



Törggelen Originale



Törggelen Originale



23 OSTERIE CONTADINE, *BUSCHENSCHÄNKE*



SOLO PIATTI FATTI IN CASA



SOLO CASTAGNE DELL'ALTO ADIGE



SOLO VINO DEL PROPRIO MASO VINICOLO

COLOPHON

Editore: IDM Alto Adige in collaborazione con il Südtiroler Bauernbund

Graphic Design: IDM/Tanja Mair, F&P (Bolzano)

Testi: Ex Libris Cooperativa (Bolzano), Christoph Gufler

Fotografie: Alex Filz, Frieder Blickle

Stampa: Medus (Merano)



Il Törggelen come si usava una volta

Da ottobre fino all'inizio della stagione dell'Avvento, gli altoatesini e gli ospiti godono appieno dei prodotti del raccolto, innanzitutto vino e castagne. Dopo un'escursione attraverso boschi di castagni e vigne rese variopinte dall'autunno, è consuetudine gustare in compagnia le pietanze e le bevande di stagione prodotte localmente. Nei *Buschenschänke*, le osterie contadine, questa usanza, il Törggelen, ha una lunghissima tradizione. Alcune aziende si sono ora riunite all'insegna dell'iniziativa "Törggelen Originale". Queste locande, che soddisfano i criteri di qualità richiesti dal marchio "Gallo Rosso", offrono vino di produzione propria e castagne di provenienza locale. Durante il periodo del Törggelen espongono sulla porta d'ingresso un mazzo di frasche – in tedesco *Buschen*, da cui deriva anche *Buschenschank* – ornato da un fiocco rosso. Da sempre il mazzo di frasche rappresenta il segno di riconoscimento di questa particolare forma di mescolta autunnale.

Le osterie aderenti all'iniziativa si trovano nelle località in cui, per tradizione, si producono vino e castagne. Il Törggelen Originale ha luogo solo durante un periodo limitato di tempo che parte da inizio ottobre, con il tradizionale *Keschnfeuer*, il falò delle castagne, e con visite guidate ai masi e degustazioni di prodotti contadini.



Festa di apertura

Ventitré osterie contadine invitano alla festa di apertura del Törggelen Originale: durante le visite guidate ai masi contadini e ai boschi di castagni c'è molto da scoprire. Numerose degustazioni di vini, grappe e del *Sußer*, il dolce mosto fermentato solo leggermente, trasmetteranno tutta la gioia della stagione del Törggelen. Anche gli amanti di marmellate, sciroppi e speck rimarranno assolutamente soddisfatti. È possibile visitare anche apicoltore e affumicatori. Il tutto assaporando pane fresco fatto in casa, appena sfornato. Ogni osteria contadina propone un solo evento.

Al termine i gestori delle osterie accenderanno il *Keschnfeuer*, il falò delle castagne, e arrosteranno le prime castagne per gli ospiti. I masi aderenti all'iniziativa si trovano in Valle Isarco, nelle zone di produzione di vino e castagne lungo la Strada del Vino, nell'area di Bolzano e di Merano.

L'iniziativa "Törggelen Originale" prenderà il via **sabato 7 ottobre 2017** a partire dalle **ore 18** e il *Keschnfeuer* intorno alle ore 19.

Chi desideri partecipare alla festa e, allo stesso tempo, conoscere meglio le antiche tradizioni del mondo contadino, è invitato a **prenotare per tempo**. Informazioni più dettagliate sulle singole osterie contadine e sulle modalità di prenotazione sono disponibili nelle pagine finali di questo opuscolo.



Il Törggelen – l'origine della tradizione

Da dove viene il Törggelen? L'esperto di cultura locale Christoph Gufler racconta la nascita di una tradizione indissolubilmente legata all'autunno altoatesino.

Come è nata la tradizione del Törggelen?

In autunno gli amanti del vino si recavano presso i produttori ad assaggiare la nuova annata. Anche gli osti, che si rifornivano direttamente dal produttore, volevano testare personalmente la qualità del vino nuovo. I visitatori erano soliti portare con sé da mangiare. Ben presto, però, i vignaioli cominciarono a servire loro le pietanze tipiche della stagione, quali zuppa d'orzo, affettati, crauti e castagne.

Da dove viene il termine "Törggelen"?

In origine la degustazione del vino nuovo aveva luogo in cantina. Qui si trovavano le presse da vino fatte di legno, i cosiddetti *Torggl*, il cui nome deriva dal latino *torquere*, pressare.

Perché in passato l'albero del castagno era così importante per gli altoatesini?

Il legno del castagno, ricco di acido tannico e quindi durevole, serviva e serve tuttora a produrre i sostegni per le vigne. Anche le castagne erano particolarmente importanti, perché la popolazione meno abbiente le usava per produrre farina e pane.

