PITZNER

WINERY & SUITES

Hoi, Ciao!

SALVE E BENVENUTI – QUI DA PITZNER WINERY & SUITES

Siamo Markus & Thomas Puff, eterni giovani, buongustai, contemporanei umoristici, di Bolzano, Alto Adige. Più precisamente: Cardano. Nel 2014 abbiamo rilevato la cantina dal nonno Martin e da allora abbiamo creato vini che sono bevibili e deliziosi. Senza se e senza ma.

Vediamo il vino come un‘opera d‘arte e come cibo per i sensi. Ecco perché lavoriamo nel vigneto senza erbicidi e seguiamo il ciclo della natura. Lo curiamo con devozione, raccogliamo i suoi frutti e gli restituiamo il surplus. È la consapevolezza che determina il nostro lavoro nella vigna come nella cantina.

Vignaioli onesti, vini onesti.

Family

Anche Elisa fa parte del nostro team. Nel suo tempo libero l‘insegnante aiuta diligentemente sul maso. Il suo senso dell‘ordine e della perfezione armonizza perfettamente con l‘approccio creativo e talvolta caotico di suo marito Markus.

La nascita dei nostri due figli ci ha reso completi. Nostra figlia Sofia ha visto la luce nel 2017. Con la sua creatività e immaginazione, sta già seguendo le orme di suo padre. Il piccolo Adam è nato nel 2018 ed è sicuro di diventare un motociclista appassionato come suo nonno.

Il nonno Martin aiuta attivamente nel lavoro in cantina e a volte si occupa anche dell‘accoglienza degli ospiti.

Armeria di Cornedo

PITZNER - ARMERIA DI CORNEDO

Il nostro maso non è un maso qualsiasi. In passato, serviva come armeria per il castello di Cornedo ed era collegato al castello da una galleria sotterranea. Poco prima che il maso cadesse in rovina negli anni ,70, il nonno Martin comprò la cascina e la ricostruì con molto lavoro, sudore ma anche con passione. Su un totale di 5 ettari con viti vecchi fino a 90 anni, i fratelli Markus e Thomas coltivano diversi vini bianchi e rossi dal 2014. L'antica armeria di Castel Cornedo, vicino a Bolzano, in Alto Adige, produce ancora oggi vere granate: vini con un forte carattere. Pitzner, è una piccola cantina che gioca secondo le regole della natura.

Potrebbe essere più facile, la vinificazione. Ma la sfida di ottenere il meglio da ogni singolo vigneto è ciò che ci spinge ogni giorno. Nella cantina di Cardano i fratelli producono annualmente un totale di 35.000 bottiglie, che hanno una cosa in comune: forza di carattere.

I terreni del maso

Sul maso Pitzner si trovano viti sane di mezza età, terreni ben nutriti e un microclima speciale. I pendii aerati assicurano vitigni vitali, mentre la notevole differenza di temperatura tra il giorno e la notte nei mesi estivi favorisce la formazione degli aromi. I terreni di porfido sabbioso con depositi morenici, d'altra parte, danno origine a un tipo di vino elegante e succoso con note speziate.

»

Non prendiamo nulla dalla natura. Al contrario: le restituiamo. Perché non appena la fermentazione dell'uva è avvenuta in cantina, riportiamo le vinacce in vigna. Il compost allenta il terreno e fornisce un habitat per importanti organismi del suolo. Ciò, quello che la natura conosce, lo accetta. Ecco perché il „ciclo della natura" per noi non è una parola di moda, ma un motto d'azione.

La fattoria

LA FATTORIA CHIUSA

Il paesaggio altoatesino è caratterizzato essenzialmente dall‘insediamento sparso. Le radure con la masseria e il fienile e i terreni circostanti formano una fattoria. In Tirolo, un‘azienda agricola è quindi intesa come l‘insieme degli edifici e degli appezzamenti di terreno appartenenti a un‘impresa agricola.

Il maso è „chiuso“ se non può essere diviso e deve essere ereditato nella sua totalità. Durante la sua vita, il proprietario trasferisce l‘intera azienda al suo successore.

Nel 1526, il codice fondiario tirolese proibiva la divisione reale. Questo per salvaguardare e assicurare la continuità delle aziende e delle famiglie contadine e per contrastare l‘impoverimento. Nell‘Italia meridionale, per esempio, il ripetuto smembramento della proprietà terriera ha portato a un esodo rurale

e all‘abbandono dei villaggi di montagna.

Durante il fascismo, la legge sul maso chiuso fu abolita, ma continuò volontariamente dalla maggioranza dei contadini fino a quando fu reintrodotta come legge provinciale negli anni ‘50.
Dei circa 19.000 masi dell‘Alto Adige, più di 11.000 sono „chiusi“ - questa è la prova di un‘usanza viva che oggi è ancora più attuale e importante che mai.

Oltre alla storia unica del maso, la nostra piccola cantina si distingue anche per altre caratteristiche speciali. In mezzo ai vigneti con molto spazio per muoversi, la tranquilla posizione del vigneto offre una base perfetta per una vacanza rilassante, nonché un punto di partenza per grandi tour in bicicletta ed escursioni mozzafiato. La vecchia cascina è stata conservata nelle sue caratteristiche di base tradizionali e ampliata con nuovi elementi. Così, tre suite esclusive con sauna, piscina con acqua salata e bar all‘aperto sono state create dalla vecchia stalla. L‘ampio prato invita a prendere il sole e per rilassarsi.

