



© Getty

Incontrarsi. Divertirsi. Confrontarsi. Crescere. Ed accanto a me c'è sempre una banca sulla quale posso contare. Una sensazione confortevole.



www.caribz.it
840 052 052 isri

9° Seminario | Il terroir visto da vicino:

Dott. Martin Thalheimer, agronomo al "Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale" di Laimburg, ci accompagna durante una passeggiata geocologica nei vigneti di Termeno. Ci fa vedere la nascita e la costruzione della terra dei vitigni e la loro influenza sulla varietà aromatica e sul carattere del Gewürztraminer. La sezione enologia del "Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale" di Laimburg con una degustazione guidata spiega l'influenza dei diversi tipi di suoli sulla complessità degli aromi.

Sabato, 7 Luglio | ore 9.00
Piazza Municipio Termeno | Prezzo: 15 €



Martin Thalheimer



10° Seminario | Gewürztraminer degli Stati Uniti d'America

La varietà Gewürztraminer rappresenta una piccola nicchia nel mondo vitivinicolo degli Stati Uniti.

David Schildknecht, collaboratore dell'influente critico mondiale di vini Robert Parker jr., presenterà una selezione di Gewürztraminer provenienti da questo paese.

Sabato, 7 Luglio | ore 10.00
Castello Rechtenthal | Prezzo: 20 €

David Schildknecht



Foto: Armin Faber

11° Seminario | 3 stelle a Termeno

Un menù gourmand dello chef **Heinz Beck** (***) è un highlight nella vita di ogni gourmet, e l'accurata scelta dei Gewürztraminer del sommelier **Marco Reitano**, lo fanno diventare un'esperienza superlativa. Per il 6° Simposio, il duo di successo del ristorante **La Pergola, Cavalieri Hilton**, Roma, ha creato un menù esclusivo. Così potete godere questo evento culinario qui a Termeno, senza dover prenotare mesi in anticipo un tavolo alla Pergola. Insieme hanno sistemato la cantina del loro ristorante con 3.000 etichette e 52.000 bottiglie. Anche come autori di libri di successo a livello internazionale sono un team speciale. Una ragione in più per prendere parte alla presentazione delle loro idee.

Sabato, 7 Luglio | ore 12.00
Casa Civica di Termeno | Prezzo: 175 €



Heinz Beck e Marco Reitano

12° Seminario | Piattaforma internazionale del Gewürztraminer

Per i produttori internazionali del Gewürztraminer di alta classe, il simposio di Termeno costituisce un forum unico. Il viaggio virtuale nel grande mondo del Gewürztraminer offre degustazioni di alto livello e uno scambio di idee con viticoltori di fama internazionale sui metodi di produzione e di tecniche.

Sabato, 7 Luglio | ore 14.00-19.00
Castello Rechtenthal | senza prenotazione
Prezzo: 15 €



13° Seminario | Il vigneto bio-dinamico di Marcel Deiss

La Domaine Marcel Deiss si trova a Bergheim, un piccolo paese tra i vigneti dell'Alsazia. L'azienda, che ha più di 200 anni, oggi viene gestita da Jean-Michel Deiss. Le vigne sono lavorate con le tecniche tradizionali della viticoltura alsaziana; la crescita delle viti non viene disturbata né dall'estirpazione di erbacce, né dalla concimazione chimica. Da 25 anni l'azienda viene amministrata in maniera ecologica e da 8 anni in maniera bio-dinamica. Secondo questa idea i vini accolgono il gusto del rispettivo suolo e lasciano intendere la molteplicità dei terreni. Jean-Michel Deiss è un sostenitore del concetto del "Terroir", perciò tutti i suoi vini sono caratterizzati dal differente suolo e dal microclima.

Sabato, 7 Luglio | ore 16.00
Castello Rechtenthal | Prezzo: 20 €



Jean-Michel Deiss

14° Seminario | Grande serata estiva di gala

La grande serata di gala concluderà il simposio 2007. Un appuntamento con tutti i partecipanti ed ospiti, allietato da un raffinato buffet, creato dal Chef Willi Winkler.

