



## Viticoltura di montagna a Naturno

Ogni giovedì, le locali cantine Falkenstein e Castel Juval Unterortl aprono le loro porte e permettono di guardare dietro le quinte di due importanti realtà vinicole. Oltre alla degustazione di vari vini, sarà possibile apprendere informazioni interessanti sull'esigente viticoltura di montagna, sul terroir, sulla coltivazione e sulla vinificazione.

**Cantina Falkenstein:** il maso è di proprietà della famiglia Pratzner da 400 anni. Nel 1995, Franz Pratzner ha deciso di sviluppare e commercializzare personalmente i suoi vini. Da allora, la famiglia si è dedicata completamente alla viticoltura ed è oggi diventata una delle più rinomate produttrici di Riesling a sud delle alpi.

**Cantina Castel Juval Unterortl:** come un nido d'aquila, la azienda Castel Juval Unterortl è abbarbicata sulle pendici meridionali sotto Castel Juval. Grazie al microclima unico, qui si producono vini dal carattere molto particolare.

### VISITE GUIDATE:

**Giovedì, 22.10.2026:** Cantina Castel Juval Unterortl

**Giovedì, 29.10.2026:** Cantina Falkenstein

**Giovedì, 05.11.2026:** Cantina Castel Juval Unterortl

**Giovedì, 12.11.2026:** Cantina Falkenstein

Inizio: ore 15.30 Quota di partecipazione: € 21.-

Registrazione: presso l'ufficio turistico di Naturno Tel. 0473 666 077, nel vostro alloggio oppure online [www.naturns.it](http://www.naturns.it)



## Wine & Dine nei nostri hotel partner

Durante l'evento "Delizioso autunno a Naturno", i diversi hotel partner vi invitano a una cena di gala: gustate un menu di 6 portate con vini selezionati in un ambiente accogliente. Gli chef e il loro team vi vizeranno e renderanno questa serata unica e speciale.

**Venerdì, 23.10.2026**

**Hotel Prokulus – Family & Wellness \*\*\*\*S**

Famiglia Brunner, Via Principale 19, Tel. 0473 667 566 [www.prokulus.it](http://www.prokulus.it)

**Chef di cucina Andreas Pircher**

**Venerdì, 30.10.2026**

**Vitalpina Hotel Schulerhof\*\*\*\***

Famiglia Schuler, Via Gröben 6 (Plaus), Tel. 0473 660 096 [www.schulerhof.it](http://www.schulerhof.it)

**Chef di cucina Markus Gemassmer**

**Venerdì, 06.11.2026**

**Pure Luxury & Spa DolceVita Resort Lindenhof \*\*\*\*\***

Famiglia Nischler, Via della Chiesa 2, Tel. 0473 666 242 [www.lindenhof.it](http://www.lindenhof.it)

**Chef di cucina Giosué Nappo**

**Venerdì, 13.11.2026**

**DolceVita Resort Feldhof\*\*\*\*S**

Famiglia Perathoner, Via Municipio 4, Tel. 0473 666 366 [www.feldhof.com](http://www.feldhof.com)

**Chef di cucina Matteo Picco**

**Venerdì, 20.11.2026**

**Luxury DolceVita Resort Preidlhof\*\*\*\*\***

Famiglia Ladurner, Via San Zeno 13, Tel. 0473 666 251 [www.preidlhof.com](http://www.preidlhof.com)

**Chef di cucina Angelo Didonna**

Inizio: ore 19.00 Quota di partecipazione: € 84.-

(con vino abbinato € 144.-)

Registrazione: presso il rispettivo hotel partner



## Premiazione concorso del Riesling

Nell'ambito del 35° Winefestival di Merano, la sera del 6 novembre 2026 si terrà la premiazione delle cantine.

Dalle ore 10.00 alle ore 16.30 sarà possibile degustare i vini che hanno partecipato al 20° Concorso del Riesling. Alle ore 16.30 proclameremo i vincitori nella sala Ohmann del Kurhaus di Merano.

Vi invitiamo cordialmente alla premiazione dei migliori Riesling d'Italia e alla premiazione dei vincitori delle rispettive regioni.

Tickets: [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)



## Wine & Music

Buon vino, musica e la compagnia di amici: sono gli ingredienti migliori per una piacevole serata.

