

Wein- und Kulturreise Südtirol

Liebe Weinfreunde

Das Südtirol ist voller Gegensätze: Palmen, Obstkulturen und Weinberge schaffen ein mediterranes Lebensgefühl. Immer wieder lockt das Südtirol Wanderer, Weinfreunde und Geniesser an. Schon mehrere Male reisten Zofinger Weinfreunde in diese wunderschöne Gegend. Die Zeit ist gekommen eine Reise in dieses Weinanbaugebiet zu organisieren. Unser vielseitiges Reiseprogramm beinhaltet alles, was eine Südtirolreise bieten sollte. Bequeme Reise mit Comfort-EUROBUS, Übernachtung im 4-Sterne Hotel Schwefelbad in Schenna mit Frühstückbuffet und 5-Gang Wine and Dine am Abend. Verschiedene Degustationen bei Weinbauern mit Kellerbesichtigungen. Besichtigung Kloster Neustift sowie der Kur- und Fremdenverkehrsort Meran.



Unser Reiseprogramm

Donnerstag, 3. Mai 2018 Vinschgau

06.45 Besammlung auf dem Parkplatz der Müller Martini Druckweiterverarbeitung, Untere Brühlstrasse 17, Zofingen Parkplatz rechts neben Gebäude an der Wigger 07.00 Abfahrt im modernen Comfort-EUROBUS über die Autobahn A1 Richtung Zürich und A3 ins Bündnerland 09.30 Kaffeehalt im Hotel Alpina, Klosters, anschliessend Weiterfahrt mit dem Car über den Flüela und Ofenpass nach Müstair 12.30 Lunch im Hotel Chavalatsch in Müstair, danach Weiterfahrt ins Südtirol nach Kastelbell im Vinschgau 15.30 Degustation und Kellerbesichtigung auf dem Rebhof in Kastelbell im Anschluss Transfer zum **** Hotel Schwefelbad in Schenna 18.45 Bezug der Zimmer und Gelegenheit für Erholung und Entspannung 20.00 Wine & Dine im Hotel mit einem 5-Gang Menü und Weinen aus dem Vinschgau vom Castel Juval Kastelbell

Freitag, 4. Mai 2018 Unterland

Reichhaltiges Frühstücksbuffet im Hotel 08.30 Abfahrt mit dem Car zum südlichste Punkt unserer Reise durch die Reben vom Etschtal und Überetsch ins Unterland nach Margreid 10.00 Kellerbesichtigung und Degustation von biodynamischen Weinen bei Alois Lageder in Margreid 12.00 Lunch im biologisch-zertifizierten Restaurant Vineria Paradeis und Rückfahrt Richtung Norden über Südtirols Weinstrassen nach Nals 14.30 Besichtigung und Degustation der Grosskellerei Nals Margreid Von ca. 140 Weinbauern zwischen Meran im nördlichsten Teil bis nach Margreid im südlichen Teil des Unterlands. 16.00 Rückfahrt zum **** Hotel Schwefelbad in Schenna - Zeit für Erholung und zur freien Verfügung 19.00 Wine & Dine im Hotel mit einem 5-Gang Menü und Weinen aus dem Überetsch

Samstag, 5. Mai 2018 Eisacktal und Meran

Reichhaltiges Frühstücksbuffet im Hotel 08.30 Abfahrt im Comfort-EUROBUS via Bozen ins Eisacktal nach Neustift/Vahrn 09.30 Klosterführung im Augustiner Chorherrenstift in Neustift/Vahrn 11.00 Kellerbesuch und Degustation in der Stiftskellerei Neustift 12.30 Tiroler Bretteljause im Restaurant Neustift, anschliessend Rückfahrt via Bozen zur Thermenstatt Meran 15.30 Stadtführung durch den historischen Kurort Meran, danach fahren wir mit dem Car zurück zum **** Hotel Schwefelbad 19.00 Besuch im Hotel eigenen Weinkeller Pförtl mit Apéro 20.00 Wine & Dine im Hotel mit einem 5-Gang Menü und Weinen aus dem Weinkeller Pförtl

Sonntag, 6. Mai 2018

Wir geniessen nochmals das reichhaltige Frühstücksbuffet 08.30 Auschecken und Gepäck in Car verladen 09.00 Abfahrt via Reschenpass nach Landeck in Oestreich 11.45 Mittagessen im Hotel Schrofenstein in Landeck, danach Rückfahrt mit unserem Comfort-EUROBUS über Lichtenstein in Richtung Westen 16.15 Getränke-, Verpflegung- und Toilettenhalt auf der Autobahn Raststätte Herlisberg und anschliessend Weiterfahrt nach Zofingen 18.30 Ankunft in Zofingen

Nach Ansicht von Johann Wolfgang von Goethe: Die beste Bildung findet ein gescheiter Mensch auf Reisen.

