



AT - *Settimana del vino*

sperimentare | assaggiare | godere

11/10/2026 – 17/10/2026



Il segreto del vino...

Immergetevi nell'ineguagliabile bellezza della regione vinicola dell'Alto Adige,
- un paesaggio armonioso in cui la natura alpina e la tradizione vitivinicola
convivono in perfetta sintonia.

I nostri sommelier Max e Noel vi accompagneranno in un affascinante viaggio nel mondo dei vini.

Ascoltate la storia che ogni annata racconta e lasciatevi ispirare
dalle degustazioni esclusive e dalle visite guidate nelle cantine dell'Alto Adige.

at – highlights durante la settimana del vino

domenica

ALLE ORE 18.⁴⁵ Presentazione della Settimana del vino nell'AT Wine Bunker

lunedì

ALLE ORE 10.⁰⁰ Viti antiche. Nuove strade. Grandi vini naturali.
Edmund Pomella - viticoltore di terza generazione

ALLE ORE 12.⁰⁰ *Il vino è stato versato - ora è il momento di seguire l'istinto*

ALLE ORE 18.⁴⁵ Aperitivo con un bicchiere di spumante altoatesino

martedì

ALLE ORE 08.¹⁵ Sulle tracce del vino
In visita alla cantina di Cortaccia sulla Strada del Vino
- Visita guidata, degustazione e pranzo

mercoledì

ALLE ORE 09.⁰⁰ Una tenuta. Tre fratelli. Tanto vino.
Alla scoperta della tenuta Oberfurner a Villandro
Visita guidata alla cantina & degustazione

DALLE ORE 21.⁰⁰ Il tradizionale percorso vitivinicolo nella hall dell'hotel

giovedì

ALLE ORE 11.⁰⁰ Vini alpini sullo sfondo di un paesaggio alpino
– Degustazione di vini nella nostra malga

ALLE ORE 19.⁰⁰ Fine Dining Experience ·
Menu degustazione con abbinamento di vini

venerdì

ALLE ORE 15.⁰⁰ Evento finale nell'AT Wine Bunker
"I vini altoatesini in ottima compagnia"

Vi auguriamo una settimana bella del vino.

Sommelier Max e Noel

Famiglia Feichter con tutto lo staff dell'AT ❤️



Domenica

Alle ore 18.45:

Max, Noel e Hannes vi danno il benvenuto, cari amanti del vino,
alla presentazione del programma della 9ª Settimana Vino nell'AT-Wine Bunker.
Godiamo un bicchiere di Moncalisse Extra Burt Riserva | Elena Walch

Lunedì

Dalle ore 10.00 - 12.00:

Vino naturale di carattere – Ospite d'onore: Edmund Pomella

Una lunga tradizione, nuove strade: alla nostra degustazione di vini diamo il benvenuto a Edmund Pomella di Cortaccia – viticoltore di terza generazione e convinto sostenitore di una viticoltura naturale e sostenibile.

Nel 2016 Edmund ha rilevato la storica azienda agricola di famiglia e ha deciso consapevolmente di intraprendere nuove strade. Anziché ricorrere a prodotti fitosanitari chimici, punta su robusti vitigni PIWI. Allo stesso tempo, preserva preziose tradizioni: viti vecchie fino a cento anni e il tradizionale sistema a pergola caratterizzano i suoi vigneti e conferiscono ai suoi vini una firma del tutto personale. Durante la degustazione, Edmund ci accompagna personalmente nel suo mondo: assaggiamo vini naturali selezionati, scopriamo le peculiarità dei suoi vigneti e parliamo di cosa significano per lui la viticoltura sostenibile, i terreni sani e un approccio rispettoso nei confronti della natura.

Alle ore 12.00:

Il vino è stato versato - ora è il momento di seguire l'istinto

Nel nostro gioco ad indovinare conta l'intuito giusto.

Quale esattamente? Lo sveleremo solo sul posto...

Una cosa è certa: chi indovina il risultato esatto vince una bottiglia di vino.

Dalle ore 18.45 - 19.30:

Aperitivo nella hall dell'hotel,

con Praeclarus Brut della cantina St. Pauls

Martedì

Dalle ore 08.15 - 17.30:

Sulle tracce del territorio – un piacevole viaggio alla scoperta di Cortaccia

Accompagnateci in un viaggio enologico speciale alla cantina Cortaccia

Durante la nostra visita alla cantina Cortaccia ci immergiamo nell'affascinante mondo dei vigneti d'eccezione: dalle diverse altitudini e tipologie di terreno fino alla moderna architettura della cantina. Nel corso di una visita guidata esclusiva scopriamo la nuova cantina delle barrique in pietra dolomitica con la sua parete in pietra naturale e approfondiamo la filosofia, la storia e il metodo di lavoro sostenibile della cantina.

A seguire, spazio al piacere: durante la degustazione di vini TERROIR selezionati, scopriremo come i vigneti più diversi conferiscano al vino il loro carattere unico. Un'escursione speciale per gli amanti del vino – all'insegna del piacere, di spunti interessanti e di vini straordinari.