**Giovedì, 19.11.2026**

dalle ore 19.00: Musica con „Queen Laurin“

**Luogo:** Negozio alimentari Unterthurner  
Via Principale 22, Naturno



Ringraziamo i nostri sponsor



[www.siebenfoercher.it](http://www.siebenfoercher.it)



Foto: Peter Santer, Marion Lafogler, IDM Datenbank, Maria Gapp, Herb Media



## Vino & Gourmet – Delizioso autunno a Naturno

17 ottobre – 21 novembre 2026

[www.naturns.it](http://www.naturns.it)

# Programma

	1ª settimana <b>17.10. – 24.10.2026</b>	2ª settimana <b>24.10. – 31.10.2026</b>	3ª settimana <b>31.10. – 07.11.2026</b>	4ª settimana <b>07.11. – 14.11.2026</b>	5ª settimana <b>14.11. – 21.11.2026</b>
<b>Lunedì</b>	<b>19.10. ore 21.00</b> Presentazione e degustazione serale con la tenuta vinicola Pfannenstielhof	<b>26.10. ore 21.00</b> Presentazione e degustazione serale con la tenuta vinicola Abbazia di Novacello	<b>02.11. ore 21.00</b> Presentazione e degustazione serale con la azienda vinicola Messnerhof	<b>09.11. ore 21.00</b> Presentazione e degustazione serale con Franz Haas Winery	<b>16.11. ore 21.00</b> Presentazione e degustazione serale con la tenuta vinicola Castel Sallegg
<b>Martedì</b>	<b>20.10. ore 18.00</b> Vino & buon gusto in Locanda: Falkenstein	<b>27.10. ore 18.00</b> Vino & buon gusto in Ristorante: Weinberghof	<b>03.11. ore 18.00</b> Vino & buon gusto in Locanda: Goldene Rose	<b>10.11. ore 18.00</b> Vino & buon gusto in Ristorante: Zum Adler	
<b>Mercoledì</b>	<b>21.10. ore 10.00</b> Via Vinum Venostis – Viticoltura a Castelbello Tenuta Lehengut	<b>28.10. ore 10.00</b> Via Vinum Venostis – Viticoltura a Castelbello Tenuta Köfelgut	<b>04.11. ore 10.00</b> Via Vinum Venostis – Viticoltura a Castelbello Tenuta Marinushof	<b>11.11. ore 10.00</b> Via Vinum Venostis – Viticoltura a Castelbello Tenuta Rebhof	<b>18.11. ore 10.00</b> Via Vinum Venostis – Viticoltura a Castelbello Tenuta Befehlhof
<b>Giovedì</b>	<b>22.10. ore 15.30</b> Viticoltura di montagna Azienda Castel Juval Untertortl	<b>29.10. ore 15.30</b> Viticoltura di montagna Tenuta Falkenstein	<b>05.11. ore 15.30</b> Viticoltura di montagna Azienda Castel Juval Untertortl	<b>12.11. ore 15.30</b> Viticoltura di montagna Tenuta Falkenstein	<b>19.11. ore 19.00</b> Wine & Music - negozio alimentari Unterturner
<b>Venerdì</b>	<b>23.10. ore 19.00</b> Wine & Dine Hotel Prokulus ****S	<b>30.10. ore 19.00</b> Wine & Dine Hotel Schulerhof ****	<b>06.11. ore 19.00</b> Wine & Dine Hotel Lindenhof *****	<b>13.11. ore 19.00</b> Wine & Dine Hotel Feldhof ****S	<b>20.11. ore 19.00</b> Wine & Dine Hotel Preidlhof *****

## Degustazione serale con le Tenute dell'Alto Adige

**I viticoltori dell'Alto Adige sono notoriamente spiriti ribelli e audaci, che non hanno temuto di percorrere nuove vie e hanno così creato una delle migliori regioni vinicole d'Italia.**

Nell'autunno Gourmet a Naturno, alcuni dei più noti produttori e enologi locali presenteranno al pubblico le loro aziende e i vini realizzati:

- Lunedì, 19.10.2026:** Tenuta vinicola Pfannenstielhof
- Lunedì, 26.10.2026:** Tenuta vinicola Abbazia di Novacello
- Lunedì, 02.11.2026:** Azienda vinicola Messnerhof
- Lunedì, 09.11.2026:** Franz Haas Winery
- Lunedì, 16.11.2026:** Tenuta vinicola Castel Sallegg

**Inizio:** ore 21.00 Centro visite Gruppo di Tessa/Naturno  
**Quota di partecipazione:** € 17.- (Degustazione vini e accompagnamento musicale) **Registrazione:** presso l'ufficio turistico di Naturno Tel. 0473 666 077, nel vostro alloggio oppure online [www.naturns.it](http://www.naturns.it)



## Vino & buon gusto in locanda

**Godetevi una serata in coppia, in famiglia o con gli amici, nell'accogliente atmosfera di una delle nostre locande e dei nostri ristoranti locali.**

Proponiamo un menu di tre portate appositamente studiato, accompagnato dai vini delle cantine della Via Vinum Venostis: da Castelbello, Colsano e Vezzano.