Sabato, 7 Luglio | ore 20.00
Nel parco del Castello Rechtenthal.
In caso di maltempo alla Casa Civica di Termeno.
Prezzo: 75 €



COMUNE DI TERMEMO
SULLA STRADA DEL VINO



IL NUOVO DRINK DI BUONA SALUTE E BENESSERE DELL'ALTO ADIGE
AQUA MINERALE NATURALE FONTI TERME DI BRENNERO



Con il gentile sostegno:



Comunità Comprensoriale
Oltradige-Bassa Atesina



LT 270571 | Fotolito Varese | Ora



6. INTERNATIONALS
GEWÜRZTRAMINER
SYMPOSIUM

5. -7. Luglio

2007
www.tramin.it

Un cordiale benvenuto a Termeno

6° Simposio Internazionale del Gewürztraminer Dal 5 al 7 Luglio 2007, a Tramin-Termeno

Per la sesta volta Termeno, la patria del Gewürztraminer, farà da sfondo al mondo enologico del Gewürztraminer, all'incontro tra aziende vitivinicole internazionali, buyers, esperti del settore enologico e delle bevande alcoliche, consumatori interessati al mondo del vino e amanti di cibi prelibati.

Anche quest'anno saranno presentati innumerevoli Gewürztraminer di altissima qualità, provenienti da 4 continenti. Nella splendida cornice del Castel Rechtenenthal e della Casa Civica di Termeno gli ospiti potranno partecipare a degustazioni guidate di Gewürztraminer e a lezioni di cucina, per ricevere nuove impressioni da questo vino che risulta sempre più vincente a livello mondiale.

Un highlight sarà il menù gourmand creato dallo **chef con tre stelle Heinz Beck** del ristorante "La Pergola", del Cavaliere Hilton di Roma. I piatti prelibati saranno accompagnati da Gewürztraminer nobili, commentati da **Marco Reitano**, sommelier della Pergola. Un'atmosfera esotica sarà creata da **Joseph Peter**, chef del ristorante "Mangostin" di Monaco di Baviera, che porterà i suoi ospiti in un viaggio di esplorazione culinaria nel continente asiatico. Con molta creatività e delicata sensibilità **Dr. Steffen Maus** sceglierà dei Gewürztraminer, che esaltano la molteplicità degli aromi in un modo molto raffinato abbinandoli a cibi dell'estremo oriente.

L'abbinamento tra il vino bianco aromatico e il cioccolato sarà piacevolmente proposto dall'esperto enologo **Prof. Ulrich Fischer**.

Quest'anno sarà presente una delle più importanti realtà vitivinicole alsaziane:

La **Domaine Marcel Deiss** di Bergheim, che presenterà i suoi migliori Gewürztraminer. Il vinaloio innovativo ha fatto furore con il suo concetto del terroir. Dopo lunghe lotte è riuscito a imporsi e oggi le sue bottiglie sono le migliori a livello mondiale.

David Schildknecht, collaboratore dell'influente critico di vini Robert Parker jr., presenterà e commenterà la sua selezione personale di Gewürztraminer provenienti da tutti i continenti nonché una selezione di vini provenienti dagli Stati Uniti d'America.

Si possono seguire seminari con il **Prof. Luigi Odello**, presidente del "Centro Studi Assaggiatori", il **Dott. Umberto Mallossini** dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN) e **Dott. Martin Thalheimer**, agronomo del "Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale" di Laimburg (BZ).

Il nostro calendario delle manifestazioni e dei seminari vi introdurrà ai temi trattati e vi accompagnerà in un percorso ideale in Europa e nel mondo, alla scoperta di questo vino straordinario. Saremo lieti di darvi il benvenuto nella cornice storica e culturale di questa località dalla grande tradizione vinicola.

Associazione "Gewürztraminer", Tramin-Termeno.



Per ulteriori informazioni
www.tramin.it
E-mail: info@tramin.it
Tel. +39 0471 860 131

1° Seminario | L'Alto Adige autentico

I produttori dell'Alto Adige presentano personalmente i loro vini più prelibati. La degustazione viene accompagnata da prodotti genuini dell'Alto Adige come i formaggi saporiti delle malghe e dei caseifici, il buonissimo speck, il pane tipico, lo strudel e i piccoli frutti aromatici della Val Martello. Il tutto vi farà vivere un evento gustativo sorprendente.

