

WEINGUT SALZL VINICOLTORE

Obere Hauptstrasse 16 - A - 7142 Illmitz

Tel: 0043-2175-2340

salzl@salzl.at

www.salzl.at

Il vigneto della famiglia Salzl si estende su ca. 19 ettari d'ottimo terreno attorno ad Illmitz nella regione del Burgenland. Da tre generazioni in gestione della famiglia mantiene un vino d'alta qualità a livello nazionale e internazionale. Con un'attenta lavorazione del terreno e delle viti e la passione per il paesaggio ottengono un prodotto naturale, caratteristico e di qualità competitiva. . Dovuto alla vantaggiosa posizione climatica del Seewinkel, i vini sono fruttuosi e rispecchiano le caratteristiche regionali. Nella cantina dei Salzl prevalgono i vini rossi: Blaufränkisch, Caberne, Sauvignon, Merlot, Syrah e in particolare il Cuvée Pannoterra, mentre il vino bianco è il Chardonnay. Non dimenticatevi di degustare il tipico vino dolce conosciuto oltre i confini dell'Austria.

WEINGUT Erich & Walter POLZ VINICOLTORE

Grassnitzberg 54 A - A - 8471 Spielfeld

Tel: 0043-3453-2301-0

weingut@polz.co.at

www.polz.co.at

"Ottimo è ciò che è in continuo miglioramento" con questo motto i fratelli Polz, gestori dell'azienda dal 1980 vantano di essere uno dei migliori e conosciuti viticoltori dell'Austria. In proprietà della famiglia Polz dal 1912 il vigneto nel passar degli anni ha preso una dimensione di settanta ettari nella zona più propizia della Stiria ed è coltivata in gran parte dalle tipiche vigne regionali Sauvignon Blanc, Moscatello bianco, Welschriesling e Morillon con qualche vite speciale del Traminer, Pinot Noir, o Zweigel così come il fine Covees. La maturazione dei vini è secondo il tipo d'uva, ma prevalentemente con il classico stile stiriano in botti d'acciaio oppure di quercia.

WEINGUT SCHMELZ VINICOLTORE

Weinbergstrasse 14

3610 Joching - Wachau

Tel: 0043-2715-2435

info@schmelzwein.at

www.schmelzweine.at

Situato nel cuore della Wachau, il vigneto della famiglia Schmelz si estende per ben sei chilometri, su di un terreno di varia consistenza e influenzato da diversi fattori climatici, fondamentali per la coltivazione di uva per un vino di alta qualità'. Da ormai cinque generazioni la famiglia Schmelz produce vini di marca Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller e Burgunder bianco, premiati più volte su riviste specializzate e nel 2005, il proprietario sig. Schmelz fu nominato viticoltore dell'anno.

WEINGUT TAFERNER VINICOLTORE

Pfarrgasse 2

2464 Göttlesbrunn

Tel: 0043-2162-8465

weingut@tafi.at

www.tafi.at

Il vigneto della famiglia Taferner si estende a est di Vienna nella zona vinicola di Carnuntum, vecchia base militare romana, confinante con il Danubio e molto interessante per i diversi scavi archeologici. Un'ottima posizione sui pendii soleggiati del monte Schütten, con un terreno sabbioso, ghiaioso e argilloso é fondamentale per l'ottima qualità del vino. Inoltre non manca la positiva influenza del microclima pannonico del vicino lago Neusiedlersee. Per un moderno know how abbinato alla tradizione, la famiglia ha ricevuto diversi premi che sono confermati anche dalla clientela.

WEINGUT MOOSBRUGGER VINICOLTORE

Schloss Gobelsburg

Schlossstraße 16

3550 Gobelsburg

Tel: 0043-2734 2422

schloss@gobelsburg.at

www.gobelsburg.at

Semplicità e severità

L'idea della botte su ruote è premessa per una dinamica preparazione del vino. La filosofia è la ricerca di un metodo che richieda solo un minimo d'intervento meccanico. L'uso delle risorse naturali in combinazione con elementi innovativi aiuta a formare il carattere dei vini.

L'autenticità del vino è caratterizzata dal terreno, dal clima, dai tipi di uva e dalle cantine. Il vino testimonia la sua provenienza.

Nelle cantine maturano i vini che non nascondono la personalità, ma mostrano la loro dignità.

WEINGUT WINDISCH VINICOLTORE

Kurze Zeile 66

2212 Großengersdorf

Tel: 0043-2245 88228

office@weingut-windisch.at

www.weingut-windisch.at

10 km a nord est di Vienna, nella regione dei vini, paradiso per escursioni e ciclismo, incontrate il paese Großengersdorf e i vigneti della famiglia Windisch.

Una conduzione familiare con un agriturismo che offre raffinati vini bianchi e rossi d'alta qualità. Un bicchiere di bianco non basterà per assaporare l'equilibrio di un fino fruttato, brusco e pieno e un bicchiere di rosso con gusto fruttato predominante e un lieve retrogusto tannino.

Per gli interessati alla storia del vino e agli amanti della natura offriamo passeggiate nei vigneti e giri guidati per le vie delle cantine.