Le nostre suite

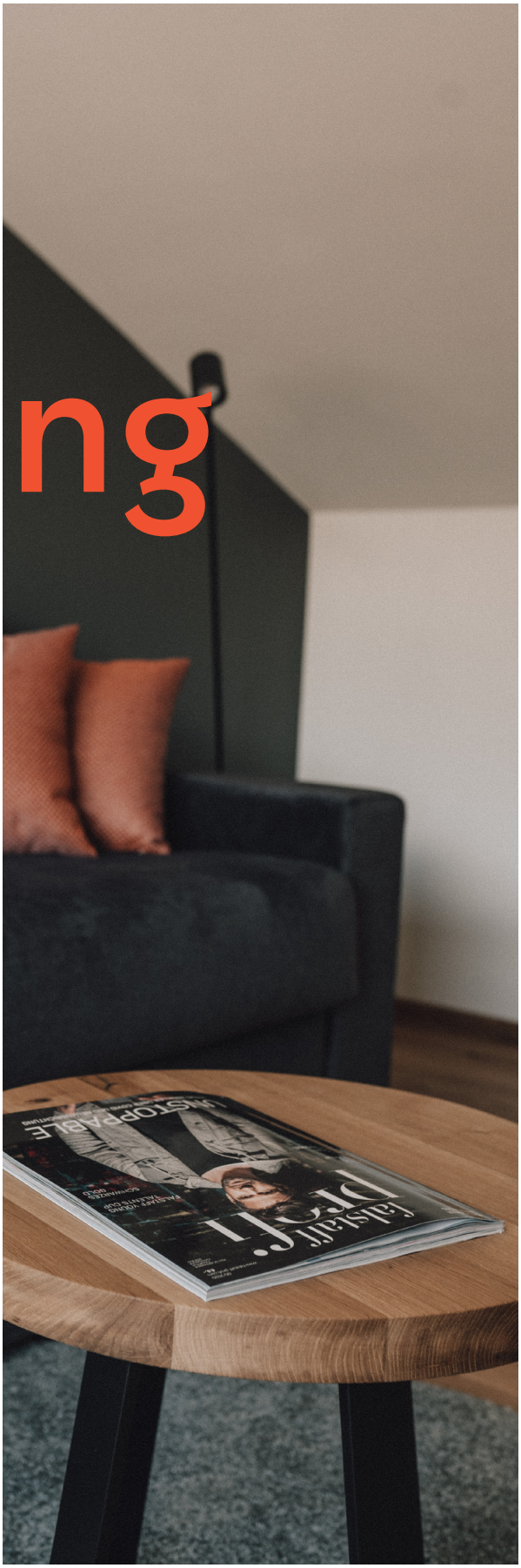
VACANZE AL PITZNER WINERY & SUITES

Dall'inverno 2020, la Cantina Pitzner dispone di tre suite super-nuove con una fantastica vista sul capoluogo della provincia di Bolzano e sul massiccio dello Sciliar. Con un piccolo cucinino per individualisti, una sauna per i molto sudati e un'enoteca di prelibatezze per gli intenditori. Quelli che vengono, restano.

Le 3 suite possono essere prenotate individualmente o tutti e tre assieme. Ognuna delle suite ha una camera da letto, un bagno, un divano letto, una cucina, terrazza con posti a sedere e uno sdraio.

La terrazza sul tetto è il punto forte di Pitzner. Senza dubbio. Da qui, la vista spazia dalla capitale della provincia allo Sciliar e vivecersa. La sauna finlandese vi invita a sudare, la sala relax con sdrai per rilassarsi.
I veri intenditori si incontrano nella nuova pergola esterna. Qui troverete un bancone da bar, frigoriferi e varie bevande da preparare da soli. Birra e vino sono disponibili già refrigerati. Qui, gli ospiti hanno sempre la possibilità di utilizzare l'ampio frigorifero e il bancone.
Nelle calde giornate estive, potrete rinfrescarvi e ricaricarvi nella piscina di acqua salata lunga 12 metri.

Good Morning



COLAZIONE

Quello che non deve mancare è una buona colazione - nel nostro caso la cosiddetta colazione del vinaio.
Ecco perché forniamo alle nostre suite i seguenti prodotti tutto l'anno:

- latte fresco
- succo di mela (fatto in casa)
- uova
- burro
- yogurt naturale e alla frutta
- miele
- cioccolato da spalmare
- confettura di frutta (albicocca, prugna – fatto in casa)
- muesli stile Bircher
- frutta secca
- mele (artigianale)
- tè alla frutta e alle erbe
- caffè
- salumi
- formaggio

Pane fresco e pasticcini vanno appesi alla porta ogni giorno.

Culinaria

Il riapprovvigionamento di cibo è provvisto e gli ospiti possono servirsi liberamente nel nostro punto vendita diretto di prodotti agricoli. Qui sono disponibili anche uova, salumi e formaggio. Per le richieste speciali dei nostri ospiti o per qualsiasi tipo di allergia o intolleranza, aiutiamo i nostri ospiti a trovare la cosa giusta.

E se non avete voglia di andare al ristorante la sera, potete gustare i canederli fatti in casa di Martin e gli Schlutzer. E se vi state chiedendo cosa sono gli Schlutzer, ecco un piccolo A B C culinario:

