rieslingtage
NATURNS

SÜDTIROL

11. Rieslingtage

Riesling & Gourmet
10. Oktober – 15. November 2015

www.rieslingtage.com

Wir danken unseren Sponsoren!

FINSTRAL

internform

LICHTSTUDIO EISENKEIL
Lighting Projects
www.lichtstudio.com

minus
Tiefkühlkost • Alimenti Surgelati

MOSER Speckworld

Obibau GmbH

PRIMA
A STEP AHEAD

Fleisch & Wurst Carni & salumi
G.Siebenförcher
www.siebenfoercher.it

WÖRNDLE

Inter SERVICE

ZK Zerz OHG
des Zerz Jürgen & Co.
Elektro

Raiffeisen
Raiffeisenkasse Naturns

Sinne entdecken

Sehr geehrte Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

nach der Jubliläumsausgabe vom vorigen Jahr gehen die Rieslingtage in die 11. Runde und versprechen wieder Weingenuss vom Feinsten, wenn sich in Naturns fünf Wochen lang fast alles um die „Königin der weißen Trauben“ dreht.

Schließlich gilt diese edle Rebsorte weltweit als eine der faszinierendsten Weißweintrauben überhaupt. Sie besitzt die Fähigkeit, den Charakter des jeweiligen „Terroirs“ besonders gut zum Ausdruck zu bringen und zeigt dabei doch immer ihren einzigartigen Charakter. In Südtirols Toplagen kommt diese Eigenschaft dank der günstigen Bedingungen sehr gut zur Geltung.

Vom 10. Oktober bis zum 15. November 2015 laden wir Sie dazu ein, die Besonderheiten der heimischen und international angebauten Rieslingweine mit allen Sinnen zu entdecken, zu genießen und zu verkosten. Neben ausgesuchten Weinen erwarten Sie kulinarische Höhepunkte zum Thema Riesling. Spitzenköche verwöhnen Sie mit Gaumenfreuden und Köstlichkeiten, von edlen Rieslingen begleitet. Besuchen und besichtigen Sie gemeinsam unsere nahe gelegenen Rieslingwinzer und verkosten Sie die ausgezeichneten Weine, die hier Jahr um Jahr gekeltert werden. Nehmen Sie teil an Weinreisen zu den besten Südtiroler Weinkellereien und nutzen Sie Ihre Zeit zur Verkostung edler Tropfen aus den wichtigsten Rieslinggebieten weltweit.

Im Zeichen der Rieslingtage Naturns freuen wir uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen in Naturns einen bereichernden Wein- und Gourmetgenuss.

Monika Unterthurner
Präsidentin des Organisationskomitees (OK)

Naturnser Riesling

Wo der Riesling daheim sein wollte ...
„Wohlfühl-Heimat“ Naturns

So wie sich viele Feriengäste bei einem Aufenthalt in Naturns seit langer Zeit fast wie „daheim“ fühlen, so hat auch die Rieslingtraube in Südtirols einzigem zertifizierten Alpine Wellness Ort ein echtes „Zuhause“ gefunden. Naturns liegt auf 554 m Meereshöhe, geografisch im Tal des unteren Vinschgaus. Unweit vom Eingang ins Schnalstal mit seinen prächtigen Gletschern in über 3.000 Metern Höhe, und am Fuße des größten Naturparks Südtirols, dem Naturpark Texelgruppe. Flankiert von zwei kontrastreichen Talseiten, dem dichtbewaldeten, schattigen Nörderberg und, ihm gegenüber, dem wärmeverwöhnten, submediterran bewachsenen Sonnenberg.

In diese einzigartige Landschaft haben vor geraumer Zeit fleißige Winzer die Rebsorte Riesling gepflanzt – und sie ist geblieben. Denn bei 315 Sonnentagen im Jahr fühlt er sich in Naturns, einem Randgebiet des Weinbaus, traubenwohl. Natürlich gedeiht Riesling an vielen Orten, aber an den Naturnser Sonnenhängen und unter der fachkundigen und liebevollen Hand der örtlichen Winzer will er einfach einer der Besten sein, und hat dies schon mehrfach unter Beweis gestellt. Und wo sonst kann Wein besser werden, als in prominenter Gesellschaft; an den Hängen, an denen sich zuvor auch Extrembergsteiger Reinhold Messner in seinem Schloss Juval niedergelassen hat, und über welche in längst vergangener Zeit vielleicht auch Ötzi, der Mann aus dem Eis, geschritten ist.

