

L'Alto Adige é con molta probabilità la **zona viticola piú antica dell'area linguistica tedesca** e molti indizi fanno pensare che la viticoltura ebbe origine proprio nella Bassa Atesina avvantaggiata da un clima particolarmente soleggiato.

Nella Bassa Atesina si trovano una varietà di vitigni situati nelle piú svariate altitudini.

Tra 200 e 1.000 m di altitudine (a Favogna a 1.020 m é situata la tenuta piú alta d'Europa che produce il Müller Thurgau) praticamente non c'è varietà di vitigno che non trovi la sua posizione ideale.

Il sentiero didattico inizia nei pressi della scultura del grappolo d'uva.

Dopo 3 km dal punto di partenza si giunge a Magrè dove cresce la **vite piú antica dell'Alto Adige – piantata nel 1601 (vedi foto)**. Il percorso attraversa la regione vinicola chiusa dove si trovano le **tre vere qualità d'uva altoatesina la Schiava, il Lagrein ed il "Traminer Aromatico"**,

così come il Cabernet, il Merlot, il Pinot Nero, il Pinot Bianco, il Chardonnay, il Ruländer, il

Sauvignon, il Moscato Giallo ed il Müller Thurgau.

La superficie viticola dei comuni di Cortaccia e Magrè comprende ca. 500 ha.

L'utilizzo di macchinari é limitato e per questo motivo la lavorazione tradizionale del terreno viticolo non ha subito modifiche sostanziali durante gli ultimi secoli. Il sistema a pergola é infatti ancora oggi il tradizionale sistema di coltivazione.

Numerosi ritrovamenti archeologici indicano che in questa zona i primi a coltivare la vite furono i Reti e che il vino fu acquistato dagli imperatori romani.



Durante gli scavi a Cortaccia fu trovata una vite che con assoluta certezza risale al periodo romano. La si può ammirare nel **Museo del Vino** di Caldaro.

Nel medioevo la coltivazione della vite ebbe un grande sviluppo testimoniato ancora dalla presenza di diverse tenute vitivinicole e residenze nobiliari sia a Cortaccia che a Magrè.

Chi fosse appassionato della storia e dello sviluppo della viticoltura può visitare il **Museo l'uomo nel tempo** (Cortaccia Via Botengasse 2 – visite guidate ven. ore 10.00), il **Museo del Vino** di Caldaro e partecipare alle **escursioni guidate** lungo il percorso didattico (merc. ore 14.30) durante le quali la Signora Margareth Orian, guida naturalista abilitata, ma soprattutto viticoltrice, vi svelerà tutti i segreti del lavoro dei viticoltori.

Durante il tragitto si degusterà anche qualche pregiato vino della zona.

Terminato il periodo di vendemmia si potrà seguire **l'evoluzione del vino dopo la torchiatura** durante le visite guidate nella cantina produttori di Cortaccia (giovedì ore 16.00) oppure nell'azienda vitivinicola Tiefenbrunner Castel Turmhof (martedì ore 17.00).

Un particolare ringraziamento è rivolto alle seguenti persone ed istituzioni: Sig. Pepi Bonora, abitanti di Cortaccia, Comune di Cortaccia ed operatori, Camera di Commercio di Bolzano, dott. Martin Schweiggel, Provincia Autonoma di Bolzano, dott. Armin Kobler, Sig. Ivan Plasinger, Cantina produttori di Cortaccia, Azienda Vitivinicola Tiefenbrunner Castel Turmhof, Tenuta Barone Widmann, Geom. Peter Anegg e gruppo di lavoro, Sig. Valentin Mair, Autorità Forestale, Sig. Christian Pohl, così come a tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione del percorso didattico ed a tutti i sostenitori del progetto.

Informazioni e Prenotazioni:
Associazione Turistica Bassa Atesina
Piazza Schweiggel 8
39040 Cortaccia sulla Strada del Vino

Tel. 0471 880 100
Fax 0471 880 451
info@suedtiroler-unterland.it
www.suedtiroler-unterland.it



Tourismusverein
SÜDTIROLER UNTERLAND
Kurtatsch - Margreid - Kurtinig
an der Weinstraße



Percorso didattico sul vino

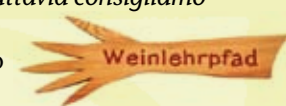


Gentili escursionisti, cari amanti del vino,

Questo pieghevole ha il compito di accompagnarvi attraverso l'affascinante percorso della **"vita del vigneto"** ed ha lo scopo di completare il contenuto delle tavole informative lungo il percorso didattico. Durante il percorso, oltre ad osservare la natura, avrete sempre la possibilità di seguire il processo di crescita del vigneto e di annusare e riconoscere le diverse varietà d'uva.

Il percorso non è molto impegnativo tuttavia consigliamo di indossare scarpe adatte!

La **"mano"**, il marchio del percorso didattico vi indicherà la strada da seguire. Questa mano di legno un tempo era il segnale di pericolo del Saltner, il custode del vigneto, che la fissò lungo il sentiero di campagna per segnalare la sua presenza.



Lunghezza complessiva (andata)

ca. 1,6 km fino a Niclara
ca. 3 km fino a Magrè

Durata

ca. 50 minuti fino a Niclara
ca. 1.40 ora fino a bis Magrè

Escursione guidata (andata e ritorno)

ca. 4 ore fino a Niclara
(incluso le degustazioni vino)





14. tavola "Pinot Grigio"
15. tavola "Cabernet"
16. tavola "prati aridi"
17. tavola "bosco ceduo submediterraneo"
18. indicazioni sul lago sotterraneo
19. foto panoramica con spiegazioni
20. tavola "Merlot"
21. tavola "Sauvignon"
22. tavola "Moscato giallo"
23. tavola "Chardonnay"
24. punto di ristoro c/o Azienda Vitivinicola Castel Turmhof Tiefenbrunner
25. il sentiero 3 A "Margreider Leitenweg" prosegue per Magrè s.s.d.V.
26. la vite più antica dell'Alto-Adige, piantata nel 1601

Legenda

Ufficio turismo	Anfore aromatiche
Parcheggio	Punto panoramico
Fermata corriera	Quadro panoramico
Museo	Cannocchiale
Cartelli informativi	Caverna-cantina
Cantina vini	Strada del Vino
Assaggio vino	Itinerario
Scultura	Strada asfaltata

Ausführung H. Kammerer

1. azienda agricola "Baron Widmann"
2. l'inizio del percorso è segnato con un gigante grappolo di uva in pietra
3. tavola con spiegazioni sulla "Pratz" ("la manona")
4. tavola "paesaggio vitivinicolo"
5. tavola "pergola"
6. tavola "Lagrein"
7. tavola "Traminer Aromatico"
8. tavola "cespugli"
9. tavola "sistema a spalliera"
10. tavola "La Schiava"
11. tavola "la Valle dell'Adige"
12. il "frigo" dei contadini
13. tavola "Pinot Bianco"