

WEIN, BIER
SPECK & GENUSS
VINO, BIRRA
SPECK & DELIZIE
2023

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige





WILLKOMMEN!

Vielfalt, Qualität und Genuss – unser Kurs- und Bildungsangebot umfasst neben Weinverkostungen auch spannende Abende rund ums Thema Bier, Speck und Genuss.

Egal, wie viel Weinwissen schon vorhanden ist, ob sich jemand professionell fortbilden oder einen vergnüglichen Abend verbringen will, ob es schnell gehen soll oder ob mehr Zeit investiert werden kann – das Angebot der Südtiroler Weinakademie ist breit gefächert.

Die Initiative *wein.kaltern* und die Südtiroler Sommeliervereinigung gründen mit der Südtiroler Weinakademie ein Zentrum für das gesamte Weinwissen Südtirols: Ort des Lernens, Genießens und Netzwerkers, Referenzpunkt, Drehscheibe und Institution.

Bei lehrreichen Abenden in lockerer Atmosphäre kann sich jeder Interessent Grundkenntnisse oder vertiefendes Fachwissen aus der Welt des Weines aneignen.

Die Weinakademie bietet auch maßgeschneiderte Kurse für Gruppen, Betriebe und Interessierte.

Einfach unter info@weinakademie.it anfragen.

**SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE**
Accademia del vino Alto Adige



BENVENUTI!

Varietà, qualità e piaceri – al di là delle tradizionali degustazioni di vino offriamo anche serate dedicate alla birra, lo speck e alle delizie.

Le proposte formative dell'Accademia del Vino del Alto Adige sono vastissime a prescindere dalla cultura enologica, dall'intenzione di voler approfondire le proprie conoscenze a livello professionale, di trascorrere una serata in piacevole compagnia, dal tempo che si vuole investire.

L'iniziativa *wein.kaltern* e l'Associazione Sommelier dell'Alto Adige fondano con l'Accademia del vino Alto Adige un punto di riferimento della cultura enologica dell'Alto Adige: un luogo di apprendimento, di piacere, una piattaforma di incontro, un'istituzione.

L'Accademia del vino offre anche corsi personalizzati per gruppi, aziende oppure interessati.

E' facile, basta contattarci con una email a info@weinakademie.it


SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

wein.kaltern
il punto giusto

DIE WELT
DES GENUSSSES.

IL MONDO
DI PIACERI.



ab Seite | da pag.

8



Unser Kurs- und Bildungsangebot umfasst neben Weinverkostungen auch spannende Abende rund ums Thema Bier, Speck und Genuss.

Il programma è strutturato in seguenti ambiti tematici:

WEIN

Unser breites Angebot an Kursen, Verkostungen und Workshops richtet sich sowohl an Neugierige, die bisher noch wenig über Wein wissen, wie auch an Weinkenner und -liebhaber.

AUSBILDUNGEN: Basis-Seminar – Südtirol, Aufbau-seminar 1 (Weinakademiker), Let's talk about wine (Englischkurs)

VINO

La nostra vasta gamma di corsi e degustazioni si rivolge a neofiti e curiosi, ma anche ad appassionati e intenditori di enologia.

FORMAZIONI: Basis Seminar, Aufbau-Seminar 1 (Accademico del vino), Let's talk about wine (corso di inglese)



ab Seite | da pag.

30



BIER

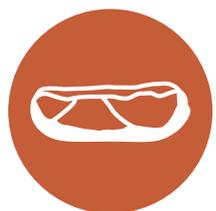
Die Vielfalt von Bier zu entdecken, Bierstile und Bieraromen kennen zu lernen, ist ein Erlebnis der etwas anderen Art. Bei unseren Verkostungen, Workshops und kulinarischen Abenden werden Sie von Bier-Sommeliers in eine neue Welt entführt.

AUSBILDUNG: Diplom Bier-Expert

BIRRA

Scoprire l'affascinante mondo della birra, imparare a conoscere i suoi stili e i suoi aromi è un'esperienza davvero particolare. Degustazioni, workshop e serate gastronomiche in compagnia di Biersommelier per conoscere tutte le sfumature di questa bevanda millenaria.

FORMAZIONE: Diplom Bier-Expert



ab Seite | da pag.

36



SPECK

Entdecke den Südtiroler Speck, sein traditionelles Herstellungsverfahren, sensorische Unterschiede und lassen Sie sich von einzigartigen Kombination überraschen. Bei den verschiedenen Kursen präsentiert sich der Südtiroler Speck mit seiner gesamten Vielfältigkeit.

AUSBILDUNG: Diplom Speck-Expert

SPECK

Scoprite lo Speck Alto Adige IGP, il suo metodo di produzione tradizionale, le differenze sensoriali e lasciatevi sorprendere da combinazioni uniche. Nei vari corsi lo Speck Alto Adige IGP si presenta con tutta la sua versatilità.

FORMAZIONE: Diplom Speck-Expert



ab Seite | da pag.

46



GENUSS

Ob Wein & Kochen oder Kurse zu spezifischen Lebensmitteln wie Speck, Öl und anderen Produkten – für jeden Genuss ist das Passende dabei!

AUSBILDUNG: Genussbotschafter

DELIZIE

Scegliete tra le nostre serate "Vino & cucina" o corsi dedicati allo speck, all'olio o altri prodotti – troverete qualcosa per ogni gusto.

FORMAZIONE: Genussbotschafter



AUSBILDUNGEN

Sind mehrtägige Seminare die mit einer Abschlussprüfung und mit einem Diplom enden.

FORMAZIONI

Seminari della durata di più giorni con conseguimento di diploma finale. (solo in lingua tedesca o inglese)

ANMELDUNGEN

Marktplatz 12
39052 Kaltern

Ausführliche Informationen und Anmeldung

www.weinakademie.it

info@weinakademie.it

T +39 0471 964 609, F +39 0471 966 975

Rücktritt

- Bei einer Abmeldung bis sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen keine Kosten an
- Bei einer Abmeldung ab sechs Tage vor der Veranstaltung fallen 50% der Teilnahmegebühr an
- Bei den Ausbildungen gelten eigene Rücktrittsregeln die im jeweiligen Programm bekannt gegeben werden

 Sie suchen eine Unterkunft? –
Wir helfen Ihnen gerne weiter:
Tourismusverein Kaltern am See,
Marktplatz 8, 39052 Kaltern am See

T +39 0471 963 169, F +39 0471 963 469, info@kaltern.com,
www.kaltern.com

ISCRIZIONI

Piazza Principale 12
39052 Caldaro

Informazioni dettagliate e iscrizioni

www.weinakademie.it

info@weinakademie.it

T +39 0471 964 609, F +39 0471 966 975

Disdetta

- Per disdette inoltrate almeno sette giorni prima della manifestazione non sono previste penali.
- Per disdette fino a sei giorni dalla manifestazione è prevista una penale pari al 50% della quota di iscrizione.
- Per la mancata partecipazione senza comunicazione di disdetta verrà riscossa l'intera quota di iscrizione.

 State cercando un'alloggio? – Vi aiutiamo volentieri:
Associazione Turistica di Caldaro al Lago,
Piazza Principale 8, 39052 Caldaro al Lago

T +39 0471 963 169, F +39 0471 963 469, info@kaltern.com,
www.kaltern.com

Neu
Nuovo

RENT AN EVENT

**Sie lieben Wein, Bier oder
edle Destillate?
Sie lieben exklusives Ambiente?**

Gerne organisieren wir für Sie und Ihre Freunde, für Ihre Firma oder auch für Ihre Familie eine Verkostung der besonderen Art. Genießen Sie ausgewählte Getränke (auf Wunsch auch mit dem dazu passenden Essen) und erleben Sie urige Kellergewölbe und extravagante Verkostungsorte. Auf Wunsch kommen wir auch zu Ihrem Firmensitz – oder zu Ihnen nach Hause.

Unsere erfahrenen Sommeliers führen durch den Abend und gestalten für Sie entweder lehrreiche oder unterhaltsame Stunden – ganz nach Ihrem Geschmack.

Für ein unverbindliches Angebot schicken Sie uns bitte Ihre Anfrage an info@weinakademie.it

**Siete amanti del vino, della birra
o dei distillati di qualità?
Vi piacciono gli ambienti esclusivi?**

L'Accademia del vino Alto Adige organizza degustazioni particolari per voi, i vostri amici, la vostra azienda o la vostra famiglia. Provate le migliori etichette (se preferite con i giusti abbinamenti culinari) nell'atmosfera suggestiva di una cantina storica o in un'altra originale location. Se preferite arriviamo anche direttamente in azienda o a casa vostra. I nostri esperti sommelier condurranno la serata: sarete voi a decidere se sarà istruttiva o incentrata sull'intrattenimento.

Per un preventivo senza impegno scrivete a info@weinakademie.it



FROM
PRACTICE

TO THEORY



to passion



SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



WEIN

Die Kurse und Verkostungen bieten Einsteigern wie auch Fortgeschrittenen eine breite Palette von Möglichkeiten ihre Kenntnisse zum Thema Wein zu erweitern, Wein in all seinen Facetten zu erleben, genießen und kennen zu lernen.

Der Bogen spannt sich vom „kleinen Wein-ABC“ als Anfängerkurs bis zu Verkostungen für Weinexperten und Weinliebhaber.

Alle unsere Kurse sind eine Verbindung von Theorie und Praxis. Ausgebildete Sommeliers, Weinakademiker, Master of Wine, Kellermeister oder Weinfachleute vermitteln ihr Fachwissen, das schließlich mit der Verkostung entsprechender Weine in die Praxis umgesetzt wird.

WEIN-Ausbildungen:

Die ersten Stufen zum Weinakademiker:

- Basis-Seminar
- Aufbau-Seminar 1
- Aufbau-Seminar 2

Weinwissen auf Englisch:

- Let's talk about wine

VINO

I corsi e le degustazioni offrono a principianti e avanzati la possibilità di avvicinarsi al vino, approfondire le loro conoscenze enologiche, conoscere e gustare il vino in tutte le sue sfaccettature.

L'offerta include una serie di eventi partendo dai corsi base per principianti come "L'abbicci dell'enologia" per arrivare alle degustazioni riservate agli esperti e agli amanti del vino.

Tutti i corsi prevedono una parte teorica e una pratica. Sommelier diplomati, accademici del vino, Master of Wine, maestri cantinieri ed esperti enologi metteranno a disposizione la loro professionalità fornendo conoscenze teoriche alle quali seguirà la parte pratica con la degustazione dei vini.

Formazione:

Corso di inglese:

- Let's talk about Wine





Ganzjährig

DAS KLEINE WEIN-ABC

Bei einem spannenden Vortrag bekommen Sie einen Einblick in die Welt des Weines. Lernen Sie die Abläufe der Weinproduktion kennen, welche Temperatur Wein haben soll, welches das richtige Glas ist, wie Wein richtig gelagert und verkostet wird. Sehen – riechen – schmecken, das will gelernt und geübt sein – an diesem Abend haben Sie die ideale Gelegenheit, Wein in Theorie und Praxis zu entdecken.

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr (ab 20h in Bruneck)
Preis*	€ 59,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Ⓛ Kurtatsch	Do, 26.01.	Kellerei Kurtatsch
Ⓛ Terlan	Do, 16.02.	Kellerei Terlan
Ⓛ Neustift	Mi, 29.03.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓛ Bruneck	Do, 13.04.	Harpf
Ⓛ Marling	Mi, 10.05.	Plonerhof
Ⓛ Gröden	Do, 11.05.	Neu in ladinischer und deutscher Sprache
Ⓛ Kaltern	Fr, 09.06.	Kellerei Kaltern
Ⓛ Eppan	Do, 27.07.	Josef Brigl
Ⓛ Völs	Mi, 30.08.	Gumphof
Ⓛ Neustift	Do, 14.09.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓛ Kurtinig	Do, 12.10.	Weingut Peter Zemmer
Ⓛ Gröden	Do, 19.10.	Neu in ladinischer und deutscher Sprache
Ⓛ Klausen	Fr, 10.11.	Kellerei Eisacktal
Ⓛ Kardaun	Mi, 06.12.	Erbhof Unterganzner

Ⓛ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.