Alle ore 19.00 Dario Cappelloni, collaboratore del Gambero Rosso co-Curatore dell'Almanacco del Berebene, presenta i **Gewürztraminer delle migliori zone classiche di produzione dell'Alto Adige**.

Giovedì, 5 Luglio | ore 16.00-22.00
Castello Rechtenenthal | senza prenotazione
Prezzo: 25 €

2° Seminario | La Grappa di Gewürztraminer vista con l'albero degli aromi:

Prof. Luigi Odello, Presidente del Centro Studi Assaggiatori di Brescia, e professore di analisi sensoriale alle università di Verona ed Udine, autore di innumerevoli articoli del settore, porta gli interessati nel mondo eccitante dei distillati di Gewürztraminer. Gli amanti della grappa possono imparare a sentire la molteplicità dei profumi con l'albero degli aromi.

Giovedì, 5 Luglio | ore 21.00
Castello Rechtenenthal | Prezzo: 20 €



Dario Cappelloni



www.suedtirol.info/prodotti



Luigi Odello

3° Seminario | Caratterizzazione viti-enologica di nuovi cloni del Gewürztraminer

Dott. Umberto Mallossini, dal 1989 ricercatore nell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (ISMA), concentra la sua attività sulla scelta di cloni. Illustra i risultati della caratterizzazione enologica dei nuovi cloni del Gewürztraminer. Il lavoro ha portato al riconoscimento ufficiale di 2 cloni omologati nel 2001 (Traminer ar. ISMA⁹¹⁶ e ISMA⁹¹⁸) ed alla caratterizzazione viticola, ma soprattutto enologica con riferimento alla componente aromatica varietale, di una decina di altri cloni.

Venerdì, 6 Luglio | ore 9.00
Castello Rechtenenthal | Prezzo: 10 €

4° Seminario | Lo spettro degli aromi del Gewürztraminer

con **Prof. Dr. Ulrich Fischer**, DLR-Rheinpfalz, Neustadt/Weinstraße. Chi potrebbe presentare meglio la chimica degli aromi del Gewürztraminer e la molteplicità sensoriale del suo stile se non Prof. Ulrich Fischer? Questo viticoltore del Palatinato, esperto enologo, è famoso per le sue relazioni, profondamente scientifiche e allo stesso tempo piene di spirito.

Dal 1996 dirige l'Istituto Statale di didattica e di ricerca a Neustadt/Weinstraße e dal 2003 anche il reparto di Viticoltura ed Enologia del Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum - Rheinpfalz (DLR). Ci spiega e ci fa assaggiare come i viticoltori nei vigni e gli enologi nella cantina possono influenzare lo spettro degli aromi del Gewürztraminer.

Venerdì, 6 Luglio | ore 10.30
Castello Rechtenenthal | Prezzo: 15 €



Con il sostegno della



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI BOLZANO

5° Seminario | Produzione artigianale di cioccolatini con il Gewürztraminer

L'esperto cioccolatiere della rinomata **Scuola del Cioccolato Perugina** presenta la produzione artigianale di cioccolatini con il Gewürztraminer e distillato di Gewürztraminer. Oltre ai raffinati cioccolatini creati dall'esperto cioccolatiere, si potranno degustare le Sfoglie Nero Perugina, la nuova dimensione del piacere. Nero Perugina esalta la purezza del cioccolato fondente per abbandonarsi ad un rito che cattura i sensi.

Venerdì, 6 Luglio | ore 13.00
Castello Rechtenenthal | Prezzo: 15 €

6° Seminario | Cioccolato abbinato a nobili Gewürztraminer

con **Prof. Dr. Ulrich Fischer**, DLR-Rheinpfalz, Neustadt/Weinstraße. Anche gli amanti del cioccolato possono ritenersi soddisfatti, perché Prof. Fischer spiega come si può aumentare il gusto di questa delizia. Da anni studia la riuscita combinazione di cioccolato e vino, focalizzandosi ultimamente sul Gewürztraminer. Accettate la sfida e cercate di scoprire le straordinarie varietà degli aromi del Gewürztraminer abbinandoli alle variazioni sensoriali della linea fondente Nero Perugina e sentendone le sinergie.