Wir heißen Sie herzlich willkommen zu den 11. Rieslingtagen Naturns und laden Sie ein, mit einem Glas Naturnser Riesling unsere unvergleichliche Landschaft mit ihrem besonderen Klima und vor allem unsere Gastfreundschaft mit allen Sinnen zu erleben. Auf Ihr Wohl!

Andreas Heidegger
Bürgermeister Naturns

Headline Schlagwort

Wo der Riesling daheim sein wollte ...
„Wohlfühl-Heimat“ Naturns

So wie sich viele Feriengäste bei einem Aufenthalt in Naturns seit langer Zeit fast wie „daheim“ fühlen, so hat auch die Rieslingtraube in Südtirols einzigem zertifizierten Alpine Wellness Ort ein echtes „Zuhause“ gefunden.

Der Ort Naturns bei Meran liegt auf 554 m Meereshöhe, geografisch im unteren Vinschgau-Tal. Unweit vom Eingang ins Schnalstal mit seinen prächtigen Gletschern in über 3.000 Metern Höhe, und am Fuße des größten Naturparks Südtirols, dem Naturpark Texelgruppe. Flankiert von zwei kontrastreichen Talseiten, dem dichtbewaldeten, schattigen Nörderberg und, ihm gegenüber, dem wärmeverwöhnten, submediterran bewachsenen Sonnenberg.

In diese einzigartige Landschaft haben vor geraumer Zeit fleißige Winzer den Rieslingwein gesetzt – und er ist geblieben. Denn bei 315 Sonnentagen im Jahr fühlt er sich in Naturns traubenwohl. Natürlich gedeiht der Riesling an vielen Orten, aber an den Naturnser Sonnenhängen und unter der fachkundigen und liebevollen Hand der örtlichen Winzer will er einfach einer der Besten sein, und hat dies schon mehrfach unter Beweis gestellt. Und wo sonst kann Wein besser werden, als in prominenter Gesellschaft; an den Hängen, an denen sich zuvor auch Extrembergsteiger Reinhold Messner in seinem Schloss Juval niedergelassen hat, und über welche in längst vergangener Zeit vielleicht auch Ötzi, der Mann aus dem Eis, geschritten ist.

Wir heißen Sie herzlich willkommen zu den 10. Rieslingtagen Südtirol Naturns und laden Sie ein, mit einem Glas Naturnser Riesling unsere unvergleichliche Landschaft mit ihrem besonderen Klima und vor allem unsere Gastfreundschaft mit allen Sinnen zu erleben. Auf Ihr Wohl!

Arno Kompatscher
Landeshauptmann von Südtirol

Nationaler Rieslingwettbewerb 2015

Im Rahmen der 11. Rieslingtage Südtirol-Naturns geht der 10. Nationale Rieslingwettbewerb in Naturns über die Bühne. Eine Fachjury aus nationalen und internationalen Experten und Weinkennern bewerten die Rieslingweine aus ganz Italien und legen vor allem auf höchste Qualität und Typizität Wert.

