



Varietà in Bianco e Rosso

Grazie a temperature miti, a precipitazioni costanti e alla natura sabbioso-argillosa del terreno, il territorio intorno a Merano offre le condizioni ideali per la produzione di vini pregiati e ben strutturati. In particolare modo la Schiava, terzo vitigno autoctono dell'Alto Adige accanto al Lagrein e al Gewürztraminer, beneficia di questo terreno fertile ed è tutelata dalla denominazione di origine controllata DOC, come "Alto Adige Meranese" o "Südtirol Meraner". Accanto alle maggiori cooperative vinicole come la Cantina Burggräfer o la Cantina di Merano, anche molti altri piccoli vigneti producono eccellenti annate.

>> INFORMAZIONI
Cantina Burggräfer - Marleno
Tel.: 0473 447 137 - www.burggraefer.it

Cantina di Merano - Merano
Tel.: 0473 235 544 - www.meranerkekellerei.com

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Seminario sul vino con degustazione nell'azienda vitivinicola di Castel Stachlburg. L'azienda vitivinicola di Castel Stachlburg a Parcines, coltiva i propri vigneti secondo le severe norme della produzione biologica. I vini naturali del Barone Sigmund von Kripp, viticoltore, cantiniere e proprietario del castello, sono presentati ogni giovedì nel corso di un piccolo seminario con degustazione.

>> INFORMAZIONI
Prezzo: 6 € per persona
www.stachlburg.com
Prenotazioni: Associazione Turistica di Parcines
Tel.: 0473 967 157

Idrocultura



Si comincia dal Waalweg di Marleno (antico canale d'irrigazione) per passare alla cascata di Parcines e poi finire con il ghiacciaio della Val Senales: il paesaggio dell'area vacanze Merano e dintorni è caratterizzato dalla presenza dell'acqua in tutte le sue espressioni e le sue manifestazioni. Il Monte S. Vigilio, alto 1.500 m, riveste in questo contesto un ruolo particolare: Qui non solo si trovano le fonti da cui sgorga la rinomata acqua minerale Merano, utilizzata anche per la produzione della birra della Birreria Forst, ma anche le sorgenti dell'acqua minerale, contenente radon, da cui deriva la notorietà delle terme meranesi.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Escursione ai Laghi di Sopranes: Questa escursione, della durata di circa 6 ore, parte dalla malga Leiter (Leiter Alm) e, lungo il sentiero n. 24, attraversa il Passo del Valico (Hochgangscharte 2.441 m) per raggiungere il lago Lungo (Langsee), il Lago Verde (Grünsee) i laghi di Casera (Kaserlacke) e Vizzate (Pfitscherlacke).

I sapori del prato

Ravioli ripieni di ortiche, filetti di manzo con pesto alle erbe alpine o sorbetto di salvia: nei dintorni di Merano cresce l'erba adatta per tutti i palati. Speciali settimane a tema, come le settimane del dente del leone, in Alta Val di Non, e ristoranti specializzati nella cucina con le erbe, come la trattoria Gasthaus Lamn a San Martino in Passiria, sono riusciti a dar prova che le erbe aromatiche non solo fanno bene, ma possono anche divenire raffinati piaceri culinari. L'orto di erbe aromatiche e officinali più grande della zona si trova al maso Gachhof a Labers, presso Merano, dove la coltivazione di anice, aglio orsino, camomilla ecc. è anche oggetto di ricerca scientifica.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Imparate a conoscere le molteplici applicazioni delle piante aromatiche "Kräutergut Wegleit/Giardino d'erbe Wegleit"
Santa Valburga d'Ultimo
Traudi Schwenbacher
Tel.: 0473 795 386



Tutto merito della mucca

I rigogliosi pascoli alpini attorno a Merano sono all'origine dei numerosissimi e deliziosi latticini venduti in questa zona. Immerse nell'aria fresca di montagna e in pascoli incontaminati, le mucche dei masi di alta quota producono un latte particolarmente pregiato. Su alcuni pascoli, come presso l'osteria Gasthof Hochmuth sopra la località di Tirolo o a Malga Rableid in Val di Fosse, si è perpetuata fino ad oggi la tradizione di produrre formaggi aromatici direttamente in malga. L'Alto Adige è l'unica regione d'Europa ad avere un'industria lattiero-casearia completamente priva di organismi geneticamente modificati, sia per quanto riguarda il mangime degli animali che gli ingredienti di produzione. Il caseificio montano della Val Passiria, sito a S. Martino nell'omonima valle, produce circa 10 diverse varietà di formaggio duro, tutte soggette alle rigide norme di produzione "BioLand". Il caseificio dimostrativo della Latteria Sociale di Lagundo offre la possibilità di seguire da vicino i passaggi del processo di trasformazione dal latte al formaggio. La Latteria Merano, infine, mostra con bevande probiotiche, quanto può essere versatile il latte come materia prima.