### Martedì 20.10.2026

**Osteria Falkenstein**  
Abbinamento vino Tenuta Lehengut  
Via castello 15 – Naturno  
Tel. 0473 667 321

### Martedì 27.10.2026

**Ristorante Weinberghof**  
Abbinamento vino Tenuta Köfelgut  
Via Runst 6 – Naturno  
Tel. 377 342 8776

### Martedì 03.11.2026

**Osteria Goldene Rose**  
Abbinamento vino Tenuta Marinushof  
Via castello 4 – Naturno  
Tel. 0473 661 026

### Martedì 10.11.2026

**Ristorante Zum Adler**  
Abbinamento vino Tenuta Rebhof  
Via principale 45 – Naturno  
Tel. 0473 668 288

**Inizio:** ore 18.00

**Quota di partecipazione:** € 45.- a persona – Menu a 3 portate con abbinamento vini consigliato (2 bicchieri)  
**Prenotazione:** direttamente nell'osteria/ristorante

## Via Vinum Venostis – viticoltura a Castelbello

**Le caratteristiche climatiche e i pendii scoscesi fanno della bassa Val Venosta in un'area di coltivazione con un proprio carattere e con autentici vini.**

Visitate con noi le cantine del comune vicino e conoscete i loro prodotti e le persone che ci sono dietro.

### Mercoledì 21.10.2026

**Tenuta Lehengut – Colsano**  
Agricoltura biologica e nuovi vini venostani  
Nel 1989 ho assunto la conduzione della tenuta Lehengut, ai piedi del Monte Sole presso Colsano. Attualmente l'azienda comprende 5 ettari di frutteti e 3 ettari di vigneti; dal 2006 la coltivazione è esclusivamente biologica perché ci stanno particolarmente a cuore la sostenibilità ed un approccio al nostro lavoro il più possibile ecologico. Famiglia Plack

### Mercoledì 28.10.2026

**Tenuta Köfelgut – Castelbello**  
La nostra azienda agricola combina la lunga tradizione di un'impresa familiare con la consapevolezza della qualità e l'innovazione. Stagionalità, qualità, piacere e conservazione della naturalezza sono per noi valori fondamentali, che si riflettono nella varietà dei nostri prodotti. Famiglia Pohl

### Mercoledì 04.11.2026

**Tenuta Marinushof – Castelbello**  
La nostra idea di vivere e lavorare è policroma, amiamo troppo la vita per perseguire una sola idea. Ecco perché abbiamo scelto di appoggiarci a più prodotti: vino, frutta da tavola e grappa, sfruttando più sinergie possibili. Famiglia Pohl

### Mercoledì 11.11.2026

#### Tenuta Rebhof – Colsano

I terreni fertili situati sui pendii più soleggiati offrono le condizioni ideali per la crescita delle viti. Una cura meticolosa costituisce la base per la maturazione di uve di alta qualità dei vitigni classici, che vengono ancora raccolte da mani esperte. Famiglia Forcher Tratter

### Mercoledì 18.11.2026

#### Tenuta Befehlhof – Vezzano

Il maso Befehlhof è un posto in cui si incontrano la natura e la creatività. Azienda vitinicola & Distilleria, Famiglia & Amici, Libertà & Curiosità. Nel piccolo paese venostano Vezzano il Befehlhof è casa nostra. Non solo perché viviamo tra i vigneti, ma soprattutto perché ci fa sentire a casa. Famiglia Schuster

**Punto di incontro e inizio:** ore 10.00 presso l'ufficio turistico di Naturno **Quota di partecipazione:** € 20.- (shuttle incluso) **Registrazione:** presso l'ufficio turistico di Naturno Tel. 0473 666 077, nel vostro alloggio oppure online [www.naturns.it](http://www.naturns.it)

