



ST. MAGDALENER

CULINARIUM

31.8.2018



Una giornata dedicata al vino Santa Maddalena
Ein ganzer Tag im Zeichen des St. Magdalener Weines

A tutti gli amanti del vino un'occasione da non perdere!

Venerdì 31 agosto si potranno degustare tutte le varietà del vino autoctono S. Maddalena servito personalmente da ben 22 produttori nell'esclusiva cornice del Parkhotel Laurin di Bolzano.

Una giornata all'insegna del gusto ma non solo! Una visita della città sul tema del vino e un'esperienza guidata nel vigneto della collina S. Maddalena danno l'inizio al ricco programma che prosegue poi nelle sale e nel parco del Parkhotel Laurin, il quale, per l'occasione, si tinge di rosso... Degustazioni, Masterclass con Helmuth Köcher* e show cooking a cura dell'Accademia della Cucina sorprenderanno i visitatori regalando emozioni di sapori e profumi. Dulcis in fundo, per chi desidera viziare il proprio palato, la cena di gala preparata in esclusiva per questa serata in abbinamento a alcune rarità.

Un'esperienza unica per lasciarsi sorprendere dalle preziose varietà del S. Maddalena classico.

* Winehunter Merano Winefestival

Alle Weinliebhaber aufgepasst!

Im August steht Bozen ganz im Zeichen des St. Magdalener Weines. Dieser frische, vielseitige Wein zählt zu den autochthonen Sorten von Bozen mit typischem Anbaugebiet auf den sanften Hügeln und den Steillagen von St. Magdalena.

Einmal im Jahr, am **Freitag, den 31. August 2018**, laden die Produzenten des klassischen St. Magdaleners zu einem besonderen Genussereignis ein: eine Entdeckungsreise auf den Spuren des St. Magdaleners. Der Tag beginnt mit einer Stadtführung zum Thema Weinstadt Bozen und der anschließenden Weinbergbegehung in St. Magdalena. Am Abend laden die Produzenten zur Verkostung ins Parkhotel Laurin. Hier stehen Begegnungen mit den Produzenten, eine Masterclass Verkostung mit Helmuth Köcher*, Winehunter des Merano Winefestivals, sowie das Show Cooking der Accademia della Cucina auf dem Programm. Die Krönung des Abends ist das elegante Galadinner im Laurin Park. Chef Manuel Astuto serviert ein exklusives Menü, begleitet von St. Magdalener Raritäten.

Das St. Magdalener Culinarium ist eine einmalige Gelegenheit zur Entdeckung des klassischen St. Magdaleners!

PROGRAMMA | PROGRAMM

VISITA GUIDATA | GEFÜHRTE BESICHTIGUNG

10.00 **Visita guidata: Bolzano, città del vino**
Stadtführung: Die Weinstadt Bozen

Punto di partenza:

Ufficio Informazioni Bolzano, via Alto Adige 60.

Startpunkt:

Informationsbüro Bozen, Südtiroler Straße 60.

10.45 **Transfer a S. Maddalena**
Transfer nach St. Magdalena

11.00 **Visita guidata nel vigneto con l'esperto**
Sommelier Leopold Larcher
Weinbergbegehung mit dem Sommelier
Leopold Larcher

La partecipazione alla visita guidata in città e nel vigneto è gratuita. È gradita la prenotazione al numero 0471 307 000.

Die Teilnahme an der Stadtführung und an der Weinbergbegehung ist kostenlos.

Anmeldung empfohlen unter Tel. 0471 307 000.

SERATA DI GALA | GALAABEND @ PARKHOTEL LAURIN

17.00 – 21.00

Degustazione di vini S. Maddalena

I produttori saranno presenti personalmente fino alle 19.30.

St. Magdalener Verkostung

Bis 19.30 Uhr sind die Produzenten bei der Verkostung persönlich anwesend.