Gewinnerweine 2014

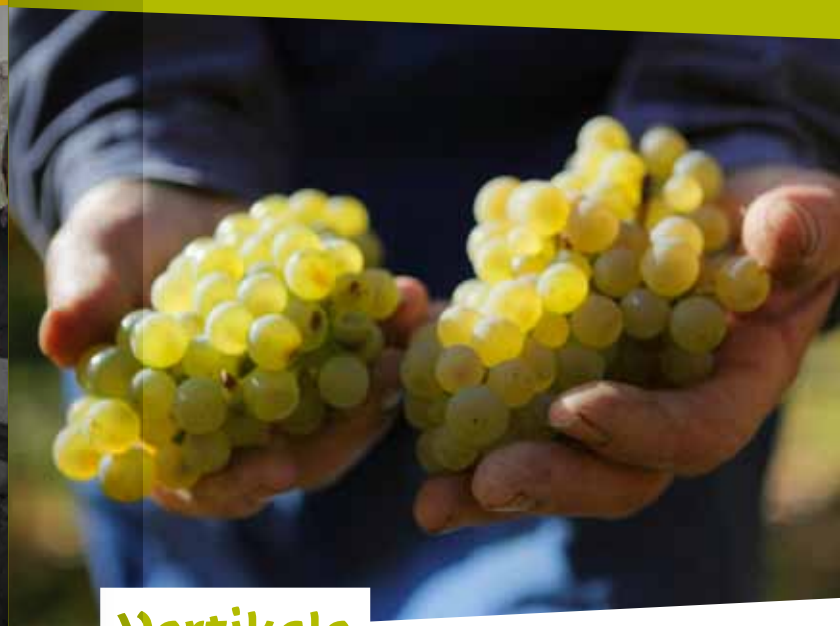
1. **Az. Agr. Ettore Germano**
   Langhe DOC Riesling Herzu 2013
2. **Himmelreich-Hof, Fliri Markus**
   Südtirol Vinschgau Riesling DOC 2013
3. **Weingut Unterortl Familie Aurich**
   Südtirol Vinschgau DOC Riesling 2013 Castel Juval
4. **Istituto Agrario San Michele all'Adige**
   Riesling Trentino DOC 2013
5. **Eisacktaler Kellerei**
   Südtiroler Eisacktaler Riesling Aristos 2013
6. **Cantina La Vis**
   Riesling Trentino DOC Simboli 2013
7. **Az. Agr. Roeno di Fugatti R. & C.**
   „Praecipuus" Riesling Renano delle Venezie IGT 2013
8. **Kellereigen. St. Pauls**
   Südtiroler Riesling DOC 2013
9. **Pratzner Franz Falkenstein**
   Südtirol Vinschgau Riesling 2013 DOC
10. **Kellerei Meran Burggräfler**
    Südtiroler Riesling Graf von Meran 2013

Riesling-Gold-Prämierung

Verleihung der Auszeichnung des besten Rieslings 2014, der auf nationalem Gebiet angebaut wird. Immer wieder bestätigen die Wettbewerbe, dass der immer beliebter werdende Riesling auch in Südtirol und Italien mit großem Erfolg und hoher Qualität angebaut wird.

Nach der Verleihung können die Siegerweine selbstverständlich verkostet werden.

Beginn 13.00 Uhr –
Dolce Vita Hotel Feldhof**S,**
Rathausstraße 3, 39025 Naturns



Vertikale Rieslingverkostung

Auch dieses Jahr ist die Vertikalverkostung neben dem nationalen Rieslingwettbewerb das Highlight der Rieslingtage Naturns.

Hier haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Rieslingjahrgänge eines Weingutes zu verkosten, Jahrgangsunterschiede und Besonderheiten zu erschmecken und auch die Entwicklung des Weinguts zu beobachten. In der Vergangenheit konnten für die Riesling-Vertikalverkostung namhafte Weingüter wie z.B. Weingut Peter Jakob Kühn (Rheingau), Weingut Emmerich Knoll (Wachau), Weingut Clemens Busch (Mosel) oder Weingut Bassermann-Jordan (Pfalz) gewonnen werden. Das Weingut für die Vertikalverkostung 2015 wird noch mitgeteilt.

Ihre Gastgeber

Der Weinanbau hat in Naturns eine lange Tradition. Davon zeugen vor allem über 80 Selbstproduzenten im Ort, die teilweise kleinste Rebflächen bearbeiten, die Ernte selbst zu Wein ausbauen oder den Kellereien liefern. Allerdings erst durch das Qualitätsstreben der Winzer Franz Pratzner, Weingut Falkenstein und Martin Aurich, Weingut Unterortl wurde unser Ort auch ein Ziel für Weinliebhaber und -kenner. Mittlerweile haben auch viele Einheimische ihre Leidenschaft für den Wein entdeckt, allen voran Joachim Nischler und unsere Riesling-Partnerbetriebe, die allesamt für Genuss auf höchstem Niveau stehen.

Diese Betriebe bieten buchbare Riesling-Pakete an.

