



# Tageszeitung

Samstag, 18.08.2012



## Prosit

von Christian Walder



45. Unterlandler Weinkosttage: 20 Kellereien stellen rund 110 Weine zum Verkosten und Beurteilen in Auer bereit. Vertreten sind jene Weinsorten, welche im Unterland heimisch sind. Bei den Weißweinen sind dies Chardonnay, Weißburgunder, Ruländer, Riesling, Müller Thurgau, Sauvignon, Gewürztraminer. Bei den Rotweinen werden die Sorten Kalterersee Auslese, Vernatsch, Blauburgunder, Merlot, Lagrein und Cabernet präsentiert. Ziel der Veranstaltung ist es, die Unterlandler Weine einem breiten Publikum vorzustellen. Am Donnerstag fand die Prämierung der besten Weine der Unterlandler Weinkosttage statt. Die Besucher können entlang der Weinmeile an verschiedenen Ständen die Weine verkosten und genießen. Hierfür werden im Innenhof des Schlosses Baumgarten Stände aufgestellt. Der heutige Samstag bie-

tet die letzte Möglichkeit, ab 19.00 Uhr den einen oder anderen guten Tropfen zu degustieren. Emotion Events mit Bernd Schwienbacher aus Auer kredenzt heute noch einige Leckereien aus seiner Küche, und die Wineparty mit Musik von DJ Fraxola rundet die Weintage im Unterland ab. Info und Reservierung unter E-Mail: [info@castelfeder.info](mailto:info@castelfeder.info) oder Tel.: 0471/810231, Fax: 0471/811138. 13. Vinea Tirolensis: Der Veranstaltungshöhepunkt für Weinliebhaber, -kenner und Gastronomen ist zweifellos die Vinea Tirolensis der Freien Weinbauern Südtirol (FWS). Dieses Schaufenster der Individualisten in der Südtiroler Weinwelt findet heuer am 24. August in Bozen statt. In

## 45. Unterlandler Weinkosttage & 13. Vinea Tirolensis

*Wo sich anderswo die meisten Menschen vor dem Sommerloch fürchten, kann der Südtiroler getrost ins Wochenende und darüber hinaus schauen. Zwei **hochwertige Veranstaltungen** stehen auf dem Programm der Genießer und Feinschmecker.*

den klimatisierten Räumen von Autocity Barchetti präsentieren 65 FWS-Qualitätswinzer ihre Weine. „Wir bauen die Trauben selbst an, verarbeiten sie in Eigenregie und können so den gesamten Produktionsprozess exakt verfolgen. Das ist die Voraussetzung für Rot- und Weißweine hoher Qualität“, ist FWS-Präsident Michael Graf Goëss-Enzenberg überzeugt. Dazu kommen die Erzeugnisse von einigen der bekanntesten Sektkellereien Italiens, so zum Beispiel Bellavista und Bosio aus der Region um Franciacorta, Ferrari und Abate Nero aus dem Trentino sowie Martini und Stocker aus Südtirol. Für die kulinarische Verpflegung sorgt „Ahrntal Na-

tur“. Begleitet wird die traditionelle FWS-Veranstaltung von einem interessanten Rahmenprogramm. Dazu zählen beispielsweise eine geführte Blauburgunderverkostung mit der Präsidentin der Sommeliervereinigung, Chris Mayr, und eine Rieslingverkostung unter dem Motto „Eisacktal versus Vinschgau“. Die 13. Vinea Tirolensis beginnt um 15.00 Uhr, der Eintrittspreis beläuft sich auf 20 Euro. Kostenlose Parkmöglichkeiten gibt es in der darunterliegenden Tiefgarage, aber auch in der gegenüberliegenden Tiefgarage des „Centrum“. Erreichbar ist die Weinkost auch mittels Shuttle gratis vom Zugbahnhof Bozen aus. Prosit!