Vinum Hotels. **Vino e gusto, cultura e stile di vita made in Alto Adige**. Con queste parole si può riassumere la mission dei Vinum Hotels Alto Adige/Südtirol. Gruppo che comprende strutture di alto livello, a conduzione familiare, specializzate nel vino.
Alto Adige è gusto, ma anche terra di grandi vini. Le strutture si trovano nelle zone vinicole della regione, sono gestite da grandi appassionati di vino con uno stretto rapporto con il proprio territorio. **Gli albergatori prendono per mano gli ospiti e li portano alla scoperta dei vigneti e delle cantine da cui provengono i vini più pregiati**.
Nei Vinum Hotels si potranno degustare i migliori vini internazionali e altoatesini. Oltre che partecipare a numerose attività culturali e di benessere. **Esperienze autentiche, come le persone e i vini di questa antica regione vinicola.**

Esperienza sensoriale con i Vinum Hotels

Nei Vinum Hotels Alto Adige la vacanza diventa **un'esperienza sensoriale dove il protagonista è il vino**. A cominciare dai vigneti lavorati con passione dai viticoltori. Passando per giovani cantine o dalla storia plurisecolare, per finire nelle sale di degustazione. Visitando vigne e cantine al fianco di enologi esperti si capisce come, dall'unione tra **antiche tradizioni e moderne tecnologie** di vinificazione, nascano **vini di qualità internazionale**. Una cultura enologica, quella altoatesina, che si può apprendere anche nei numerosi workshop

organizzati dagli stessi alberghi del gruppo.

In tutti i Vinum Hotels gli ospiti possono fare affidamento sui **consigli di sommelier qualificati**. Competenza ed esperienza sono a disposizione per consigliare i migliori abbinamenti tra vini e pietanze. Così come informazioni sulla storia e sulle tradizioni delle zone vinicole dell'Alto Adige. Sempre in giro per il mondo alla scoperta di grandi vini, **i sommelier hanno trasformato le cantine dei Vinum Hotels**. **Scrigni colmi di capolavori internazionali**, ma **sempre con un occhio di riguardo per l'eccellenza vinicola altoatesina**.

Zone vinicole altoatesine: Merano, Bassa Atesina, Val d'Adige

L'Alto Adige è una delle più antiche zone vinicole, dove il vino si produce **da più di 2.500 anni**. **Particolari condizioni climatiche e u**n **variegato paesaggio viticolo** caratterizzano il fondovalle e i rilievi fino ai 1.000 metri. Questo permette di produrre **vini rossi di grande eleganza e bianchi dal carattere fresco e spiccato**. Sono **7 le zone vinicole** riconosciute in Alto Adige, ognuna con caratteristiche proprie che le rendono uniche.
Nella **zona vinicola Merano e dintorni** da sempre la **Schiava "Colli di Merano"** indica una varietà speziata e di ottima digeribilità. Accanto al delicato **Pinot nero** dall'inconfondibile aroma di ciliegia e amarena. E ancora alla

grande qualità ed eleganza del **Gewürztraminer e Pinot bianco**, eccellenti anche come vini da dessert.

Le temperature diurne costantemente più alte della **zona vinicola Bassa Atesina** danno un carattere mediterraneo al paesaggio e ai vini. Dalle uve Merlot e Cabernet di livello internazionale, ai Pinot neri più famosi d'Italia. Fino a Sauvignon, Pinot bianco e Gewürztraminer.
"Sfrattata" quasi interamente dal fondovalle a causa dell'espansione dei meleti, la viticoltura si è ritirata sui dolci pendii della **Val d'Adige**. Così è nata l'omonima zona vinicola. La qualità dei vini è straordinaria, dalla longevità dei bianchi, Sauvignon, Chardonnay e Pinot bianco ottimi anche dopo oltre mezzo secolo di vita. Fino ai rossi fruttati, Lagrein e Merlot, eleganti e cremosi.

Zone vinicole altoatesine: Oltredige, Val Venosta, Bolzano e Valle Isarco

La **zona vinicola Oltradige** comprende Appiano e Caldaro. Rispettivamente, il primo e il secondo comune vinicolo più grande dell'Alto Adige per superficie coltivata a vite. La straordinaria quantità di vino prodotto spazia dalla vellutata Schiava alle focose varietà di Pinot. Passando per Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.
La valle altoatesina famosa per il vento dà vita alla **zona vinicola Val Venosta**. Qui si trovano Gewürztraminer e Pinot

bianchi secchi o semisecchi dalla fresca acidità di montagna. Pinot nero snello ed elegante e una piccola produzione di Zweigelt che si fa apprezzare per le morbide note di tannino. È proprio la **ventilazione costante** a caratterizzare i vini con le tipiche note piene della **maturazione tardiva**.

