



© Getty

Freunde treffen. Spaß haben. Erfahrungen austauschen. Sich weiterentwickeln. Und an meiner Seite eine Bank, die immer für mich da ist. Ein gutes Gefühl.

Mit dabei



SPARKASSE

www.sparkasse.it
☎ 840 052 052



9. Seminar | Das Terrain hautnah erleben:

Dr. **Martin Thalheimer**, Agronom am Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg, begleitet uns auf einer geökologischen Weinerlebniswanderung in den Weinbergen von Tramin. Er zeigt Entstehung und Aufbau der Weinbergböden und wie sie den Charakter des Gewürztraminers prägen. Die Sektion Kellerwirtschaft des Versuchszentrums Laimburg zeigt anhand einer Verkostung den Einfluss verschiedener Bodenstrukturen auf die Aromenvielfalt des Weines.

Samstag, 7. Juli | 9.00 Uhr
Treffpunkt Rathausplatz Tramin | Preis: 15 €



Martin Thalheimer



10. Seminar | Gewürztraminer der Vereinigten Staaten von Amerika

Die Sorte Gewürztraminer führt in Nordamerika eine kleines Nischendasein.

David Schildknecht, Mitarbeiter des einflussreichen Weinkritikers Robert Parker, stellt eine Auswahl an Gewürztraminer der Vereinigten Staaten vor.

Samstag, 7. Juli | 10.00 Uhr
Schloss Rechtenthal | Preis: 20 €

David Schildknecht



Foto: Armin Faber

11. Seminar | 3-Sterne-Menü in Tramin

Ein Gourmetmenü vom 3 (***)Sterne-Chefkoch **Heinz Beck** gehört zu den Highlights im Leben eines Feinschmeckers, und die Auswahl passender Gewürztraminer des Sommeliers **Marco Reitano** machen es zu einem Erlebnis der Superlative. Das Erfolgsduo des Restaurants **La Pergola, Cavalieri Hilton**, Rom, hat anlässlich des 6. Symposions ein exklusives Menü kreiert, und so können Sie dieses kulinarische Erlebnis hier in Tramin ohne Monate lange Wartezeiten genießen. Gemeinsam haben sie den Weinkeller der Pergola mit 3 000 Etiketten und 52 000 Flaschen eingerichtet. Auch als Autoren international preisgekrönter Bücher bilden sie ein Team der Sonderklasse, ein Grund, bei der Darlegung ihres Konzepts dabei zu sein.

Samstag, 7. Juli | 12.00 Uhr
Bürgerhaus Tramin | Preis: 175 €



Heinz Beck und Marco Reitano

12. Seminar | Internationale Plattform des Gewürztraminers

Für internationale Gewürztraminer-Produzenten der Topklasse stellt das Traminer-Symposion ein einmaliges Präsentationsforum dar, denn hier steht die Praxis im Vordergrund. Die virtuelle Reise in die große Welt des Gewürztraminers bietet hochkarätige Verkostungen und intensiven Erfahrungsaustausch über Produktionsmethoden und -verfahren mit international renommierten Winzer vor Ort.

Samstag, 7. Juli | 14.00 - 19.00 Uhr
Schloß Rechtenthal | Keine Anmeldung notwendig
Preis: 15 €



13. Seminar | Das bio-dynamische Weingut Marcel Deiss

Die Domaine Marcel Deiss liegt in Bergheim, einem kleinen Ort in den elsässischen Weinbergen. Das über 200 Jahre alte Weingut wird heute von Jean-Michel Deiss geleitet. Die Weinberge werden mit althergebrachten Techniken des traditionellen elsässischen Weinbaus bearbeitet; weder Unkrautvernichtung, noch chemische Düngung stören das Wachstum der Weinstöcke. Seit 25 Jahren wird das Gut ökologisch bewirtschaftet, seit 8 Jahren bio-dynamisch. Diesem Anspruch gemäß nehmen die Weine den Geschmack des jeweiligen Bodens in sich auf und lassen die Vielfalt dieser Landschaft erspüren. Jean-Michel Deiss ist ein Verfechter des "Terroir"-Konzepts, seine Weine sind vom jeweils vorliegenden Boden und Mikroklima geprägt.

Samstag, 7. Juli | 16.00 Uhr
Schloss Rechtenthal | Preis: 20 €



Jean-Michel Deiss

14. Seminar | Gewürztraminer Sommerfest

Den Abschluss bildet das spektakuläre **Gewürztraminer-Sommerfest** mit erlesenem Buffet. Zu den Speisen und Kreationen des **Südtiroler Chefs Willy Winkler**, kann man die besten Tropfen auswählen, eine einmalige Gelegenheit, sich noch einmal vom Protagonisten dieses Symposions verwöhnen zu lassen.

