

Tutte le
degustazioni
in lingua
italiana

PROGRAMMA CONGRESSO 2018



Giovedì, 1 Novembre 2018

- ore 17.00 Pinot Noir around the world con Frank Smulders, MW
ore 17.00 Verticale di Sauvignon Lafòa con Luis Raifer, Cantina Colterenzio
- ore 20.00 Anteprima Winefestival - Cena nella tenda con i produttori di spumante metodo classico Alto Adige e Helmuth Köcher
- ore 23.00 After-Dinner-Party

Venerdì, 2 Novembre 2018

- partenza ore 09.00 Visita alternata tra Giardini del Castello di Trauttmansdorff e
ore 09.30 degustazione di "rarità" della Cantina Terlano - Terlan guidata da Rudi Koller
- ore 12.00 Aperitivo a base di VERSOALN (vigna più grande e antica d'Europa)
- ore 12.30 Light Lunch al Castello con vini della Laimburg
partenza ore 14.15 Presentazione di Günther Pertoll, Cantina Laimburg
- ore 09.30 Visite in Cantina - Merano
Visita della Cantina Plonerhof a Marleno
Visita della Cantina Merano a Merano
- ore 10.00 Verticale di "Beyond the Clouds" con Karoline Walch, Cantina Elena Walch
- ore 11.00 La varietà enologica della Germania - il rinascimento di Riesling & co
Giuseppe Lauria - caporedattore Weinwiser
- ore 13.30 Visite in Cantina - Bassa Atesina
Visita della Cantina Cortaccia a Cortaccia
Visita della Cantina Tramin a Termeno
- ore 13.30 Visite in Cantina - Valle Isarco
Visita della Cantina Valle Isarco a Chiusa
Visita della Tenuta Kuenhof a Bressanone
- ore 15.00 Visita guidata della città
ore 15.00 Forum del Sylvaner
ore 15.00 Talk about Champagne con Frank Smulders, MW
ore 15.00 Degustazione „Il giro d'Italia“ con Giuseppe Lauria
- ore 17.30 Workshop birre artigianali con formaggi speciali - Hubert Stockner, Genussbunker
ore 17.30 Workshop Speck & Vini con Monika Unterthurner
ore 17.30 Un viaggio musicale ed enologico - AccordeVin "Bevi la musica"
- ore 18.00 Workshop sui distillati con RÖNER
ore 18.00 The wine hunter's choice - la scelta enologica personale di Helmuth Köcher "The wine hunter PLATINIUM AWARD"
ore 18.00 Le bollicine del Sudtirolo con Sepp Reiterer
- ore 20.00 Ristoranti / soci
- ore 24.00 After-Dinner-Party



Tutte le
degustazioni
in lingua
italiana

PROGRAMMA CONGRESSO 2018



Sabato, 3 Novembre 2018

ore 09.30–12.00

Inaugurazione Congresso con Antonello Maietta,
contorno musicale con il TRIO CELESTE e Selma Pasternak
Moderazione Markus Frings - RAI Südtirol
Premio Surgiva
Premio Bonaventura Maschio

ore 12.00

Tavola rotonda “Il cambiamento climatico” con Franziskus Haas e Hartmann Donà (produttori)
Prof. Alberto Palliotti, Università degli Studi di Perugia
Dr. Barbara Raifer, Centro di Sperimentazione Laimburg
Moderazione e traduzione Markus Frings - RAI Südtirol

ore 12.00–15.00

Pranzo a buffet organizzato dalle Donne Coltivatrici Sudtirolesi
Vini: Consorzio di Tutela del Santa Maddalena

ore 13.30

Visite in Cantina - Val d'Adige:
Cantina Kornell - Settequerce
Cantina Nals Magreid - Nalles

ore 13.30

Visite in Cantina - Bolzano
Visita della Cantina Convento Muri Gries
Visita della Tenuta Kandlerhof