Febbraio, Maggio, Settembre, Novembre

L'ABBICÌ DELL'ENOLOGIA

In questa serata vi verranno spiegati in modo vivace e chiaro come viene prodotto il vino, qual'è la temperatura giusta per bere il vino, qual'è il bicchiere giusto e anche come viene degustato: cosa vedo e sento. Questo corso vi dà la possibilità di aprirvi al mondo del vino abbinando teoria e pratica.

Destinatari	Principianti, interessati
Relatori	Relatori dell'Associazione Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 19–22
Prezzo*	€ 59,- a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e data

Ⓛ Termeno	merc, 15.02.	Cantina Termeno
Ⓛ Merano	giovedì, 04.05.	Meraner Weinhaus
Ⓛ Novacella	merc, 27.09.	Centro Convegni Abbazia di Novacella
Ⓛ Bolzano	giovedì, 23.11.	Cantina Bolzano

Ⓛ – Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.



März, Mai, Oktober, November, Dezember

DAS VERTIEFENDE WEIN-ABC

Sie haben bereits Grundkenntnisse zum Thema Wein und wollen jetzt Ihr Wissen darin vertiefen? Dann sind Sie hier richtig. Unkompliziert und lebendig gestaltet, erfahren Sie in diesem Kurs Spannendes und vielleicht auch Unverhofftes zum Thema Wein.

Als leicht fortgeschrittener Weinliebhaber oder leicht fortgeschrittene Weinliebhaberin schulen Sie in diesem Seminar vor allem Ihre Sinne und lernen das Einschätzen von Weinen.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr (ab 20 Uhr in Bruneck)
Preis*	€ 69,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Ⓛ Kaltern	Mi, 22.03.	Manincor
Ⓛ Bruneck	Mi, 24.05.	Harpf
Ⓛ Neustift	Do, 26.10.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓛ Völs	Mi, 15.11.	Gumphof
Ⓛ Marling	Di, 12.12.	Plonerhof

Ⓛ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 52–53.

Giugno, Dicembre

L'ABBICÌ DELL'ENOLOGIA APPROFONDITO

Se possedete una base di cultura enologica o avete partecipato al corso "l'abbicì dell'eno-logia" e ora volete approfondire le Vostre conoscenze, questo seminario è quello che fa per voi: in maniera semplice e coinvolgente apprenderete cose nuove e sorprendenti sull'argomento allenando i sensi a riconoscere e a classificare il vino. Più si approfondisce nell'eno-logia più diventa interessante.

Destinatari	Interessati, amanti del vino
Relatori	Relatori dell'Associazione Italiana Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 19–22
Prezzo*	€ 69,- a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e data

Ⓛ Termeno	merc, 07.06.	Cantina Termeno
Ⓛ Bolzano	merc, 13.12.	Cantina Bolzano

Ⓛ – Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.



Balsamico-Manufaktur Walcher

Die Säure ist das Licht der Küche

Jeden Dienstag um 15:30 Uhr bieten wir Führungen in unserer Genussmanufaktur mit Balsamico-Verkostung.

Gewerbezone Gand 4
39052 Kaltern (BZ)
Südtirol - Italien
info@walcher.eu
Tel. +39 0471 63 11 45

Vielfalt, Leidenschaft, Genuss.
Varietà, passione, piacere.

Wineshop Vinarius Bozen/Bolzano-Gries,
Moritzinger Weg 36 Via San Maurizio
oder/oppure shop.kellereibozen.com
www.kellereibozen.com





DAS ABC DER SÜDTIROLER WEINE

Das vergleichsweise kleine Weinanbaugebiet Südtirols bietet eine einzigartige Vielfalt an einmaligen Weinen. Nehmen Sie Einblick in die Vielfalt der Weine. Erfahren Sie wissenswertes rund um den Südtiroler Wein, von der Geschichte des Weinbaus über die Anbaugebiete, die Rebsorten bis hin zur Weinproduktion. Verkosten Sie die typischen Südtiroler Weine von den knackig frischen Weißweinen zu den schweren unverkennbaren Rotweinen hin zu edelsüßen Spezialitäten. Und: Nutzen Sie die Gelegenheit um zu fragen, was Sie immer schon über den Südtiroler Wein wissen wollten!

Zielgruppe Einsteiger, Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende Werner Waldboth, Weinakademiker, Sommelier
Dauer 2-3 Stunden
Uhrzeit 18.30-21.30 Uhr
Preis* € 65,- pro Person (10% Rabatt für aktive Mitglieder des Sommeliervereinigng Südtirol)
Min. Teilnehmer 8 Personen

Veranstaltungsorte und Termine**
📍 **Neustift** Do, 09.02. Bildungshaus Kloster Neustift

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54-55.

DAS KLEINE SEKT-ABC

Freuen sie sich auf einen prickelnden Abend. Erfahren Sie mehr über die Geschichte und Herstellung von Sekt und wie man mit welchen Speisen Sekt am besten kombinieren kann. Beim Verkosten von Südtiroler Sekten lernen Sie die Unterschiede und Feinheiten der edlen Schaumweine kennen.

Zielgruppe Einsteiger, Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer 2-3 Stunden
Uhrzeit 18.30-21.30 Uhr
Preis* € 59,- pro Person
Min. Teilnehmer 8 Personen

Veranstaltungsorte und Termine**
📍 **Kaltern** Fr, 12.05. Kellerei Kettmeier
📍 **Kaltern** Fr, 29.09. Kellerei Kettmeier
📍 **Neustift** Do, 14.12. Bildungshaus Kloster Neustift

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54-55.

DAS ABC DER SPITZENWEINE

Es gibt Weine die sich vom Rest ihrer Artgenossen aufgrund der hohen Qualität deutlich abheben. Es sind Weine die nicht alltäglich sind und oft für ganz besonders festliche Anlässe bestimmt sind. Ein Spitzenwein kann gemessen werden am Jahrgang, einer Sorte oder auch einer Region. Vielfach sind es Weine die ausgezeichnet wurden aber es können auch Raritäten sein die in keinem Weinführer zu finden sind. Wie finde ich solche Weine auf dem Markt, was sind Merkmale und worauf ist beim Kauf zu achten. Spitzenweine werden erläutert und verkostet.

Zielgruppe Interessierte, Weinliebhaber
Vortragende Christine Mayr
Dauer 3 Stunden
Uhrzeit 18.30-21.30 Uhr
Preis* € 89,- pro Person (10% Rabatt für aktive Mitglieder des Sommeliervereinigng Südtirol)
Min. Teilnehmer 10 Personen

Veranstaltungsorte und Termine**
📍 **Bozen** Do, 16.03. Löwengrube

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54-55.



25.10.2023 - Bozen

Am 25.10.2023 findet von 10.00 - 17.00 Uhr die **Vinea Tirolensis** statt.

So wie in den vergangenen 22 Jahren organisieren die Freien Weinbauern auch dieses Jahr die Vinea Tirolensis, bei der die Besucher in die Vielfalt der „freien“ Weine eintauchen und sie verkosten können.

„Unsere Besucher dürfen sich auf über 350 verschiedene Weine von 75 Winzern und die Käsevielfalt von Degust freuen und wir uns über zahlreiche Besucher, die mit uns gemeinsam einen Tag intensiver Weinkultur erleben“.

INFO: Tel. 0471 23 80 02, info@fws.it, www.fws.it



SOMMELIER-KURS-PRÜFUNGS-VORBEREITUNG

Sie haben bereits alle drei Kurse der Sommelier-Ausbildung hinter sich? Sie haben es fast geschafft sich „Sommelier“ nennen zu dürfen und Ihnen fehlt nur noch die Prüfung. Diese erscheint Ihnen aber als sehr aufwändig und schwierig? Dann sind sie hier richtig: wiederholen Sie das Wichtigste für die Prüfung – die Wein-Verkostung und die Speisen-Wein-Anpassung. Oder wenn Sie noch Unklarheiten zu bestimmten Themen haben, können Sie hier die letzten Zweifel beseitigen.

Zielgruppe	angehende Sommeliers
Vortragende	Sommeliers
Dauer	4 Stunden
Uhrzeit	17.30–21.30 Uhr
Preis*	€ 69,- pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 St. Pauls	Mo, 22.05.	Kellerei St. Pauls
📍 St. Pauls	Mo, 27.11.	Kellerei St. Pauls

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.



PETER ZEMMER

Menschen mit Leidenschaft begleiten eine Rebsorte in einer besonderen Lage, inmitten unserer einzigartigen Natur. Und schaffen etwas Großartiges!

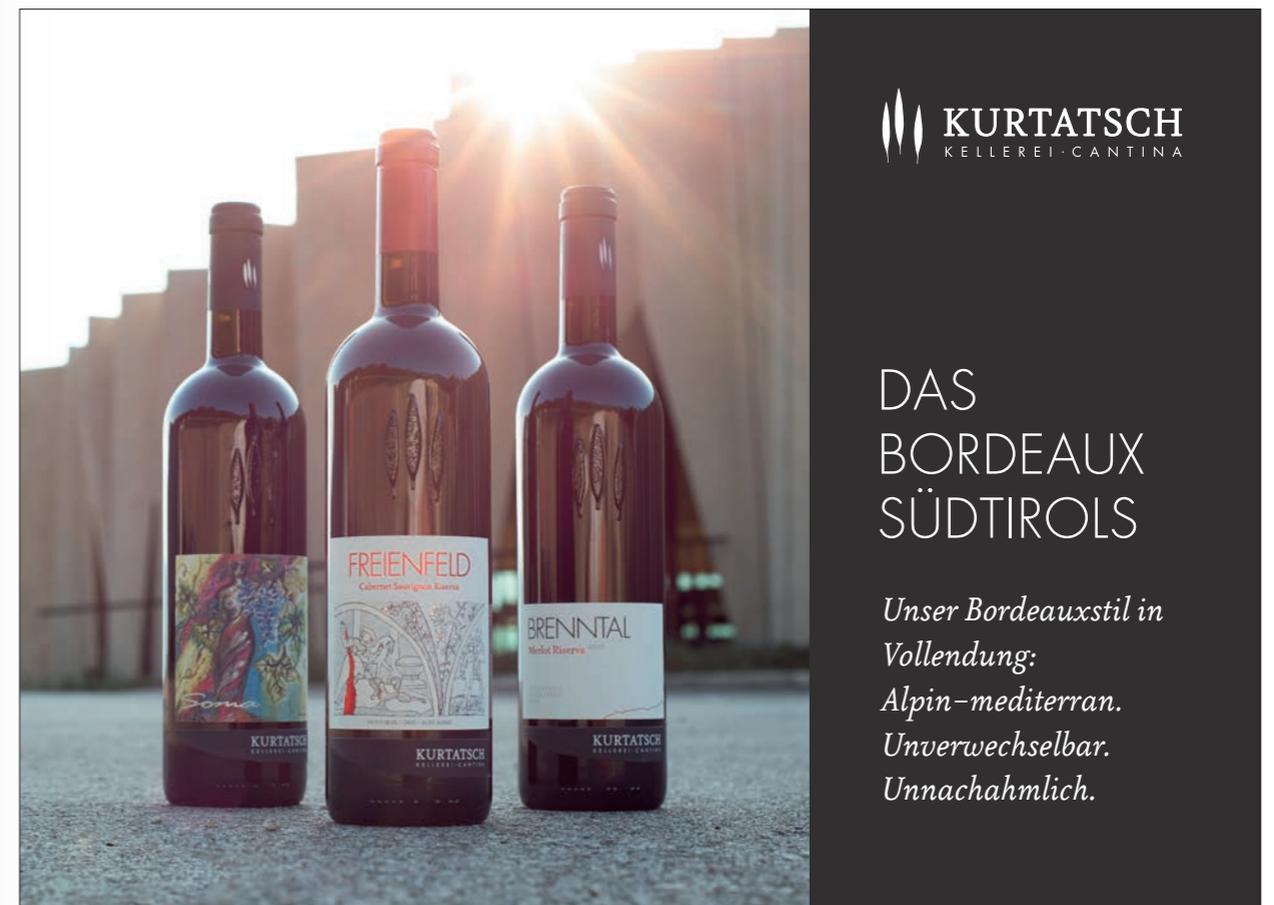
Pinot Grigio Riserva Giatl 2019

2022 Decanter WORLD WINE AWARDS GOLD

95 Points

ALTO ADIGE DOC
PINOT GRIGIO
RISERVA
Giatl.

www.peterzemmer.com



KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA

DAS BORDEAUX SÜDTIROLS

*Unser Bordeauxstil in Vollendung:
Alpin-mediterran.
Unverwechselbar.
Unnachahmlich.*



VERKOSTUNGEN

Bei den Verkostungen bieten wir die Möglichkeit bei einem interessanten Vortrag die Kenntnis zum angebotenen Thema zu vertiefen. Ausgewiesene Fachleute führen durch den Abend und wie immer ergänzen sich Theorie und Verkostungs-Praxis.

