



Blauburgundernächte

Serate del Pinot Nero

29.04. - 15.05.2022

AUER | MONTAN | NEUMARKT | SALURN
ORA | MONTAGNA | EGNA | SALORNO



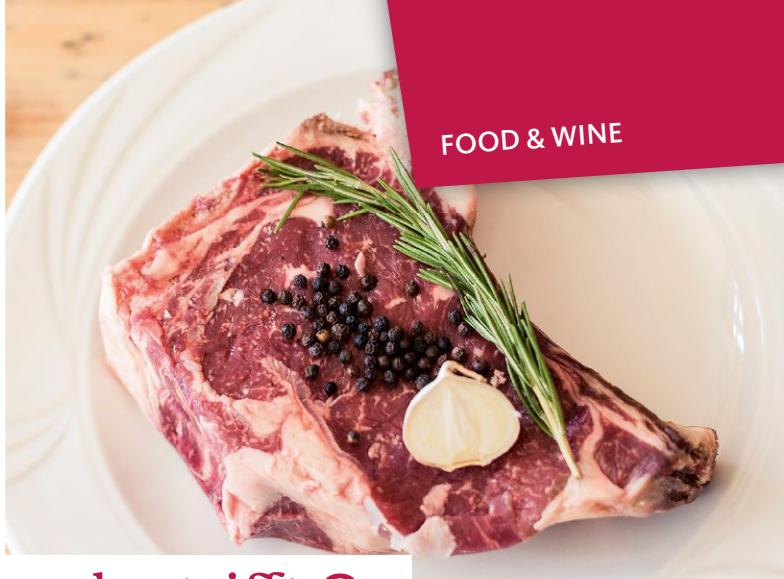


Tag und Nacht im Zeichen des Blauburgunders

Giorno e notte all'insegna del Pinot Nero

Weinbau ist in Südtirol schon seit Jahrtausenden verwurzelt. Weingärten gehören zum Landschaftsbild, zur Kultur und zum gelebten Alltag. Auf den sonnenverwöhnten Hängen und entlang der Südtiroler Weinstraße gedeihen herrliche Weine. Im Gebiet rund um Castelfeder findet eine Rebsorte besonders günstige Voraussetzungen und wohl auch ihren bestmöglichen Ausdruck: der Blauburgunder. Dieser elegante Rotwein steht im Mittelpunkt der Südtiroler Blauburgundertage und -nächte. Erleben Sie bei den **Blauburgundernächten** vom 29. April bis 15. Mai Gaumenfreuden der besonderen Art mit dem dazu passenden Blauburgunder. Verschiedene Gastronomiebetriebe der Feriendestination Castelfeder bieten ein einzigartiges kulinarisches Angebot.

*Nell'Alto Adige la viticoltura ha una lunga tradizione. I vigneti fanno parte del paesaggio, della cultura e della vita quotidiana. Lungo la Strada del Vino e sulle pendici assolate delle colline della Bassa Atesina, moltissimi piccoli produttori coltivano la vite. In seno a una produzione assai varia, c'è un vino che nella destinazione turistica Castelfeder trova delle condizioni particolarmente favorevoli, giungendo la sua migliore espressione: il Pinot Nero. Questo elegante vino rosso è al centro delle **Giornate e delle Serate altoatesine del Pinot Nero**. Godetevi prelibatezze culinarie dal 29 aprile al 15 maggio con il corrispondente Pinot Nero. Diversi ristoranti della destinazione turistica Castelfeder offrono delizie culinarie uniche.*



Blauburgunder trifft Ox

Incontro tra Pinot Nero e carne di bue

Der Ochse, den wir selbst aufziehen oder von ausgewählten Bauern aus unserer Umgebung kaufen, wird Ihnen in all seiner Vielfältigkeit angeboten, vom Schwanz bis zum Ochsenmaul und von der Stelze bis zum Rücken. Auf unserer Speisekarte ist garantiert für jeden das Richtige dabei!

La nostra carne di bue, allevata in casa o scelta da contadini locali, verrà offerta come pietanza in tutte le variazioni.

Berggasthof / Locanda alpina Dorfner

Gschnon 5 Casignano
Montan / Montagna
+39 0471 819 924
info@dorfner.it, www.dorfner.it

Täglich geöffnet (außer montags)
von 12–14.30 Uhr und von 18.30–21.30 Uhr

*Aperto tutti i giorni (tranne lunedì)
dalle ore 12–14.30 e dalle ore 18.30–21.30*



Blauburgunder trifft regionale Küche mit Frühlingskräuter

Incontro tra Pinot Nero e erbe aromatiche primaverili

Genießen Sie Spezialitäten aus der regionalen Kräuterküche: Kurkumatagliolini mit Löwenzahn, Zigoriknödel, Brennnesselgnocchi mit Ragout vom Biolamm oder Gnocchi mit Wildkräuterpesto.

