

TEILNAHMEPREIS

Der Teilnahmepreis beträgt 89,00 Euro für das Menü inklusive Weine. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldung direkt beim Tourismusverein Dorf Tirol oder per Internet unter www.vinoculti.com erforderlich.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione è di 89,00 Euro e comprende menù e vini. Il numero di partecipanti è limitato. Prenotazione presso l'Associazione Turistica o via Internet sul sito www.vinoculti.com.



TRAMIN

www.cantinatramin.it

KELLEREI TRAMIN

Die 1898 gegründete Kellereigenossenschaft zählt zu den führenden Kellereien Italiens. Das extreme Zusammenspiel von sonnigen, vom mediterranen Klima geprägten Tagen sowie von kalten Fallwinden aus den umliegenden Bergen beherrschen Nachtstunden, schaffen intensiv fruchtbetonte, frische Weine von Komplexität und eleganter Struktur. Besondere Aufmerksamkeit gebührt der historischen Rebsorte Gewürztraminer, welche mit ihrem breiten Duftspektrum zum Inbegriff einer Aromasorte wurde. Von der neu erbauten Vinothek und dem Verkostungsraum genießt man einen herrlichen Panoramablick auf die umliegenden Weingüter und zum Kalterer See.

CANTINA TRAMIN

Cooperativa nata nel 1898, oggi risulta ad essere la più premiata d'Italia per il suo vitigno storico, il Gewürztraminer. La microzona attorno Termeno gode di favorevoli influssi del clima caldo mediterraneo che, date dalla prossimità delle montagne, si associa a notevoli sbalzi di temperatura fra giorno e notte. Nascono vini d'intensi profumi, vini freschi, agili e di piacevole bevibilità. La Cantina è incastonata da vigneti e cime a perdita d'occhio. La sua splendida architettura è luogo di osservazione privilegiato per i suoi visitatori.



ERLEBNIS KRÄNZELHOF

www.kraenzelhof.it

WEINGUT KRÄNZELHOF

Das Weingut Kränzel umfasst heute 7 Hektar Rebberge. Die Weinberge liegen zwischen 300 und 600 Meter Meereshöhe und sind gegen Süd-Osten ausgerichtet. Die lockeren Moränenböden sind durch Gletscherschub entstanden. Es wird weder gedüngt, noch Herbizid eingesetzt. Das Klima ist ausgesprochen mild mit mediterranen Einflüssen. Die jährliche Flaschenproduktion beträgt 35.000 Flaschen. Es werden folgende Rebsorten angebaut: Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muskateller, Gewürztraminer, Vernatsch, Blauburgunder, Lagrein, Merlot und Cabernet Sauvignon.

TENUTA KRÄNZEL

La storica tenuta Kränzel dispone di 7 ettari di vigneti, collocati verso est sulle colline di Cermes tra 300 e 600 metri slm. I terreni sono leggeri di origine glaciale. Non si usano concimi, né diserbanti. La produzione annua è di circa 35.000 bottiglie. Le varietà coltivate sono: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscato, Gewürztraminer, Schiava, Pinot Nero, Lagrein, Merlot e Cabernet Sauvignon.



GIRLAN
KELLEREI - CANTINA

www.girlan.it

KELLEREI GIRLAN

Die Kellereigenossenschaft Girlan wurde 1923 in einem historischen Bauernhof (aus dem 16. Jahrhundert) gegründet. Damals, vor 90 Jahren, legten 23 Weinbauern den Grundstein für unseren heutigen Betrieb. Hinter diesen traditionsreichen Mauern und in den weitverzweigten Kellergängen verborgen sich moderne Kellertechnologie und optimale Lagerbedingungen für unsere Weine. 2010 erfolgte eine Modernisierung unserer Kellerei, um den heutigen technischen Anforderungen gerecht zu werden. Heute sind es rund 200 Winzerfamilien, die ca. 215 Hektar Weinbaufläche in den besten Lagen des Überetsch und Unterlandes mit viel Engagement und Motivation bewirtschaften. Unser Kellermeister Gerhard Kofler pflegt einen engen und persönlichen Kontakt zu den Weinbauern und berät sie während der Vegetationsperiode.