>> INFORMAZIONI
Latteria Lagundo con caseificio dimostrativo - Lagundo
Tel.: 0473 448 710 - www.sennereialgund.it

Caseificio montano della Val Passiria Bio - San Martino in Passiria
Tel.: 0473 650 139 - www.psaierbergkaeserei.com

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Adottate la "Vostra" mucca: avete diritto di farle le carezze ogni giorno, siete sempre aggiornati sullo stato dell'animale e ricevete una forma di formaggio in regalo.

>> INFORMAZIONI
Malga Mariolberg
Cell.: 328 209 572 5 - www.mariolbergeralm.com

Merano e dintorni
Merano e dintorni
Merano e dintorni

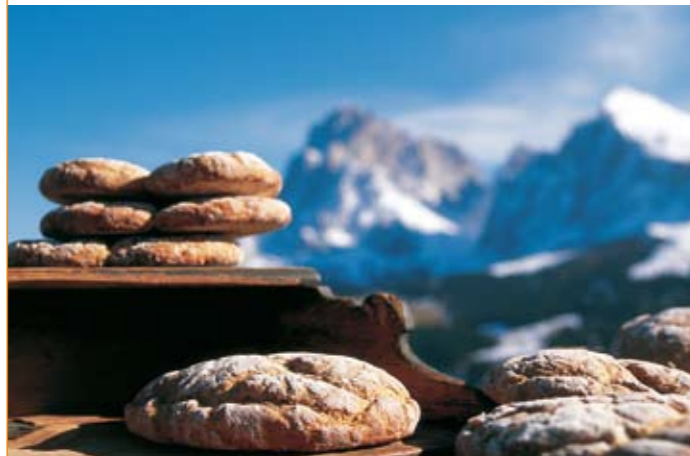
Merano e dintorni
Merano e dintorni
Merano e dintorni

Dal cuore del grano

Il tradizionale pane altoatesino Schüttelbrot (letteralmente pane "scosso" o "battuto") è tondo, sottile e soprattutto duro. Il suo nome ha origine dal particolare metodo di lavorazione con cui ottiene la sua forma sulla teglia del forno. Poiché la pasta, composta da farina di segale, acqua, lievito, sale e spezie, è troppo consistente per distribuirsi uniformemente semplicemente inclinandola, è "battuta" e "scossa" per appiattirla, prima di essere infornata. La schiacciata è particolarmente deliziosa se accostata a speck, insaccati, formaggio e vino.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Imparate a cuocere da soli il Vostro pane: Giorni "da forno!" presso il MuseoPassiria MuseoPassiria - S. Leonardo in Passiria
Tel.: 0473 659 086 - www.museum.passeier.it

Provate il pane tradizionale della Val d'Ultimo Panificio Ultner Brot - S. Valburga/Ultimo
Tel.: 0473 795 327 - www.ultnerbrot.it



Mescite e osterie contadine

Per i buongustai il calore della tradizione

La strada più diretta per conoscere la tradizionale cucina casalinga dell'Alto Adige conduce in un'osteria. Le osterie contadine dell'Alto Adige devono il loro nome, Buschenschank, all'usanza di appendere sopra la porta di entrata un ramo verde (Buschen) per segnalare che l'esercizio era aperto e vi si mesceva un vino di propria produzione. Qui potrete apprezzare particolarmente i prodotti fatti in casa come speck, canederli e vino.

Osterie contadine
www.gallorosso.it/it/mescite-contadine

La regina dell'autunno

Le origini della castanicoltura sono da ricercarsi nell'area montana tra il Mar Caspio e il Mar Nero. Da qui anche il nome: "Kasutah" che, infatti, deriva dalla lingua persiana e significa "frutto secco". Quando i Romani diffusero l'uso della castagna nel loro impero, la sua pianta cambiò l'agricoltura e il paesaggio a sud delle Alpi. Al posto di dissodamenti per mezzo di incendi, per creare campi e pascoli, furono infatti allestite superfici boschive a castagno che, ancora oggi, caratterizzano il paesaggio culturale attorno a Merano.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
"Törggelen" in una tipica osteria contadina. Dall'inizio di ottobre alla metà di novembre è tempo di "Törggelen". In questo periodo le antiche cantine ed osterie contadine divengono il principale punto di incontro di allegre comitive che mantengono viva la vecchia usanza di assaggiare in compagnia il vino nuovo. Accanto a specialità tradizionali come gli Schlutzkrapfen (tipici ravioli ripieni a forma di mezzaluna), lo speck e i salami fatti in casa, non possono mai mancare le castagne.