KÄSE & WEIN

Käse und Wein – beides beliebte Genussobjekte, die sich auch sehr gut miteinander kombinieren lassen. Nur wie? Der Käseaffineur Hansi Baumgartner präsentiert uns in diesem Seminar seine künstlerischen Kreationen – und neben der Käse-Veredelung dreht sich mit einem Sommelier alles um die richtige Käse-Wein-Anpassung.

Referent: Hansi Baumgartner (Degust) und ein Sommelier (Preis: € 69,-)

SCHOKOLADE & WEIN

Dieses Seminar widmet sich ganz der Schokolade, ihrer Herstellung und Anpassung an verschiedene Weine. Wobei Andreas Rubner die Leidenschaft für hochwertige und außergewöhnliche Schokoladen-Kreationen und ein Sommelier die Passion für den Wein mitbringt ...

Referent: Andreas Rubner (Schoko Rubner) und ein Sommelier (Preis: € 69,-)

MIT WEIN AUF WELTREISE

An diesem Abend werden Weine aus den unterschiedlichsten Anbaugebieten der Welt verkostet. Kommen Sie mit auf eine spannende Reise. Um den Abend perfekt abzurunden, wird nach der Verkostung ein köstliches Risotto serviert.

JURA

die kleine, kaum bekannte französische Weinregion. Im wahrsten Sinne des Wortes ein Jurassic Parc. Wir verkosten gemeinsam sehr spezielle Weine und lernen die verschiedensten Weinstile kennen.

Referentin: Chris Mayr (Preis € 95,-)

CHILE

das Weinland am Fuße der Anden hat sich in den letzten Jahrzehnten stark entwickelt. Cabernet Sauvignon und Carmenère, Merlot und Shiraz, Chardonnay und Sauvignon Blanc dominieren den Rebsortenspiegel. Nicht nur Konsumweine mit ansprechendem Preis-Leistungsverhältnis, sondern auch Super-Premium-Weine begeistern die Weinliebhaber! Und testen Sie sich selbst: können Sie Chile und Bordeaux unterscheiden?

Referentin: Chris Mayr (Preis € 95,-)



NEUSEELAND

liegt zwar am Ende der Welt, ist aber längst auf vielen Weinkarten präsent. Die Neuseeländer können nicht nur Sauvignon Blanc, sondern überzeugen auch mit Schaumweinen, Pinot Gris, Pinot Noir und anderen. Besuchen Sie mit uns das Land der Kiwis!

Referentin: Chris Mayr (Preis € 95,-)

BORDEAUX

ist immer eine Reise und eine Verkostung wert! Nicht umsonst bildet diese Weinregion den Maßstab für Rotweincuvées aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Wir verkosten verschiedene Qualitäten und vergleichen sie miteinander. Und obendrauf gibt es natürlich auch Sauternes – sozusagen als Belohnung!

Referentin: Chris Mayr (Preis € 95,-)

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten, Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5–3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	siehe Kursbeschreibungen (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

Ⓧ Bozen	Do, 16.02.	Löwengrube Jura
Ⓧ Neustift	Mi, 19.04.	Bildungshaus Kloster Neustift Käse & Wein
Ⓧ Bozen	Do, 18.05.	Löwengrube Chile
Ⓧ Bozen	Do, 28.09.	Löwengrube Neuseeland
Ⓧ Neustift	Mi, 08.11.	Bildungshaus Kloster Neustift Schokolade & Wein
Ⓧ Bozen	Do, 23.11.	Löwengrube Bordeaux

Ⓧ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.



BILDUNGS HAUS

Seminare und Lehrgänge im Bereich
Wein und Köstlichkeiten

www.bildungshaus.it



DEGUSTAZIONI

Degustazioni di Vino in lingua italiana combinano armonicamente teoria e pratica.

BORGOGNA

La Borgogna, un tempo ducato indipendente almeno nella testa dei suoi abitanti da tutto il resto della Francia. Terra dei vini fermi più cari e rinomati al mondo. La massima espressione di due vitigni, lo Chardonnay e il Pinot Nero, considerati internazionali ma che tutti gli esperti riconoscono la loro massima espressione in terra di Borgogna. Un territorio diviso in centinaia di parcelle, ognuna con un proprio nome, proprie caratteristiche. Capiremo le differenze tra Grand Cru, premier Cru e... una interessante degustazione che stranamente partirà dai rossi per concludersi con i bianchi. Relatore Mirko Gandolfi, enotecnico, sommelier e grande appassionato dei vini della Borgogna.

Docenti: Mirko Gandolfi (Prezzo: € 89,-)

BORDEAUX

Terra francese che per diversi secoli fu di pertinenza inglese, da sempre sinonimo di grandi vini rossi e miracolosamente longevi. Una serata che prima rivolgerà la sua attenzione ad alcuni interessanti aneddoti storici, poi alle caratteristiche pedoclimatiche ed infine agli "Chateaux" e ai loro rinomati vini. Una degustazione intrigante e studiata per rappresentare al meglio le diversità tra la cosiddetta "riva sinistra" e la "riva destra". Un relatore di calibro grande amante dei vini di Bordeaux, Mirko Gandolfi, unico italiano ad essere nominato "Prud homme de Saint-Emilion".

Docenti: Mirko Gandolfi (Prezzo: € 89,-)

Destinatari	Interessati, Amanti di Vino e Delizie, Sommeliers diversi	
Relatori	diversi	
Durata	2-3 ore	
Ora	ore 18.30-21.30	
Prezzi*	vedi descrizione corsi (10% di sconto per membri attivi dell'associazione Sommelier Alto Adige)	

Luogo** e data		
📍 Bolzano	gio, 25.05.	Gandolfi Borgogna
📍 Bolzano	gio, 19.10.	Gandolfi Bordeaux

🇮🇹 — Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52-53.



50TH ANNIVERSARY

SIRMIAN.
PURE EXCELLENCE
SINCE 50 YEARS.

NALS MARGREID
— 1932 —

nalsmargreid.com



KALTERN
Kellerei . Cantina

Quintessenz
Kalterersee
Classico Superiore
Südtirol - Alto Adige

**KALTERERSEE.
GENIAL VIELSEITIG**

Highlights in Kaltern 2023

April | aprile

23. April Kalterer Weinwandertag
10–18 Uhr

23 aprile Una passeggiata
dalle ore 10 alle 18 tra atmosfera e gusto

24.–27. April E-MTB Camp

24–27 aprile E-MTB Camp

Mai | maggio

5. Mai Kalterer Wineparty
ab 20 Uhr im Winecenter von Kaltern

5 maggio Wineparty
dalle ore 20 nel Winecenter a Caldaro

19. Mai Kaltern ganz in Rot –
ab 19 Uhr am Marktplatz von Kaltern

19 maggio Caldaro in abito rosso –
dalle ore 19 in piazza Principale a Caldaro

Juni | giugno

23.–24. Juni TOUR Transalp

23–24 giugno TOUR Transalp

27. Juni Kaltern ganz in Weiß –
ab 18 Uhr am Marktplatz von Kaltern

27 giugno Caldaro in abito bianco –
dalle ore 18 in piazza Principale a Caldaro

Highlight a Caldaro 2023

Juli | luglio

18., 25. Juli Kalterer Seespiele

18, 25 luglio Palcoscenico al lago

August | agosto

1. August Kalterer Seespiele

1 agosto Palcoscenico al lago

September | settembre

7.–8. September Kalterer Weintage – am
Marktplatz von Kaltern

7, 8 settembre I Kalterer Weintage – in
piazza Principale a Caldaro

**16.–23.
September** Vincent und Fernando

**16–23
settembre** Vincent und Fernando

Oktober | ottobre

7. Oktober Kalterer Weinkulinarium –
10–18 Uhr am Marktplatz von Kaltern

7. ottobre Vino e cucina a Caldaro –
dalle ore 10 alle 18 in piazza Principale a Caldaro

Kaltern Pop Festival
Termine werden noch bekannt gegeben

Kaltern Pop Festival
Data da annunciare



**kalterer
weinwandertag**
Wandern und genießen



**kalterer
wineparty**
Den Wein stilvoll feiern



**kalterern
ganz in rot**
Kalterns beste Kalterersee
und Rotweine auf einer Bühne



**kalterern
ganz in weiss**
Kalterns beste Weißweine
auf einer Bühne



**Kalterer
Seespiele
2023**



**kalterer
weintage**
Ein ganzes Dorf wird verkostet



**kalterer
weinkulinarium**
Ein Genussspaziergang



**Kalterern
Pop Festival
2023**



VERKOSTUNGS- HIGHLIGHTS MIT MASTERS OF WINE

Die Verleihung des Titels Master of Wine ist eine der höchsten Auszeichnungen in der Weinbranche. Es gibt insgesamt ca. 400 Personen, die den Titel Master of Wine führen. Die Auszeichnung wird vom Institut of Masters of Wine verliehen und setzt ein umfangreiches und breitgefächertes Studium im Bereich Wein und darüber hinaus voraus.

„IN PURSUIT OF BALANCE RELOADED – AUF DER SUCHE NACH DEM GLEICHGEWICHT“

Die damals von Jasmine Hirsch und Rajat Parr initiierte Bewegung in den USA hatte das Ziel, Fokus auf feingliedrige, ausgewogene und mit Finesse versehene Weine aus Kalifornien zu legen. In dieser spannenden Weinprobe wollen wir erkunden, ob und in welcher Form es solche Weintypen aus Neue Welt-Regionen wie Sonoma Coast, Central Otago, Tasmanien, Walker Bay und Patagonien gibt. Diese werden blind feinen Gewächsen aus Europa gegenübergestellt.

Referent: Andreas Wickhoff MW

RIESLING – DIE VIELEN GESICHTER EINER REBSORTE

Riesling ist eine der faszinierendsten weißen Rebsorten, bei der Terroir und Winzerhandschrift eine ganz unmittelbare Verbindung eingehen. Wir erkunden mit Thomas Curtius MW in einem einzigartigen Blindtasting das Potenzial und die Trends beim Riesling im internationalen Vergleich: Verschiedene Herkünfte, Stilistiken, Entwicklungsstadien. Überraschungen sind hier garantiert.