CANTINA GIRLAN

La Cantina Girlan nasce nel 1923 in un maso storico del XVI secolo. All'epoca - 90 anni fa - 23 viticoltori posero la prima pietra di quella che sarebbe poi diventata l'azienda attuale. Dietro queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei nostri vini. Nel 2010 è stato avviato un processo di ammodernamento per porre la cantina al passo con le odierne esigenze tecniche. Oggi circa 200 famiglie di viticoltori, distribuite su un'area coltivata a vigneto di circa 215 ettari, nelle migliori zone produttive dell'Oltradige e della Bassa Atesina, lavorano con grande dedizione e motivazione. Il nostro enologo Gerhard Kofler mantiene uno stretto rapporto personale con i vignaioli, fornendo loro la propria consulenza durante il periodo vegetativo.



CASTEL SALLEGG

www.castelsallegg.it

WEINGUT CASTEL SALLEGG

Das Bewusstsein für Geschichte, Tradition und Verantwortung ist in der Familie der Grafen von Kuenburg tief verankert. Ihre Besitzungen zeugen von einer bewegten und weit zurückreichenden Vergangenheit. 1851 wurde Castel Sallegg mit seinen umliegenden Weingütern von Erzherzog Rainer von Österreich, Vizekönig von Lombard-Venetien, erworben und kam durch Erbfolge über Fürst Heinrich v. Campofranco an die Grafen von Kuenburg. In den besten Lagen rund um den Kalterer See wachsen in sanft ansteigenden Hügeln und bei idealem Klima die Weine von Castel Sallegg. Das einzigartige Zusammenspiel von Landschaft, Bodenbeschaffenheit und der Wechselwirkung von mediterranem und alpinem Klima gibt den Weinen von Castel Sallegg ihren unverwechselbaren Charakter. Der strikt umweltschonende Anbau der Reben, die sorgfältige Auslese bereits im Weinberg und die Verarbeitung ausschließlich eigener Trauben sind die besten Voraussetzungen für die Erzeugung erstklassiger Qualität.

TENUTA CASTEL SALLEGG

La consapevolezza della propria storia, la tradizione e la responsabilità è radicata profondamente nella famiglia dei Conti von Kuenburg. I loro possedimenti portano i segni di un passato lontanissimo e movimentato. Nel 1851 Castel Sallegg con i vigneti circostanti venne acquistato dall'Arciduca Rainer d'Austria, Viceré del Lombardo-Veneto, ed è stato ereditato dai Conti von Kuenburg da parte del Principe Enrico di Campofranco. Nella zona migliore intorno al Lago di Caldaro nascono sulle colline, in un clima ideale i vini di Castel Sallegg. L'interazione unica del paesaggio, del suolo e delle influenze reciproche del clima mediterraneo e di quello alpino danno ai vini di Castel Sallegg il loro carattere inconfondibile. La coltivazione assolutamente naturale delle vigne, l'attenta selezione dell'uva già nel vigneto e la trasformazione unicamente con proprie uve sono le migliori premesse per la produzione di un vino di prima classe.

24.10.2014

ORE 19,30 UHR

DINNER AUF SCHLOSS TIROL

DINNER A CASTEL TIROLO

PRÄMIERUNG DOLCISSIMO 2014

PREMIAZIONE DOLCISSIMO 2014

merano/winefestival.com



Tourismusverein Dorf Tirol
 Associazione Turistica Tirolo
 Hauptstraße 31 / Via Principale 31
 39019 Dorf Tirol / Tirolo
 Tel. +39 0473 92 33 14
info@dorf-tirol.it - www.dorf-tirol.it

Partner:



Terminum Terminum

Gewürztraminer	100 %
Jahrgang	2012
Annata	
Alkohol	10,7 % Vol.
Alcol	
Säure	7,1 g/l
Acidità	
Restzucker	211 g/l
Zucchero residuo	



Dorado Dorado

Weißburgunder / Muskateller	
Pinot Bianco / Moscato	
Sauvignon	
Jahrgang	2012
Annata	
Alkohol	9,5 % Vol.
Alcol	
Säure	6,9 g/l
Acidità	
Restzucker	210 g/l
Zucchero residuo	



Pasithea Oro Pasithea Oro

Gewürztraminer	100 %
Jahrgang	2012
Annata	
Alkohol	10,5 % Vol.
Alcol	
Säure	9,2 g/l
Acidità	
Restzucker	221 g/l
Zucchero residuo	