Ristoranti

Cucina raffinata per palati da gourmet

Il crogiolo di sapori dell'Alto Adige nasce da un perfetto connubio ad alto livello tra la leggerezza mediterranea e il forte radicamento alla tradizionale cucina alpina.

Sfogliando una delle rinomate guide gastronomiche come Gault Millau, Guida Rossa/ Michelin, Guida dell'Espresso o Osterie d'Italia/ Slow Food vi accorgete presto che qui i gourmet hanno davvero l'imbarazzo della scelta.

Guida on-line ai ristoranti
www.meranodintorni.com/ristoranti

Un morso di salute



Calde giornate di sole e notti fresche: il clima mite di cui gode la zona di Merano offre le condizioni ideali per la lenta maturazione di mele dolci e saporite. Non c'è da meravigliarsi che qui si concentri dunque la più vasta zona coltivata a mele d'Europa e che la coltivazione di questo frutto vanti una tradizione ultracentenaria. Ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 1.000 m oggi l'Alto Adige produce undici diverse varietà di mele che sono distribuite in tutta Europa con l'indicazione geografica protetta di "Mela dell'Alto Adige/Südtiroler Apfel".

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Le Terme di Merano hanno sviluppato una propria linea cosmetica esclusiva, basata sui principi attivi della mela. La cosmesi naturale è un vero e proprio toccasana.

>> INFORMAZIONI
Terme di Merano - Merano
Tel.: 0473 252 000 - www.termemerano.it

Fieno: il benessere a fior di pelle

Grazie all'incredibile varietà di erbe alpine e aromatiche che contiene, il fieno di alta montagna dell'Alto Adige è una vera panacea per la bellezza e il benessere. Il fieno proviene esclusivamente dallo sfalcio di prati biologici certificati, situati a quote superiori ai 1.700 m. Su questi prati crescono almeno 40 tipi diversi di fiori, erbe alpine e piante aromatiche come l'alchemilla, il raponzolo, l'arnica e la genziana. Sui pendii migliori si è giunti addirittura a contare 127 specie botaniche differenti.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Il fieno biologico del maso Niedersteinerhof in Val Passiria è utilizzato soprattutto sciolto per i bagni di fieno o per la realizzazione di imbottiture per coperte e cuscini; trova però anche un degno impiego culinario: ad esempio nel formaggio al fieno.

>> INFORMAZIONI
Azienda agricola Niedersteinerhof - S. Leonardo in Passiria
Tel.: 0473 656 500 - www.niedersteinhof.com



>> scoprire la tradizione, apprezzare il presente.

Alto Adige per tutti i sensi.

Dal favo solo il meglio

Il paesaggio in fiore attorno a Merano costituisce un ghiotto bottino per le api che raccolgono il nettare delle piante, per produrre uno dei più antichi alimenti del mondo. Da oltre 9.000 anni il miele è infatti apprezzato per i suoi molteplici e naturali effetti benefici. Il miele originale dell'Alto Adige è un prodotto di qualità protetto e garantito dall'assoluta incontaminazione della natura da cui proviene. Ogni colonia di api dell'Alto Adige produce in media 13 kg di miele all'anno, che è raccolto con cura dagli oltre 3.100 apicoltori presenti nella regione.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Miele di produzione propria Apicoltura Platterhof - Marleno
Tel.: 0473 442 498
www.imkereiplatterhof.com



Indice di qualità



La più classica delle specialità altoatesine: lo speck. La sua produzione è una scienza a sé stante ed ogni famiglia contadina custodisce gelosamente la propria ricetta che viene tramandata di generazione in generazione. Le cosce di suino, che godono del riconoscimento dell'indicazione geografica protetta "Speck dell'Alto Adige IGP", sono affumicate appese con legno di faggio ad una temperatura massima di 20° C e devono stagionare almeno 22 settimane. Si trovano in commercio, ad esempio, da Moser Speck a Naturno, Huber Speck a Foiana o Macelleria Pföstl a Lagundo.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Provate il Bauernspeck (speck del contadino) della Val d'Ultimo Außererbhof - S. Pancrazio/Val d'Ultimo Heinrich Pöder
Tel.: 0473 787 147