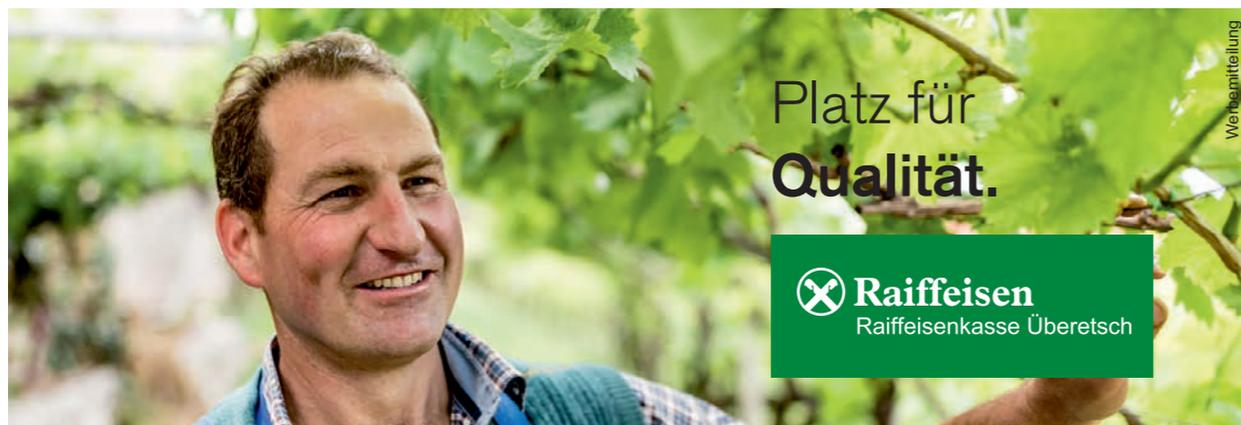
Referent: Thomas Curtius MW

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten
Vortragende	Frank Smulders MW, Andreas Wickhoff MW
Dauer	2,5–3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	€ 140,- pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	15 Personen

Veranstaltungsort** und Termine	
Ⓧ Eppan	Kellerei St. Michael-Eppan Do, 02.03. Andreas Wickhoff MW Do, 17.11. Thomas Curtius MW

Ⓧ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.



MASTERCLASSES MIT KELLER- MEISTERN

Lernen Sie in dieser einzigartigen Verkostungsreihe die Passion, das Engagement sowie die Philosophie der besten Kellermeister Südtirols kennen. Ihr Einsatz hat die Südtiroler Weine weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten
Vortragende	Verschiedene Kellermeister
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis 21.30 Uhr
Preis*	€ 89,- pro Person (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsort** und Termine	
Ⓧ Terlan	Kellerei Terlan Fr, 31.03. Masterclass mit Rudi Kofler – Weißburgunder Vorberg
Ⓧ Bozen	Kellerei Bozen Fr, 05.05. Masterclass mit Stephan Philippi – Lagrein Riserva Taber
Ⓧ Kaltern	Kellerei Manincor Fr, 09.06. Masterclass mit Helmut Zozin – Auswirkung der Biodynamie auf die Weine
Ⓧ Tramin	Kellerei Tramin Fr, 25.08. Masterclass mit Willi Stürz – Chardonnay
Ⓧ Eppan	Kellerei St. Michael Eppan Fr, 27.10. Masterclass mit Hans Terzer – TOP Weine aus Sankt Michael
Ⓧ Tramin	Kellerei Hofstätter Do, 30.11. Masterclass mit Martin Foradori – Blauburgunder

Ⓧ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst.
** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.

Castelfeder

WEINGUT • TENUTA

*Ein Tropfen Kreativität
Ein Tropfen Begeisterung
Der Rest ist Familie*

Dieser Wein erzählt in limitierter Auflage von Herkunft und Zusammenhalt. Von neuen Ideen, von Fingerspitzengefühl und dem Hang zum Besten.
Der neue Spitzenwein Chardonnay Kreuzweg Family Reserve erzählt von uns. Und wir trinken auf Sie.

Zum Wohl.

Familie Giovanett





Ganzjährig

WEIN-STAMMTISCH

Ein gutes Gläschen Wein in netter Gesellschaft, ein bisschen Fachsimpeln über den guten Tropfen im Glas vor sich und nebenbei ein paar Häppchen für den kleinen Hunger ... genau das, was ein Sommelier oder Weinliebhaber genießt: ein gemütlicher Abend mit Gleichgesinnten.

Kommen Sie zu unserem „Stammtisch“ an (fast) jedem ersten *Montag* im Monat. Jeder Abend steht unter einem anderen Motto und wer möchte, darf auch gerne eine gute Flasche mitbringen, um mit den anderen darüber zu fachsimpeln. Ein Sommelier wird Ihnen zur Seite stehen und die wichtigsten Informationen über die Weine geben.

Zielgruppe	Sommeliers und Weinliebhaber
Vortragende	verschiedene
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18–21 Uhr
Preis*	€ 55,- pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Ⓢ Bozen	Weingut Schmid-Oberrautner
	Mo, 06.02. Portwein
	Mo, 06.03. Vergleich Burgunder – Spätburgunder
	Mo, 03.04. Jura
	Mo, 08.05. Sekt
	Mo, 05.06. Orange- und Naturalwines
	Mo, 04.09. Riesling
	Mo, 02.10. Sherry
	Mo, 06.11. Weine aus Savoyen
	Mo, 04.12. Weine aus Osteuropa

Ⓢ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.

ARISTOS KERNER 2021

GAMBERO ROSSO
3 BICCHIERI

BIBENDA
5 GRAPPOLI

VITAE AIS
4 VITI

EISACKTAL VALLE ISARCO
KELLEREI CANTINA

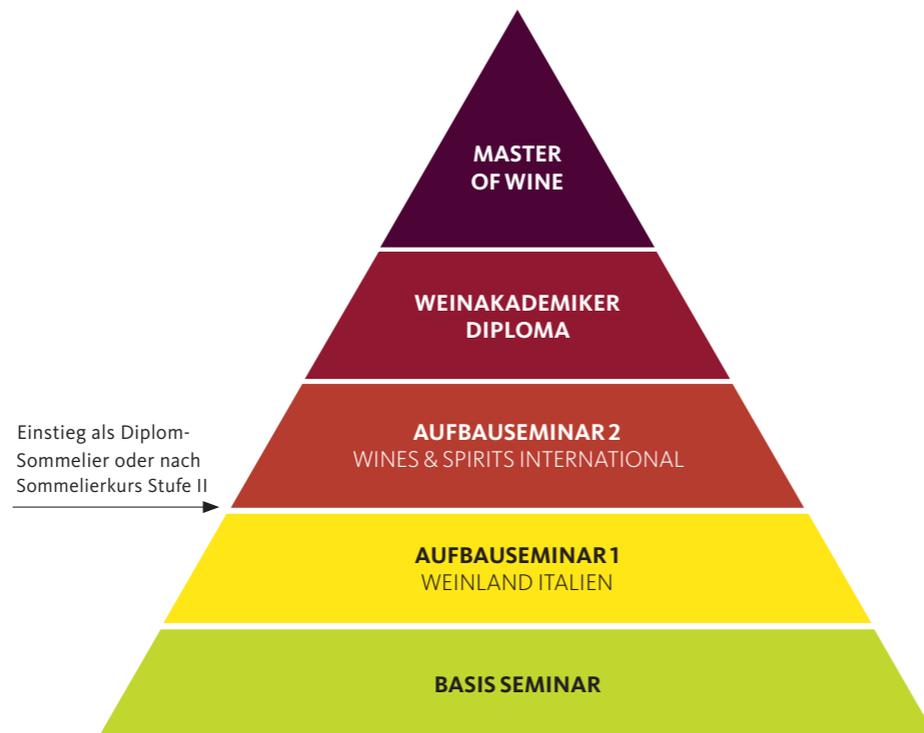




AUSBILDUNGEN AN DER SÜDTIROLER WEINAKADEMIE!

Das Weinakademiker Diploma – eine Ausbildung der Weinakademie Österreich in Kooperation mit der Hochschule Geisenheim und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Campus Wädenswil – ist eine Qualifikation, die umfassendes, aktuelles Wissen über Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinmarkt und Weinbusiness, Weinbauländer der Welt und deren Weine inkl. Schaumweine und Aufgespritzte Weine sowie Spirituosen bestätigt und professionelle Weinverkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten attestiert. Erfolgreichen Absolventen kann der Titel *Weinakademiker* verliehen werden. Diese Ausbildung stellt auch eine der empfohlenen Vorstufen auf dem Weg zum elitären Master of Wine (MW) dar.

Die Weinakademie bietet das Basisseminar und das Aufbauseminar 1 und 2 in Kaltern oder in Vahrn an. Das Weinakademiker Diploma wird von der Weinakademie Österreich an den Standorten Rust (Österreich), Geisenheim (Deutschland) und Wädenswil (Schweiz) angeboten.



Nach Besuch der Stufe II des Sommelierkurses kann man direkt in das Aufbau-Seminar 2 einsteigen. Dieses ersetzt jedoch nicht die Stufe III des Sommelierkurses.



BASIS-SEMINAR DER SÜDTIROLER WEINAKADEMIE

Wenn Sie sich schon immer näher mit Südtiroler Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im Basisseminar genau richtig. Hier erfahren Sie Wissenswertes zum Südtiroler Wein: Weinsensorik und Weinansprache, das Weingebiet Südtirol und seine Geschichte, Gebiete und Sortenkunde, Arbeiten im Weingarten, Methoden der Vinifizierung, das italienische Weingesetz, Tisch- und Trinkkultur sowie die Verkostung typischer Südtiroler Weine sind Themen des Seminars. Eine kleine theoretische und praktische Abschlussprüfung schließt das Weinseminar ab und berechtigt zum Besuch des weiterführenden „Aufbauseminar 1 – Weinland Italien“.

Themen	Weinsensorik und Weinansprache Von der Rebe zum Wein Tisch- und Trinkkultur Weingesetzgebung Weinland Südtirol Prüfung
---------------	---

Zielgruppe	Weinliebhaber und Einsteiger
Vortragende	Referenten der Weinakademie
Dauer	2 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	€ 310,- pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine	
📍 Neustift	Fr, 17.–Sa, 18.03. Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Klausen	Fr, 08.–Sa, 09.09. Kellerei Eisacktal

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.



AUFBAU-SEMINAR 1 WEINLAND ITALIEN

Das Aufbauseminar 1 – Weinland Italien beschäftigt sich intensiv mit den einzelnen Weinbaugebieten Italiens, der italienischen Weinwirtschaft, Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinsensorik sowie Verkostungstechnik und -training. Nach positiv abgelegter theoretischer und praktischer Abschlussprüfung besteht die Möglichkeit, ins weiterführende *Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International* der Weinakademie Österreich einzusteigen.

Voraussetzungen: Es kann jeder am Seminar teilnehmen, zur Prüfung werden aber nur jene zugelassen, die bereits ein positiv abgeschlossenes Basis-Seminar oder eine Sommelierausbildung haben.

Themen:	Verkostungstraining Weinbau, Vinifizierung Nord-, Mittel- und Süditalien Italienische Weinwirtschaft, Österreich Kellereibesichtigung, Prüfung
----------------	--

Zielgruppe	Basisseminar Absolventen und Weinliebhaber
Vortragende	Referenten der Weinakademie
Dauer	4 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	€ 620,- pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine	
📍 Neustift	Fr, 16.–Sa, 17.06. Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Klausen	Fr, 23.–Sa, 24.06. Kellerei Eisacktal Fr, 20.–Sa, 21.10. Fr, 27.–Sa, 28.10.

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.





AUFBAU- SEMINAR 2 WINES & SPIRITS INTERNATIONAL

Aufbau-Seminar der Weinakademie Österreich

Dieses Seminar ist eine standardisierte internationale Basisausbildung im Bereich „Weine und Spirituosen der Welt“. Absolventen erlangen dadurch die Fähigkeit, internationale Weine und Spirituosen zu verstehen und zu bewerten. Der Standard dieser Ausbildung ist international festgelegt und wird als Basiswissen für alle professionellen Tätigkeitsbereiche der Weinwirtschaft empfohlen: Weinbau und Önologie, Weinmanagement, Gastronomie, Weinhandel.