Moscato Rosa Moscato Rosa

Moscato Rosa	100 %
Jahrgang	2011
Annata	
Alkohol	14 % Vol.
Alcol	
Säure	6,97 g/l
Acidità	
Restzucker	158,8 g/l
Zucchero residuo	





VINOCULTI DOLCISSIMO

Um 19.30 Uhr werden die Gäste mit einem Aperitif im historischen Schlosshof empfangen. Anschließend verwöhnt der Spitzenkoch CHRISTIAN PIRCHER (Restaurant Kirchsteiger, Völlan) mit einem 4-Gänge-Menü, zu welchem ausgezeichnete Top-Weine Südtirols gereicht werden. Zum Dessert werden die vier Siegerweine, welche aus der 9. Südtiroler Süßweinverkostung hervorgegangen sind, gereicht und anschließend der DOLCISSIMO-Preis für den besten Südtiroler Süßwein an den Kellermeister verliehen.

VINOCULTI DOLCISSIMO

Ore 19.30: nel cortile del castello, uno sfizioso aperitivo e un'atmosfera di gusto storico attendono gli ospiti. Oltre il portone sfileranno presto le quattro portate del delizioso menù ideato dallo chef CHRISTIAN PIRCHER (Ristorante Kirchsteiger, Foiana), accompagnate da una selezione dei migliori vini di produzione locale. Al termine della cena, la serata si chiuderà con l'assaggio dei quattro vini finalisti della 9ª degustazione di vini dolci dell'Alto Adige e il conferimento del premio DOLCISSIMO al cantiniere del vino vincitore.

DAS MENÜ UND DIE WEINE / IL MENU E I VINI

Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger
Associazione Produttori Spumanti Alto Adige
**Südtiroler Sekt
Spumante Alto Adige**

Cornetto mit Rindstatar, rotem Mangold und Wachtelei
Buchweizenrtli mit Spinat und Topfen
*Cornetto ripieno di tartar di manzo, lattuga e uovo di quaglia
Raviolo fritto di saraceno ripieno di spinaci e ricotta*



Weingut Unterortl
Azienda Agricola Unterortl
Castel Juval Weißburgunder 2013

Törtchen vom Vellauer Frischkäse mit Kürbis
und Röllchen vom geräucherten Hochlandrind
*Tortina di ricotta con zucca
e involtino di manzo affumicato*



Weingut Partaneshof
Azienda Agricola Partaneshof
Südtirol Meraner Partanes 2013

Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel
auf Rosmarinrisotto
*Petto di faraona in crosta di speck
su risotto al rosmarino*



Kellerei Meran Burggräfler
Cantina Merano Burggräfler
Südtiroler Blauburgunder Zeno 2011

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Burgundersauce auf
Kaiserschoten, Karottenstäbchen und Petersilienwurzelpurée
*Filetto di vitello in crosta d'erbe e salsa al pinot nero con
taccole, carote e purea di rapa di prezzemolo*



Kellerei Tramin
Cantina Tramin
Terminum 2012

Weingut Kränzelhof
Tenuta Kränzel
Dorado 2012

Kellerei Gírlan
Cantina Gírlan
Pasithea Oro 2012

Weingut Castel Sallegg
Tenuta Castel Sallegg
Moscato Rosa 2011

Kastanien-Schokoladeschnittchen
mit Quittenragout und Marillensorbet
*Tortina di castagne e cioccolato
con mela cotogna e sorbetto alle albicocche*

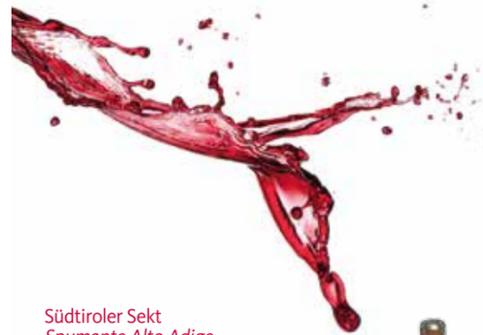


VEREINIGUNG DER SÜDTIROLER SEKTERZEUGER

Die Südtiroler Sektproduzenten haben jeweils 100 Liter ihres Sektgrundweines zu einer Cuvée vereint und in Jeroboamflaschen versetzt. Durch die mehr als dreijährige Lagerung auf der Hefe sind diese unterschiedlichen Charaktere zu einer harmonischen, geschmacklich aufregenden Symphonie verschmolzen. In Zusammenarbeit mit der Fakultät für Design und Künste der Freien Universität Bozen wurde für den ersten Jahrgang eine besondere Ausstattung kreiert. Die begrenzte Verfügbarkeit und die einzigartige Präsentation machen diesen Sekt zu einem elitären Botschafter der Südtiroler Perlen.