Venerdì, 6 Luglio | ore 15.00
Castello Rechtenenthal | Prezzo: 25 €



Ulrich Fischer

7° Seminario | Gewürztraminer internazionali alla prova

David Schildknecht, collaboratore di **Robert Parker jr.**, uno dei più influenti critici sul vino a livello mondiale, assaggia e valuta per conto di "Wine Advocate" i vini della Germania e dell'Austria. Ebbe i suoi primi contatti con il vino verso la fine anni 70 attraverso il suo lavoro in ristoranti. Più tardi si mise in proprio con propria enoteca. David Schildknecht presenterà e commenterà la sua selezione personale di Gewürztraminer provenienti da tutti i continenti. Un piacevole seminario sui segreti, la magia ed il fascino del Gewürztraminer.

Venerdì, 6 Luglio | ore 17.00
Castello Rechtenenthal | Prezzo: 20 €

8° Seminario | Cucina asiatica & Gewürztraminer

Per **Joseph Peter**, ex chef dell'Hotel Hilton di Bangkok e fondatore e chef del ristorante asiatico "Mangostin" di Monaco, il motto è: gustare in modo attivo. Questo cuoco multilingue ci insegna la molteplicità degli aromi delle spezie non solo della cucina thailandese, ma anche di altri paesi. Come questi si abbinano in modo fantastico col Gewürztraminer viene spiegato dal **Dr. Steffen Maus**, Heidesheim, che da anni lavora come giornalista per le riviste "Weinwelt" e "Weinwirtschaft". Inoltre è autore di numerosi libri sul vino e in Germania è famoso come grande conoscitore dell'Italia.

Venerdì, 6 Luglio | ore 20.00
Casa Civica di Termeno | Prezzo: 95 €



David Schildknecht



Joseph Peter



Steffen Maus

I NOSTRI SEMINARI

Gli interessati sono pregati cortesemente d'iscriversi in modo vincolante ai seguenti seminari:

01 | L'Alto Adige autentico
Prezzo: 25 € Senza prenotazione

02 | La Grappa di Gewürztraminer vista con l'albero degli aromi
Prezzo: 20 € Numero partecipanti

03 | Caratterizzazione enologica di nuovi cloni del Gewürztraminer
Prezzo: 10 € Numero partecipanti

04 | Lo spettro degli aromi del Gewürztraminer
Prezzo: 15 € Numero partecipanti

05 | Produzione artigianale dei cioccolatini con il Gewürztraminer
Prezzo: 15 € Numero partecipanti

06 | Cioccolato e nobili Gewürztraminer
Prezzo: 25 € Numero partecipanti

07 | Gewürztraminer internazionali alla prova
Prezzo: 20 € Numero partecipanti

08 | Cucina asiatica e Gewürztraminer
Prezzo: 95 € Numero partecipanti

09 | Il terroir visto da vicino
Prezzo: 15 € Numero partecipanti

10 | Gewürztraminer degli Stati Uniti d'America
Prezzo: 20 € Numero partecipanti

11 | Tre stelle a Termeno
Prezzo: 175 € Numero partecipanti

12 | Piattaforma internazionale del Gewürztraminer
Prezzo: 15 € Senza prenotazione

13 | Il vigneto bio-dinamico Marcel Deiss
Prezzo: 20 € Numero partecipanti

14 | Grande Serata estiva di gala dedicata al Gewürztraminer
Prezzo: 75 € Numero partecipanti

ISCRIZIONE

6° Simposio Internazionale del Gewürztraminer Dal 5 al 7 Luglio 2007, a Termeno

NOME:

INDIRIZZO:

CAP/LOC:

TEL.: FAX:

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Con assegno (allegato), intestato al Simposio Internazionale del Gewürztraminer
- Pago con versamento bancario sul conto 600.000, Cassa di Risparmio, Filiale di Tramin - Termeno: ABI 06045, CAB 58970, S.W.I.F.T. CRBZIT2B IBAN IT83 06045 9700 0000 0600 000
- Addebitate l'importo sulla mia carta di credito

Tipo di carta:

Numero di carta:

Data di scadenza:

Codice di sicurezza:

DATA e FIRMA:

Simposio Internazionale del Gewürztraminer Casella Postale Termeno, I-39040 Tramin-Termeno (BZ)
Via fax: +39 0471 860 820
info@tramin.com

TAGLIARE QUESTO TAGLIANDO, COMPILARLO E SPEDIRLO VIA FAX O POSTA