Voraussetzung: Aufbauseminar 1 oder mind. Kurs Stufe II der AIS Diplom-Sommelier-Ausbildung

Themen: Verkostungstraining
Weinbau, Vinifizierung
Nord-, Mittel- und Südtalien
Italienische Weinwirtschaft, Österreich
Kellereibesichtigung, Prüfung

Zielgruppe Sommeliers, Weinhändler, Gastronomen, Weinservicepersonal, Vinothekare, Winzer, Handelsangestellte und private Weinfreunde

Vortragende Fachlich versiertes Lektorenteam der Weinakademie Österreich

Dauer 7 Tage

Uhrzeit siehe Kursprogramm
Preis* € 1240,- pro Person inkl. Unterlagen, verkostete Weine, Betriebsbesuch, Kaffeepausen, Mittagmenü, abschließendes Degustationsmenü, einmalige Prüfungsgebühr

Anmeldungen bitte ausschließlich an die Weinakademie Österreich (!): T +43 (0) 2685 6853, info@weinakademie.at

Veranstaltungsorte** und Termine

🇦🇹 Neustift		
1. Block	Mo, 06.–Mi, 08.11.	Bildungshaus
2. Block	Mo, 13.–Di, 14.11.	Kloster Neustift
3. Block	Mo, 20.–Di, 21.11.	

🇩🇪 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.

LET'S TALK ABOUT WINE

Die Welt des Weins auf Englisch

Die Weinsprache ist eine eigene, das gilt im Englischen ebenso wie im Deutschen und Italienischen. Wein in englischer Sprache gekonnt zu verkosten, präsentieren und zu verkaufen ist nicht schwer, vorausgesetzt man beherrscht die richtige Wortwahl. Unser Zweitägesehrgang bietet ein intensives Training in folgenden Bereichen: Verkostungssprache, Weinland Südtirol, typische Südtiroler Rebsorten und Weine, Weinbau, Weinbereitung und unterschiedliche Stilistiken (Weißwein, Rotwein, Schaumwein, Rosé, Süßweine...) sowie Speisen-Wein-Anpassung. Bei der Verkostung einer Vielzahl von Weinen üben sich die Teilnehmer/innen in englischer Konversation rund um den Wein. Mit ausführlichen Lernunterlagen.

Voraussetzung Gute Grundkenntnisse der englischen Sprache

Zielgruppe Sommeliers, Mitarbeiter Kellereien, Weinhandel und Gastronomie

Vortragende Judith Unterholzner, Sommeliervereinigung Südtirol

Dauer 2 Tage

Uhrzeit 9–16 Uhr,

Preis* € 280,- (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)

Min. Teilnehmer 8 Personen, max. 12 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

🇩🇪 **Siebeneich** Fr, 05.–Sa, 06.05. Weingut Kornell

🇩🇪 – Kurs in englischer Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.





BIER

Bier gewinnt zunehmend an Beliebtheit und das Angebot an unterschiedlichen Biersorten wird immer breiter. Immer mehr „handwerklich“ hergestelltes Bier wird getrunken. Allein in Südtirol gibt es inzwischen 25 Brauereien die ihr selbst gebrautes Bier ausschenken. Bier bietet eine enorme und fast unvorstellbare Vielfalt an Geschmäckern und Aromen. Ein wunderbares Getränk, bei dem es viel zu entdecken gibt.

Einführend bieten wir ein Bier-ABC. Bei unterschiedlichen Verkostungen kann man die ganze Bandbreite der Craft-Biere entdecken: ob mit Champagnerhefe vergorene Edelbiere oder spontanvergorene Spezialitäten aus Belgien, die Vielfalt Südtiroler Biere oder das riesige Spektrum italienischer Biere – für jeden Kenner oder Neueinsteiger ist etwas dabei.

BIER-Ausbildung:

Die ersten Stufen zum Diplom-Biersommelier:

- Diplom Bier-Expert

BIRRA

La birra sta acquisendo una popolarità sempre maggiore. E' in aumento anche l'offerta di birre di diverso genere e sempre più spesso la preferenza viene data a quelle prodotte artigianalmente. In Alto Adige sono già 25 birrifici che servono birra di produzione propria. La birra si contraddistingue per la vasta gamma di aromi e sapori: una bevanda meravigliosa con tanti aspetti ancora da scoprire.

Il nostro corso per principianti propone una serie di degustazioni alla scoperta delle cosiddette “craft beer”: fermentate spontaneamente o su lieviti di champagne, si passeranno in rassegna le specialità del Belgio, la vasta gamma delle specialità altoatesine e l'universo delle birre italiane. Esperti e neofiti non resteranno delusi!





VERKOSTUNGEN

Bei den Verkostungen bieten wir die Möglichkeit bei einem interessanten Vortrag die Kenntnis zum angebotenen Thema zu vertiefen. Ausgewiesene Fachleute führen durch den Abend und wie immer ergänzen sich Theorie und Verkostungs-Praxis.

BIER-WELTREISE

Lernen Sie die wichtigsten Merkmale bedeutender Bierstile kennen und verkosten Sie Bierspezialitäten die Sie in eine kaum bekannte Aromen- und Geschmackswelt entführen. Fast jedes Land hat seine ganz spezifische Biersorten und Stile die sich von anderen abheben, warum das so ist und wie es dazu kommt erfahren Sie auf der Reise durch die Bierwelt.

(Preis: € 50, Kursort: Bozen)

VERKOSTUNGS-HIGHLIGHT BIER

Besonderes Verkostungshighlight mit Oliver Klamminger! Der bekannte österreichische Biersommelier präsentiert eine besondere Auswahl von speziellen Bieren, nicht nur aus Österreich! Lassen Sie sich überraschen!

(Preis: € 50, Kursort: Bozen)

HOMEBREWING PRAXIS-KURSE

Wer immer schon mal wissen wollte wie Bier gebraut wird ist hier genau richtig. Zwei passionierte Homebrewer geben Einblick in die hohe Kunst des „Haus-Brauens“. Etwa acht Stunden dauert es, bis der Biersud soweit ist, um ins Gärfass gefüllt zu werden und zur Gärung gebracht wird. Ein spannendes Erlebnis und eine gute Gelegenheit um Tips und Tricks zum selber Bierbrauen zu bekommen. Zu guter Letzt bekommt nach erfolgter Lagerung und Reifung auch noch jeder Teilnehmer ein paar Biere mit, um sie zu Hause zu geniessen. Weisswurst und ein Mittagsgeschicht sind im Preis inbegriffen.

(Preis: € 135, Kursort: Bozen)

BIER & KÄSE

Dass Bier ein hervorragender Begleiter zu Käse ist, werden wir bei dieser Verkostung einmal mehr entdecken. Die enorme Aromenvielfalt unterschiedlicher Bierstile, bietet sich an um mit verschiedenen hochwertigen Käsesorten kombiniert zu werden. Die Aromen ergänzen sich oder gleichen aus je nach Wahl von Bier und Käse lassen sich tolle Geschmackskombinationen kreieren. Ein genüssliches Erlebnis.

Referent: Hubert Stockner, Käsemeister, Fromelier und Biersommelier (Preis: € 54,-)

DAS KLEINE BIER-ABC

Bier ist in aller Munde, die Auswahl an Bieren ist unglaublich vielfältig und reichhaltig. Wenn auch Sie eintauchen wollen in die spannende Welt von Bier dann ist dieser Kurs genau richtig. Sie erfahren wie Bier gebraut wird, was ein Bierstil ist und vor allem wie unterschiedlich Bier schmecken kann. Lassen Sie sich begeistern!

(Preis: € 44,-)

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Bierliebhaber
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5-3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	siehe Kursbeschreibungen
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsort** und Termine		
Ⓧ Bozen	Sa, 04.03.	Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben Homebrewing Batzenhäusl
Ⓧ Bozen	Di, 06.06.	Bier – Weltreise
Ⓧ Neustift	Do, 08.06.	Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓧ Neustift	Mi, 11.10.	Das kleine Bier-ABC Bildungshaus Kloster Neustift
Ⓧ Bozen	Mo, 16.10.	Bier & Käse Veranstaltungsort wird noch bekannt gegeben Verkostungs-Highlight Bier

Ⓧ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54-55.



Bierverkostung, internationale Bierstile, Foodpairing

19.05.2023

Freitag - Venerdì
16.00 - 23.30 Uhr

Schloss Maretsch, Bozen

Degustazioni, birre internazionali, foodpairing

20.05.2023

Samstag - Sabato
16.00 - 23.30 Uhr

Castel Mareccio, Bolzano

www.beercraft.info



DIPLOM BIEREXPERT

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Ein passendes Bier wird heute sowohl in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, als auch im einfachen Restaurant serviert. In Südtirol gibt es inzwischen 25 Brauereien, die an immer größerer Beliebtheit gewinnen. Der Ausbildungskurs will dazu beitragen, die Bierkultur in ihrer Vielfalt und Unterschiedlichkeit zu entdecken. Es geht um Vermittlung von Bierwissen in den unterschiedlichen Fachgebieten. Dabei spielen das Wissen zur Bierherstellung, eine professionelle Verkostungstechnik und die Befähigung zur fachlichen Beratung des Gastes eine wichtige Rolle. Neben der Geschichte des Bieres, wird in der Ausbildung ganz besonders auf die unterschiedlichen Bierstile eingegangen, sowie Kenntnisse zur professionellen Lager- und Bierpflege vermittelt.

Ziele

Vermittlung aller relevanten Wissensgebiete: angefangen beim professionellen Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, über Kalkulation und Verkauf von fachgerechtem Service in Sachen Biergenuss, bis hin zur vollendeten Harmonie von Speisen und Bier.

Eine Zusammenarbeit zwischen Südtiroler Weinakademie, Südtiroler Handwerksbrauereien und Doemens



Zielgruppe	Leiter und Mitarbeiter in Hotel- und Gastbetrieben, Mitarbeiter in Getränkebetrieben und Brauereien, interessierte Laien, die sich zum Produkt Bier Expertenwissen aneignen möchten
Vortragende	Biersommelier, Fachreferenten
Dauer	7 Tage: 6 Seminartage plus Prüfungstag
Preis*	€ 1050,- pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Es besteht die Möglichkeit mit einem Upgrade von 6 Tagen den Diplom-Biersommelier zu erwerben.