ASS. PRODUTTORI SPUMANTI ALTO ADIGE

I produttori di Spumante Alto Adige hanno unito 100 litri del loro vino base in una cuvée particolare, spumantizzata esclusivamente in bottiglie Jeroboam. In seguito all'affinamento in bottiglia di oltre 3 anni, i caratteri differenti si sono amalgamati armonicamente in una sinfonia di gusto complessa e vibrante. La confezione particolare della prima edizione è frutto della collaborazione con la Facoltà di Design e Arte della Libera Università di Bolzano. La disponibilità limitata e la presentazione unica rendono questo spumante un ambasciatore elitario delle bollicine altoatesine.



Südtiroler Sekt Spumante Alto Adige

Denominazione di origine controllata

Chardonnay	66 %
Weißburgunder Pinot Bianco	17 %
Blauburgunder Pinot Nero	17 %
Alkohol Alcol	12,72 % Vol.
Säure Acidità	5,8 g/l
Restzucker Zucchero residuo	8 g/l (Brut)



WEINGUT UNTERORTL

Das Weingut Unterortl befindet sich im unteren Vinschgau auf dem Juvaler Hügel unterhalb von Schloss Juval. Auf den sieben Hektar Betriebsfläche werden Weißburgunder-, Müller-Thurgau-, Riesling- und Blauburgunderreben gepflegt. Die geschlossene Lage Juval schaut nach Süd bis Südost, ist überwiegend steil und überwindet einen Höhenunterschied von fast 250 Metern. Dank dieser Exposition sowie dem leicht erwärmbaren Urgesteinsverwitterungsboden und den umrahmenden Gneisfelsen, kommt es zu einem einmaligen Kleinklima mit hohen Tagestemperaturen, kühlen Nächten und fast ständiger Luftbewegung. In den Trauben entstehen durch diese Bedingungen besonders fein-fruchtige Aromen und es erhält sich erfrischend-mineralische Säure. Die Weinberge wurden mit einer Stockdichte von 8.000 Reben pro Hektar angelegt, um hochwertige Weine mit gleichmäßig hoher Qualität zu erzeugen. Eigentümer Reinhold Messner und Pächter Martin & Gisela Aurich haben das Weingut ab 1992 aufgebaut.

AZIENDA AGRICOLA UNTERORTL

L'Azienda Agricola Unterortl si trova in bassa Val Venosta, sulla collina di Juval sotto l'omonimo castello. Sui suoi quattro ettari vitati sono coltivati Pinot Bianco, Müller Thurgau, Riesling e Pinot Nero. I vigneti sono rivolti verso Sud/Sudovest, sono prevalentemente ripidi e coprono un dislivello di quasi 250 metri. Grazie alla forte pendenza i terreni poggianti su rocce di Gneis si scaldano rapidamente. Questo fatto, unitamente all'esposizione, contribuisce a creare un microclima unico, caratterizzato da elevate temperature diurne, da notti fresche e da una corrente d'aria costante. Quattro ettari di viticoltura sono stati impiantati da 1992 in poi con una densità di 8.000 piante per ettaro, adottando criteri moderni al fine di ottenere vini di pregio con un livello qualitativo costante. L'Azienda Unterortl, di proprietà dello scalatore Reinhold Messner, è stata affittata ai produttori, la famiglia Martin e Gisela Aurich.