Wollen sie sich bilden, dann reisen sie mit den Zofinger Weinfreunden ins Südtirol. Wir freuen uns auf viele bildungshungrige Teilnehmer.

Therese & Alex Haller und der Stubenrat Weinfreunde Zofingen

Die Reisekosten betragen CHF 1'100 pro Person im Doppelzimmer und im Einzelzimmer CHF 1'200. Gäste sind herzlich willkommen.

In den Reisekosten eingeschlossen sind: - Carfahrt im Comfort-EUROBUS; Kaffee; Gipfeli; - Lunch mit Wein, Mineralwasser und Kaffee oder Tee - Degustationen mit Kellerbesichtigungen - 3 Wein & Dine mit Wein, Mineralwasser und Kaffee oder Tee - 3 Übernachtungen im 4-Stern Hotel Schwefelbad, Schenna im Doppel- oder Einzelzimmer mit Frühstücksbuffet - Besichtigung Kloster Neustift und Stadtführung in Meran.

Anmeldung schriftlich bis spätestens Montag, 19. März 2018 per E-Mail an: ahaller@swissonline.ch

Nach der Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung mit einem Einzahlungsschein. Bitte überweisen Sie den Betrag bis spätestens Freitag, 13. April 2018. Die Reise- und Annullationsversicherung ist Sache der Teilnehmer.

Auf die Reise nehmen Sie bitte Ihre Identitätskarte oder Ihren Pass mit.

Rückblick



Wenn einer eine Reise tut

Bei Nieselregen treffen wir auf dem Busparkplatz ein und sind froh schnellst möglich ins schützende Innere des modernen Comfort-Eurobusses zu gelangen. Vielversprechend ist das Wetter ja nicht am Donnerstagmorgen aber wir hoffen auf Besserung. Unter der Leitung von Theres und Alex Haller, unserem Stubenmeister und seiner Frau, erkunden 40 Weinfreunde während 4 Tagen das Südtirol. Den meisten von

uns sind die südtiroler Gewächse nicht mehr ganz fremd, denn im letzten Herbst wurden wir an einer Degustation bereits in das Thema eingeführt.

Da der Flüelapass nach einem Erdbeben noch nicht vollständig befahrbar ist führt uns der Weg über Klosters durch den Vereina Tunnel nach Zernez und über den Ofenpass durch den Nationalpark nach Müstair. Nach dem Mittagessen erreichen wir das Vinschgau im Südtirol. Es ist offensichtlich, hier wird nicht nur Wein angebaut. Es reiht sich Apfelplantage an Apfelplantage, zu unserer grossen Freude meist noch in voller Blütenpracht. Die Überlandfahrt entpuppt sich als richtige Blustfahrt.

Urtypisch mit Herzblut

Im Rebhof Kastelbell, Galsaun im unteren Vinschgau findet die erste Besichtigung mit Degustation statt. 40'000 Flaschen produziert der Hof im Jahr und das hauptsächlich in Handarbeit. Der Wein gedeiht in ca. 600m Höhe auf fruchtbaren Böden an sonnenbegünstigten Hanglagen. Leo Forcher bewirtschaftet den Hof in 4. Generation. Er ist Winzer mit Leib und Seele. Mit seiner humorvollen, charmanten Art führt er uns an die typischen Weine des Vinschgaus heran. Seine Weinlinie trägt den Namen «Colsun», eine alte Bezeichnung für die Lage Galsaun.

Wir degustieren die typischen Gewächse des Vinschgaus: Colsun Chardonnay 2017, Colsun Weissburgunder 2016, Colsun Kerner 2017, Colsun Blauburgunder Rosé 2017, Colsun Vernatsch 2016/2017, Colsun Zweigelt 2017, im Holz ausgebaut, Colsun Pinot Noir, barrique 2015,

Die Blütenpracht begleitet uns anschliessend weiter bis zu unserem Hotel. Es liegt in Schenna, oberhalb Meran, direkt neben den Gärten von Schloss Trauttmansdorff, wundervoll in die Landschaft eingebettet mit prächtiger Aussicht auf die uns umgebenden Hügel, Berge und das Tal. Hier im Hotel Schwefelbad werden wir die nächsten 3 Nächte logieren. Die Hotelanlage ist grosszügig und modern erbaut und bietet von der Lobby aus durch ein endlosgrosses Panoramafenster einen atemberaubenden Blick auf die Landschaft. Die Zimmer sind sehr geräumig und komfortabel eingerichtet. Die Begeisterung in unserer Gruppe ist gross. Hier lässt sich gut verweilen.