Dolce Vita Hotel Feldhof**S**
Familie Perathoner
Rathausstraße 3
Tel. +39 0473 666 366
www.feldhof.com

Dolce Vita Hotel Lindenhof**S**
Familie Nischler,
Kirchweg 2,
Tel. +39 0473 666 242
www.lindenhof.it

Dolce Vita Hotel Preidlhof**S**
Familie Ladurner
St. Zeno-Straße 13
Tel. +39 0473 666 251
www.preidlhof.it

Hotel Prokulus ****S
Familie Brunner
Hauptstraße 19
Tel. +39 0473 667 566
www.prokulus.it

Boutique Hotel Belvedere**
Familie Tappeiner,
Prokulusstraße 35,
Tel. +39 0473 667 306
www.belvedere-naturns.com

Hotel Schulerhof**
Familie Schuler
Gröbenweg 6 (Plaus)
Tel. +39 0473 660 096
www.schulerhof.it

Hotel Restaurant Kreuzwirt*S**
Familie Christanell
Hauptstraße 47
Tel. +39 0473 667 110
www.kreuzwirt.net

Hotel Restaurant Oberraindlhof ***S
Familie Raffeiner
Raindl 49 (Unser Frau/Schnalstal)
Tel. +39 0473 679 131
www.oberraindlhof.it

Residence Hochwart*
Familie Lechner
Tschirland 155
Tel. +39 0473 666 303
www.hochwart.com

	1. Woche 10.10. – 17.10.2015	2. Woche 18.10. – 24.10.2015	3. Woche 25.10. – 31.11.2015	4. Woche 01.11. – 07.11.2015	5. Woche 08.11. – 15.11.2015
Montag	12.10. **Abendverkostung mit Willi Stürz,** Kellerei Tramin Details siehe Seite	19.10. **Verkostung mit Franz Graf Pfeil,** Weingut Kränzel Details siehe Seite X	26.10. **Verkostung mit Helmuth Zozin,** Weingut Manincor Details siehe Seite	02.11. **Verkostung mit Peter Dipoli,** Neumarkt (Dipoli) Details siehe Seite X	09.11. **Verkostung mit Alois Lageder,** Margreid (Lageder) Details siehe Seite
Dienstag	13.10. **Riesling-Galadinner Hotel Feldhof****S,** Chefkoch: Fritz Martin Details siehe Seite XX	20.10. **Riesling-Galadinner Schulerhof****,** Chefkoch: Markus Gemassmer Details siehe Seite XX	27.10. **Riesling-Galadinner Lindenhof****S,** Chefkoch: Andreas Pircher Details siehe Seite XX	03.11. **Riesling-Galadinner Prokulus ****S,** Chefkoch: Martin Schweigl Details siehe Seite XX	10.11. **Riesling-Galadinner Preidlhof****S,** Chefkoch: Thomas Ebner Details siehe Seite XX
Mittwoch		21.10. **Weinreise Weingut Pfitscher** Details siehe Seite XX	28.10. **Weinreise Kellerei Meran Burggräfler** Details siehe Seite XX	04.11. **Weinreise Weingut Kornell** Details siehe Seite XX	11.11. **Weinreise Kellerei Nals** Details siehe Seite XX
Donnerstag	15.10. **Bergweinbau Weingut Falkenstein** **Wine & Music Duo Subset** Bar i'Tipftl Details siehe Seite XX	22.10. **Bergweinbau Weingut Unterortl** **Wine & Music Lukas Insam Trio** Bar Sanzeno Details siehe Seite XX	29.10. **Bergweinbau Weingut Falkenstein** **Wine & Music Mas Que Nada** Lebensmittel & FeinkostUnterthurner Details siehe Seite XX	05.11. **Bergweinbau Weingut Unterortl** **Wine & Music Bayou Side** Sportbar Naturns Details siehe Seite XX	12.11. **Bergweinbau Weingut Falkenstein** **Wine & Music Frederik's** Hotel Restaurant Kreuzwirt Details siehe Seite XX
Freitag	16.10. **Weinverkostung Hotel Feldhof****S** Details siehe Seite XX	23.10. **Weinverkostung Schulerhof****, Oberraindlhof ***S** Details siehe Seite XX	30.10. **Weinverkostung Lindenhof****S** Details siehe Seite XX	06.11. **Weinverkostung Prokulus ****S** Details siehe Seite XX	13.11. **Weinverkostung Preidlhof****S, Kreuzwirt***S** Details siehe Seite XX

Abendverkostung auf Unterstell

Südtirols Weinbauern sind bekannt als Querköpfe, die mutig neue und kreative Wege einschlugen und somit eines der besten Anbaugebiete Italiens aufbauten. Im Zuge der Rieslingtage stellen einige der bekanntesten und renommiertesten Winzer und Kellermeister ihre Betriebe und Weinkollektionen im Wintergarten vom Berggasthof Unterstell vor – grandiose Ausblicke auf das nächtliche Naturns inklusive!