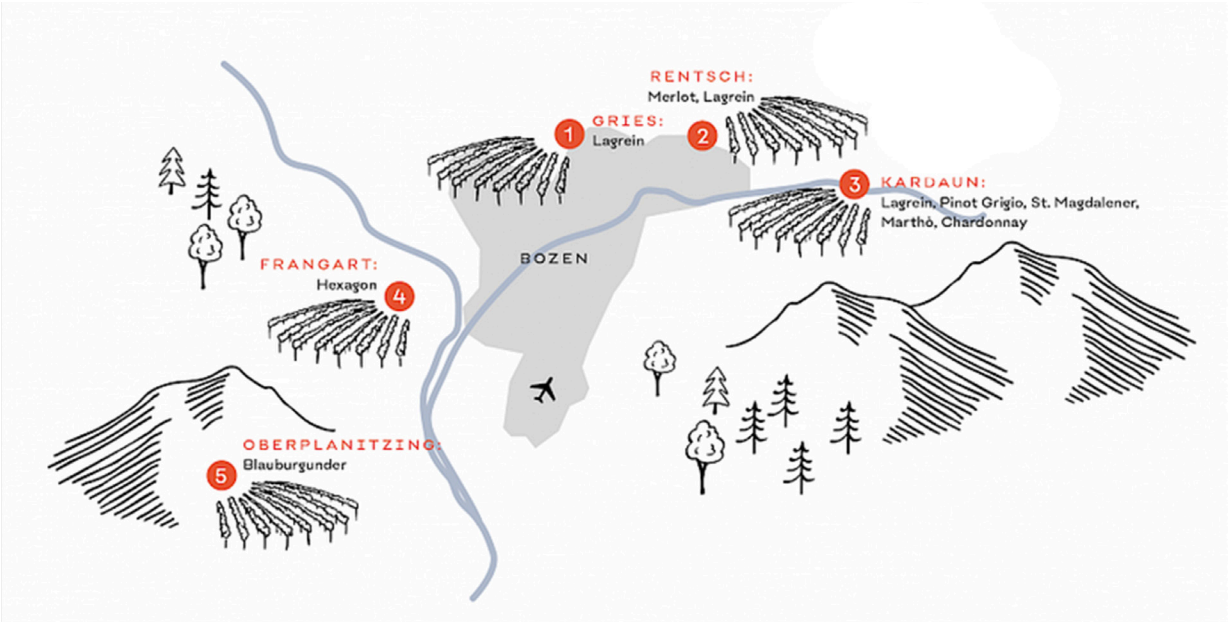
... A, B, C

Un A pfelstudel è il dolce più popolare in Alto Adige.
I B uchteln è una pasta dolce di lievito ripiena di marmellata di albicocche, servita su salsa di vaniglia.
C annelloni, una casseruola di pasta italiana.
D örrobst, uno spuntino dolce e sano.
E rdäpf - il nostro termine per patata.
Le f orelle sono offerte in alcuni ristoranti appena pescate.
G erstensuppe è uno stufato sostanzioso con carne, verdure e orzo.
Il H irschragu in autunno lo si trova quasi ovunque - servito con polenta o canederli.
I talian dishes - la cucina altoatesina si mescola con quella italiana.
Anche lo Y ogurt viene prodotto in Alto Adige.
Il K äse (formaggio) viene prodotto molto in Alto Adige, soprattutto il buon formaggio si trova nei piccoli caseifici alpini. Avete mai assaggiato il formaggio Lagrein?
L eberknödel, Speckknödel & Co, il piatto nazionale altoatesino.
Il M uß si mangiava molto, è fatto con latte e farina di semola molto fine.
N udeln (pasta) sono disponibili in moltissime varietà con molte salse diverse.
O bst, nel nostro paese ci sono molte varietà di frutta. Dalla mela alla prugna.
La p izza è il piatto sudtirolese numero 2.
Q uarkstrudel, uno strudel di pasta frolla riempito con una crema di ricotta.
R übenkraut, sono crauti fatti con le rape.
S peck è il prodotto più conosciuto in Alto Adige.
T rauben, molte uve crescono in Alto Adige. Sono usati per fare il vino dell'Alto Adige.
S pargel (asparagi) al forno: a Terlano e a Castelbello si trovano le zone di coltivazione degli asparagi dell'Alto Adige; i ristoranti offrono piatti speciali durante la stagione degli asparagi (in Aprile).
Il V itello tonnato è un arrosto di vitello freddo finemente affettato con salsa tonnata.
W einsuppe è una zuppa con vino bianco e un bel pizzico di cannella.
X und, la cucina altoatesina è sana.
Carne di y ak: a Solda c'è il ristorante Yak, dove si preparano piatti con carne di yak.
Z wetschgen - il nome altoatesino della prugna.

Se ora avete fame, vi auguriamo un buon appetito. E a proposito: gli Schlutzer sono ravioli fatti di pasta di patate con un ripieno di formaggio cremoso e spinaci. Di solito servito in abbondante burro fuso e con molto parmigiano. Deliziosi!

Le nostre uve – i nostri vini

L‘antica armeria del castello di Cornedo duce ancora oggi granate. I terreni: sani e in buone posizioni, nel cuore dell‘Alto Adige. I vini: accessibili, con una buona bevibilità e carattere. A volte i vini sono un po‘ sfacciati, ma solo a volte. Parola d‘onore del Pitzner.



Ed è qui dove i nostri vini „vivono“. Divisi in cinque vigneti per un totale di cinque ettari, i fratelli Markus e Thomas lavorano nei vigneti dall‘inizio di febbraio fino alla fine di agosto per far fermentare le uve mature nelle vasche inox o nelle botti di legno e per poi imbottigliarle.

Il nostro vigneto 1 si trova nella parte vecchia di Bolzano, a San Quirino. È qui che matura il Lagrein, così famoso in Alto Adige.

A Rencio (2), nella parte orientale di Bolzano, crescono le varietà Merlot e Lagrein. Qui da noi sul maso Pitzner, a Cardano (3) a 290 m sul livello del mare, prosperano le varietà Lagrein, Pinot Grigio, St. Magdalener, Marthó e Chardonnay.

A Frangarto (vigneto 4), a sud-ovest di Bolzano, produciamo la Cuvée Rot „Hexagon“ e nel nostro vigneto 5, tra Caldaro e Appiano, a Oberplanitzing, abbiamo trovato il posto perfetto per il nostro Pinot Noir.

Cheersy!

Merlot „MR 18“

Chardonnay „CH 18“

Büchsenöffner

Cuvée Rot „Hexagon“

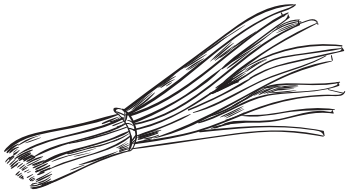
St. Magdalener „Malanders“

Cuvée Weiß „Marthó“

Pinot Noir Reserva 19

Lagrein „Scharfegg“

Pinot Grigio „Finell“



Il nostro giardino d‘erbe

Il nostro giardino di erbe aromatiche si trova direttamente accanto alla piscina di acqua salata sulla terrazza del tetto. Su un muro di pietra auto-eretto in costruzione a secco, ottengono la porzione necessaria di sole già in primavera e sono quindi presto pronti per il consumo. Nel nostro orto troverete le seguenti erbe: basilico di montagna, salvia, rosmarino, citronella, melissa, lavanda, menta e timo, prezzemolo ed erba cipollina.

ROSMARINO

Anche da lontano, il rosmarino attira l‘attenzione con la sua fragranza speziata. Il semi-arbusto sempreverde ha foglie aghiformi e fiori rosa o bianchi che appaiono da marzo a giugno.
Il rosmarino viene cucinato con il cibo e tolto di nuovo prima di servire. Il rosmarino si sposa particolarmente bene con l‘agnello. La naturopatia attribuisce un effetto tonificante all‘erba (tè, additivo da bagno).

BASILICO

L‘“erba reale“ è arrivata in Italia dall‘India attraverso la Persia e la Grecia. Da allora, è difficile immaginare la cucina mitteleuropea senza di essa. L‘erba annuale forma steli riccamente ramificati che crescono da 20 a 60 centimetri di altezza. I fiori dal bianco al rossiccio del labbro si sviluppano tra luglio e settembre. L‘aroma forte e pepato del basilico si sposa bene con i pomodori e condisce salse, insalate, burro e piatti di pasta. Un tè fatto con foglie secche aiuta contro la flatulenza.

CITRONELLA

La citronella è una spezia popolare nella cucina asiatica. Le parti ispessite del gambo della citronella, tagliate in anelli sottili, hanno un sapore leggermente pepato. Le parti ispessite del gambo della citronella tagliate in anelli sottili hanno un sapore leggermente pepato e un odore delicato di agrumi, presto pronto per il consumo.

MELISSA

La melissa è una delle classiche erbe culinarie e medicinali che in nessun giardino o su nessun balcone dovrebbe mancare. Può essere usato per disturbi del sonno, irrequietezza nervosa, crampi, disturbi allo stomaco e all‘intestino.

SALVIA

Il semi-arbusto dalle foglie grigio-verdi e decorative è di origine mediterranea. I suoi steli alti da 30 a 70 centimetri sono densamente ricoperti di fiori in giugno e luglio. La salvia insaporisce molti piatti della cucina italiana, per esempio i saltimbocca (involtini di vitello). Si usa con parsimonia in cucina. Un infuso di foglie secche lenisce il mal di gola.

ERBA CIPOLLINA

In natura, la pianta bulbosa si trova nei prati fluviali e nelle zone umide. Le sue foglie lunghe e tubolari spuntano all'inizio dell'anno. In estate si sviluppano steli floreali eretti che portano fiori sferici. L'aglio, le cui foglie hanno un leggero sapore di erba cipollina, è una specie affine proveniente dall'Asia.
Il fine sapore di cipolla dell'erba cipollina si sposa meravigliosamente con il formaggio cagliato, le uova, le insalate, le zuppe e le verdure. Le foglie non devono essere cucinate con l'erba cipollina, altrimenti perdono il loro sapore. Sono ricchi di minerali e vitamina C.