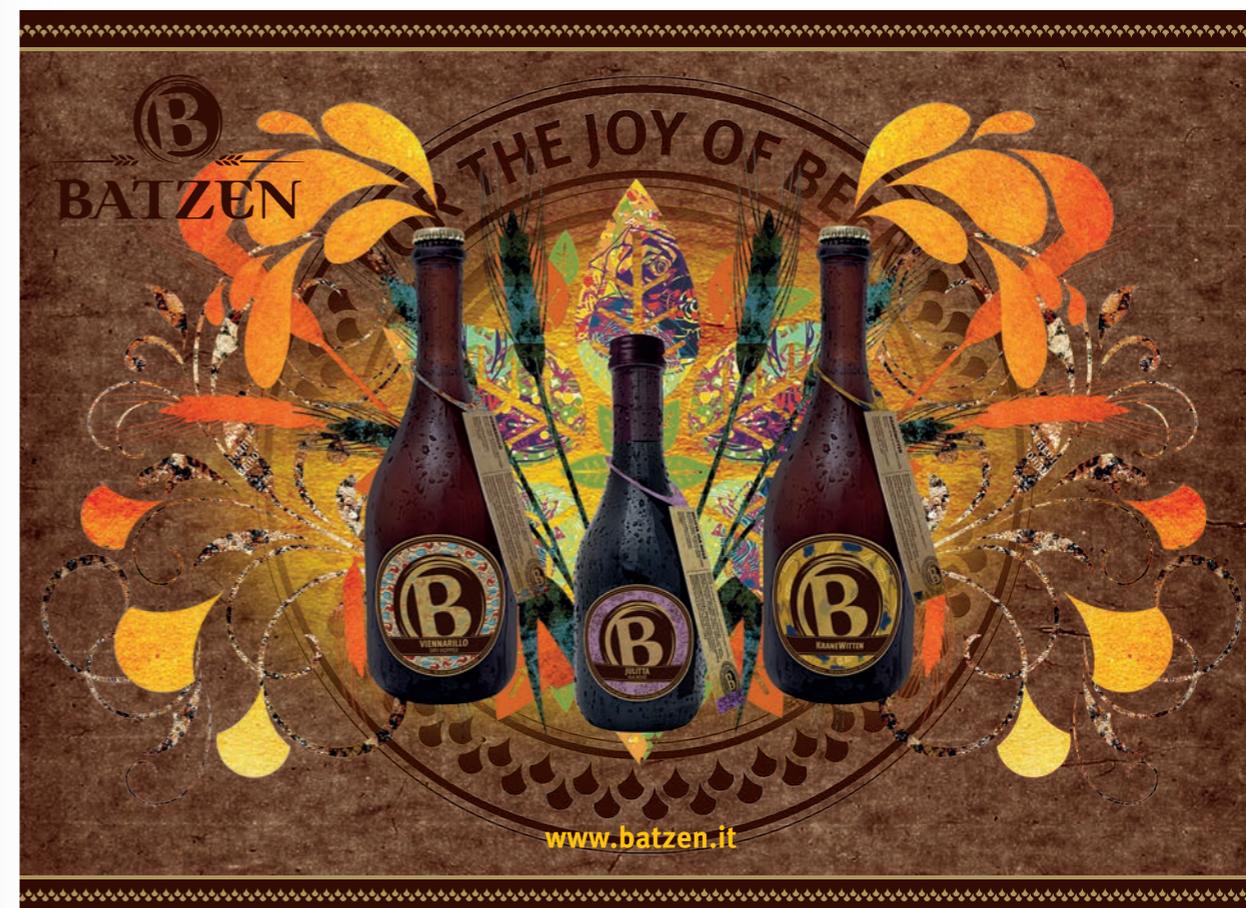
Veranstaltungsorte** und Termine

Ⓢ Bozen	Fr, 03.–Sa, 04.02., Fr, 10.–Sa, 11.02., Fr, 17.–Sa, 18.03., Fr, 24.02.	Batzen Bräu
Ⓢ Bozen	Mo, 06.–Di, 07.11., Mo, 13.–Di, 14.11., Mo, 20.–Di, 21.11., Mo, 27.11.	Batzen Bräu

Ⓢ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.



TROCKEN ODER FRUCHTIG

Trocken oder fruchtig, Südtirol oder Italien, für die Grillparty mit Freunden oder den ganz besonderen Anlass... in unserer Vinothek findest Du für jede Vorliebe und Gelegenheit den passenden Wein zum optimalen Preis-Leistungsverhältnis.



GETRÄNKEMARKT

Riesige Auswahl. Kompetente Beratung.

Algund - J.-Weingartner-Str.
Tel. 0473 447877 - www.nägele.it



Großer Parkplatz - Bequemes Einkaufen



MO-FR 08:00 - 12:00, 14:00 - 18:30 | SA: 08:00 - 12:30



SPECK

Südtiroler Speck ist fester Bestandteil der heimischen Kultur. Der traditionellen Art und Weise der Herstellung, verdankt der Südtiroler Speck seinen typischen Geschmack. In Südtiroler gibt es 29 Hersteller, welche Südtiroler Speck mit Qualitätszeichen „g. g. A.“ produzieren. Dabei ist Speck nicht gleich Speck und eine geheime Gewürzmischung verleiht dem Südtiroler Speck eines jeden Herstellers ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Die Speckakademie ermöglicht dem Teilnehmer Speck in all seiner Vielfalt kennenzulernen. Einzigartige Kombinationen mit erlesenen Weinen und Käse erweitern den Horizont und spiegeln die Vielseitigkeit des Südtiroler Specks wieder. Fachleute vermitteln ihr Wissen, das schlussendlich durch eine Verkostung in die Praxis umgesetzt wird.

Alle Kurse der Speckakademie können auf Anfrage für Gruppen, Firmen und Interessierte ab 6 Personen gebucht werden.

Für weitere Fragen steht Ihnen das Südtiroler Speck Konsortium unter der Telefonnummer **0471 300381** und Email-Adresse **info@speck.it** zur Verfügung.

SPECK

Lo speck rappresenta una parte integrante della cultura altoatesina. Lo speck deve il suo sapore unico alla produzione tradizionale. In Alto Adige ci sono 29 produttori che producono lo speck con il marchio di qualità “IGP”. Tuttavia speck si contraddistingue, grazie a una miscela segreta di spezie di ogni produttore. Un’esperienza unica è garantita.

L’accademia dello speck permette ai partecipanti di conoscere lo speck in tutta la sua versatilità. Abbinamenti unici con vini locali e formaggi ampliano l’orizzonte e presentano la versatilità dello speck. I relatori trasmettono le loro conoscenze, che vengono messe in pratica attraverso una degustazione.

Tutti i corsi di formazione dell’accademia dello Speck possono essere prenotati su richiesta per gruppi, aziende oppure interessati a partire da 6 persone.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare il Consorzio di Tutela Speck Alto Adige a **0471 300381** o di inviare un’e-mail a **info@speck.it**.





SPECK & WEIN

Sie schätzen hochwertigen Südtiroler Speck und Wein? Dann sind Sie hier genau richtig! Ein Sommelier erläutert Ihnen in geselliger Runde worauf es bei der Abstimmung von Speck&Wein ankommt und warum der traditionell zum Südtiroler Speck gereichte St. Magdalener nicht das Maß aller Dinge ist. Bei der sensorischen Verkostung in den historischen Gemäuern des Kloster Neustift, erschmecken Sie, wie sich z. B. die Frische des Weins auf den Südtiroler Speck g.g.A. auswirkt und welcher Wein von einem hohen Fettanteil profitiert. Dieser Kurs ermöglicht es allen Feinschmeckern den Genuss von Südtiroler Speck und Wein zu perfektionieren.

Zielgruppe	Speckliebhaber, Feinschmecker, Weinliebhaber, Weinproduzenten, Weinbauern, Interessierte
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18.30–20.30 Uhr
Preis	€ 40 + MwSt.
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsort** und Termine		
📍 Brixen	Do, 05.10.	Bildungshaus Kloster Neustift Speck & Wein

🗣️ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.

KOCHWORKSHOP MIT SÜDTIROLER SPECK

Herbert Hintner, Chefkoch des Restaurants zur Rose ausgezeichnet mit Michelin Stern, vermittelt Ihnen im Gustelier für Geschmackserfahrung des HGV's die Zubereitung des perfekten Weihnachtsmenüs mit Südtiroler Speck g.g.A. Lassen Sie sich überraschen von einzigartigen Kombinationen und erfahren dabei wie vielseitig sich der Südtiroler Speck in der Küche anwenden lässt. Der Verzehr des zusammen zubereiteten Festmahls in stimmungsvoller Atmosphäre wird durch eine Weinanpassung des erfahrenen Sommeliers Paolo Tezzele begleitet, der Ihnen in geselliger Runde aufzeigt, welcher Wein das Geschmackserlebnis zu den verschiedenen Speckgerichten optimal abrundet.

Zielgruppe	Speckliebhaber, Kochbegeisterte, Kochprofis, Weinliebhaber, Interessierte
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis	€ 90 + MwSt.
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und Termine		
📍 Bozen	Do, 01.12.	Gustelier für Geschmackserfahrung des HGV Kochworkshop

🗣️ — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.



Einfach SPECKtakulär!

Die Speckakademie gibt Einblick in die Vielseitigkeit der Südtiroler Speckkultur.

Zielgruppe: Speckliebhaber, Verkäufer, Kellner, Speckproduzenten, Küchenpersonal, Köche und interessierte Feinschmecker.
Anmeldung und Informationen: www.speck.it/speckakademie

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE
Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Südtiroler Speck Konsortium





SPECK & KÄSE

Werde selbst zum Senner und produziere in der Almhütte der Sennerei Algund deinen eigenen Käse, den du im Anschluss selbstverständlich mit nach Hause nehmen kannst. Im Rahmen dieser Tätigkeit werden dir von einem Käsesommelier anschaulich die Grundlagen sowie spannende Geschichten zu der Spezialität vermittelt. Natürlich kommt an diesem Abend auch der Südtiroler Speck g.g.A. nicht zu kurz. Alle deine Fragen zur Geschichte, dem Herstellungsverfahren, dem Rohstoff, dem Gütesiegel und ob auch Ötzi schon in den Genuss der wohl typischsten Südtiroler Spezialität gekommen ist, werden beantwortet. Bei der abschließenden Speck&Käse Verkostung entdeckst du die sensorischen Feinheiten und verstehst, wie die richtige Kombination der Spezialitäten das Geschmackserlebnis maximiert.

Zielgruppe	Verkäufer, Speckliebhaber, Kellner, Käseliebhaber, Käsesommeliers, Küchenpersonal, Köche
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18.30–20.30 Uhr
Preis	€ 40 + MwSt.
Min. Teilnehmer	5 Personen

Veranstaltungsort** und Termine		
📍 Algund	Do, 27.04.	Sennerei Algund Speck & Käse

🇩 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.

DIPLOM SPECK EXPERT

Speck entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Während man nördlich der Alpen den Schinken durch Räuchern haltbar macht und im Süden an der Luft trocknet, haben die Südtiroler beides vereint und so den typischen Südtiroler Speck geschaffen. Der Ausbildungskurs will dazu beitragen, die Speckkultur in ihrer Vielfalt zu entdecken. Das Wissen zur Speckherstellung spielt eine wichtige Rolle, Besichtigungen von verschiedenen Herstellern unterschiedlicher Größenordnung sind geplant. Neben dem korrekten Umgang in der Küche, der Befähigung zur Beratung des Gastes, wird in der Ausbildung auch auf professionelle Verkostungstechniken sowie unterschiedliche Typologien von Speck eingegangen.

Zielgruppe	Leiter und Mitarbeiter von Gastronomiebetrieben und des Detailhandels, Speckliebhaber, Interessierte, Speckproduzenten
Dauer	4 Tage
Uhrzeit	9:00–17:00 Uhr
Preis	€ 300 + MwSt.
Min. Teilnehmer	7 Personen

Veranstaltungsort** und Termine		
📍	Fr, 05.05.	Speckherstellung in Südtirol
	Fr, 12.05.	Moderne Speckproduktion
	Fr, 19.05.	Südtiroler Bauernspeck
	Fr, 26.05.	Südtiroler Speck in der Küche und Abschlussprüfung mit Diplomverleihung

🇩 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.





SPECK ABC

Die Herstellung von Südtiroler Speck g.g.A. hautnah erleben. Ein Metzgermeister führt Ihnen den Zuschnitt der Hamme zur traditionellen Herzform des Südtiroler Specks vor. Bei der anschließenden Demonstration des Pökelvorgangs, werden die Unterschiede der angewandten Techniken thematisiert und auftretende Pökelfehler identifiziert. Der nächste Produktionsschritt der Ihnen aufgezeigt wird, ist der wohl maßgebendste für den unverwechselbaren Geschmack des „Südtiroler Rohschinkens“; die Kalträucherung bei unter 20°. Auch beim letzten Produktionsschritt, der Lufttrocknung, gibt es diverse spannende Details zu berichten. Nur beim Südtiroler Speck bildet sich z. B. ein natürlicher Edelschimmel, welcher sowohl den Geschmack wie auch die Konsistenz der Spezialität beeinflusst. Egal ob Sie selbst Speck herstellen oder ein umfangreiches theoretisches Wissen zur Spezialität anstreben, diese Veranstaltung beantwortet alle Ihre Fragen zur wohl typischsten Südtiroler Spezialität.

Zielgruppe	Verkäufer, Kellner, Speckliebhaber, Speckproduzenten, Küchenpersonal, Köche
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	18.30–20.30 Uhr
Preis	€ 40 + MwSt.
Min. Teilnehmer	5 Personen

Veranstaltungsort** und Termine		
📍 Meran	Do, 09.11.	G. Siebenförcher Speck-ABC

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich exkl. MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.