Samstag, 7. Juli | 20.00 Uhr
Im Garten von Schloss Rechtenthal. Bei schlechter Witterung im Bürgerhaus Tramin
Preis: 75 €



Mit freundlicher Unterstützung von:



GEMEINDE TRAMIN
AN DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE




DER NEUE GESUNDHEITS- WELLNESS- DRINK AUS SÜDTIROL
NATÜRLICHES MINERALWASSER - THERMALQUELLE BRENNERBAD

RONER
DESTILLATEURE AUS SÜDTIROL



Bezirksgemeinschaft
Überetsch - Unterland



REAL 7
Immobilien - Immobiliare



Autoindustriale
MERCEDES-BENZ Alto Adige - Südtirol

LT 270000 | Fotolito Varesco | Auer

6. INTERNATIONALES
GEWÜRZTRAMINER
SYMPOSIUM



5. -7. Juli

2007

www.tramin.it

Herzlich willkommen in Tramin

6. Internationales Gewürztraminer Symposion 2007 5. – 7. Juli 2007 in Tramin

Zum sechsten Mal wird Tramin, die Heimat des Gewürztraminers, zum Treffpunkt der Gewürztraminer-Weinwelt wie internationalen Winzern, Händlern, Experten der Wein- und Spirituosenbranche, interessierten Weinliebhabern und Gourmetfreunden.

Auch in diesem Jahr werden Top-Gewürztraminer aus fünf Kontinenten präsentiert und degustiert. Im romantischen Schloss Rechtenthal und dem Bürgerhaus von Tramin können die Gäste an hochkarätig geführten Gewürztraminerverkostungen und Kochkreationen teilnehmen und so neue Eindrücke gewinnen. Als Highlight wird der **Drei-Sterne-Koch Heinz Beck** des Restaurants „La Pergola“, Hilton Rom, ein raffiniertes Gourmetmenü servieren, das von edlen Gewürztraminern, kommentiert von **Marco Reitano**, dem Sommelier des „La Pergola“, begleitet wird. Exotisch wird es mit **Joseph Peter**, dem Chefkoch des Restaurants „Mangostin“, München, der seine Gäste auf eine kulinarische Entdeckungsreise in asiatische Gefilde entführt. Mit viel Kreativität und sensorischem Feingefühl hat der Weinjournalisten **Dr. Steffen Maus** die passenden Gewürztraminer ausgewählt, die sich dank ihrer Aromenvielfalt auf ganz besondere Weise zu den fernöstlichen Speisen entwickeln.

Weinexperte **Prof. Ulrich Fischer** macht den Weinliebhabern die spannende Kombination von Gewürztraminer und Schokolade „schmackhaft“, und die **Schokoladenwerkstatt** des Hauses Perugina enthüllt die Geheimnisse edler Gewürztraminertrüffel. Dieses Jahr konnte die **Domaine Marcel Deiss** aus Bergheim gewonnen werden. Der innovative Winzer

sorgte mit seinem Terroir-Konzept für Furore. Nach langen Kämpfen hat er sich durchgesetzt, so dass seine Weine weltweit zu den Top-Tropfen gehören.

Die Veranstalter- und Seminarcalendar führt Sie zu den Themen und soll auf die Begegnung mit der wohl facettenreichsten Weißweinsorte in Europa und der neuen Weinwelt einstimmen. Wir freuen uns sehr darauf, Sie hierzu im historischen Weinort Tramin begrüßen zu dürfen.

Ihr Verein Gewürztraminer, Tramin



Weitere Informationen:
www.tramin.it
E-Mail: info@tramin.it
Tel.: +39 0471 860 131

1. Seminar | Südtirol authentisch

Die Südtiroler Produzenten präsentieren persönlich ihre edelsten Tropfen mit fachmännischer Erklärung. Zur Degustation werden Südtiroler Spitzenprodukte wie die kräftigen Käse der Almen und Hofkäsereien, schmackhafter Bauernspeck, typische Brotspezialitäten, saftiger Strudel und die besonders aromatischen Marteller Beeren gereicht, was für überraschende Geschmackserlebnisse sorgt.

Um 19.00 Uhr stellt **Dario Cappelloni**, Mitarbeiter des Gambero Rosso und Mitkurator des Weinführers „Almanacco del Berebene“, die Gewürztraminer der besten Südtiroler Lagen vor.