TIMO

I germogli riccamente ramificati del semi-arbusto sono densamente ricoperti di piccole foglie. I fiori bianchi o rosa appaiono sulle punte dei germogli da maggio a settembre. Le specie strettamente correlate di timo limone, timo arancio e timo campestre sono anche usate come erbe da condimento.
Il timo è usato in cucina. Si usa per insaporire la carne, le zuppe, le marinate e, naturalmente, la pizza. Come tè lenisce la tosse.

PREZZEMOLO

Il prezzemolo, una delle erbe da condimento più conosciute, è una pianta biennale: il primo anno forma una rosetta di foglie, da cui nel secondo anno emerge uno stelo floreale alto fino a 60 centimetri.
Con l'eccezione dei dolci, il prezzemolo ricco di vitamine si sposa bene con quasi tutti i piatti.

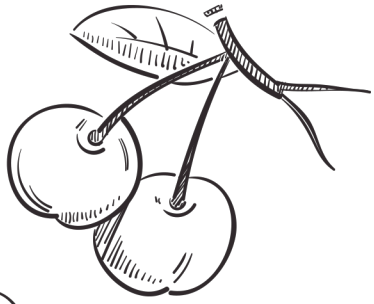
LAVANDA

La pianta carattere della Provenza è un mezzo arbusto perenne che cresce da 30 a 60 centimetri di altezza. Le sue foglie lanceolate e grigio-feltrate rimangono attaccate ai rami anche in inverno. Le spighe di fiori fortemente profumati appaiono da luglio in poi.
Le foglie tritate finemente sono usate in cucina. Vanno bene con il pesce, lo stufato o il montone. Si dice che i fiori secchi respingano le tarme (bustine di lavanda nell'armadio). I fiori hanno anche un buon sapore sul pane imburrato quando sono finemente schiacciati.

MENTA

La menta piperita è una perenne. Si diffonde fortemente per mezzo di corridori sotterranei. Gli steli eretti crescono fino a 80 centimetri di altezza. Spighe di fiori rosa si formano alla fine dello stelo in estate.
Gli inglesi amano la salsa alla menta piperita con l'agnello. Più spesso, le sue foglie sono usate per insaporire i dolci. Il tè alla menta piperita è rinfrescante e antispasmodico.

Frutta e verdura



Non solo le erbe e il vino possono essere trovati qui. Anche la frutta e la verdura fresca prosperano qui. Da maggio fino a settembre nell'orto troverete diversi tipi di lattuga, cavolfiori e broccoli, peperoni gialli e rossi, vari tipi di pomodori, cipolle, zucchine e melanzane. Le bacche possono anche essere osservate crescere nel nostro giardino nelle calde giornate estive. Questi includono lamponi rossi e gialli, fragole e mirtilli. Le bacche hanno un ottimo sapore al mattino con uno yogurt raffinato o nel pomeriggio come rinfrescante acqua infueced. Sotto la nostra fattoria ci sono i nostri alberi di frutta. Dalla A di mela alla Z di Zwetschge (prugna), troverete anche albicocche e pesche. Anche i meloni e le angurie si godono il rilassante sole di Cardano e la brezza fine. L'enologo Markus è particolarmente orgoglioso di questi frutti piuttosto esotici.

La nostra Enoteca

Nella sala di degustazione, o come ci piace chiamarla „Enoteca“, troverete tutti i nostri vini da assaggiare e comprare. Potete imparare ancora di più sui nostri vini durante una degustazione di vini e una visita guidata nel vigneto con l‘enologo stesso.
Naturalmente, da veri buongustai, sappiamo dove trovare la migliore bistecca, i panini più freschi e la pizza più croccante. Appena arrivate, prendete la guida Pitzner.

Biblioteca e sala giochi

Inoltre, la nostra Enoteca serve anche come lounge per i nostri ospiti e sta alla loro disposizione tutto il giorno. Qui, tutti gli interessati troveranno libri e giornali da sfogliare così come giochi da tavolo per „tornare bambini“.
La nostra libreria è composta da vari materiali di lettura: dalla storia dell‘Alto Adige alla viticoltura, dai romanzi ai libri per bambini. La nostra libreria contiene più di 30 libri e offre un grande piacere per il cuore di ogni lettore.

O ami giocare? Che ne dite di una divertente serata di giochi nell‘Enoteca o sulla vostra terrazza privata? Oltre ai suddetti scaffali, abbiamo anche fornito una buona porzione di divertimento con la nostra collezione di giochi. Che si tratti di Activity, Monopoli o „Watten“ – qui ognuno trova qualcosa di divertente.
Vari brochure e mappe escursionistiche sono disponibili nelle suite.

PUNTO DI VENDITA DIRETTO DI PRODOTTI AGRICOLI

Nel nostro piccolo “negozio del maso”, ovvero “Hofladen” gli ospiti troveranno tutto ciò di cui hanno bisogno per una vacanza rilassante e piena di culinaria. I seguenti prodotti possono essere acquistati qui:

- Vino bianco, vino rosso, spumante
- Succo di mela
- Confettura di frutta (albicocca, prugna)
- Sciroppo di frutta
- Canederli
- Schlutzer

IL NOSTRO PARCO GIOCHI

Offriamo anche qualcosa di grande per i nostri piccoli ospiti. Nel parco giochi autocostruito per bambini con scivolo, sabbiera e parete di arrampicata, i piccoli possono dare libero sfogo alla loro creatività e al loro spirito di scoperta. Ben recintato dai veicoli e coperto in modo che non faccia troppo caldo.

LA NOSTRA LAVANDERIA

Per far sentire i nostri ospiti quasi a casa, offriamo loro la possibilità di lavare e asciugare la biancheria oltre a vivere e mangiare in casa. Per questo scopo, mettiamo a disposizione una lavatrice e uno stendibiancheria nella nostra lavanderia - laundry. Forniamo ai nostri ospiti un numero sufficiente di asciugamani e asciugamani da bagno - su richiesta offriamo una pulizia intermedia della suite e un cambio di asciugamani durante il soggiorno può essere prenotato.

IL NOSTRO DEPOSITO

Che sia estate o inverno - abbiamo pensato anche ai nostri ospiti sportivi. Per questo scopo, abbiamo creato un luogo sicuro - il nostro deposito - per le biciclette, sci e altre attrezzature sportive. Qui si possono caricare le biciclette elettriche e gli scarponi da sci possono asciugare durante la notte.

LA NOSTRA PALESTRA

Nel „paradiso di ferro“, il nostro angolo fitness, si può sudare. Il guru del fitness Thomas porta la motivazione necessaria e know-how e dopo più di 10 anni di formazione regolare, può affermare di aver padroneggiato le varie tecniche ed esercizi di allenamento con i pesi. Inoltre, i nostri ospiti troveranno bastoni Nordic Walking, slittini per il divertimento invernale e tappetini da yoga per il puro relax. Se volete dare un‘occhiata più da vicino alla campagna potete partire direttamente dal maso. I consigli prendete da noi.

