

Vinothek „Wein Plus“ feiert ihr 10 jähriges Bestehen



Prad am Stilfserjoch - Die Vinothek „Wein Plus“ in Prad am Stilfserjoch feierte am Samstag, den 11. Juni 2011, den zehnten Geburtstag. Walter Karner mit Familie hatte dazu Kunden, Freunde und Bekannte eingeladen. Diese waren angetan vom Jubiläumsfest der Extraklasse, geschmackvoll und passend arrangiert vom Gestaltungskünstler Karl Heinz Steiner.

21 namhafte Wein-Produzenten aus ganz Italien, einschließlich Südtirol, die Spezialbierbrauerei Forst, der Apfelsaft Produzent Weißenhof, sowie sechs Südtiroler Sekt-Erzeuger gratulierten auf besondere Weise: Sie bestückten eine kleine und feine „Wein Plus-Degustationsmesse“ mit ausgewählten und erlesenen Tropfen. Die Produzenten stellten ihre Produkte an mehreren Ständen vor und reichten den zahlreichen Gästen die Gläser zur Verkostung. Edel waren nicht nur Wein und Sekt, sondern edel war auch das Essen. Kulinarische Köstlichkeiten aus der regionalen und italienischen Küche hatten Köche aus Livigno, Umbrien und Prad mundgerecht zubereitet. Anspruchsvolle Jazz-Klänge servierten Klaus Telfser und seine Band. Das Highlight drehte sich um „Musik und Wasser“. Die Drittplatzierten der deutschen Erfolgsshow das Supertalent 2010 begeisterten auf ganz besondere Weise. Petr Spatina aus Tschechien spielte Glasmusik auf seiner Glasharfe begleitet vom Gitarristen Antonin Vilis. Wein, Kulinarisches, Musik und Wasser verschmolzen bei der Geburtstagsfeier in der Vinothek „Weinplus“ zu einer harmonischen Komposition, ganz nach dem Geschmack der Feinschmecker.

Die Vinothek „Wein Plus“ mit ihrem ansprechenden Ambiente ist die Top-Adresse für erlesene und besondere Tropfen. Ob Wein, Sekt, Champagner oder Destillate, den Kunden stehen 3 Sommeliers in der Beratung zur Verfügung, die sich viel Zeit nehmen, wenn es gilt, aus einer großen Anzahl an qualitativ hochwertigen und exklusiven Produkten, hergestellt von renommierten Erzeugern, die individuellen Ansprüche der Kunden zu erfüllen.

Anwesende Wein Produzenten

aus Südtirol:

- Willi Stürz, Kellermeister der Kellereigenossenschaft Tramin
- Hannes und Margareth Pfeifer vom Pfannenstielhof in Bozen
- Hannes Rottensteiner von der gleichnamigen Kellerei in Bozen
- die Vinschger Weinproduzenten
- Martin Pohl vom Köfelgut in Kastellbell und
- Leo Forcher vom Rebhof in Galsaun.

die Sektproduzenten

- Sepp und Marianne Reiterer von der Sektkellerei Arunda
- Norbert Marginter von der Sektkellerei Haderburg
- Lorenz Martini Produzent von Comitissa
- Rudi Endrizzi in Vertretung der Sektkellerei Praeclarus und
- Oswald Schuster vom Befehlhof in Vetzan, einziger Sektproduzent im Vinschgau

aus dem Veneto:

- Hermes Marsura und Massimo vom Weingut Marsuret aus Valdobbiadene
- aus dem Gebiet des Valpollicella
- Emilio Pasqua vom Weingut Musella und
- Marco Sartori vom Weingut Roccolo Grassi,
- aus Umbrien:
- Roberto di Filippo vom gleichnamigen Weingut

aus den Marken:

- Natalino Crognaletti von der Fattoria San Lorenzo war vertreten durch seinen Berater Hartmann Donà.

aus der Toskana:

- Gianni Pignatai mit Frau Cecilia vom Weingut Pietroso in Montalcino
- Natalini Andrea vom Weingut Le Berne in Montepulciano
- Frau Marinka Polencic Önologin vom Weingut Russo in Suvereto
- Simone Castelli vom Weingut 414 aus der Maremma

aus der Lombardei:

- Mamete Prevostini und Federico Scaramellini aus der Valtellina.

aus Piemont

- Piero und Matteo Ferro von der Cascina Ferro in Costigliole d'Asti
- Marziano Abbona mit Frau Bruna und Önologen Gian Luca aus Dogliani
- die Baroloher Produzenten
- Guido Fantino mit Frau Ada vom Weingut Conterno Fantino und
- Luciano Racca, die rechte Hand von Domenico Clerico
- Andrea Rivetti, Barbaresco-Spezialist, mit dem Önologen Stefano vom Weingut La Spinetta.

Die Köche:

Hubert Gander vom Hotel Lärchenhof und Kurt Prugger vom Hotel Eden in Sulden, der Sternekoch Peri Mattias vom Chalet Ristorante Mattias in Livigno und Amedeo Savini Zafrani aus Umbrien