WEINGUT HILLINGER VINICOLTORE

Untere Hauptstrasse 35

7093 Jois

Tel: 0043-2160- 8317

office@leo-hillinger.com

www.leo-hillinger.net

La nostra nuova cantina costruita nel 2004 è parzialmente interrata e ha una delle più moderne sale di produzione d'Europa. Cupole di vetro a forma di piramide forniscono la luce naturale fino all'area sotterranea. Inoltre si gode un magnifico panorama del lago Neusiedlersee nel Burgenland. Il particolare clima caldo e pannonico del Burgenland e una delle più moderne tecniche di cantina garantiscono l'eccellente qualità di vino. Un terreno ricco e argilloso forma il carattere corposo e compatto del vino. E' da porre l'accento sul processo biotecnologico della coltivazione evitando l'uso di prodotti chimici. Le viti per il vino bianco sono: Welschriesling, Sovignon, Blanc, Chardonnay e il moscatello bianco. Le qualità di vino rosso invece sono: Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

WEINGUT Heinrich GERNOT VINICOLTORE

Baumgarten 60

7122 Gols

buero@heinrich.at

www.heinrich.at

Anche se Gols forse non è molto nota, è una delle regioni vinicole più grandi e conosciute dell'Austria ed è facile arrivarci. Tra il lago Neusiedlersee ed il confine dell'Ungheria trovate i nostri estesi campi di vigneti. Un'ottima posizione per il tipico vino rosso Blaufränkisch, Zweigl e Merlot. Grande parte del nostro suolo è costituita da sedimenti eolici "Löß" che danno al nostro vino, assieme alle temperature estive di più di 35 gradi il suo tipico carattere regionale. Un altro tipo di vite coltivata con successo è il Chardonnay.

WEINGUT Günter&Regina TRIEBAUMER VINICOLTORE

Neuegasse 18

7071 Rust

Tel +43-676-724 87 97

weingut@triebaumer.at

www.triebaumer.at

I nostri vigneti sono facili da riconoscere: molto fogliame e con zone arieggiate delle picche d'uva. D'inverno e in primavera le viti vengono ben podate ed a secondo della forza dei germogli viene scelta la quantità di uva da lasciar maturare. Siamo legati all'ambiente e pertanto non usiamo erbicidi ed evitiamo correzioni "cosmetiche". Durante la fioritura in maggio e giungo teniamo l'erba ben corta, dopodichè lasciamo crescere l'erba anche più alta per evitare un'erosione del terreno. Dagli anni 70 non usiamo fertilizzanti minerali ma ci concentriamo sul podatura, la lavorazione dell'uva, la macerazione e la conservazione del vino.

WEINGUT HOLZAPFEL VINICOLTORE

Barbara e Karl Holzapfel

Joching 36

3610 Weißenkirchen

Tel +43-2715-2310

weingut@holzapfel.at

www.holzapfel.at

La Wachau, conosciuta soprattutto per i maestosi monasteri di Melk e Göttweig e per la sua storia culturale, è anche un ampio regno vinicolo che si estende lungo il Danubio da Melk a Krems E' un privilegio vivere e lavorarci.

Nel corso degli anni il Danubio si è scavato fino a 400 metri di profondità ed ha tracciato così una vallata stretta con pendii ripidi. Le diverse consistenze rocciose su uno spazio limitato conferiscono differenti caratteri e aromi ai vini della Wachau.

Il clima pannonico da ovest e l'aria fresca dal Waldviertel (nord) danno una particolare nota al vino dal gusto leggero e fruttuoso. Il vigneto che si estende su 14 ettari è lavorato con particolare attenzione e passione per la natura e nelle cantine il processo di vinificazione viene effettuato con l'aiuto di tecnologia innovativa. Dopo la macerazione nelle botti d'acciaio il vino rimane in contatto con i lieviti. Così nascono vini incomparabili, di delicato gusto di frutta, con stile, carattere e un ottimo equilibrio.

SCHOKOLADEN ZOTTER CIOCCOLATO

Bergl 56 – A 8222 Riegersburg

Tel: 0043-3152-5554

www.zotter.at

ulrike@zotter.at

La cioccolata più conosciuta in Austria. Al posto di speculare in enormi attività, abbiamo preferito investire nel nostro prodotto. Dal 2004 facciamo parte del commercio Equo e Solidale FairTrad. Nel 2005 la produzione del cioccolato è stata cambiata verso prodotti biologici e nel 2006 abbiamo aperto la nostra fabbrica di cioccolato. Questo ci porta a essere unici produttori europei di cioccolato che producono dal "fagiolo" alla barra di cioccolato senza compromessi con prodotti biologici e di qualità Fair Trade.

Zotter offre prodotti affidabili e mantiene le promesse.

CASEIFICIO DEL GAILTAL

Negli anni 60 vi erano ancora sessanta caseifici attivi nella produzione del formaggio che negli anni 70 si sono ridotti a 7 malghe/caseifici .

Il cambiamento del modo di pensare degli ultimi anni nei confronti dell'economia agricola, orientandosi verso forme economiche più ecologiche e qualitative e approfittando delle offerte di sovvenzione statali ha portato ad una ripresa dell'economia montana. Anche il fatto di riconoscere il potenziale turistico del paesaggio culturale alpino e l'aumento del trend verso la produzione di prodotti alimentari naturali

hanno incrementato l'economia montana del Gailtal.

Lo speck del Gailtal

Grandi festeggiamenti per il Gailtaler Speck che dal 30 al 31 maggio attirerà a Hermagor migliaia di appassionati dello speck. Ogni anno molti ospiti provengono da Carinzia e dintorni, ma anche di Slovenia e d'Italia.

Come ogni anno si darà largo spazio alla tradizione: cultura popolare locale e musica folk animeranno le giornate di festa, mentre tutti i produttori del Gailtaler Speck lasceranno degustare questa specialità protetta dal marchio di qualità UE presso i propri stand.

Il pane del Lesachtal

Il pane del Lesachtal e' sano....

In quest'epoca di benessere, in cui si commettono errori di alimentazione per l'eccesso di zuccheri e grassi, il pane ha acquistato molta importanza. In particolare il pane del Lesachtal e' ricco di vitamine e minerali, vitamina B e anche sostanze non assimilabili che procurano un sentimento di pienezza di stomaco e attivano l'attivita' intestinale.