Donnerstag, 5. Juli | 16.00-22.00 Uhr
Schloss Rechtenthal | keine Anmeldung notwendig
Preis: 25 €

2. Seminar | Gewürztraminer-Grappas, betrachtet mit dem Aromabaum

Prof. Luigi Odello, Präsident des Zentrums für „Assaggiatori“, Brescia, und Professor für Sensorikanalyse an den Universitäten Verona und Udine, Autor zahlreicher Fachartikel, entführt die Interessenten in die spannende Welt des Gewürztraminer-Grappa. Er lässt die Grappa-Liebhaber die Vielfalt der Duftkomponenten mit Hilfe des Aromabaums „erriechen“.

Donnerstag, 5. Juli | 21.00 Uhr
Schloss Rechtenthal | Preis: 20 €



Dario Cappelloni



www.suedtirol.info/produkte



Luigi Odello

3. Seminar | Önologische Charakterisierung neuer Gewürztraminer-Klone:

Dott. Umberto Malossini, seit 1989 als Forscher im Versuchszentrum des Istituto Agrario San Michele all'Adige (ISMA) tätig, konzentriert seine Tätigkeit auf die Klonenauswahl. Er berichtet über die aktuellen Ergebnisse der önologischen Charakterisierung der neuen Gewürztraminer-Klone. Zwei homologierte Klone erhielten 2001 die öffentliche Anerkennung (Traminer ar. ISMA® 916 e ISMA® 918). Diese setzt er in Vergleich zu den Aromenkomponenten weiterer Klone.

Freitag, 6. Juli | 9.00 Uhr
Schloss Rechtenthal | Preis: 10 €

4. Seminar | Das Aromaspektrum des Gewürztraminers

mit **Prof. Dr. Ulrich Fischer**, DLR-Rheinpfalz, Neustadt/Weinstraße
Wer könnte die Aromenchemie des Gewürztraminers und die vielfältige Sensorik seiner Stile besser vorstellen als Prof. Ulrich Fischer, der gelernte Winzer und promovierte Önologe aus der Pfalz, bekannt für seine wissenschaftlich fundierten und spritzigen Vorträge. Seit 1996 Leiter der Lehr- und Forschungsanstalt in Neustadt/Weinstraße und seit 2003 auch der Abteilung Weinbau & Önologie des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum – Rheinpfalz, erklärt er uns anhand einer detaillierten Verkostung, wie die Winzer im Weinberg und die Önologen im Keller Einfluss auf das Aromaspektrum des Gewürztraminers nehmen können.

Freitag, 6. Juli | 10.30 Uhr
Schloss Rechtenthal | Preis: 15 €



Mit freundlicher Unterstützung

STIFTUNG SÜDTIROLER SPARKASSE

5. Seminar | Herstellung erlesener Gewürztraminer-Trüffel

Der Schokolademeister der renommierten Schokoladenwerkstatt Perugina lehrt die ausgefallene Herstellung von Trüffeln, gefüllt mit Gewürztraminer oder seinem Destillat. Grundlage der köstlichen Kugeln sind die Schokoladevariationen der neuen Linie Nero aus dem Hause Perugina. Nach Fertigstellung dürfen die edlen Kreationen natürlich verkostet werden, aber auch die neuen Täfelchen Sfolie Nero Perugina, die neue Dimension für Genuss edler Bitterschokolade, die die Sinne verwöhnt.

Freitag, 6. Juli | 13.00 Uhr
Schloss Rechtenthal | Preis: 15 €

6. Seminar | Schokolade und edelste Gewürztraminer

mit **Prof. Dr. Ulrich Fischer**, DLR-Rheinpfalz, Neustadt/Weinstraße
Liebhaber edler Schokolade kommen voll auf ihre Kosten, denn Prof. Ulrich Fischer erklärt, wie man den besonderen Genuss noch intensivieren kann. Seit Jahren beschäftigt er sich mit der zauberhaften Kombination von Schokolade und Wein, neuerdings mit Fokus auf Gewürztraminer. Nehmen Sie die Herausforderung an und versuchen Sie, die sowohl im Duft als auch in der Restsüße enormen Variationen des edlen Gewürztraminers mit der sensorischen Vielfalt der Nero-Linie des Hauses Perugina zu kombinieren und die Synergien zu erspüren.

Freitag, 6. Juli | 15.00 Uhr
Schloss Rechtenthal | Preis: 25 €



Ulrich Fischer



7. Seminar | Internationale Gewürztraminer auf der Probe

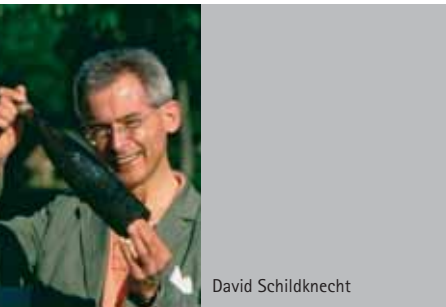
David Schildknecht ist Mitarbeiter von **Robert Parker jr.**, des einflussreichsten Weinkritikers der Welt und verkostet für „Wine Advocate“ in Deutschland und Österreich. Über seinen Job als Restaurantmanager kam er in den späten 70-ern mit Wein in Berührung und machte sich später in Washington als Einzelhändler selbstständig. David Schildknecht stellt seine persönliche Auswahl von Gewürztraminern aus allen Kontinenten vor. Ein spannendes Seminar über die Tiefen, die Magie und den Zauber des Gewürztraminers.