Mercoledì

Dalle ore 09.00 - 15.30:

Triplo buono – Vino di carattere

Itinerario enologico alla scoperta dei tre vigneti di Oberfurner

Dietro al marchio Oberfurner ci sono tre fratelli, un'azienda agricola ricca di tradizione a Villandro e la voglia di ripensare il vino. Tra i ripidi vigneti della Valle Isarco, le mura storiche e una moderna cantina nascono vini autentici dal carattere deciso.

Durante la nostra visita scopriremo l'azienda e la sua storia, daremo uno sguardo dietro le quinte della vinificazione e degusteremo una selezione di vini Oberfurner. Il tutto accompagnato da storie avvincenti sulla vita dei viticoltori: semplici, personali e ricche di passione. Un momento enologico speciale nella Valle Isarco.

Dalle ore 21.00:

Viticoltori speciali, vini speciali...

- Il tradizionale percorso vitivinicolo nella hall dell'hotel.

Giovedì

Dalle ore 11.00 - 14.00: **Wine meets Mountains - vini alpini in malga**

Con le nostre navette dell'hotel raggiungiamo la nostra malga, dove ci attende una straordinaria degustazione di vini prodotti in un luogo in cui la viticoltura è tutt'altro che ordinaria: a oltre 1.000 metri sul livello del mare. Nel bicchiere: esclusivamente vini PIWI. PIWI è l'acronimo di vitigni resistenti ai funghi, particolarmente robusti e che consentono quindi un uso notevolmente ridotto di prodotti fitosanitari. La viticoltura sostenibile incontra qui l'altitudine alpina – dando vita a vini freschi, di carattere e con un DNA di montagna tutto loro. Il tutto accompagnato dall'aria fresca di montagna e da un panorama alpino mozzafiato.

Alle ore 19.00:

Menu degustazione con abbinamento di vini

Godetevi un menu degustazione accompagnato da vini selezionati
il sommelier Max vi presenterà vini scelti tra i migliori produttori,
abbinati a ogni portata.

Venerdì

Dalle ore 14.30 - 17.00: **Evento finale della 9a settimana del Vino nel bunker dei vini**

I vini altoatesini in ottima compagnia
vini eccezionali e momenti di piacere che rimangono impressi nella memoria.

Enologi esclusivi mercoledì sera nella hall dell' hotel



Azienda vinicola Niedrist - Cornaiano

L'azienda vinicola a conduzione familiare Ignaz Niedrist si trova a Cornaiano, nel cuore del paesaggio vinicolo altoatesino. Da generazioni la famiglia si dedica alla viticoltura, coniugando l'esperienza tradizionale con un approccio consapevole e sostenibile nei confronti della natura. Al centro dell'attenzione vi sono i vigneti di particolare pregio, i diversi tipi di terreno e l'accurato lavoro manuale in vigna. Da ciò nascono vini autentici e ricchi di carattere, che rispecchiano la loro origine e il variegato terroir dell'Alto Adige.



Azienda vinicola Kuenhof - Bressanone

Il Kuenhof della famiglia Pliger si trova a sud di Bressanone e vanta una storia di oltre 800 anni. Dal 1990 qui produce con grande passione il proprio vino. I ripidi vigneti terrazzati della Valle Isarco, il clima aspro di montagna e circa 300 giorni di sole creano le condizioni ideali per vini bianchi freschi e dal carattere deciso. I vitigni principali sono il Sylvaner, il Riesling, il Grüner Veltliner e il Gewürztraminer. La famiglia persegue una filosofia rispettosa della natura e mira a una simbiosi equilibrata tra uomo, vite e natura.



Azienda vinicola Kornell - Settequerce

La storica azienda vinicola Kornell si trova a Settequerce, nei pressi di Terzano, e vanta oltre 700 anni di tradizione vitivinicola. Dal 1927 questa storica azienda è di proprietà della famiglia Brigl ed è oggi gestita da Florian Brigl. I vigneti ripidi, caratterizzati da terreni porfirici, e il clima mediterraneo, con tanto sole e notti fresche, creano le condizioni ideali per vini di grande carattere. Kornell coniuga la tradizionale arte vitivinicola altoatesina con moderne tecniche di vinificazione, metodi di lavoro sostenibili e una chiara attenzione alla qualità e al terroir. La cantina è particolarmente nota per i suoi vini rossi di grande espressività.



Azienda vinicola Fliederhof - Bolzano

Il Fliederhof si trova a Santa Maddalena, una delle zone viticole più ricche di tradizione situate sopra Bolzano. L'azienda vinicola è gestita dalla famiglia Ramoser ed è sinonimo di vini altoatesini autentici e di grande carattere, strettamente legati alla loro origine. I vigneti del Fliederhof si trovano sui pendii soleggiati, in parte ripidi, che circondano Santa Maddalena. Qui le viti trovano condizioni ideali: tanto sole, giornate calde e i terreni particolari della regione. I vigneti vengono coltivati con grande impegno manuale e un approccio consapevole alla natura. L'attenzione non è rivolta alla massima produzione, bensì alla qualità e all'espressione individuale dei vini.