Una birra regale

In Alto Adige si produce birra da oltre mille anni e da 150 la più grande birreria dell'Alto Adige a Lagundo produce la famosa birra "Forst". La scelta dell'ubicazione della fabbrica è stata motivata dalla presenza delle famose fonti di acqua minerale che ancora oggi sono utilizzate per la produzione delle sette varietà di birra. A S. Martino in Passiria è prodotta una birra torbida, non filtrata, denominata "Höllensbräu", che è servita direttamente dalla botte di legno, mantenendo in vita un'antica tradizione, che in tutto il mondo è portata avanti ormai solo da una cinquantina di birrerie.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Visita guidata della birreria Birreria Forst - Foresta/Lagundo
Richiesta prenotazione
Tel.: 0473 260 111
www.forst.it



Gocce di spirito



"Marilleler", "Nusseler" o "Treber": i distillati ad alta gradazione vantano in Alto Adige una lunga tradizione. I frutti che prosperano grazie al clima mite intorno a Merano, costituiscono la base di innumerevoli gocce "piene di spirito": bacche e noci per liquori aromatici, albicocche e mirabelle per distillati di frutta e vinacce d'uva per nobili grappe ed acquaviti. Le distillerie locali, come la distilleria agricola Lahnerhof di Marleno, la distilleria Stocker a Lagundo o la distilleria Pircher di Lana ottengono così prodotti naturali che giungono sul mercato solo dopo un periodo di maturazione di almeno due anni.

>> IL NOSTRO SUGGERIMENTO
Guida alla distilleria contadina - con degustazione. Bauernbrennerei Brunnerhof - Naturno
Prenotazione necessaria, Tel.: 0473 666 077
Pasqua - Novembre: mercoledì ore 16.00
Tel.: 0473 664 019



Per la dispensa

"Vinschger Bauernladen" - Bottega del contadino
Via Principale 78 - Juval/Naturno
Tel.: 0473 667 723
www.bauernladen.it

Negozi biologici
Negozi di prodotti naturali, erboristerie, bioland: vendita diretta in tutto l'Alto Adige
www.transkom.it/ambientealtoadige/bio.aspx

>> NEGOZI DI SPECIALITÀ E PRELIBATEZZE

Seibstock
Portici 227 - Merano
Tel.: 0473 237 107
www.seibstock.com

Siebenföcher
Portici 168 - Merano
Tel.: 0473 236 274

Gruber & Telfser
Vicolo della Chiesa 5 - Merano
Tel.: 0473 234 565

Ordinare on-line le specialità dell'Alto Adige
Tel.: 0473 490 890
www.gutesaussuedtirol.com

Manifestazioni per gli amanti dei sapori

L'area vacanze Merano e dintorni propone un programma molto vario, ricco di eventi enogastronomici. In ogni periodo dell'anno si presentano numerose occasioni per esplorare con tutti i sensi una zona ricca di contrasti: spaziando dai viaggi gastronomici agli eventi folcloristici, dai colori sgargianti fino ad arrivare alle manifestazioni di puro intrattenimento. Qui è facile godersi la vita.

Informatevi presso l'Associazione Turistica del Vostro luogo di vacanza sui programmi attuali, gli appuntamenti e gli eventi principali delle varie stagioni.

Settimane a tema



>> Festa della fioritura a Lana: per festeggiare la splendida fioritura dei meli Lana propone una serie di degustazioni di vini, visite guidate ai meleti e al museo della frutticoltura, escursioni in bicicletta e concerti.
>> Settimane delle erbe selvatiche: nove ristoranti in Lana e dintorni propongono raffinate espressioni gastronomiche a base di erbe selvatiche, rigorosamente coltivate da contadini del Meranese.
>> Settimane del dente di leone: prelibatezze culinarie e vari eventi tutti dedicati al tarassaco dell'Alta Val di Non.

>> **INFORMAZIONI**
Associazione Turistica Lana e dintorni
Tel.: 0473 561 770 - www.lana.info
Associazione Turistica Val d'Ultimo - Alta Val di Non
Tel.: 0473 795 387 - www.ultental-deutschnonsberg.info

Primavera da buongustai a Naturno

In primavera e in estate Naturno diviene protagonista di alcune giornate all'insegna del piacere dei sensi: la maga delle erbe Irmgard e la guida naturalistica Karl Perfler vi invitano ad entrare nel mondo delle specialità e del paesaggio altoatesino per partecipare a escursioni culinarie che fanno bene sia al corpo che all'anima. Nel corso delle degustazioni alla scoperta di vini o grappe locali, sono inoltre presentate le specialità altoatesine più "ricche di spirito". La Mobilcard per muoversi comodamente e liberamente sui mezzi di trasporto pubblici, completa intelligentemente questo pacchetto per buongustai.