17.30

Masterclass con Helmuth Köcher

Winehunter Winefestival Merano

Santa Maddalena a confronto con Pinot Noir
Salone delle Dame



Masterclass mit Helmuth Köcher

Winehunter Winefestival Merano

St. Magdalener im Vergleich mit Pinot Noir
Damensalon



18.30

Show Cooking Accademia della Cucina

Show Cooking in collaborazione con Günther Lobiser del Signaterhof. Piatti tipici come testina di vitello, *Graukäse* e *Gröstl* abbinati al vino San Maddalena spiegato da Otto Cologna.

Show Cooking mit Günther Lobiser vom Signaterhof. Einheimische Gerichte wie Kalbskopf sauer, Graukäse und Gröstl werden mit verschiedenen St. Magdalener Weinen kombiniert und von Otto Cologna erläutert.

19.00

Masterclass con Helmuth Köcher

Winehunter Winefestival Merano

Santa Maddalena a confronto con Pinot Noir
Salone delle Dame



Masterclass mit Helmuth Köcher

Winehunter Winefestival Merano

St. Magdalener im Vergleich mit Pinot Noir
Damensalon



20.30

Cena di gala S. Maddalena

Lo chef Manuel Astuto premiato due volte con cappelli Gault&Millau, porrà particolare attenzione all'esaltazione dell'abbinamento delle spezie con il vino, creando un menù del tutto originale per gli ospiti del St. Magdalener Culinarium servito nel suggestivo giardino.

St. Magdalener Galadinner

Der mit zwei Gault&Millau-Hauben ausgezeichnete Spitzenkoch Manuel Astuto, möchte mit seinen Gerichten durch die Kombination von Gewürzen und Wein die verschiedenen Facetten des St. Magdaleners zur Geltung bringen und serviert im angenehmen Ambiente des Laurin Parks ein eigens für den Abend konzipiertes Menü.

Prezzi | Preise

- € 10 Ingresso con degustazione
Eintritt mit Verkostung
- € 20 Ingresso con degustazione + Masterclass
o Showcooking
Eintritt mit Verkostung + Masterclass
oder Showcooking
- € 75 Cena di gala, inclusi ingresso
con degustazione + Masterclass
o Showcooking
Galadinner, inklusiv Eintritt
mit Verkostung + Masterclass
oder Showcooking

Posti limitati

È richiesta la prenotazione entro sabato 25.8.2018
al numero 0471 307040 o marketing@bolzano-bozen.it.

Begrenzte Plätze

Vormerkungen werden bis Samstag, 25. August 2018
unter Tel. 0471 307040 oder marketing@bolzano-bozen.it
entgegengenommen.



Info

Azienda di Soggiorno e Turismo Bolzano
Verkehrsamt Bozen
Via Alto Adige | Südtiroler Straße 60
T 0471 307 040
marketing@bolzano-bozen.it

Cantine | Kellereien

Cantina Bolzano - Kellerei Bozen | Castelfeder | Egger Ramer | Fliederhof | Glögglhof | Griesbauerhof
Malojer Gummerhof | Kandlerhof | Larcherhof | Loacker | Messnerhof | Klosterkellerei Muri Gries | Obermoserhof
Pfannenstielhof | Plonerhof | Hans Rottensteiner | Thurnhof | Erbhof Unterganzner | Untermoserhof
Ansitz Waldgries | Wassererhof | Zundlhof

Sponsor

Cassa Rurale di Bolzano - Raiffeisenkasse Bozen | Consorzio di Tutela del S. Maddalena - Schutzkonsortium St. Magdalener
Agrocenter Bozen OHG SNC | Paolo Araldo SRL | Belbo Sugheri SRL | Remit KG | Toscana Ondulati SPA | Gruppo Bisaro

WIR FÖRDERN, WAS BOZEN FREUDE MACHT.

Für uns als lokal verwurzelte Bank ist es eine Selbstverständlichkeit, sich für die Stadt und alles was sie bewegt, zu engagieren. Dort, wo sich Menschen in Bozen treffen, sind auch wir dabei. Viel Vergnügen beim Festgenuss!

SOSTENIAMO LA CITTÀ IN FESTA.

L'impegno della nostra banca è a favore della città di Bolzano. Apprezziamo la sua parte dinamica e creativa e da molti anni ne promoviamo le attività culturali. Buon divertimento!