Godete specialità raffinate con erbe aromatiche: tagliolini alla curcuma con tarassaco, canederli al chicoreo, gnocchi all'ortica con ragù di agnello bio o gnocchi al pesto di erbe selvatiche.

Landgasthof / Locanda alpina Fichtenhof

Gfrill 23 Cauria

Salurn / Salorno

+39 0471 889 028, +39 342 071 57 88
info@fichtenhof.it, www.fichtenhof.it

Täglich geöffnet
(außer montags und dienstags)
von 12–14.30 Uhr und von 18.30–22 Uhr

*Aperto tutti i giorni
(tranne lunedì e martedì)
dalle ore 12–14.30 e dalle ore 18.30–22*



Blauburgunder trifft Tatar und Steak

*Incontro tra Pinot Nero,
tartara e steak*

Spezielle Fleischgerichte für spezielle Blauburgunder. Genießen Sie herzhafte Fleischspezialitäten mit einem Glas köstlichen Blauburgunder.

Specialità di carne per Pinot nero speciali. Godetevi una varietà di prelibatezze di carne con un bicchiere squisito di Pinot Nero.

Gasthof / Albergo **Goldener Löwe**

Kirchplatz 11 Piazza della Chiesa
Montan / Montagna
+39 0471 819 844
goldenerloewe@goldenerloewe.it
www.goldenerlowe.it

Täglich geöffnet (außer donnerstags)
von 12–14 Uhr und von 18–21 Uhr

*Aperto tutti i giorni (tranne giovedì)
dalle ore 12–14 e dalle ore 18–21*



Blauburgunder trifft Tradition

Incontro tra Pinot Nero e tradizione

Schmackhafte Gerichte aus der traditionellen Südtiroler Küche entdecken und genießen. Zu den Speisen servieren wir Ihnen eine Degustation verschiedener Südtiroler Blauburgunder.

*Piatti gustosi dalla cucina tradizionale altoatesina.
Vi proponiamo una degustazione di vari Pinot Nero
altoatesini per accompagnare le vostre pietanze.*

**Hotel Restaurant / Ristorante
Tenz**

Kalditsch 3 *Doladizza*
Montan / Montagna
+39 0471 819 782
info@hotel-tenz.com
www.hotel-tenz.com

Täglich geöffnet (außer dienstags)
von 12–14.30 Uhr und von 18.30–21.30 Uhr

*Aperto tutti i giorni (tranne martedì)
dalle ore 12–14.30 e dalle ore 18.30–21.30*



Blauburgunder trifft Wildschwein

Incontro tra Pinot Nero e cinghiale

Genießen Sie saftigen Wildschweinrücken mit herzhafter Blauburgunderjus, Kartoffel-Heu-Püree und aromatischen Wildkräutern in einem tollen Ambiente im Zentrum von Neumarkt.

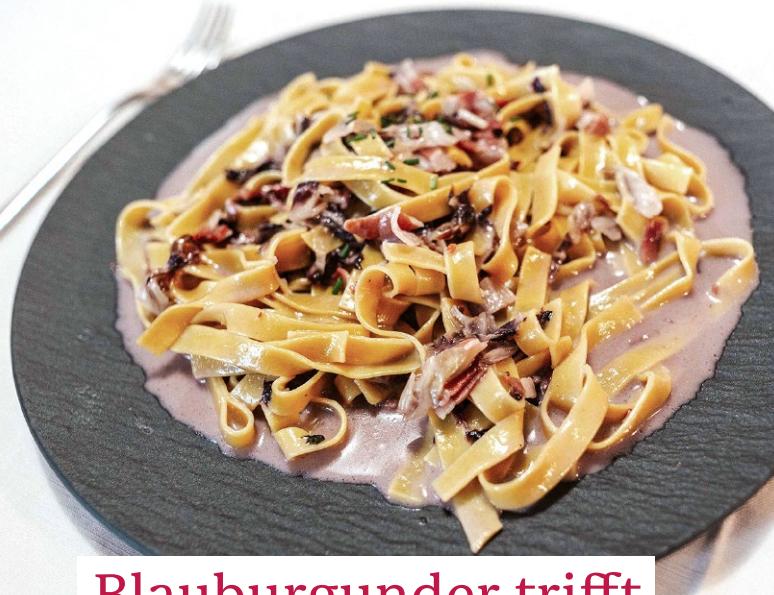
Succosa sella di cinghiale con abbondante Pinot Nero, purè di patate, fieno ed erbe aromatiche selvatiche in una fantastica atmosfera nel centro di Egna.