ore 14.30

Premio Trentodoc - Concorso Miglior Sommelier D'Italia

ore 15.00

Riesling Mon amour con Frank Smulders MW

ore 15.00

Verticale di Weißburgunder Sirmian, con Harald Schraffl, Cantina Nals Magreid

ore 15.00

The world of Pinot Blanc con Hans Terzer, Cantina San Michele Appiano

ore 15.00

La diversità dell'Alto Adige - degustazioni di componenti a cura di Clemens Lageder
Cantina Alois Lageder

ore 15.00

Un incontro Alto Adige vs. Austria (tra Sauvignon, Lagrein, Pinot Noir, Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch)
Ferdinand Mayr, DipWset

ore 17.00

Premiazione “Miglior Sommelier d'Italia”

ore 17.30

DOLCISSIMO: sweet wines & friends con Pepi Schuller MW

ore 17.30

Dalla montagna al calice - EisacktalWein

ore 17.30

Saké con Suwi Zlatic

ore 17.30

Workshop birre artigianali & formaggi speciali con Hubert Stockner - Genussbunker

ore 17.30

Workshop Speck & Vini

ore 17.30

Lagrein-Teroldego-Syrah-Shiraz con Stephan Filippi, Cantina di Bolzano

ore 18.00

Workshop: I terreni dell'Alto Adige con Ulrich Pedri, Centro di sperimentazione Laimburg

ore 20.30

Cena di gala

Aperitivo

Cena e vini a cura del Consorzio Alto Adige

ore 23.00

Sommelier Bar con musica



Tutte le
degustazioni
in lingua
italiana

PROGRAMMA CONGRESSO 2018



Domenica, 4 Novembre 2018

- ore 09.30** Visite in Cantina - Oltradige
Visita della Cantina Caldaro a Caldaro
Visita della Tenuta Klaus Lentsch ad Appiano
- ore 09.30** Visite in Cantina - Val Venosta
Visita della Tenuta Stachlburg a Parcines
Visita della Tenuta Marinushof a Castebello
- ore 10.30** Workshop Grüner Veltliner con Willi Klinger, Österreich Wein Marketing
- ore 11.00** „Etna – I vini del Vulcano“ con Salvo Foti
ore 11.00 Il Trentodoc e i lunghi affinamenti - con Roberto Anesi, miglior sommelier d'Italia 2017
ore 11.00 Workshop: Il VDP, la classificazione e il Pinot Noir con Timo Renner - VDP Baden
- ore 11.00–15.30** Giornata della birra: degustazione + pranzo a tema presso FORST Lagundo
- ore 11.00–18.00** Degustazione a Banco VITAE ALTO ADIGE 2019 - VDP Baden - Domäne Wachau
- ore 11.00–13.00** Workshop Cocktails The Martini Madness: Gibson, Vodkatini & Vesper
- ore 12.00–15.00** Pranzo a buffet organizzato dalle Donne Coltivatrici Sudtirolesi
Vini: wein.kaltern
- ore 13.30** Visite in Cantina - Val d'Adige e Oltradige
Visita della Cantina Terlano a Terlano
Visita della Tenuta K. Martini ad Appiano
- ore 14.00–16.00** Workshop Cocktails The history of heresy: Il conte Camillo Negroni
- ore 15.00** Bricco dell'Uccellone con Norbert Reinisch
ore 15.00 I grandi territori della Wachau con Heinz Frischengruber, enologo
ore 15.00 Sauvignon goes International con Rudi Kofler, Cantina Terlano – Terlan
ore 15.00 Saké - Suwi Zlatic
ore 15.00 “Verticale di Gschleier” con Gerhard Kofler, Cantina Giran/Cornaiano
- ore 17.30** Tom Drieseberg & Weingut Wegeler : Riesling from Five Decades
- ore 18.00** 50 Shades of Gewürztraminer con Willi Stürz, Cantina Termeno
ore 18.00 The very best of South-Tyrol con Angelo Carrillo
ore 18.00 The wine hunter's choice - la scelta enologica personale di Helmuth Köcher
“Vino in Vulcano – sfaccettature uniche di vini di origine vulcanica”