Castel Juval Weißburgunder Castel Juval Pinot Bianco

Weißburgunder Pinot Bianco	100 %
Jahrgang Annata	2013
Alkohol Alcol	13,5 % Vol.
Säure Acidità	7,2 g/l
Restzucker Zucchero residuo	2,9 g/l



WEINGUT PARTANESHOF

Das Weingut Partaneshof ist eines der ältesten Höfe unseres Landes. Die erste urkundliche Erwähnung des „Partaneshofes“ geht auf das Jahr 1560 zurück und zwar unter dem Namen „Unterm Berg“. Damals war der Familienname „Partanes“, der später zum Hofname wurde. Bis zum Jahr 1919 war der Partaneshof ausschließlich ein Weinhof. Damals wurden die Rebsorten Lagrein und Vernatsch angebaut. Im Laufe der Zeit kam Viehwirtschaft dazu, die später durch den Obstbau ersetzt wurde. Heute besteht der Partaneshof aus 2,5 ha Weinbau – alle Rebanlagen befinden sich in Hanglage zwischen 300 und 380 m. ü. M. – und 3,5 ha Obstbau. Die angepflanzten Rebsorten sind Chardonnay, Vernatsch, Lagrein und Blauburgunder. Die Weinberge sind in Terrassenform angelegt, die Ausrichtung des Weinberges ist gegen Süd-Ost.

AZIENDA AGRICOLA PARTANESHOF

La tenuta vinicola Partaneshof trova posto tra i masi più antichi dell'Alto Adige. Menzionato per la prima volta come "Unterm Berg" ("Sottomonte") in fonti storiche del 1560, il maso non tardò a prendere il nome della famiglia che vi risiedeva, i Partanes appunto. Ancora nel 1919, la tenuta si dedicava esclusivamente all'attività vitivinicola, con la coltivazione dei vitigni Lagrein e Schiava. Con il passare degli anni, alla viticoltura si affiancò l'allevamento, che qualche tempo più tardi cedette il posto alla frutticoltura. Oggigiorno, il Partaneshof conta 3,5 ha di terre ricoperte di alberi da frutto e 2,5 ha di vigneti che si snodano su pendii a un'altitudine tra i 300 e i 380 m s.l.m. Le varietà coltivate – Chardonnay, Schiava, Lagrein e Pinot nero – crescono rigogliose su terrazze orientate a sud-est.

Südtirol Meraner Partanes Alto Adige Meranese Partanes

Vernatsch Schiava	100 %
Jahrgang Annata	2013
Alkohol Alcol	12,4 % Vol.
Säure Acidità	4,5 g/l
Restzucker Zucchero residuo	3 g/l



KELLEREI MERAN BURGGRÄFLER

Die Fusion der Meraner Weinkellerei und der Burggräfler Kellerei im Sommer 2010 war ein wichtiger Schritt, um dem Wein aus dem Meraner Raum jenen Stellenwert zu geben, der ihm gebührt. Insgesamt 400 Mitglieder bewirtschaften als Klein- und Kleinstproduzenten eine Anbaufläche von 260 Hektar im gesamten Meraner Land bis in den Vinschgau und somit ist die Kellerei Meran Burggräfler die größte und bedeutendste Kellerei im Westen Südtirols. Mit der Fertigstellung des neuen Betriebssitzes in Marling im Juni 2013 hat die Kellerei einen Meilenstein gesetzt. Highlight in der neuen Kellerei ist die Panorama-Önothek, von welcher man einen 360 Grad Rundum-Blick auf den gesamten Meraner Talkessel werfen kann.

CANTINA MERANO BURGGRÄFLER

La fusione tra la Cantina Produttori Merano e la Cantina Burggräfler di Marlingo nell'estate 2010 è stato un passo importante per dare al vino di Merano il valore posizionale che gli spetta. Ben 400 soci-conferenti curano e lavorano come piccoli o piccolissimi produttori una superficie vitata di ca. 260 ettari nell'intera zona del Burggraviato e nella bassa Val Venosta. Di conseguenza la Cantina Merano Burggräfler è diventata la Cantina più importante dell'intera regione occidentale dell'Alto Adige. Dopo quasi un anno e mezzo di lavori di costruzione ed ampliamento, nell'estate 2013, è stata inaugurata con successo la nuova sede della Cantina Merano Burggräfler.

Südtiroler Blauburgunder Zeno - Selezione Alto Adige Pinot Nero Zeno - Selezione

Blauburgunder Pinot Nero	100 %
Jahrgang Annata	2011
Alkohol Alcol	14,3 % Vol.
Säure Acidità	5,1 g/l
Restzucker Zucchero residuo	3,6 g/l