PARCHEGGIO AUTO

Nel nostro ampio cortile troverete un grande parcheggio coperto. In modo che non sia troppo caldo in estate e non troppo gelido in inverno. Naturalmente, ai nostri ospiti lo diamo a disposizione gratuitamente.

SEPARAZIONE DEI RIFIUTI - PER IL BENE DELL'AMBIENTE

La separazione dei rifiuti è di grande importanza per noi sul maso Pitzner. Perciò abbiamo fatto buon uso dell'angolo dietro la casa e abbiamo collocato ed etichettato i contenitori dei rifiuti. Oltre ai bidoni per i rifiuti residui e organici, c'è anche un contenitore per il vetro e la carta. Abbiamo fornito un altro contenitore per la plastica e per le lattine nel negozio del maso.

VIVI LA VITA QUOTIDIANA NELLA FATTORIA

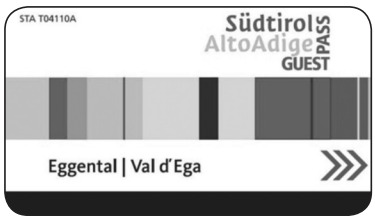
Chi non ha mai voluto provare? Si può sperimentare la vita quotidiana nella fattoria dall'inizio alla fine di tutto l'anno. Che si tratti di legare i nuovi germogli con temperature gelide in febbraio, di rimuovere i bruchi di notte in aprile o di raccogliere i frutti maturi in autunno. Perlinatura, etichettatura e "wimmen" sono solo alcuni dei termini tecnici usati nella vinificazione.

BARBECUE A GAS

Ovviamente abbiamo anche pensato ai veri amanti della carne tra di noi. C'è una griglia a gas con un „vero" fuoco e una grande „tavolata". Qui si può fare una grigliata, banchettare e godere a volontà.

INFORMAZIONI SU MOBILITÀ E INFRASTRUTTURE LOCALI

La nostra cantina offre collegamenti perfetti con l'infrastruttura. In auto, in pochi minuti si raggiunge la strada statale, da dove si può andare a ovest verso Bolzano e poi verso la Valle dell'Adige e Überetsch. Andando verso est, si può raggiungere la Valle d'Isarco per escursioni in Val Gardena o all'Alpe di Siusi. Si può anche andare in giro su due ruote. In pochi minuti si può raggiungere la funivia del Renon, la stazione ferroviaria di Bolzano e la pista ciclabile Brennero - Lago di Garda.
Siamo anche ben collegati ai trasporti pubblici. Il nostro maso si trova a 100 metri dalla fermata dell'autobus Sasa 183 e a 800 metri dalla fermata dell'autobus Sasa 8.
Con il Guestpass potete esplorare gratuitamente l'Alto Adige con tutti i mezzi pubblici durante tutta la vostra vacanza.
In inverno potete raggiungere le aree sciistiche di Obereggen, Sarentino, Corno del Renon e Carezza in macchina o con il bus navetta. Per orari e Guestpass basta chiedere.



www.sasabz.it

Cardano e dintorni

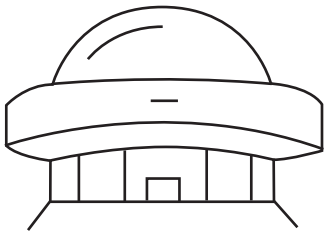
CASTELLO CORNEDO

A circa 3 km da Bolzano e a soli 0,5 km dal Pitzner, si trova l'ingresso della Val d'Ega, nei secoli passati una posizione strategica, che era anche sulla strada per il Brennero. Lì, su una ripida collina rocciosa sopra Cardano, un possente castello fu costruito nel XIII secolo dai signori di Greifensteiner: „castrum de Curniet". Ad eccezione di una breve occupazione da parte di Federico IV con la tasca vuota, il castello di Cornedo rimase poi in possesso dei signori di Lichtenstain dal 1378 al 1760. Per un breve periodo fu anche nelle mani del comune di Bolzano.
Oggi Castel Cornedo, uno dei più belli e meglio conservati di tutto l'Alto Adige, è di proprietà della famiglia del barone Christoph von Malaisè. È stato aperto al pubblico nel 2006. Consiste di un mastio, una torre residenziale e un palazzo, un cortile interno, scale aperte e una loggia a due piani, oltre a un muro circolare con merli a coda di rondine. All'interno, l'affresco „Il trionfo della morte" del XIV secolo e i preziosi dipinti murali romanici della cappella di Sant'Anna sono particolarmente degni di nota.
Castel Cornedo offre anche una magnifica vista sui bacini delle valli dell'Isarco e dell'Adige e sulla capitale della provincia. I suoi ex ospiti illustri probabilmente l'hanno già apprezzato: Il menestrello Oswald von Wolkenstein recitava qui le sue canzoni, Albrecht Dürer disegnò alcuni dei suoi schizzi al castello, si dice che Goethe si sia fermato qui du-

rante il suo viaggio in Italia e si dice anche che l'eroe tirolese della libertà Andreas Hofer lo abbia visitato. E come si arriva al castello di Cornedo? A Cardano, un quartiere del comune di Karneid, ci sono parcheggi e una fermata dell'autobus. Da lì, la tenuta può essere raggiunta a piedi in 15 minuti e può essere visitata come parte di una visita guidata (su appuntamento).

OSSERVATORIO GUMMER

Il Planetario dell'Alto Adige a San Valentino in Campo presenta il cielo stellato e il corso delle stelle in modo realistico, indipendentemente dal tempo e dall'ora del giorno - un eccezionale „simulatore del cosmo" a livello mondiale. Fino a 53 ospiti vanno in emozionanti viaggi di scoperta intorno alla nostra terra e verso mondi lontani su comode poltrone e come in un'astronave. A molti anni luce dalla Terra, il planetario penetra in galassie che nessun essere umano ha mai visto prima.



NEL PLANETARIO SI POSSONO RAGGIUNGERE LE STELLE.

SCIARE

Sole, neve e temperature gelide. Chi non lo sa - la perfetta giornata di sci. Dal Pitzner, le aree sciistiche di Obereggen, Corno di Renon e Reinswald-Sarentino possono essere raggiunte in 30 minuti. Il comprensorio sciistico della Val Gardena, che è collegato a Corvara e al Trentino, in 40 minuti. Grandi piste, numerosi impianti di risalita e rifugi invitanti trasformano una semplice giornata di sci in una giornata di avventura.

ESCURSIONI A PIEDI E IN BICICLETTA

E per tutti gli altri che amano camminare o pedalare in salita, si può camminare e pedalare a perdita d'occhio. Sia che vogliate prendere la funivia fino all'altopiano del Renon o all'Alpe di Siusi con la sua vista mozzafiato sulle Dolomiti, o fare un piacevole giro in bicicletta fino al lago di Caldaro o alla piscina naturale di Gargazzone. Qui ognuno è sicuro di trovare quello che sta cercando e, se lo desidera, ottenere quella porzione extra di sport ed emozioni.