Jeden Abend Wine & Dine

Jeden Abend werden wir hier einen 5- Gänger geniessen, begleitet von bis zu 6 Weinen eines auserwählten Winzers. So können wir auch Tropfen von Weingütern verkosten die wir nicht besuchen können, da sie für Gruppen unserer Grösse nicht gerüstet sind.

Klein aber Fein

Das Weingut Unterortel, Castel Juval bei Naturns im Vinschgau haben wir beim Vorbeifahren erblickt, heute Abend testen wir's im Glas. Der Eigentümer Reinhold Messner hat das Gut zusammen mit den Pächtern Gisela & Martin Aurich aufgebaut. Auf den steilen, klein parzellierten Flächen werden verschiedene Rebsorten gepflegt sowie Obst für die Hofbrennerei kultiviert. Im Jahr werden ca. 30'000 Flaschen Wein gekeltert.

Vom Castel Juval verkosten wir: - Riesling Gletscherschliff, mineralisch, säurereich, jung zu trinken - Weissburgunder, Ausbau in Akazienholz, gelblich, säurereich, mineralisch - Blauburgunder 2015, 1 Jahr

altes Holz, Sauerkirsche, Johannisbeere - Cabernet Festival 2015, Kellerei Meran, kräftige Cassis Aromen, ohne Holzausbau

Biodynamische Eleganz und Klasse



Am nächsten Morgen um 08:30 Uhr geht es weiter über Bozen ins Unterland an den südlichsten Punkt unserer Reise nach Margreid. Dort besuchen wir die biodynamische Weinkellerei Alois Lageder.

Nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet das Familienweingut 50 Hektar familieneigene Weinberge. Der Rest wird von Winzerpartner mit denen eine langjährige Beziehung besteht und die die gleichen Werte hochhalten zugeliefert. Durch strenges Selektionieren der Trauben werden die Feinheiten der einzelnen Kleinlagen herausgearbeitet.

Wir werden durch den Ansitz Tor Löwengang und den modernen Weinkeller geführt. In der angegliederten Vineria Paradeis geniessen wir nach der Degustation zum Mittagessen einen feinen Risotto. Wir degustieren:

Chardonnay 2016, klassisch, stahlausgebaut, Spontangäherung, Chardonnay GAUN 2016, aus eigenen Rebbergen Chardonnay LÖWENGANG 2015, 5 verschiedene Lagen separat gekeltert Lagrein, klassisch 2016, Lagrein CONUS 2015, Margreid Lagrein Lindenburg 2013, Bozen, 15Mt. Barrique Weissburgunder HABERLE 2016, Selektion von Winzern aus 3 Zonen, Ausbau 2 Teile Holz , 1 Teil Stahl. Pinot Noir Riserva MIMUET 2015; dynamisch zertifizierte Winzer aus Salurn/Epan

Tradition & Innovation

Am Nachmittag geht es weiter zur Kellerei Nals Margreid. Sie steht für Tradition & Innovation. Qualität gepaart mit Ausdrucksstärke und Ästhetik stehen im Mittelpunkt. Der Wein wird in 14 Gebiet mit eigenem

Mikroklima und eigener Bodenbeschaffenheit angebaut. So entstehen sehr unterschiedlich geprägte Weine. Nach der Führung durch die moderne Kellerei geniessen wir auf der luftigen Dachterrasse in gestyltem Ambiente und schöner Aussicht die edlen Tropfen.

Penon Pinot Bianco 2017, Magré Chardonnay 2016, Gennen Sauvignon 2017, St. Magdalena, Vernatsch 2016, Mazzon Pinot Noir 2016, Levad Merlot 2016, Gries Lagrein 2016,

Zum Wine & Dine 5 Winzer

Das zweite Wine & Dine am Abend wird heute von der Sommelière des Hotels geleitet. Sie stellt uns Weine von J. Hofstätter in Tramin, Elena Walch, Tramin, Kellerei Terlan, Kellerei Giralan und Kornel, Siebeneich vor:

- Gewürztraminer, J. Hofstätter, Tramin - Pinot Bianco Kristallberg 2016, Elena Walch, Tramin - Terlaner Classico 2017 (WB, CHA, S) Kellerei Terlan - Vernatsch Giralan Fass 9 2016, Kellerei Giralan - Cuvée Zeder 2016 (CS, M, LA) Kornel, Siebeneich

Klösterliche Weine

Am Samstag besuchen wir den Augustiner Chorherrenstift Neustift in Vahrn im Eisacktal. Eine fachkundige Führung gibt uns Einblick in die Stiftskirche mit Kreuzgang, Pinakothek und Bibliothek. Ein Juwel stellt schließlich die Stiftsbibliothek mit rund 98.000 Bänden und ihrem grossen Saal im Rokokostil dar.