Alle Kurse der Speckakademie können auf Anfrage für Gruppen, Firmen und Interessierte ab 6 Personen gebucht werden.

Für weitere Fragen steht Ihnen das Südtiroler Speck Konsortium unter der Telefonnummer **0471 300381** und Email-Adresse **info@speck.it** zur Verfügung.

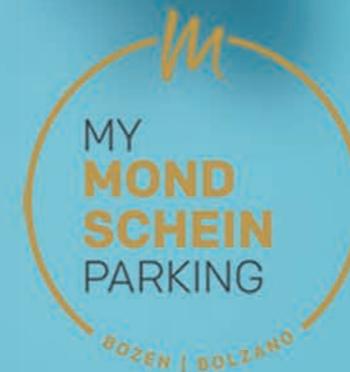


Südtiroler Speck Konsortium
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

YES!

WIR HABEN IHN

... DEN BESTEN
PARKPLATZ
IN BOZEN



Mühlgasse/Via Molini 18 //
I-39100 Bozen/Bolzano // Südtirol/Alto Adige



GENUSS

Unser Angebot öffnet sich immer mehr hin zu einer Genuss-Akademie. Neben unseren beliebten Kursen Wein & Kochen, bieten wir auch Kurse und Verkostungen zu Lebensmitteln wie Essig und Öl an.

Die Schulung der Sinne wurde lange Zeit vernachlässigt, Fast food und Fertiggerichte waren angesagt. Genießer und bewusste Konsumenten sind immer mehr auf der Suche nach qualitativ hochwertigen Produkten.

Bei den Kursen und Verkostungen wird detailliert auf Herstellung, Verarbeitung und auf die jeweiligen Eigenarten der spezifischen Lebensmittel eingegangen. Und wie bei allen unseren Kursen versuchen wir immer Theorie und Praxis zu verbinden.

GENUSS-Ausbildungen:

- Genussbotschafter

DELIZIE

Al di là delle tradizionali degustazioni di vino e di birra, stiamo allargando i nostri orizzonti diventando una vera e propria accademia del gusto. Oltre ai nostri eventi tradizionali come “Vino & cucina”, proponiamo corsi e degustazioni su particolari alimenti come l’aceto e l’olio.

Per lungo tempo l’incalzante aumento del fast food e dei cibi precotti ci ha portati a trascurare l’allenamento dei sensi. Buongustai e consumatori consapevoli stanno però riscoprendo i prodotti di qualità.

Nei corsi e nelle degustazioni dell’Accademia si indagano la produzione, la lavorazione e le peculiarità di specifici alimenti. E, come in tutti i nostri corsi, cerchiamo di combinare teoria e pratica.





KOCHEN IST LEIDENSCHAFT!

Seien Sie bei unserem Kochkursen mitten im Geschehen, wenn in der Schauküche von Peter Sölva raffinierte Gerichte zubereitet werden! Bekommen Sie Tipps und Tricks für Ihre Küche zu Hause und selbstverständlich auch die Rezepte. Im Anschluss können Sie das Menü genießen und ein Sommelier wird Ihnen dabei erläutern, worauf bei der Speisen- Weinanpassung ankommt.

SÜDTIROLER FRÜHLINGSGERICHTE

Im Frühling erwacht die Pflanzenwelt. In diesem Kurs erlernen Sie typische Frühlingsspeisen mit Spargel und Bärlauch kombiniert mit Fleisch und Fisch und anderen Frühlingsgemüsen und Kräutern.

LEICHTE FISCHKÜCHE

In diesem Kurs lernen Sie traditionelle italienische Speisen mit Fisch kennen. Wir zeigen das korrekte Zerlegen bzw. filetieren von Fisch und das fachgerechte Zubereiten von Meeresfrüchten. Es werden Salzwasserfische und auch regionale Süßwasserfische in das Kursprogramm aufgenommen und zubereitet.

LUST AUF FLEISCH

Lernen Sie in diesem Kochkurs traditionelle Speisen mit heimischen Fleisch und das ganze Tier „from nose to tail“ zu verarbeiten, daraus werden vier verschiedene Gerichte mit den sogenannten „unedlen“ Fleischteilen zubereitet.

Zielgruppe	Gastgeber, Weinfreunde, Genussspechte – auch für Anfänger
Vortragende	Peter Sölva, Luis Agostini und ein Sommelier
Dauer	3–4 Stunden
Uhrzeit	18.30–22.30 Uhr
Preis*	€ 95,- (beinhaltet: Kochen, Weine, Rezepte)
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsort** und Termine	
📍 Bozen	Condito
	Mi, 29.03. Südtiroler Frühlingsspeisen
	Mi, 24.05. Leichte Fischküche
	Mi, 08.11. Lust auf Fleisch

📍 – Kurs in deutscher und italienischer Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.

CUCINA E VINO

Durante questi corsi di cucina si ritroverà al centro della scena nella cucina di Peter Sölva e Luis Agostini. Dal vivo assisterà alla preparazione dei piatti e riceverà preziosi consigli e idee e naturalmente anche le ricette. In seguito potrà godersi il menu e un sommelier accompagnerà ogni pietanza preparata con il vino adatto e spiegherà le linee guida dell'abbinamento cibo-vino.

PIATTI PRIMAVERILI TIPICI ALTOATESINI

In primavera si risveglia la natura. In questo corso di cucina imparerete a cucinare dei piatti tipicamente primaverili con asparagi ed aglio orsino, in combinazione con pesce e carne ed erbe aromatiche.

PIATTI A BASE DI PESCE

In questo corso di cucina conoscerete e imparerete a cucinare cibi della cucina italiana a base di pesce. Sfiletteremo e prepareremo sia pesce d'acqua dolce che d'acqua salata e prepareremo in modo professionale i frutti di mare.



VOGLIA DI CARNE

In questo corso di cucina conosceremo cibi tradizionali con carne nostrana. Come si trasforma la carne dell'animale „from nose to tail“, dalla testa alla coda? Prepareremo quattro piatti diversi con tagli di carne meno „nobili“.

Destinatari	Interessati, amanti del vino e del piacere
Relatori	Peter Sölva, Luis Agostini ed un Sommelier
Durata	3–4 ore
Orario	18.30–22.30 Uhr
Prezzo*	€ 95,- a persona e corso (incluso corso di cucina, menù a più portate, vino e ricette)
Min. partecipanti	10 persone

Luogo** e data	
📍 Bozen	Condito
	mer, 29.03. Piatti primaverili tipici Altoatesini
	mer, 24.05. Piatti a base di pesce
	mer, 08.11. Voglia di carne

📍 – Corsi in lingua italiana e tedesca

* I prezzi si intendono IVA inclusa.

** L'elenco degli indirizzi si trova a pagina 52–53.

DAS KLEINE ÖL-ABC

Olivenöl ist im Gegensatz zu den meisten anderen Pflanzenölen ein reines Naturprodukt. Seine Farbe, die darin enthaltenen Substanzen und dessen Geschmack hängt im wesentlichen vom Ausgangsprodukt, den Oliven ab. Natürlich spielen hier die unterschiedlichsten Faktoren mit: der Anbau, das Terroir, die Pressung, Lagerung und vieles mehr. Erfahren Sie mehr über Wert und Wertigkeit von Olivenöl und über dessen richtiger Verwendung in der Küche. Mit Verkostung von 5–6 Olivenölen.

Zielgruppe	Interessierte, Sommeliers, Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie
Vortragende	Sigrid Innerebner
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	18.30–21.30 Uhr
Preis*	€ 49,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und Termine	
📍 Neustift	Do, 04.05. Bildungshaus Kloster Neustift

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54–55.



Für mehr Trinkgenuss
harpf
 Getränkeladen
 Bruneck

*Genießen Sie
 mit allen Sinnen!*

Stadtgasse 53a 🍷 Bruneck 📞 T. +39 0474 53 71 31
 getraenkeladen@harpf.it

MO-FR 9.30-12.30/14.30-19.00 Uhr
 SA 9.30-12.30/14.30-18.00 Uhr

📱 harpf.suedtirol 🍷 📷 harpf Trinkgenuss in Südtirol 🍷 www.harpf.it



Jänner, Mai, November

VERKOSTUNGEN

Bei den Verkostungen bieten wir die Möglichkeit bei einem interessanten Vortrag die Kenntnis zum angebotenen Thema zu vertiefen. Ausgewiesene Fachleute führen durch den Abend und wie immer ergänzen sich Theorie und Verkostungs-Praxis.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Weinakademie-Studenten, Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5-3 Stunden
Uhrzeit	18.30 bis ca. 21/21.30 Uhr
Preis*	siehe Kursbeschreibungen (10% Rabatt für Mitglieder der Sommeliervereinigung Südtirol)
Min. Teilnehmer	8 Personen

FRÜHLINGSHAFTES COCKTAILS AUS SÜDTIROLER ZUTATEN

Regionale Aromen des Sommer's: Kräuter, Beeren, Verjuice. Ein mit Liebe zubereiteter Cocktail kann Menschen zusammenbringen. Einfache Drinks mit Freunden Genießen mit und ohne Alkohol. Hausgemachte saisonale Limonaden, Eistee und Bowlen für die heißen Monate.

Referenten: Plattner Lukas, Marion Reichegger (Preis: € 59,-)

Veranstaltungsort** und Termine		
📍 Neustift	Do, 25.01.	Bildungshaus Kloster Neustift Whisky
📍 Neustift	Do, 25.05.	Bildungshaus Kloster Neustift Frühlingshafte Cocktails
📍 Neustift	Mi, 22.11.	Bildungshaus Kloster Neustift Zigarren und Destillate

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt.

** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 54-55.

WHISKY

Whisky bietet eine enorme Vielfalt von Stilen und Geschmacksrichtungen. Erfahren Sie mehr über Rohstoffe, Herstellungsverfahren und Qualitätsmerkmale von Whisky und freuen Sie sich bei der Verkostung auf intensive Geschmacksexplosionen. Ob Schottisch, Irisch oder Amerikanisch jeder dieser edlen Brände hat seine ganz eigene unverkennbare Note.

Referent: Thomas Fink (Preis: € 65,-)

ZIGARREN UND DESTILLATE

Eine gute Zigarre und der passende Wein oder das passende Destillat gelten als Traumpaar. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie dieses Seminar in der Kaminhalle im Kloster Neustift.

Referent: Paolo Tezzele (Preis: € 69,-)

SOMMELIER- VEREINIGUNG SÜDTIROL

Sommelierkurse von der Theorie zur Praxis

Seit mehr als 45 Jahren hat sich die Sommelier-Vereinigung Südtirol vom alleinigen Kursanbieter zu einer professionellen und strukturierten Ausbildungsstätte entwickelt.

Ihr Ziel ist es, mittels eines *nachhaltigen Schulungs-Programms* die *WEINKULTUR in Südtirol zu fördern*, zu unterstützen und vor allem zu vermitteln. Wein ist ein altes Kulturgut, welches landschaftlich, geschichtlich, kulturell und touristisch von äußerster Wichtigkeit für unser Land ist. Das Wissen und das Verständnis rund um den Wein im Allgemeinen und um den Südtiroler Wein im Besonderen, steigert Ihre beruflichen Chancen und ist außerdem auch eine persönliche Bereicherung. Unsere Zielgruppe umfasst nicht nur *Mitarbeiter* und *Unternehmer* von *Gastronomiebetrieben*, sondern richtet sich auch an *Kellereien*, den *Fachhandel* und an *alle Weinbegeisterte* und -Interessierte. Dazu steht der Sommeliervereinigung Südtirol ein gut ausgebildetes, fachlich kompetentes und engagiertes Team zur Seite.

Von *Einsteigerkursen bis zur Sommelierausbildung* mit staatlich anerkanntem Diplom, nach den Richtlinien des AIS (*Associazione Italiana Sommelier*), finden Sie hier „alles zum Thema Wein“.