>> **INFORMAZIONI**
Associazione Turistica di Naturno
Tel.: 0473 666 077
www.naturns.it



Corse dei cavalli



Purosangue altamente dotati, jockey internazionali e diversi tipi di scommesse: in occasione del rinomato Gran Premio di Merano, che si tiene tradizionalmente l'ultimo fine settimana di settembre, la tensione è palpabile. La stagione delle corse su uno degli ippodromi più belli d'Europa inizia tradizionalmente con la corsa al galoppo degli avelignesi, il lunedì di Pasqua, e si protrae fino ad ottobre.

>> **INFORMAZIONI**
Ippodromo di Merano
Tel.: 0473 446 222
www.meranova.it

Wine & Fashion e la notte delle luci

Wine & Fashion: In maggio la piazza del municipio di Nalles diventa il punto di incontro per tutti gli amanti del vino e della moda. Diversi stand offrono vini pregiati, mentre una sfilata di moda presenta tutti i trend del momento. La notte delle luci: nel corso di diverse serate di luglio le strade di Naturno si trasformano in un grande ristorante a cielo aperto, una sorta di palcoscenico gastronomico con specialità sudtirolesi, molta musica ed intrattenimento.

>> **INFORMAZIONI**
Associazione Turistica di Nalles
Tel.: 0471 678 619 - www.nals.info
Associazione Turistica di Naturno
Tel.: 0473 666 077 - www.naturns.it



Mercatini di Natale



Il mercatino originale dell'Alto Adige, allestito a Merano lungo la suggestiva Passeggiata Lungo Passirio, possiede tutte le caratteristiche necessarie per farVi assaporare la gioia dell'attesa, preparandoVi nel migliore dei modi ad accogliere la magia festa di Natale: mentre il profumo di cannella e chiodi di garofano si spande nell'aria, i piccoli stand Vi offrono i prodotti più tipici dell'Alto Adige. A Lana l'iniziativa "Avvento a Lana - Advent Licht" immerge il centro storico in un'atmosfera magica e suggestiva, grazie alla sapiente illuminazione artistica, ideata da un designer di luce.

>> **INFORMAZIONI**
Azienda di Soggiorno di Merano e dintorni
Tel.: 0473 272 000 - www.meraneradvent.it
Associazione Turistica Lana e dintorni
Tel.: 0473 561 770 - www.lana.net

Eventi gastronomici in Alto Adige

Mercato del pane e dello strudel Alto Adige
Per tre giorni, in ottobre, la città di Bressanone ruota tutta intorno al Pane, con una manifestazione che riporta in vita gli antichi metodi di panificazione.
www.mercatodelpane.it

Le giornate dello yogurt di Vipiteno
Le giornate dello yogurt hanno luogo a luglio a Vipiteno. Particolarmente amati sono i menù a base di yogurt.
www.giornatedelloyogurt.com

Marmo e albicocche
In luglio/agosto a Lasa tutto ruota intorno all'albicocca della Val Venosta e al marmo di Lasa.
www.marmorundmarillen.com

Mostra dei vini di Bolzano "Bozner Weinkost"
In maggio Castel Marescio ospita la tradizionale degustazione di vini altoatesini.
www.mostravini.it

Festa dello speck dell'Alto Adige
In ottobre la festa dello speck ha luogo in Val di Funes.
www.speckfest.it

Colophon
Editore: Merano Marketing (MGM)
Grafica: inQuadro, Bolzano, www.in-quadro.it
Testi: Alpenarts.com, Lana
Fotografia: Alto Adige Marketing, Frieder Blickle, Gallo Rosso, Forst AG, Associazioni turistiche dell'Alto Adige, Alex Filz, Merano Maia, Terme Meran, Petr Blaha, Helmut Rier
Stamp: Lanarepro GmbH, Lana
Salvo variazioni

Autunno Meranese

Festa dell'uva
Nel corso della tradizionale Festa dell'uva di Merano la città si veste dei suoi colori più sgargianti. Gruppi in costume tradizionale, bande musicali e carri allegorici, riccamente decorati, sfilano per la città. I due carri con la corona di mele ed il gigantesco grappolo d'uva, che poi viene distribuito agli spettatori costituiscono il clou di questa manifestazione folcloristica particolarmente amata.