D’estate spesso e volentieri nella conca di Bolzano si registrano le temperature massime più alte d’Italia. Qui si sviluppa **la zona vinicola Bolzano e dintorni** che dà uno straordinario **Lagrein**, dal colore e sapore intensi. Oggi **uno dei cavalli di battaglia dei rossi altoatesini**, e una **versione più corposa della Schiava altoatesina**, particolarmente apprezzata dalla critica di settore.
La roccaforte dei bianchi è la zona vinicola Valle Isarco. Le calde giornate estive e le fresche nottate autunnali regalano a queste uve compattezza e concentrazione di aromi straordinarie.

Vino &… tutti gli abbinamenti dei Vinum Hotels

Ogni Vinum Hotel, pur condividendo la filosofia del gruppo, ha le sue peculiarità. Per questo sono stati creati degli abbinamenti a tema che potrebbero facilitare nella scelta della struttura “giusta” per la propria vacanza.

Da “**Vino & tradizione**” dove gli hotel sono veri e propri custodi della storia e la vacanza diventa occasione per scoprire tradizioni, usi e costumi altoatesini. A “**Vino & design**” per una vacanza bella anche esteticamente, in strutture dalle linee precise e forme futuristiche, con arredi innovativi e accessori di classe. Da “**Vino & benessere**” dove trovare saune, massaggi e beauty center per un benessere totale. A “**Vino & attività**” per praticare sport e andare alla scoperta delle montagne a piedi e in bicicletta. Infine “**Vino & romanticismo**” comprende gli hotel per innamorati, alla ricerca di un nido d’amore lontano dalla frenesia di tutti i giorni.

Criteri di appartenenza dei Vinum Hotels

Tutte le strutture che fanno parte del circuito dei Vinum Hotels rispondono a **precisi criteri di qualità**. Alcuni dei quali rappresentano anche dei **requisiti essenziali per entrare a far parte del gruppo**.
Tra questi, **criteri di appartenenza** sono ad esempio **l’ubicazione della struttura** che deve trovarsi in una delle zone vinicole riconosciute dell’Alto Adige. La collaborazione dell’hotel con almeno un agricoltore o produttore locale per assicurare **prodotti locali nel buffet della colazione**. Ancora, nella carta dei vini della struttura, **l’Alto Adige deve essere la zona di produzione maggiormente rappresentata**, con almeno uno speciale vino di nicchia altoatesino. Ogni albergo deve avere una propria cantina vinicola o una sala degustazioni. Mentre **l’albergatore deve essere un sommelier certificato o un enologo con licenza** per la produzione di vino.

Tutto il personale di servizio deve essere istruito sul tema vino e deve aver partecipato almeno a un seminario di base sul vino.
Criteri di appartenenza sono anche le **esperienze di vino** da garantire ai propri clienti. **4 alla settimana**, di cui una effettuata con l'albergatore che accompagna di persona gli ospiti. **2 esperienze sul tema vino devono svolgersi all'esterno**, ad esempio visite guidate ai vigneti o in una cantina, escursioni enologiche e altro. Le altre **2 esperienze sono le degustazioni di vini** che si svolgono nella sala degustazioni o nella cantina della struttura.
Il controllo di qualità e dei requisiti essenziali viene effettuato **ogni due anni** in ogni struttura.

Criteri di qualità dei Vinum Hotels

Numerosi sono i **criteri che contraddistinguono l'offerta dei Vinum Hotels**, pratiche consigliate alle strutture, per rispecchiare al meglio la filosofia del gruppo.
La cura della tavola, tra cui anche i **cinque diversi tipi di bicchieri di vetro**. Da utilizzare a seconda che si serva spumante, vino bianco, Borgogna, Bordeaux e vino da dessert.
La carta del menu deve **consigliare i migliori vini altoatesini da accompagnare al piatto**, con relative informazioni di base.
Il **saluto di benvenuto con un bicchiere di vino o di spumante altoatesino**, oppure con un bicchiere di succo locale.

Fondamentale nelle strutture dei Vinum Hotels è la **cucina**, che deve essere **di alta qualità** e comprendere **piatti regionali e stagionali**. Specialità dell'Alto Adige, piatti vegetariani e vegani, senza glutine e/o lattosio in caso di allergie e intolleranze. Inoltre la carta del menu dovrebbe offrire **almeno un piatto a base di vino altoatesino**.
Per quanto riguarda la **cultura**, ogni struttura dovrebbe mettere a disposizione una **biblioteca** con libri e riviste sul vino in italiano, tedesco e inglese; mentre gli hotel con Spa dovrebbero offrire **almeno due trattamenti a base di uva o vinaccia**.
Durante l'anno i Vinum Hotels organizzano **corsi di formazione** per gli alberghi membri che possono così garantire agli ospiti la **giusta competenza in ambito enologico**.

Elena Cogo per Ufficio Stampa

INFORMAZIONI

www.vinumhotels.com

ARTICOLI CORRELATI

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/vitalpina-hotels-e-sostenibilita-il-patto-sul-clima/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/vacanze-in-alto-adige-idee/