Restaurant / Ristorante Piazzetta

Bahnhofstraße 8 Via Stazione
Neumarkt / Egna
+39 0471 813715
info@dasalterathaus.com
www.dasalterathaus.com

Täglich geöffnet von 6.30–24 Uhr
warme Küche von 11.30–22 Uhr

*Aperto tutti i giorni dalle ore 6.30–24
cucina calda dalle ore 11.30–22*



Blauburgunder trifft Tagliatelle

Incontro tra Pinot Nero e tagliatelle

Das Gasthaus Waldthaler serviert Bandnudeln mit Radicchio in Blauburgunder, herhaftem Speck und Graukäse. Zum Gericht wird ein feines Glas Blauburgunder serviert.

L'osteria Waldthaler offre tagliatelle al radicchio con Pinot Nero, speck e formaggio grigio dell'Alto Adige "Graukäse". La pietanza sarà accompagnata da un bicchiere di Pinot Nero.

Gasthaus / Osteria Waldthaler

Hauptplatz 34 Piazza Principale
Auer / Ora
+39 0471 810558
www.gasthaus-waldthaler.com

Täglich geöffnet (außer dienstags)
von 07-23 Uhr

*Aperto tutti i giorni (tranne martedì)
dalle ore 07-23*



Pinot Noir Experience

30.04., 01.05., 02.05., ore 9 Uhr

Montan / Montagna

Ob Groß oder Klein, flanieren Sie mit uns am Blauburgunderhimmel der Weindörfer Pinzon und Glen. Lernen Sie verborgene, historische Schätze am Wegesrand kennen und erfahren Sie allerlei spannende Geschichten rund um den Weinanbau im Südtiroler Unterland. Entlang des Weges werden zudem jene Blauburgunder verkostet, welche am diesjährigen Wettbewerb im Rahmen der Blauburgundertage teilnehmen. Der Weg passiert zahlreiche Sehenswürdigkeiten wie die archäologischen Fundstellen von Castelfeder, die Fleimstalbahn, die Burgruine Kaldiff oder Kiechlberg und verläuft vorbei an den prächtigen Wasserfällen vom Schwarzenbach und Glen. Schöne Aussichtspunkte auf das gesamte Etschtal und den Naturpark Trudner Horn belohnen die Wanderer auf ihrem Weg.

Preis: 18 € p.P.

Treffpunkt: 9 Uhr, Kirchplatz Montan

Anmeldung: innerhalb 18 Uhr des Vortages bei der Tourismusgenossenschaft Castelfeder

Esplorate il paradiso del Pinot Nero, passando per i piccoli paesi di Pinzano e Gleno. Scoprite i numerosi tesori storici lungo i sentieri e imparate fatti interessanti sulla cultura del vino della Bassa Atesina. Lungo il sentiero avete la possibilità di degustare i vini che partecipano al concorso del Pinot Nero. Durante l'escursione si arriva a diversi belvederi dalle quali si gode una splendida vista panoramica sulla Val d'Adige, passando anche per il parco naturale del Monte Corno.

Prezzo: 18 € p.P.

Punto di ritrovo:

ore 9, Piazza della Chiesa a Montagna

Iscrizione:

entro le ore 18 del giorno prima dalla società coop. turistica Castelfeder



PicNic by Pfitscher

Samstag / sabato 30.04.2022
ore 10-18 Uhr
Pfitscher Winery
Montan / Montagna

Die Decke ausbreiten, den prall gefüllten Picknick-Korb abstellen, noch einmal tief Luft holen und die Aussicht auf sich wirken lassen. Platz nehmen, mitten im Weingarten, und dieses einzigartige Ambiente in sich aufnehmen. Unterstützend wirken dabei die prächtig-idyllische Umrahmung durch hügelige Weinberge und der atemberaubende Ausblick auf das Bozner Unterland.

Online-Anmeldung: erforderlich.
Teilnehmerzahl begrenzt!
Alle Infos unter: www.pfitscher.it

Stendete la coperta, appoggiate il cestino da picnic, fate un respiro profondo e godetevi la vista. Accomodatevi in mezzo al vigneto e rilassatevi con un bicchiere di vino.

Ad accompagnarvi troverete una scenografia idilliaca fatta di colline ricoperte di vigne e un panorama mozzafiato sulla Bassa Atesina.

Prenotazione online: obbligatoria.
Numero limitato di partecipanti!
Informazioni su: www.pfitscher.it



24.
**BLAUBURGUNDER
TAGE GIORNATE
DEL PINOT NERO**
SÜDTIROL | ALTO ADIGE



NEUMARKT/MONTAN

29.04.-02.05.2022

Informationen unter: www.blauburgunder.it

AUER | MONTAN | NEUMARKT | SALURN
ORA | MONTAGNA | EGNA | SALORNO

Blauburgundernächte

Serate del Pinot Nero

29.04. - 15.05.2022



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

Hauptplatz/Piazza Principale 5
Auer/Ora - Südtirol/Alto Adige - Italien/Italia
Tel. +39 0471 810 231

Informationen / Informazioni

www.blauburgunder.it
www.giornatepinotnero.it



Südtiroler
Weinstraße
STRADA DEL VINO



 **Raiffeisen** Meine Bank