Freitag, 6. Juli | 17.00 Uhr
Schloss Rechtenthal | Preis: 20 €

8. Seminar | Asiatische Küche & Gewürztraminer

Bei **Joseph Peter**, dem ehemaligen Küchenchef im Hotel Hilton in Bangkok, Chef und Gründer des Mangostin Asia Restaurants in München, heißt die Devise „aktiv“ genießen. Der multilingualen Welt-Koch lehrt uns u. a. die Aromenvielfalt der Kräuter der Thaiküche und ihrer Gerichte. Wie phantastisch diese zum Gewürztraminer passen, erfahren wir durch den jungen, talentierten Weinjournalisten **Dr. Steffen Maus**, Heidesheim, der sich durch seine fast zehnjährige Arbeit für die Zeitschriften „Weinwelt“ und „Weinwirtschaft“ sowie durch mehrere Weinbücher deutschlandweit als ausgewiesener Italienerkenner einen Namen gemacht hat.

Freitag, 6. Juli | 20.00 Uhr
Bürgerhaus Tramin | Preis: 95 €



David Schildknecht



Joseph Peter



Steffen Maus

DIESEN ABSCHNITT ABTRENNEIN, AUSFÜLLEN UND ÜBER FAX ODER POSTIVIER ABSCHICKEN

UNSERE SEMINARE

Wir bitten Sie freundlichst, sich zu den folgenden Seminaren verbindlich anzumelden:

- | | | |
|--|--------------|-----------------------|
| 01 Südtirol authentisch | Preis: 25 € | Keine Anmeldung nötig |
| 02 Gewürztraminer-Grappas betrachtet mit dem Aromabaum | Preis: 20 € | Anzahl Teilnehmer |
| 03 Önologische Charakterisierung neuer Gewürztraminer-Klone | Preis: 10 € | Anzahl Teilnehmer |
| 04 Das Aromaspektrum des Gewürztraminers | Preis: 15 € | Anzahl Teilnehmer |
| 05 Herstellung erlesener Gewürztraminer-Trüffel | Preis: 15 € | Anzahl Teilnehmer |
| 06 Schokolade und edelste Gewürztraminer | Preis: 25 € | Anzahl Teilnehmer |
| 07 Internationale Gewürztraminer auf der Probe | Preis: 20 € | Anzahl Teilnehmer |
| 08 Asiatische Küche & Gewürztraminer | Preis: 95 € | Anzahl Teilnehmer |
| 09 Das Terrain hautnah erleben | Preis: 15 € | Anzahl Teilnehmer |
| 10 Gewürztraminer der Vereinigten Staaten von Amerika | Preis: 20 € | Anzahl Teilnehmer |
| 11 3-Sterne-Menü in Tramin | Preis: 175 € | Anzahl Teilnehmer |
| 12 Internationale Plattform des Gewürztraminers | Preis: 15 € | Keine Anmeldung nötig |
| 13 Das bio-dynamische Weingut Marcel Deiss | Preis: 20 € | Anzahl Teilnehmer |
| 14 Gewürztraminer Sommerfest | Preis: 75 € | Anzahl Teilnehmer |

ANMELDUNG

6. Internationales Gewürztraminer Symposion 2007 5. – 7. Juli 2007 in Tramin

NAME:
STRASSE:
L/PLZ/ORT:
TEL.: FAX:

ZAHLUNGSART

- per (beiliegendem) Scheck, zahlbar an das Internationale Gewürztraminer Symposion
 Ich zahle per Banküberweisung auf das Konto 600.000, Südtiroler Sparkasse, Filiale Tramin: ABI 06045, CAB 58970, S.W.I.F.T./BIC CRBZIT2B, IBAN IT83 0604 4558 9700 0000 0600 000
 Belasten Sie bitte meine Kreditkarte

Kartentyp:
Kreditkarten-Nr.:
Verfallsdatum:
Sicherheitscode:

DATUM und UNTERSCHRIFT:

An das Internationale Gewürztraminer Symposion
Postfach Tramin, I-39040 Tramin (BZ)
per Fax: +39 0471 860 820
info@tramin.com