



Blauburgunder trifft Bauernkuchl Incontro tra Pinot nero e cucina contadina

PLANITZER – Buschenschank/osteria contadina
Glen 25 MONTAN | Gleno 25 MONTAGNA

Genießen Sie die traditionelle Südtiroler Bauernküche bei einem guten Glas Blauburgunder
Geöffnet von Donnerstag bis Sonntag
Do–Sa: 11–21 Uhr, So: 11–18 Uhr

Gustate la buona cucina tradizionale dell' Alto Adige con un buon bicchiere di eccellente Pinot nero
Aperto da giovedì a domenica
Giovedì–sabato: ore 11–21, domenica: ore 11–18



Winzerabend
Vertikalverkostung Blauburgunder mit Ivan Giovanett von der Weinkellerei Castelfeder.
*Anmeldung erwünscht

Serata con il viticoltore
Degustazione verticale del Pinot nero con Ivan Giovanett della tenuta Castelfeder.
*È desiderata la prenotazione
15.5. > ore 19 Uhr



+39 0471 81 94 07
info@planitzer.it
www.planitzer.it



Wer
Wein
verdient,
soll nicht
Wasser
bekommen.

Afrikanisches
Sprichwort



Blauburgunder trifft Grill Incontro tra Pinot nero e griglia

PINZONERKELLER
Grillrestaurant – Winebar – Eventlocation
St. Stephanplatz 3, PINZON/MONTAN
Piazza S. Stefano, PINZANO/MONTAGNA

Lauschige Abende mit Aperitif zu gegrillten Spießchen und schöner Musik. Aus der Küche Köstliches vom Grill, Vegetarisches, Fleisch und süße Desserts
Geöffnet von Donnerstag bis Sonntag
Do und Fr: 17–24 Uhr, Sa und So: 10–24 Uhr

Aperitivo lungo con spiedini e musica. Dalla cucina prelibatezze vegetariane, carni alla griglia e dolci
Aperto da giovedì a domenica. Giovedì e venerdì: ore 17–24, sabato e domenica: ore 10–24



Winzerabend mit Hartmann Dona
Serata con il viticoltore Hartmann Dona:
14.5. > ore 18 Uhr



+39 0471 81 35 52
info@pinzonerkeller.com
www.pinzonerkeller.com



Blauburgunder trifft regionale Kräuterküche Incontro tra Pinot nero e erbe aromatiche

FICHTENHOF – Landgasthof/locanda | Gfrill 23 SALURN | Cauria 23 SALORNO

Genießen Sie Spezialitäten aus der regionalen Kräuterküche: Kurkumatagliolini mit Löwenzahn, Zigoriknödel, Brennesselgnocchi mit Ragout vom Biolamm und Risotto mit Wildkräuterpesto
Täglich geöffnet (außer Montags) von 12–14.30 Uhr und von 19–24 Uhr

Godete specialità raffinate con erbe aromatiche: tagliolini alla curcuma con tarassaco, canederli al chicoree, gnocchi all'ortica con ragout di agnello bio e risotto al pesto di erbe selvatiche

Aperto tutti i giorni (tranne lunedì) dalle ore 12–14.30 e dalle ore 19–24



Winzerabend mit der Kellerei Haderbug
Serata con il viticoltore della cantina Haderburg
16.5. > ore 19 Uhr



+39 0471 88 90 28
info@fichtenhof.it
www.fichtenhof.it

Fichtenhof
Pension & Restaurant

Blauburgunder trifft Spargel Incontro tra Pinot nero e asparagi

TENZ – Hotel Restaurant | Kalditsch 3 MONTAN | Doladizza 3 MONTAGNA

Schmackhafte Gerichte rund um den Spargel entdecken und genießen
Täglich geöffnet (außer Dienstags) von 12–14.30 Uhr und von 18.30–21.30 Uhr

Piatti gustosi a base di asparagi
Aperto tutti i giorni (tranne martedì) dalle ore 12–14.30 e dalle ore 18.30–21.30



Winzerabend: Vertikalverkostung Blauburgunder mit Klaus Pfitscher von der Weinkellerei Pfitscher
Serata con il viticoltore: Degustazione verticale del Pinot nero con Klaus Pfitscher della tenuta Pfitscher
17. Mai > ore 19 Uhr



+39 0471 81 97 82
info@hotel-tenz.com
www.hotel-tenz.com



DO./GIO.
14.5.2015
ore 19.30 Uhr

Weinparty
festa del vino

Im Weinzelt werden neben Blauburgunder auch viele weitere hervorragende Weine und Sekte präsentiert, kulinarisch begleitet von Fingerfood und Lounge-Musik von Harald Pichler.

Oltre al Pinot Nero possono essere degustati molti altri vini e vini spumanti. La festa viene accompagnata da finger food da Harald Pichler e musica lounge.

DORFPLATZ MONTAN | PIAZZA CENTRALE MONTAGNA

Eintritt
Ingresso
15 €
inkl. Fingerfood incl.