Rilassarsi e fare shopping

TERME MERANO & AQUARENA BRESSANONE

Le Terme di Merano e l'Aquarena di Bressanone vi invitano a rilassarvi. Rilassati fino alle 22:00 o fai qualche metro di crawl. Tutto è possibile.

www.termemerano.it www.acquarena.com

PER PICCOLI E GRANDI APPETITI

Che sia uno spuntino veloce, qualcosa di più sostanzioso o qualcosa di veramente delizioso. Bolzano offre il giusto per piccoli e grandi appetiti.

RISTORANTI A BOLZANO:

Mila - solo pranzo o brunch
Vögele - La locanda a Bolzano
Nussbaumer - grande scelta anche di pizze
Kampill - lo spuntino veloce
Marechiaro - Il ristorante italiano a Bolzano
Alpine37 - cucina giovane
Löwengrube - mangiare in una grande atmosfera
Bambù - sushi
Grissino - cucina asiatica e sushi
Arôme di Thaler - sopra i tetti di Bolzano
Batzenhäusel - birreria e ristorante
Pims - L'hamburger per eccellenza

RISTORANTE NEI DINTORNI DI BOLZANO:

Gasthof Kohlern a Colle - „fuga dalla vita quotidiana“.
Oberölgart a Cornedo - cucina casalinga
Baumannhof a Signato - i canederli e le frittelle di „Mali“ sono leggendari
Pillhof a Frangarto - „vine & dine
Rungghof a Cornaiano - bellissimo ambiente con cucina raffinata
Philiaz Caldaro - orientale & innovativo con una grande terrazza
Hofstätter Garten a Termeno - Marzia Buzzanca fa pizze uniche

Per passeggiare...

Vestiti:

Bolzano Centro Storico
(la maggior parte dei negozi si trova sotto il „Lauben“, via dei Musei e intorno.

Centro commerciale Twenty

Centro commerciale Centru

Alimentari:

Interspar (grande assortimento e aperto anche la domenica)
Magazzini Generali (Bolzano)
Coop (Bolzano)
Mpreis (Prato all’ Isarco)
Mila (Bolzano) Mila LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE Soc. Agr. Coop.
Iper Poli (Centro Commerciale Bolzano Centrum)

Attività

PROGRAMMA PER IL MALTEMPO SUL MASO

L'Alto Adige è noto per le sue molte ore di sole. Tuttavia, se dovesse piovere, siamo felici di offrire un programma per il maltempo su richiesta. Insieme ai nostri ospiti possiamo cucinare marmellate fresche, cuocere il pane o tagliare la frutta secca. Se siete interessati, possiamo lavorare insieme a uno specialista addestrato per l'infeltrimento, la fusione di candele e la realizzazione di corone d'Avvento o di composizioni floreali primaverili.

ATTIVITÀ FUORI DALLA FATTORIA

Come già detto, l'Alto Adige è un luogo ideale per le escursioni, il ciclismo e lo sci. Siamo felici di aiutarvi a trovare un ottimo percorso o di organizzare una guida escursionistica o turistica. Per coloro che preferiscono una cosa più tranquilla, i mercati dei contadini, i mercati settimanali e i mercatini di Natale saranno particolarmente attraenti. Inoltre, non c'è nulla che vi osta di fare una gita al museo.

Mercati e musei

Per tutti coloro che amano passeggiare e istruirsi un po' durante le vacanze, ci sono numerosi eventi e attrazioni da vedere nei dintorni. Piccoli mercati contadini e mercati settimanali si tengono ogni giorno in varie comunità.

MERCATI DEI CONTADINI E MERCATI SETTIMANALI

- Lunedì - Appiano, Bressanone, Terlano, Dobbiaco
- Martedì - Appiano, Egna, Prato allo Stelvio, Laives, Lana
- Mercoledì - Caldaro, Brunico, Ora, Malles, Salorno
- Giovedì – Cornaiano, Silandro, Laives, Castelrotto e Siusi, Selva, Moltena
- Venerdì - Merano, Vipiteno, Laces, Lana, Egna
- Sabato - Bolzano, Naturno, Sarentino

Ci sono anche mercati tradizionali in giorni speciali (di festa).

MERCATI TRADIZIONALI

- Josefimarkt a Salorno il 19 marzo
- Mercato di San Marco ad Ora il 25 aprile
- Fiera a Prato allo Stelvio il 21 settembre
- Michelimarkt a Martello il 28 settembre
- Gollimarkt a Malles il 16 ottobre
- Mercato di Stegen alla fine di ottobre (il più grande mercato del Tirolo)
- Mercato di Sella a Glorenza il 2 novembre
- Mercato Martini a Cornaiano l'11 novembre

MERCATINI DI NATALE

- „LichterWeihnacht" ad Appiano con luci scintillanti e magia natalizia, prodotti artigianali, musica d'atmosfera e vin brulé sulla piazza del municipio a San Michele.
- „Rittner Christbahnl" a Collalbo, un mercatino di Natale lungo il percorso del „Rittner Bahnl", con concerti, prelibatezze e un programma sociale
- „Weihnachtszauber a Carezza" nella valle Eggental con un mercatino di Natale sullo sfondo del lago di Carezza e delle montagne del Latemar
- „Kastelruther Bergweihnacht" nella storica piazza del paese di Castelrotto con cucina tradizionale altoatesina e un concerto dei „Kastelruther Spatzen".
- „Schenner Bauernadvent" a Scena con esperienze di Avvento in cantine storiche, melodie natalizie, artigianato tradizionale e piatti tipici
- „Avvento al castello tirolese" a Castel Tirolo a Tirolo Paese con una mostra di presepi, artigiani, un concerto di beneficenza e uno zoo per bambini

MUSEI

Per chi ha sete di conoscenza, l'Alto Adige offre anche una serie di musei. Questi possono essere visitati tutto l'anno e sono anche facilmente accessibili dal Pitzner in bicicletta o in macchina.

PER LO SCIENZIATO - MUSEO DI SCIENZE NATURALI DELL'ALTO ADIGE

L'ex residenza ufficiale dell'imperatore Massimiliano I è ora sede del Museo Provinciale di Storia Naturale. Il paesaggio e la storia naturale dell'Alto Adige sono esposti su due piani con una superficie totale di circa 1.000 metri quadrati. Al piano terra (circa 200 mq), interessanti mostre temporanee sono mostrate su base continua. Le attività educative del museo completano l'offerta. Il percorso attraverso la mostra è come una passeggiata nel tempo. Modelli, diorami, esperimenti e stazioni multimediali permettono di conoscere la storia geologica dell'Alto Adige e la formazione e lo sviluppo degli habitat.