Um die Abende abzurunden, konnten zwei anerkannte Südtiroler Musiker gewonnen werden, die die Verkostung musikalisch untermalen werden: Monika Huebner und Gernot Niederfriniger.

Beginn: 21.00 Uhr. Teilnahmegebühren: 12,00 €. (Fahrt mit Seilbahn inklusive)
Anmeldung im Tourismusverein Naturns, +39 0473 666 077.

12.10. Verkostung mit Willi Stürz, Kellerei Tramin

Seit 1992 ist Willi Stürz leitender Kellermeister in der Kellerei Tramin und hat sich seitdem zu einem der renommiertesten Kellermeister Italiens entwickelt. Durch seine hohen Qualitätsansprüche gilt die Kellerei Tramin beim Weißwein mittlerweile als eine der ersten Adressen in Italien.

19.10. Verkostung mit Franz Graf Pfeil, Weingut Kränzel

Franz Pfeil hat aus Kränzel nicht nur ein renommiertes Weingut gemacht, sondern durch Gartenanlagen, Ausstellungsmöglichkeiten für Künstler und einem Restaurant ein Gesamtkunstwerk geschaffen. 6 Hektar Rebflächen werden bearbeitet, vor allem die Weißweine weisen einen unverwechselbaren Charakter auf.

26.10. Verkostung mit Helmuth Zozin, Weingut Manincor

Manincor gehört zu den bekanntesten Namen der Südtiroler Weinwelt. Besitzer und Winzer Michael Graf Goëss-Enzenberg, Präsident der Freien Weinbauern Südtirol, wagte die Umstellung auf den biodynamischen Anbau und die weltweite Nachfrage seiner Weine gibt ihm Recht. Manincors Kellermeister Helmuth Zozin stellt bei dieser Verkostung eine Auswahl der Weine vor.

02.11. Verkostung mit Peter Dipoli, Neumarkt

Peter Dipoli gilt als „Weinpapst in Südtirol“. Er ist Winzer, Weinhändler und Mitbegründer der „Freien Weinbauern Südtirol“. Seine Leidenschaft gilt Weinen, die Terroir, Habitat und Jahrgang bestmöglichen Ausdruck verleihen.

09.11. Verkostung mit Alois Lageder, Margreid

Alois Lageder war einer der Wegbereiter des biodynamischen Weinbaus in Südtirol und gehört heute zu den Winzern mit internationalem Renommee. Auch architektonisch ging Lageder neue Wege und ebnete mit der futuristischen Kellerei-Architektur in Magreid den Weg zum Architektur-Boom in der Weinwelt.

Riesling-Galadinner

Ausschließlich während der Rieslingtage habe Gäste und Einheimische die Möglichkeit die sogenannten Rieslingdinners zu genießen. Jeden Dienstag bietet ein Riesling-Partnerbetrieb in Zusammenarbeit mit dem jeweiligen Chefkoch ein exquisites Rieslingmenü an, das wahlweise von den passenden Weinen begleitet wird.

Neben den Galadinners haben Sie die Möglichkeit in verschiedenen Restaurants spezielle Rieslingmenüs zu genießen.

Beginn: 19.00 Uhr.
Teilnahmegebühren: 59,00 € (mit passender Weinbegleitung 107,00 €).
Anmeldung: Im jeweiligen Hotel

13.10.

Hotel Feldhof****S

Familie Perathoner, Rathausstraße 3, Tel. +39 0473 666 366.
Chefkoch: Fritz Martin
www.feldhof.com

20.10.

Schulerhof****

Familie Schuler, Gröbenweg 6 (Plaus), Tel. +39 0473 660 096.
Chefkoch: Markus Gemassmer
www.schulerhof.it

27.10.