Gar einige nennen sich Sommelier, sind es aber nicht. Einzig allein die amtliche Sommelierausbildung garantiert Ihnen die Anerkennung dieser Berufskategorie:

- mit vollständigen, praxisorientierten & erprobten Ausbildungsprogrammen
- mit einer mehrteiligen Abschlussprüfung
- mit der Vergabe des staatlich anerkannten Sommelierdiploms lt. DPR 539 vom 06.04.1973
- mit der Vergabe der Vereins-Plakette, welche Betriebe mit Sommelier auszeichnet

Sommeliervereinigung Südtirol |

Associazione italiana sommelier Alto Adige

Gemeindegebäude Terlan (Stock2) | Terlano (Piano 2)

Niederthorstraße 1, 39018 Terlan | Terlano

Parteienverkehr (nach telefonischer Voranmeldung) und

Telefondienst: Montag bis Donnerstag von 9:00 – 13:00 Uhr |

Orario di apertura al pubblico (su appuntamento) e servizio

telefonico: da lunedì a giovedì dalle ore 9.00 – 13.00.

T +39 338 6189645

sommelier@sommeliervereinigung.it

www.sommeliervereinigung.it

WINE COACHING

Ihre Mitarbeiter benötigen eine Auffrischung ihres Wissens zu den Weinen Ihres Betriebes? Sie können den Gast derzeit nicht hundertprozentig beraten und fühlen sich unwohl und unsicher bei der Empfehlung eines Weines?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. *Wir unterstützen Sie bei allen Themen rund um den Wein* wie z. B.:

- der gepflegte Weinservice
- die Zusammensetzung der Weinkarte
- der Weineinkauf
- die Grundzüge der Weinempfehlung
- das richtige Glas
- die richtige Servicereihenfolge und Vieles mehr!

Bei den Mitarbeiterschulungen gehen wir ganz gezielt auf Ihre persönlichen und betrieblichen Wünsche ein. Sehr gerne können Sie uns für ein unverbindliches und persönliches Beratungsgespräch kontaktieren. Gemeinsam werden wir ein maßgeschneidertes Angebot für Sie erstellen.

RENT A SOMMELIER

Auch Ihre private Feier oder Veranstaltung wird durch einen ausgebildeten Sommelier aufgewertet!

Unsere klassifizierten Sommeliers betreuen Sie vor Ort, in Ihrem Betrieb:

- Bei der Eröffnung Ihres Lokales
- Bei Ihrer Mitarbeiterfeier und machen aus Ihrer Veranstaltung etwas ganz Besonderes.

Ganz nach Ihren Wünschen werden Verkostungen und Weinpräsentationen, sowie verschiedene Seminare zu den unterschiedlichsten Themen abgehalten: Destillate, Käse-, Schokolade oder Zigarrenseminare, ...

Sehr gerne erstellen wir für Sie ein Angebot.



SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE



SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

DIE SÜDTIROLER SOMMELIER- VEREINIGUNG

Die Sommeliervereinigung Südtirol verfolgt seit mittlerweile fast 50 Jahren das Ziel, in der Öffentlichkeit ein Bewusstsein für Weinkultur zu bilden und zu vermitteln. Ein bestens ausgebildetes, kompetentes und engagiertes Team an Vortragenden gibt im Auftrag der Südtiroler Sommeliervereinigung für die Südtiroler Weinakademie bei den verschiedenen Kursen ihr Fachwissen weiter.

wein.kaltern

wein.kaltern ist eine Initiative für Qualität und Weinkultur der Weinwirtschaft in Kaltern am See. Kaltern ist ein Ort, in dem Wein und Kultur zur Weinkultur verbunden werden, und *wein.kaltern* ist eine treibende Kraft dafür. Von Beginn an war für die Initiative das Thema Weinvermittlung zentral. Mit der Südtiroler Weinakademie gibt es nun den idealen Ort für die Umsetzung dieses wichtigen Anliegens.

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'ALTO ADIGE

Da oltre 50 anni l'Associazione Italiana Sommelier dell'Alto Adige persegue lo scopo di diffondere la consapevolezza per la cultura enologica. Per queste attività didattiche l'Accademia del vino Alto Adige si appoggia a un team di relatori entusiasti e preparati.

wein.kaltern

wein.kaltern è un'iniziativa per la promozione della qualità nel settore della viticoltura e della cultura enologica nella zona di Caldaro. Caldaro è un luogo in cui vino e cultura formano un connubio inscindibile e il consorzio *wein.kaltern* è il motore di tante iniziative incentrate sul vino. Fin dall'inizio *wein.kaltern* ha inteso l'informazione come miglior veicolo di diffusione di consapevolezza e di cultura enologica.

Südtiroler Weinakademie | Accademia del Vino Alto Adige

Marktplatz | Piazza Principale 12
39052 Kaltern | Caldaro
www.weinakademie.it

Batzen Bräu

Andreas-Hofer-Straße | Via Andreas Hofer 30
39100 Bozen | Bolzano
www.batzen.it

Bildungshaus Kloster Neustift | Centro Convegni Abbazia di Novacella

Stiftstraße | Via Abbazia 1
39040 Neustift | Novacella
www.kloster-neustift.it

Condito

Crispistraße | Via Crispi 37
39100 Bozen | Bolzano
www.condito.net

Kellerei Eisacktal | Cantina Valle Isarco

Leitach | Località Coste 50
39043 Klausen | Chiusa
www.eisacktalerkellerei.it

Erbhof Unterganzner

Kampillerweg | Via Campiglio 15
39052 Kardaun | Cardano
www.mayr-unterganzner.it

Gumphof

Völser Strasse, Prösler Ried | Strada di Fiè 11, Novale di Presule 11
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
www.gumphof.it

Harpf Getränkeladen | Harpf bottiglieria

Stadtgasse | Via Centrale 53a
39031 Bruneck | Brunico
www.harpf.it

Kellerei Bozen

Moritzinger Weg | Via San Maurizio 36,
39100 Bozen | Bolzano
www.kellereibozen.com

Josef Brigl

Maria-Rast-Weg | Via Madonna del Riposo 3
39057 Eppan | Appiano
www.brigl.com

Kellerei Kurtatsch | Cantina Cortaccia

Weinstrasse | Strada del Vino 23
39040 Kurtatsch | Cortaccia
www.kellerei-kurtatsch.it

Vinotek | Enoteca Meraner Weinhaus

Romstraße | Via Roma 76
39012 Meran | Merano
www.meranerweinhaus.com

Kellerei Kettmeir | Cantina Kettmeir

Via Cantine | Via Cantine 4
39052 Kaltern | Caldaro
www.kettmeir.com

Kellerei St. Michael Eppan | Cantina Produttori S. Michele Appiano

Umfahrungsstraße | Via Circonvallazione 17/19
39057 Eppan | Appiano
www.stmichael.it

Kellerei St.Pauls

Schloss-Warth-Weg | Via Castel Guardia 21
39057 St. Pauls | San Paolo
www.stpauls.wine

Kellerei Terlan | Cantina Terlan

Silberleiten Weg | Via Silberleiten 7
39018 Terlan | Terlan
www.kellerei-terlan.com

Kellerei Tramin | Cantina Tramin

Weinstrasse | Strada del Vino 144
39040 Tramin | Termeno
www.cantinatramin.it

Manincor

St. Josef am See | S. Giuseppe al lago 4
39052 Kaltern | Caldaro
www.manincor.com

Schmid-Oberrautner

Michael-Pacher Str. | Via Michael-Pache 3
39100 Bozen | Bolzano
www.schmidoberrautner.it

Restaurant Löwengrube

Zollstange | Piazza Dogana 3
39100 Bozen | Bolzano
www.loewengrube.it

Weingut Plonerhof

Nörderstraße | Via Tramontana 29
39020 Marling | Marleno
www.weingut-plonerhof.it

winecenter

Bahnhofstraße | Via Stazione 7
39052 Kaltern | Caldaro
www.winecenter.it

Weingut Peter Zemmer

Weinstrasse | Strada del Vino 24
39040 Kurtinig an der Weinstraße | Cortina s.s.d.v.
www.peterzemmer.com

Genussmanufaktur Walcher

Gewerbezone Gand | Zona Commerciale Gand 4
39052 Kaltern | Caldaro
www.walcher.eu

Castelfeder Wineshop,

Marienstraße | Via della Madonna 8/1
39044 Neumarkt | Egna
www.castelfeder.it

Weingut J. Hofstätter

Rathauspl. | Piazza Municipio 7
39040 Tramin | Termeno
www.hofstatter.com

Weingut Kornell

Kosmas-und-Damian-Weg | Via Cosma e Damiano 6
39018 Siebeneich | Terlano BZ
www.kornell.it/de

Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Schlachthofstraße | Via del Macello 59
I-39100 Bozen | Bolzano
www.gustelier.it

G. Siebenförcher

Max Valier Straße | Max-Valier-Straße 2-4
I-39012 Meran | Merano
www.siebenfoercher.it

Sennerei Algund Gen. u. landw. Gesellschaft

Mitterplars | Plars di Mezzo 29
I-39022 Algund | Lagundo BZ
www.sennereialgund.it

Enoteca Gandolfi

Boznerstraße | via Bolzano 43
39057 Eppan | Appiano
www.gandolfi.bz.it

REIN LEBENSFRÖHNDIG PLOSE WASSER



Das Plose Mineralwasser entspringt im Hochgebirge des Plose Berges auf 1.870 m nahe dem Naturschutzgebiet Puez in den Südtiroler Dolomiten mit einem Trockenrückstand von nur 22 mg/l. Die sehr leichte Mineralisierung, kombiniert mit einem idealen pH-Wert und einem hohen Anteil an natürlichem Sauerstoff, macht Plose ideal für den Genuss von traditionsreichen und internationalen Gerichten.

Dalle Dolomiti dell'Alto Adige, patrimonio naturale dell'umanità, nasce un vero gioiello della natura: Acqua Plose. Grazie al residuo fisso di soli 22 mg/l, all'alto contenuto di ossigeno e al pH 6,6 identico a quello dell'acqua intracellulare, Acqua Plose offre il gusto cristallino della leggerezza, abbinandosi perfettamente ai migliori piatti della cucina tradizionale e internazionale.

BIO
PLOSE



100% BIO - ORGANIC
FRUIT JUICE

PLOSE

www.acquaplose.com



SÜDTIROLER WEINSTRASSE

ENTDECKEN
BESTAUNEN
GENIESSEN



WINESAFARI

JEDEN ERSTEN FREITAG
IM MONAT

Erfahren Sie mehr zum Weg des Weines vom Weinbau bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet und kulinarisch stimmig. Ein unvergessliches Weinkulturerlebnis!

WINE & BIKE

AUF ANFRAGE, MIND. 4 TEILNEHMER

Auf der Südtiroler Weinstraße der Sonne entgegen radeln. Inmitten von Weinreben ein Stück Natur & Kultur Südtirols entdecken und radelnd die Vielfalt erleben.

NACHT DER KELLER

SAMSTAG, 10.06.2023

Ausschwärmen und unter imposanten Kellergewölben genießen und verkosten. Die legendäre Nacht der Keller zelebriert Südtirols Winzerkunst mit Kunst und Kulinarik.

Weitere Erlebnisse sowie besondere Veranstaltungen an der Südtiroler Weinstraße finden Sie auf unserer Webseite und in der Info & Events-Broschüre, erhältlich in Ihrem Tourismusverein.

WWW.SUEDTIROLER-WEINSTRASSE.IT

Qualität und Vielfalt. Qualità e diversità.



20 Rebsorten, Weinberge in 200 bis 1000 Metern Höhe, tausende Winzer: Qualität und Vielfalt ist das, was Südtirol prägt. Auch als Weinland.

20 varietà di uve, vigneti a un'altitudine compresa tra i 200 e i 1000 metri: qualità e diversità caratterizzano l'Alto Adige. Anche come regione vinicola.



Südtirol Wein 
Vini **Alto Adige**

www.suedtirolwein.com