Bindergasse 1, Bozeno
Tel.: +39 0471 412964
Fax: +39 0471 412979
info@naturmuseum.it
www.naturmuseum.it

PER L'ARCHEOLOGO - MUSEO ARCHEOLOGICO DELL'ALTO ADIGE

Il Museo del Vino dell'Alto Adige, fondato nel 1955 come primo museo del vino a sud delle Alpi, fa oggi parte del Museo Provinciale del Folklore a Dietenheim presso Brunico. Situato nel centro della città di mercato di Caldaro, sulla strada del vino,i visitatori interessati possono farsi un'idea dell'antica tradizione vinicola della regione. La visita di questo museo conduce attraverso l'anno di lavoro del viticoltore nei tempi antichi e allo stesso tempo dà un'idea dell'importanza del vino per la cultura popolare in Alto Adige.

Via Museo 43, Bolzano
Tel.: +39 0471 320100
Fax: +39 0471 320122
museum@iceman.it
www.iceman.it

PER IL VIGNAIOLO - MUSEO DEL VINO DELL'ALTO ADIGE

Il Museo del Vino dell'Alto Adige, fondato nel 1955 come primo museo del vino a sud delle Alpi, fa oggi parte del Museo Provinciale del Folklore a Dietenheim presso Brunico. Situato nel centro della città di mercato di Caldaro, sulla strada del vino,i visitatori interessati possono farsi un'idea dell'antica tradizione vinicola della regione. La visita di questo museo conduce attraverso l'anno di lavoro del viticoltore nei tempi antichi e allo stesso tempo dà un'idea dell'importanza del vino per la cultura popolare in Alto Adige.

Goldgasse 1, Caldaro
Tel.: +39 0471 963168
Fax: +39 0471 963168
weinmuseum@landesmuseen.it
www.weinmuseum.it

PER IL BOTANICO - TOURISEUM - MUSEO REGIONALE DEL TURISMO - CASTEL TRAUTTMANSDORFF

Castel Trauttmansdorff vicino a Merano, l'ex casa di vacanza dell'imperatrice Elisabetta d'Austria („Sissi"), ospita oggi un divertente museo dell'avventura: il Museo del Turismo dell'Alto Adige. Situato nel mezzo dei giardini botanici di Castel Trauttmansdorff, è il primo museo della regione alpina dedicato esclusivamente alla storia del turismo in Tirolo. In stanze vivacemente allestite, i visitatori sono invitati ad un emozionante viaggio nel tempo, raccontando 200 anni di storia del turismo dal punto di vista dei viaggiatori e degli ospiti.

Via San Valentino 51a, Merano
Tel.: +39 0473 270172
Fax: +39 0473 277665
info@touriseum.it
www.touriseum.it

Informazioni generali

REGOLAMENTO DELLA CASA

Qui per voi le informazioni più importanti:

• Troverete il cestino del pane all'ingresso della vostra suite ogni giorno a partire dalle 7.30.

• Per poter pulire gli appartamenti alla fine del vostro soggiorno, vi chiediamo di lasciare liberi le suite entro le 10.00.

• Si prega di trattare con cura i mobili, i letti e i servizi igienici. Se qualcosa dovesse essere danneggiato o rotto, fatecelo sapere.

• Si prega di trattare correttamente i libri, i giochi e gli altri oggetti presi in prestito e di riportarli al loro posto originale dopo l'uso.

• Le finestre dovrebbero essere spalancate per 10-15 minuti due o tre volte al giorno. Per evitare un inutile riscaldamento o raffreddamento, vi chiediamo di chiudere le finestre quando uscite di casa.

• È vietato fumare in tutto l'interno delle suite.

Chiediamo ai nostri ospiti di rispettare le regole della casa e di osservare le ore di silenzio dalle 22:00 alle 08:00. Se avete domande o dubbi, non esitate a contattarci dalle 08:00-12:00 - 14:00-18:00.

Potete raggiungerci al seguente numero di telefono 0039 338 4521 694.

CHECK-IN, CHECK-OUT

Chiediamo ai nostri ospiti di lasciare la suite alle 10:00 del giorno di partenza e di accogliamo i nostri ospiti dalle 15:00 del giorno di arrivo.

ACCESSO A INTERNET:

Pitzner Guest | Password: Pitzner2020
Offriamo ai nostri ospiti l'accesso gratuito all' Internet senza fili per l'intera struttura.

NUMERI DI TELEFONO IMPORTANTI

Chiamata d'emergenza ai vigili del fuoco	115
Pronto soccorso e emergenza	118
Polizia municipale	113
Carabinieri	112
Centrale Taxi	0471 981111
Shuttle	338 879 1372
Ospedale generale di Bolzano	0471 908111
Medico comunale Dr. Morandell	338 762 75 08
Servizio di soccorso e rimorchio (Autoservice Kardaun)	0471 365038
Ufficio turistico Collepietra	0471 377071
Comune di Cardano	0471 361300
Ufficio postale di Cardano	0471 365530
Cassa Raiffeisen Sciliar-Rosengarten	0471 88000
Farmacia Cardano	0471 365440

Prefissi telefonici dall'Italia all'estero
D 0049
A 0043
CH 0041
NL 0031

COMPORTAMENTO IN CASO DI INCENDIO

Naturalmente, è meglio prevenire gli incendi - maneggiando il fuoco e l'elettricità con cura. Quando lasciate una stanza in fiamme, chiudete la porta dietro di voi. In questo modo limitate il fuoco e mettete al sicuro voi stessi e la via di fuga.

Usare solo vie di fuga sicure. Avvisate i vostri compagni. Informare i vigili del fuoco il più presto possibile (numero di emergenza generale: 112).

Rimanete calmi e seguite le istruzioni che vi verranno date dal centro di emergenza.

Troverete un kit di primo soccorso all' entrata della suite.

Vi preghiamo di chiamarci allo 0039 338 45 21 694.

LIBRERIA PITZNER WINERY & SUITES

Libri di ricette

- Tiroler Brot (Rachewiltz)
- Pasta Cook Book
- Cibo terapia – 25 ricette facili, golose e divertenti (Mondadori)
- Zu Gast im Deidesheimer Hof (Umschau)
- Die weltbesten Cocktails
- Kochen mit Früchten (Engel)
- Süßspeisen einmal anders (Lingen)
- So kocht Südtirol (Gasteiger, Wieser, Bachmann)
- Ich helf dir kochen (Stuber)
- 100 Kalorien Küche (Gina Steer)
- Feine Küche alle Tage (Gasteiger, Wieser, Bachmann)
- 33x Klassiker (Gasteiger, Wieser, Bachmann)
- Kochen für Angeber (Tricks der Spitzenköche)

Romanzi (in lingua tedesca)

- Dinner für Drei (Susan Elizabeth Phillips)
- Lass mich los (Jane Corry)
- Eine unbeliebte Frau (Nele Neuhaus)
- Muss es denn gleich für immer sein (Sophie Kinsella)
- Jeder neue Tag mit dir (Luisa Valentin)
- Ein ganzes halbes Jahr (Jojo Moyes)
- Lust auf dich (Fabio Volo)