Lindenhof****S

Familie Nischler. Kirchweg 2, Tel. +39 0473 666 242.
Chefkoch: Andreas Pircher
www.lindenhof.it

03.11.

Prokulus ****S

Familie Brunner, Hauptstraße 19, Tel. +39 0473 667 566.
Chefkoch: Martin Schweigl
www.prokulus.it

10.11.

Preidlhof****S

Familie Ladurner, St. Zeno-Straße 13, Tel. +39 0473 666 251.
Chefkoch: Thomas Ebner
www.preidlhof.it

Folgende Betriebe bieten während der Rieslingtage Menüs zum Thema Riesling an:

Kreuzwirt***S

Familie Christanell, Hauptstraße 47, Tel. +39 0473 667 110.
Sonntag Ruhetag. Menü: 37,00 €, mit passender Weinbegleitung 57,00 €
Chefkoch: Reinhard Winkler
www.kreuzwirt.net

Oberraindlhof ***S

Familie Raffeiner, Raindl 49 (Unser Frau/Schnalstal), Tel. +39 0473 679 131.
Mittwoch Ruhetag. Menü: 59,00 €, mit passender Weinbegleitung 107,00 €
Chefkoch: Günter Veith
www.oberraindlhof.it

Weinreisen

Südtirol gehört mittlerweile zu den führenden Weinanbaugebieten Italiens und Mitteleuropas. Hauptsächlich dazu beigetragen haben die Kellereien und Winzer, die mit Fleiß und Geduld, aber auch mit vielen kreativen und oft ungewöhnlichen Ideen die mittlerweile international anerkannten Weine anbauen. Jeden Mittwoch haben Sie die Möglichkeit, ein bekanntes Weingut oder Kellerei Südtirols zu besichtigen und einen Blick hinter die Kulissen zu werfen.

Beginn 10.00 Uhr.
Teilnahmegebühren 19,00 €.
Anmeldung im Tourismusverein Naturns, Tel. +39 0473 666 077.

21.10. Weingut Pfitscher

Seit über hundert Jahren hat sich die Familie Pfitscher dem Weinbau verschrieben. Vor allem in den letzten Jahrzehnten konnte sich das Weingut durch Fleiß und höchsten Qualitätsanspruch an der vordersten Front der Südtiroler Weinbauern positionieren, hat aber gleichzeitig das Kunststück geschafft, individuell und autark zu bleiben. Die Prognose steht auch weiterhin auf Wachstum und mit Daniel, Hannes und Marion steht schon die nächste Generation des Weinguts Pfitscher in den Startlöchern.

28.10. Kellerei Meran Burggräfler

Eine der größten Kellereien in Südtirol vereint Klein-und Kleinstproduzenten von Lana bis nach Kastelbell unter seinem Dach. Seit der Fusion 2001 hat sich die Kellerei Meran dem Ausbau von hochqualitativen Weinen verschrieben. Wettbewerbserfolge und Höchstbewertungen haben den neu eingeschlagenen Weg bisher bestätigt.

04.11. Weingut Kornell

Der „räthische Wein“ war schon bei den römischen Kaisern besonders beliebt. Nicht auszuschließen, dass der ein oder andere gute Tropfen auf den Böden des heutigen Weinguts Kornell angebaut wurde. Zahlreiche archäologische Funde bezeugen den bereits vorchristlichen Weinanbau in dieser Gegend. Heute wird das Weingut von Florian Brigl geleitet, der aus einer der ältesten Winzerfamilien Südtirols stammt. Aus seinen 15ha Rebfläche schafft er zusammen mit seinem jungen Team einige der spannendsten und besten Weine Südtirols.

11.11. Kellerei Nals Margreid

Bereits die Architektur drückt aus, wofür die Kellerei Nals steht: Tradition und Innovation. Die Ernte von 150 Hektar wird in dieser Kellerei verarbeitet. Die große Vielfalt an Böden, Lagen, Rebsorten und Mikroklimen spiegelt sich in den charaktervollen Weinen der Kellerei Nals wieder.