Blauburgunder trifft Ox Incontro tra Pinot nero e bue

DORFNER – Berggasthof/locanda alpina
Gschnon 5 MONTAN | Casignano 5 MONTAGNA

Mit einem einzigartigen Ochsenmenü und den dazu passenden Gläsern Blauburgunder verwehnt Sie Chef Anton Dalvai im Dorfner
Täglich geöffnet (außer Montag 11. Mai) von 12–14.30 Uhr und von 18.30–21.30 Uhr

Prelibate ricette a base di carne di bue locale e un bicchiere di Pinot nero vi aspettano alla locanda Dorfner
Aperto tutti i giorni (tranne lunedì 11 maggio) dalle ore 12–14.30 e dalle ore 18.30–21.30



Winzerabend: 4 Gang Ochsenmenü mit Vertikalverkostung vom Blauburgunder aus der Magnum Flasche vom Weingut Klaus Lentsch

Serata con il viticoltore: Menu a 4 portate con bue locale e Pinot nero dalla bottiglia magnum della cantina Klaus Lentsch
18.5. > ore 19 Uhr



+39 0471 81 99 24
info@dorfnerhof.it
www.dorfnerhof.it

Berggasthof · Locanda alpina
DORFNER

Blauburgunder trifft Wild Incontro tra Pinot nero e selvaggina

ELEFANT – Hotel Restaurant
Hauptplatz 45 AUER | Piazza Principale 45 ORA

Wild auf Wein – herzhaftes Wildschweingulasch, köstliches Filet vom Hirsch, feiner Rehbraten und viele andere Spezialitäten aus der Wildküche
Täglich geöffnet von 11–14 Uhr und von 18–21 Uhr, kein Ruhetag

I sapori della selvaggina – squisito gulasch di cinghiale, tenero filetto di cervo, delizioso arrosto di capriolo e tante altre specialità di selvaggina vi aspettano
Aperto tutti i giorni dalle ore 11–14 e dalle ore 18–21, nessun giorno di riposo



Winzerabend: Weinpräsentation durch die Kellerei Elena Walch.

Serata con il viticoltore: Presentazione dei vini tramite la cantina Elena Walch.
10.5. > ore 19 Uhr



+39 0471 81 01 29
info@hotelelephant.it
www.hotelelephant.it



Mataner Kellerrunde

Do. 14. & Fr. 15. Mai 2015
Start 14 Uhr - **PARKPLATZ MONTAN**

Wir kehren an einem Nachmittag in 3 Montaner Kellereien ein (Franz Haas, Maso Thaler und Pfitscher) und lassen uns von den Winzern persönlich allerlei über Keller und Hof erzählen. Dabei werden die Weine der jeweiligen Kellereien in besonderem Ambiente verkostet. Anschließend genießen wir ein 4-Gänge Menü mit Weinbegleitung bei Planitzer bzw. Lexnhof in Glen.

Preis pro Person: **62 €** (inkl. Shuttlebus, Kellerführung und Abendessen)

Anmeldung: Tourismusvereinigung Castelfeder

Giro delle cantine di Montagna

Gio. 14 & ven. 15 maggio 2015
Partenza ore 14 - **PARCHEGGIO DI MONTAGNA**

Passeremo insieme un pomeriggio di visita guidata alle 3 cantine di Montagna (Franz Haas, Maso Thaler, Pfitscher) dove i viticoltori ci racconteranno dei loro vigneti e della cantina. In un'ambiente speciale degusteremo i vini della loro produzione. Concluderemo il pomeriggio gustando un menu di quattro portate al Planitzer o al Lexnhof.

Prezzo a persona: **62 €** (incluso minibus, guida e cena con accompagnamento vini)

Prenotazione: Unione turistica Castelfeder

17. Blauburgundertage

Bei der Publikumsverkostung am 17. und 18. Mai 2015 dreht sich im Haus Unterland in Neumarkt wieder alles um den Blauburgunder. Von 13 – 21 Uhr können Weinliebhaber an die hundert Blauburgunder des Jahrgangs 2012 aus aller Welt mit allen Sinnen entdecken, genießen und vergleichen. Weitere Informationen zum Programm finden Sie online unter www.blauburgunder.it

17° Giornate altoatesine del Pinot nero

Ai banchi d'assaggio al 17 e 18 maggio 2015 alla sala culturale "Haus Unterland" a Egna tutto gira intorno al Pinot nero. Dalle ore 13 alle 21 gli appassionati, gli operatori del settore e tanti innamorati del Pinot nero possono osservare, annusare e confrontare oltre 100 Pinot nero dell'annata 2012 di tutto il mondo.

Il programma dettagliato trovate online su www.giornatedelpinotnero.it

Tag und Nacht im Zeichen des Blauburgunders

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. Die einzigartige Veranstaltung ist um ein Angebot reicher: die **Blauburgundernächte**. Vom 9. bis 18. Mai 2015 feiern die Blauburgundernächte ihr Debüt. Erleben Sie Gaumenfreuden der besonderen Art mit dem dazu passenden Blauburgunder. Verschiedene Gastronomiebetriebe der Feriendestination Castelfeder bieten ein einzigartiges kulinarisches Angebot.

Giorno e notte all'insegna del Pinot nero

*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 altoatesine del Pinot nero. L'evento è stato arricchito da una nuova offerta: le **serate del Pinot nero**. Dal 9 al 18 maggio 2015 le serate del Pinot nero festeggeranno il loro debutto. Godetevi prelibatezze culinarie con il corrispondente Pinot nero. Diversi ristoranti della destinazione turistica Castelfeder offrono delizie culinarie uniche.*

9.5.–18.5.2015

BLAUBURGUNDERNÄCHTE
SERATE DEL PINOT NERO

Info: +39 0471 810 231
www.castelfeder.info
info@castelfeder.info

www.castelfeder.it

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

Blauburgunder- nächte

SERATE DEL PINOT NERO

9.5.–18.5.2015

man trifft sich


Auer • Montan • Neumarkt • Salurn
Ora • Montagna • Egna • Salorno
Castelfeder