Guide di vini

- Der Master Weinguide (Puckette/Hammack)
- Liberi di bere (Leon D. Adams)
- Wein erleben in Südtirol (Folio)
- Weinwandern in Südtirol (Folio)
- Meine Reben (Pilzwiderstandsfähige Rebsorten)
- Vini d' Italia 2019
- Mein eigener Weinkeller (Kreutzer/Palz)

Libri della salute

- Die kleine Yoga Philosophie (Anna Trökes)
- 13 Dinge, die mental starke Menschen nicht tun (Amy Morin)
- Klug, neugierig... (Herschkowitz/Chapman)
- Die Kunst des klaren Denkens (Rolf Dobelli)
- Homöopathie für Kinder (GU)
- Progressive Muskelentspannung (GU)
- Die 7 Wege zur Effektivität (Stephen Covey)

Passaggiate e escursioni in bici

- Biken Südtirol - Dolomiten (Tappeiner)
- Sportklettern und Bouldern in Südtirol (Raetia)
- Vinschgau-Die schönsten Wanderungen (Menara)
- Meraner Land-Die schönsten Wanderungen (Menara)

Libri in lingua italiana

- Alto Adige per piccoli esploratori (Oswald Stimpfl)
- Il cucchiaio d' argento (al Dente)
- Cucina africana (Fatou Dieng)
- Io prima di te – Jojo Moyes

Libri in lingua inglese

- Rich dad, poor dad (Robert T. Kiyosaki)
- The Eden Prescription (Ethan Evers)

Libri dell' Alto Adige

- Eskapaden in Südtirol (Dumont)
- Kindersonntage in Südtirol (Tappeiner)
- Kunstführer Südtirol (Marseiler)
- Feldthurner Dialekt (Maria Dorfmann)

ELENCO DEI GIOCHI

- Roulette tirolese
- Carte Watt
- Collezione di giochi
- Uno
- Activity
- Monopoli
- 4 gewinnt

Grazie e saluti

Non vediamo l'ora di fare nuove conoscenze nella nostra cantina, ai primi ospiti nelle 3 super nuove suite e naturalmente agli assetati amanti del vino.

Regole per gli agricoltori:

Gli agricoltori sono sempre stati particolarmente dipendenti dal tempo e lo hanno quindi osservato da vicino. Hanno notato certe regolarità, per esempio nei modelli meteorologici o nello sviluppo della frutta e del grano.

Molta pioggia e poca neve a gennaio fa male ai semi, ai prati e agli alberi. Un gennaio freddo e secco è spesso seguito da molta neve a febbraio. Più gelido è gennaio, più amichevole è l'anno. Se gennaio è freddo e bianco, la primavera arriva senza ghiaccio.

Molta nebbia a febbraio, molta pioggia tutto l'anno. Se non nevica a febbraio, il freddo arriva a Pasqua. Se il gatto prende il sole a febbraio, deve cuocere nel forno a marzo. Se il vento del nord non soffia in febbraio, soffierà sicuramente in aprile.

Un marzo piovoso è l'occasione per il contadino doloroso. Non temere la neve a marzo, sotto abita un cuore caldo. Se soffia molto vento a marzo, sarà caldo e bello a maggio. Le piogge di marzo non sono seguite da benedizioni.

Aprile, aprile, fa quello che vuole. Il tempo e la fortuna di aprile cambiano ogni momento. Aprile ventoso e secco, fa ristagnare tutta la crescita. Il chiaro di luna nella notte di aprile danneggia facilmente i fiori.

Il primo amore e maggio passano raramente senza gelo. Maggio, scelto come mese allegro, ha ancora il gelo dietro le orecchie. Una pioggia calda a maggio significa una benedizione di frutta. Prima che Pancratius, Servatius e Boniface sono passati, Maggio non è al sicuro dal freddo.

Se giugno è stato freddo e umido, di solito rovina tutto l'anno. Molti tuoni in giugno portano un'estate cupa. In giugno ci piace stare fermi per cercare la pioggia. Se il grano e il vino devono fiorire, ci deve essere la pioggia a giugno.

A luglio, il calore deve friggere ciò che verrà a settembre. Un buon temporale di luglio è buono per i viticoltori e i mietitori. Se luglio è caldo, vale la pena fare lo sforzo e sudare. Quando le rondini migrano alla fine di luglio, fuggono dal freddo.

Il tuono non è una disgrazia per il mese di agosto, è un beneficio per l'aria e per la terra. Agosto deve avere calore, altrimenti le benedizioni degli alberi da frutto saranno sepolte. In agosto il vento da nord - scaccia il tempo instabile. In agosto, con la prima pioggia, il caldo tende a diminuire.

Una luna di settembre calda e secca è riccamente ricompensata con molti frutti. Se le rondini rimangono a lungo, non abbiate paura dell'inverno. Settembre è bello nei primi giorni e preannuncia tutto l'autunno. Settembre tempo caldo e chiaro, promette un buon anno prossimo.

Se ottobre tiene le foglie, la polvere vorticherà a Natale. Se ottobre è caldo e bello, seguirà un inverno tagliente. Niente può proteggere dai bruchi più del ghiaccio di ottobre nelle pozzanghere. Se la nebbia è fitta in ottobre, l'inverno porta una raffica di fiocchi.

Se le foglie sono ancora ferme a novembre, l'inverno sarà duro, il credo. La „fioritura degli alberi" a novembre - non è mai stata un buon segno. Guidare il letame a novembre dovrebbe proteggere il campo dai topi.

Se il freddo è abbastanza grave in Avvento, dura ben diciotto settimane. In dicembre sbocceranno fiori di ghiaccio, il Natale sarà solo verde sulla tavola. Dicembre senza neve fa male solo a marzo. Se la linfa della betulla scorre ancora in dicembre, allora l'inverno non avrà forza.

Questionario

Gentile ospite,
possiamo chiederLe di compilare il seguente questionario, per vedere se Vi siete trovati bene?
Lo scopo è quello di ottenere informazione e suggerimenti in modo da poterci migliorare.

Ha già fatto vacanze in agriturismo?

☐ una volta ☐ due volte ☐ tante volte

Pensa di passare altre vacanze da noi?

☐ si ☐ no ☐ forse

	insoddisfacente	mediocre	bene	molto bene
Apparizione esterna della casa:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
Posizione del maso:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
Strada d' accesso:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
L' indicazioni:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
Gentilezza:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
Servizio:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
Tranquillità:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
Arredamento:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
Prezzi/Rendimento:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				
Impressione generale:	☐	☐	☐	☐
Osservazione, proposta				

Richieste speciali .....

Come avete trovato il nostro maso:

☐ Catalogo "Agriturismo Gallo Rosso" ☐ Raccomandazioni di amici
☐ Internet ☐ Passaggio ☐ Altri .....