Bergweinbau in Naturns

Jeden Donnerstag öffnen die lokalen Weingüter Falkenstein und Unterortl ihre Tore und bieten einen Blick hinter die Kulissen. Neben der Verkostung verschiedener Weine, erfährt man Wissenswertes über den anspruchsvollen Bergweinbau, Terroir, Anbau und Weinausbau.

Weingut Falkenstein: Seit 400 Jahren befindet sich der Hof im Besitz der Familie Pratzner. 1995 beschloss Franz Pratzner, seine Weine selbst auszubauen und zu vermarkten. Über 60.000 Flaschen füllt er jährlich ab, seine Rieslinge gehören zu den besten südlich von Deutschland.

Weingut Unterortl: Wie ein Adlerhorst hängt das Weingut Unterortl an den Südhängen unter Schloss Juval. Eigentümer Reinhold Messner und die Pächter Martin & Gisela Aurich haben das Weingut seit 1992 gemeinsam aufgebaut. Dank des einzigartigen Mikroklimas werden hier Weine mit einem ganz besonderen Charakter ausgebaut.

Beginn: 15.30 Uhr.
Teilnahmegebühr: 9,00 €.
Anmeldung im Tourismusbüro Naturns, +39 0473 666 077.

FÜHRUNGEN:

15.10. Weingut Falkenstein
22.10. Weingut Unterortl
29.10. Weingut Falkenstein
05.11. Weingut Unterortl
12.11. Weingut Falkenstein

Weingut Falkenstein
Familie Pratzner
Schlossweg 19
Tel. +39 0473 666 054

Weingut Unterortl
Familie Aurich
Juval1/b
Tel. +39 0473 667 580

Wine & Music

Gemütliches Beisammensein, guter Wein, entspannende Musik – das sind die Zutaten für einen schönen Abend. Auch dieses Jahr bietet die beliebte Konzertreihe „Wine & Music“ nicht nur musikalische Highlights, sondern auch die Möglichkeit durch die Rieslingwelt zu reisen. Eine speziell von der Weinakadamikerin Monika Unterthurner zusammengestellte Rieslingkarte verspricht eine Auswahl von Rieslingweine aus internationalen Anbaugebieten.

15.10. Duo Subset

Beginn: 20.00 Uhr, Bar i’Tipftl, Hauptstraße 46, Tel. +39 335 684 52 07.

Viel Gesang und noch viel mehr Fingerspitzengefühl. So beschreibt man das Duo Subset am besten, die mit ihren Akkustikgitarren Blues-Rock und Country wie aus den alten Zeiten spielen.

22.10. Lukas Insam Trio

Beginn: 20.00 Uhr, Bar Sanzeno, Bahnhofstraße.

Lukas Insam (Gitarre/Gesang), Nico Aldegiani (Piano, Harmonium) und Davide Ropele (Drums) spielen eine erfrischende Mischung aus Swing & Blues, beeinflusst von jazzigen Klängen.

29.10. Mas Que Nada

Beginn: 19.00 Uhr, Lebensmittel & Feinkost Unterthurner, Hauptstraße 22, +39 0473 667 162.

Eine Cover-Band der besonderen Art: Sie spielen Steve Ray Vaughan, Jimi Hendrix, Deep Purple, Pink Floyd u.a., jedoch immer mit persönlicher Note, Groove und Dynamik.

05.11. Bayou Side

Beginn: 20.00 Uhr, Sportbar Naturns, Bahnhofstraße 67.