Aber auch der umliegende Rebberg und die moderne Stiftskellerei bleibt uns nicht vorenthalten. Das Rebgut ist seit 1992 CO2-neutral, und hier wird auf Nachhaltigkeit gesetzt. Die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und der karge, schotterig sandige Gletschermoränenboden in Neustift bilden die Grundlagen für Weissweine mit intensiven Fruchtaromen, einer rassigen Säure und einer ausgeprägten Mineralität. Die hier typischen Sorten Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner und Riesling können ihre alpine Herkunft nicht verbergen.

Für die roten Sorten ist es im Brixner Talkessel zu kühl, sie werden in den stiftseigenen Weinbergen in Giralan und in Bozen produziert. Der Markthof in Giralan liegt auf einem 420 m hohen, sonnendurchfluteten, luftigen Moränenschutthügel und eignet sich sehr gut für die Sorten Vernatsch, Pinot Nero und Moscato Rosa. Der heiße, auf 250 m gelegene Bozner Talkessel mit den sandig-schluffigen Böden ist ideal für den kräftigen Lagrein. Das Rebgut produziert 2 Linien. Die Klassische bietet ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis mit jungtrinkbaren Weinen. Aus Lagen mit Kleinstmengen, entstehen die Cru-Weine der Praepositus Linie von ausserordentlicher Qualität und langer Lagerfähigkeit.

Vor dem Mittagessen im Klosterrestaurant degustieren wir die klassische Linie: Sylvaner 2016, Kerner 2016, St. Magdalener 2016, Lagrein 2016, Müller Thurgau 2016, Kalterersee Auslese 2016,

Charmantes Kurstädtchen Meran

Am Nachmittag erwartet uns in Meran eine Stadtführung. Meran liegt im Burggrafenamt. Die Kurstadt mit Thermalquelle und zahlreichen Jungenstil Gebäuden die bestens unterhalten sind zeugen von einer glanzvollen Vergangenheit. War es früher der europäische Hochadel der sich hier in die Sommerfrische zurückzog, so sind es heute Touristen aus der ganzen Welt. Das alpinmediterrane Ambiente und die beiden

einheimischen Reiseleiter Martin und Wally begeistern uns so sehr, dass wir nach der Führung am liebsten noch etwas verweilen würden. Aber das nächste und letzte Wine & Dine ruft bereits.

Heute Abend nehmen wir uns die edlen Tropfen vom hoteleigenen Weingut Pföstell vor. Die Weine gliedern sich in zwei Linien: Die Weingutslinie mit der Sorten- oder Weinbezeichnung und die Selektionslinie, welche zusätzlich den Namen „Valpitan“ trägt. Valpitan ist der fast in Vergessenheit geratener Flurname des Geländes, das den Weinkeller birgt. Dieser Name stammt aus dem Romanischen und bedeutet „Tal am steilen Weg“. Das Weingut bewirtschaftet Parzellen bei Meran, im Überetsch und in Buchholz oberhalb von Salurn. Weingut Pföstell, Schenna

Valpitan Sekt, Chardonnay, Sauvignon, Valpitan Vernatsch, Merlot, Mauersegler (Likörwein)

Nach dem Essen wartet ein ganz spezielles Vergnügen auf uns. Wir dürfen nämlich den Weinkeller des Hotels besichtigen. Dieser versteckt sich ganz diskret in den unteren Geschossen gut eingepackt in modernem Design. Nach der Besichtigung der Kelterei geht es noch einen Stock tiefer in die Vinothek. Kaum zu glauben welche edle Tropfen hier gelagert werden. Das Beste was die italienische Weinkultur zu bieten hat ist hier vereint. Das lässt die Herzen der Weinfreunde höherschlagen. Nur schon der Anblick ist die reinste Freude. So wundert es auch nicht, dass zu später Stunde noch eine grössere Gruppe von uns an der Bar anzutreffen ist. Wir haben sehr viel erlebt auf dieser Reise und man tauscht sich gerne noch ausgiebig darüber aus.

Die Heimreise führt uns wieder durch das Vinschgau, diesmal aber über den Reschenpass vorbei am Reschensee mit dem versunkenen Dorf von dem nur noch der aus dem See herausragende Kirchturm zeugt. Und wiederum erleben wir eine Blütenpracht, diesmal sind es die Blumenwiesen links und rechts der Strassen. Zum Mittagessen in Landeck spielt spontan ein einheimisches Musiker-Trio auf und einzelne Weinfreunde lassen sich sogar zum Tanzen verleiten. Die Stimmung ist fröhlich und es herrscht einvernehmliche Zufriedenheit. Beim letzten Halt am See in Walenstadt zeigt sich dann die Sonne endlich doch noch von ihrer ganz intensiven Seite. Ein wunderbarer würdiger Abschluss für eine sehr gelungene Reise!