>> **INFORMAZIONI**
Azienda di Soggiorno di Merano
Tel.: 0473 272 000
www.merano.eu



VinoCulti

Durante queste settimane dedicate ai sapori autunnali, gocce nobili, vini bianchi, rossi e dolci di assoluta eccellenza attendono nel paese di Tirolo e nella città di Merano tutti gli intenditori e gli amanti del vino che potranno godere anche di tutti i piaceri gastronomici della cucina tradizionale e creativa. E' un'occasione d'incontro per acquisire informazioni interessanti ed utili sul tema vino, scoprirne le curiosità e condividere insieme piacevoli momenti di convivialità, il tutto nella splendida cornice autunnale delle Alpi.

>> **INFORMAZIONI**
VinoCulti
Tel.: 0473 923 314
www.vinoculti.com



Südtirol Classic Golden Edition

Nelle miti giornate dell'ottobre sudtirolese, la rinomata edizione "Südtirol Classic Golden Edition" propone comode gite giornaliere in auto d'epoca con soste culinarie in ristoranti selezionati ed incantevoli esperienze paesaggistiche nel caleidoscopio di colori autunnali. Punto di partenza e di arrivo degli itinerari è Scena.

>> **INFORMAZIONI**
Südtirol Classic Club
Tel.: 0473 945 669
www.suedtirolclassic.com



Terrazze panoramiche nell'area vacanze



- 1 Cascata di Parcines**
ammirabile da una piattaforma panoramica, colpisce per la quantità d'acqua che precipita da una parete rocciosa alta 90 m
- 2 "Knottnkino" - cinema natura di Verano**
sedie da cinema all'aperto su cui poter ammirare un panorama mozzafiato sulla Valle dell'Adige
- 3 Salita panoramica**
sulla seggiovia Merano - Tirolo

- 4 Chiesetta di S. Caterina, Avelengo**
deliziosa chiesetta con vista mozzafiato, frequentemente scelta dagli altoatesini per celebrare i loro matrimoni
- 5 Lago di Santa Maria o di Tret (ted. Felixer Weiher), Senale S. Felice**
su ponticelli di legno attorno alla romantica oasi naturalistica
- 6 Chiesetta di S. Ippolito, Narano presso Tesimo**
antico e suggestivo luogo di valenza storica sopra Lana
- 7 Schwemmalm**
centro escursionistico e sciistico nella Val d'Ultimo

Informazioni in dettaglio: Area vacanze Merano e dintorni . Tel.: 0473 200 443

Keschtnriggl

E' il caratteristico manufatto fabbricato dai cestai, utilizzato per sbucciare le caldaroste, il Keschtnriggl, a dare il nome alla festa della castagna di Tesimo e Foiana, quando tutti i ristoranti che aderiscono all'iniziativa servono particolari creazioni culinarie a base di castagna. La festa della castagna inizia tradizionalmente alla fine di ottobre, il mese in cui la castagna è da sempre protagonista.

>> **INFORMAZIONI**
Associazione Turistica Tesimo-Prissiano
Tel.: 0473 920 822

Associazione Turistica Lana e dintorni
Tel.: 0473 561 770

www.suedtirol-kastanie.com



Giornate del Riesling a Naturno

Vini pregiati ed alta cucina: dalla fine di ottobre alla fine di novembre le Giornate del Riesling a Naturno offrono degustazioni di vini ed una cena di gala, con esclusivo menù di degustazioni, preparata da affermati chef di cucina. L'evento clou, infine, è rappresentato dalla degustazione dei vini vincitori della "Riesling - Gold-Prämierung" e di ca. 100 dei migliori Riesling provenienti da tutto il mondo.

>> **INFORMAZIONI**
Giornate del Riesling a Naturno
Tel.: 0473 666 077
www.rieslingtage.com



Merano International WineFestival & Culinaria

Nel corso di questo appuntamento esclusivo per gourmet ed amanti del vino, che si tiene a novembre nella maestosa cornice del Kurhaus, vengono presentati i vini pregiati e di altissima qualità di oltre 450 produttori rinomati di tutto il mondo, nonché le prelibatezze culinarie di 130 produttori provenienti da tutta l'Italia.

>> **INFORMAZIONI**
Merano International WineFestival & Culinaria
Tel.: 0473 210 011
www.meranowinefestival.com