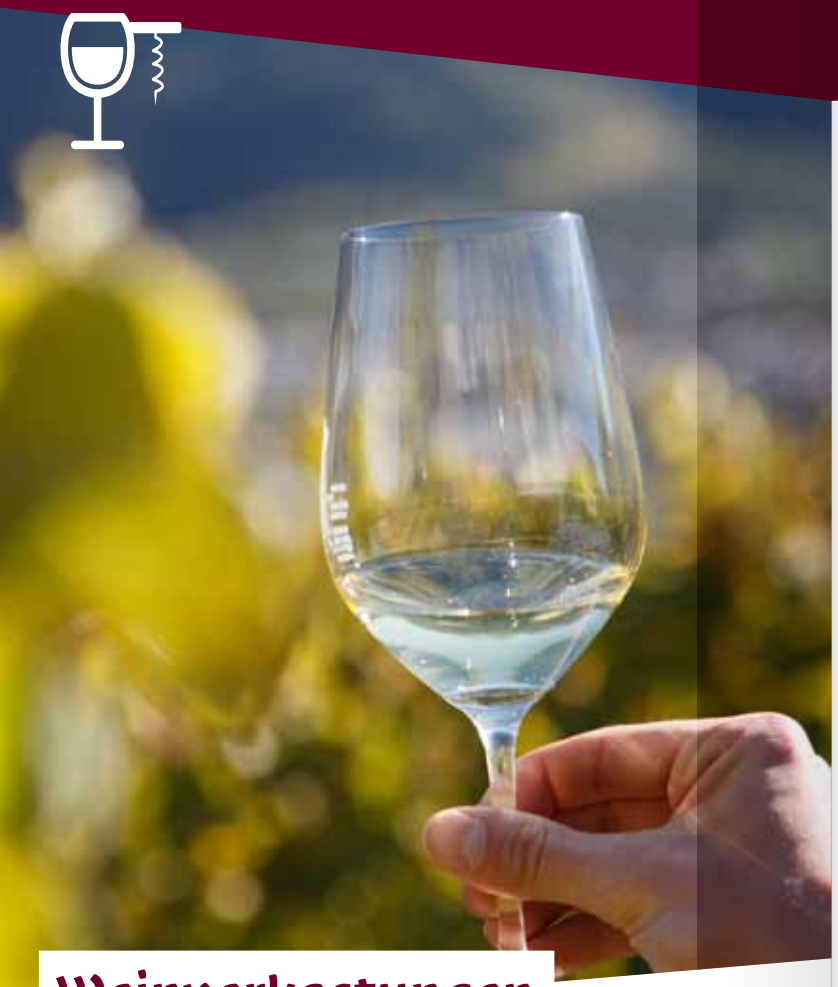
Hubert Dorigatti (Gesang/Gitarre), Klaus Telfser (Kontrabass, Gesang), und Christian Unterhofer (Drums) spielen hauptsächlich Eigenkompositionen. Der Einfluss aus Blues, Country und Jazz ist unverkennbar und erinnert an die amerikanische Traditionsmusik um den Mississippi.

12.11. Frederik’s

Beginn: 20.00 Uhr, Hotel Restaurant Kreuzwirt, Hauptstraße 47, +39 0473 667 110.

Getreu dem Bandmotto „When you are in trouble, the Blues ist he men’s best friend“ vereint das Duo Songs mit Können und viel Gefühl Songs aus dem amerikanischen Westen und dem Vinschgau.

Außerdem finden Sie die Riesling-Weinkarte bei:
Bar Anny, Bahnhofstraße 18, +39 0473 667 888.



Weinverkostungen

Was ist eigentlich Wein, wie wird er hergestellt – und vor allem: Wie kann man ihn am besten genießen? Die Chefs und Sommeliers der Hotels in Naturns sind allesamt Weinliebhaber und –kenner und laden in die hauseigenen Weinkeller. Neben Erklärungen zum Weinland Südtirol und der lokalen Sortenvielfalt kommt die Praxis beim Verkosten selbstverständlich auch nicht zu kurz.

Beginn: 17.00 Uhr.
Teilnahmegebühren: 17,00 €.
Anmeldung im jeweiligen Hotel.

16.10.

Hotel Feldhof**S**
Familie Perathoner, Rathausstraße 3, Tel. +39 0473 666366.
www.feldhof.com

23.10.

Schulerhof**
Familie Schuler, Gröbenweg 6 (Plaus), Tel. +39 0473 660096.
www.schulerhof.it

30.10.

Lindenhof**S**
Familie Nischler, Kirchweg 2, Tel. +39 0473 666242.
www.lindenhof.it

06.11.

Prokulus ****S
Familie Brunner, Hauptstraße 19, Tel. +39 0473 667566.
www.prokulus.it

13.11.

Preidlhof**S**
Familie Ladurner, St. Zeno-Straße 13, Tel. +39 0473 666251.
www.preidlhof.it

Kreuzwirt*S**
Familie Christanell, Hauptstraße 47, Tel. +39 0473 667110.
www.kreuzwirt.net

„Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.“

Salvador Dalí, 1904-1989

www.rieslingtage.com