFICAZIONE” CON GUILLAUME LE BRAS
- BANCHI D'ASSAGGIO

Rumänien/Romania

84	Halewood	<i>La Umbra</i>
----	----------	-----------------

USA

85	Kenndal Jackson	<i>Vintner's Reserve, California</i>
86	Noble Vines - Monterey	<i>667, California</i>
87	Oregon	
88	Oregon	

Argentinien/Argentina

89	Bodegas Salentein	<i>Valle de Uco, Mendoza</i>
90	Bodega Chacra	<i>Barda, Patagonia</i>

Österreich/Austria

91	Michael Wenzel	<i>Kleiner Wald, Burgenland</i>
----	----------------	---------------------------------

Schweiz/Svizzera

92	Martha und Daniel Gantenbein	<i>Gantenbein, Fläsch</i>
----	------------------------------	---------------------------

Deutschland/Germania

93	Weingut Christmann	<i>„Gimmeldingen“, Pfalz</i>
94	Weingut Reichsrat von Buhl	<i>„Suez Pfalz“, Pfalz</i>
95	Weingut Bernhart	<i>„Rädling“ GG, Pfalz</i>
96	Weingut von Winning	<i>Pfalz</i>
97	Weingut Philipp Kuhn	<i>„Steinbuckel“ GG, Pfalz</i>
98	Weingut Bergdolt St. Lamprecht	<i>Duttweiler Kalkberg GG, Pfalz</i>
99	Weingut Knipser	<i>Kalkmergel, Pfalz</i>



Blauburgundernächte

Die Tourismusvereinigung Castelfeder bietet im Rahmen der Blauburgundertage ein spezielles kulinarisches Angebot in diversen Gastronomiebetrieben. Entdecken Sie verschiedene Genussstationen und erleben Sie besondere Gaumenfreuden und die dazu passenden Weine.

Le serate del Pinot Nero

L´ Unione Turistica Castelfeder offre nel contesto dei giorni del Pinot Nero un'offerta culinaria speciale in diversi ristoranti.

www.castelfeder.info

Kontakte / Contatti

VEREINE BLAUBURGUNDER SÜDTIROL / ASSOCIAZIONE GIORNATE ALTOATESINE DEL PINOT NERO
Organisationskomitee: Günther Haas, Peter Dipoli, Monika Delvai Hilber, Horst Pichler, Michaela Carlotto, Ines Giovanett, Stefan Vaja, Norbert Dibiasi, Verena Pedrotti, Daniel Pfitscher

INFOS:
Verena Pedrotti, Mobil: + 39 331 817 98 59, info@blauburgunder.it
www.blauburgunder.it / www.giornatepinotnero.it

LOKALE PRESSE / UFFICIO STAMPA LOCALE
Antonia Contato, EOS Export Organisation Südtirol, Tel. +39 0471 945 790, Fax +39 0471 945 770 antonia.contato@eos.handelskammer.bz.it

NATIONAL PRESS:
Laura Sbalcchiero, Tel. +39 347 97 69 267, laurasbalcchiero@gmail.com