Come ci si può immaginare un Törggelen del passato?

Di base non è cambiato molto. In autunno la gente amava passeggiare tra le vigne e i boschi di castagni per raggiungere i viticoltori e assaggiare il cosiddetto *Nuien*, ovvero il vino nuovo. Prima di fare ritorno a valle, quindi, si sedeva

no intorno a un tavolo dell'osteria e gustavano i frutti del raccolto dei contadini. Già nel 1845 si trova scritto quanto segue: "Le castagne arrostiti si accompagnano particolarmente bene al vino e l'unione di queste due prelibatezze autunnali è una delle gioie degli abitanti della Valle dell'Adige."

Sul Törggelen circolano numerosi racconti. Ce n'è uno che giudica particolarmente interessante?

Sulla facciata del Duomo di Bressanone ci sono le statue di tre santi. Quello in mezzo indica in alto con il dito, il secondo lo guarda con aria interrogativa e il terzo ha la mano sul cuore. La spiegazione dei brissinesi: sant'Ingenuino chiede a san Cassiano: "Quest'anno dove si trova il miglior vino nuovo?". Cassiano indica verso Tiles, una nota zona vinicola, e dice: "Là in alto!". Allora sant'Alboino mettendosi la mano sul cuore sospira: "Ah, quello sì che è buono!".

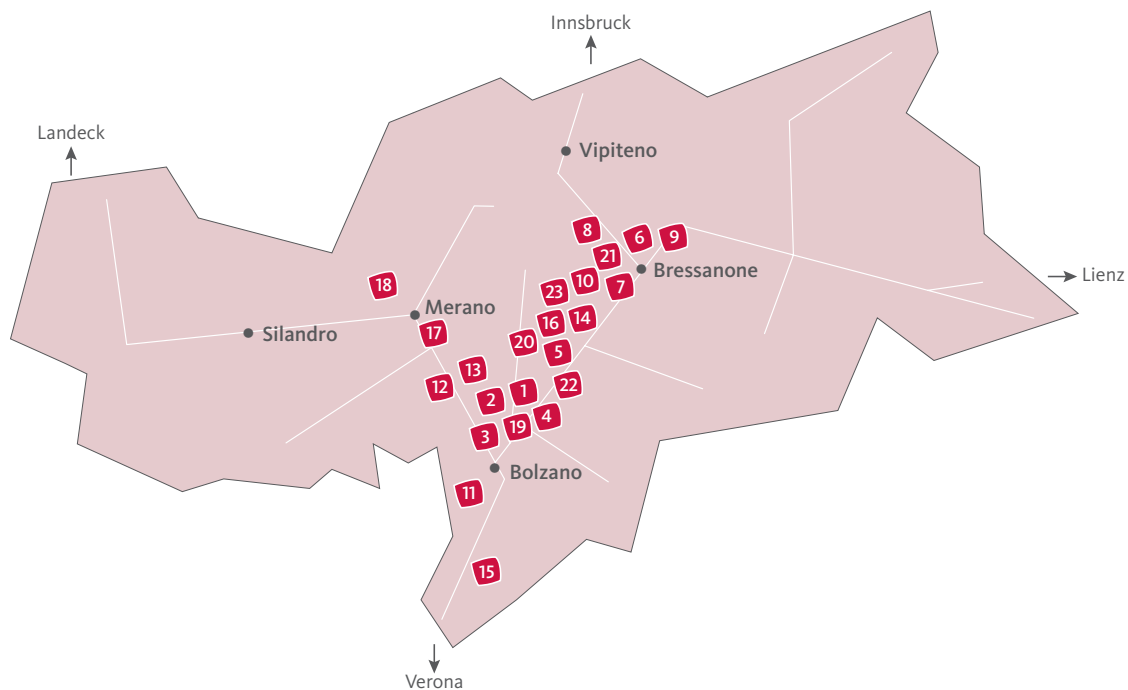
Il suo suggerimento per gustarsi il Törggelen nel migliore dei modi?

Al termine di una passeggiata attraverso lo spettacolo della natura in autunno, niente batte il primo sorso di *Sußer*, cioè del mosto d'uva appena prodotto! L'importante è andare direttamente dai produttori di vino. Il Törggelen – l'autentico Törggelen – si può provare solo là dove cresce la vite e si produce il vino.



Christoph Gufler è stato insegnante, direttore e sindaco del natio Comune di Lana. Attraverso vari media diffonde da tempo le sue vaste conoscenze della cultura locale.

Tutte le osterie contadine in un colpo d'occhio



- 1 Ebner, Campodazzo/Renon
- 2 Ebnicherhof, Soprabolzano/Renon
- 3 Föhrner, Bolzano
- 4 Fronthof, Fiè allo Sciliar
- 5 Gostnerhof, Barbiano
- 6 Griesserhof, Varna
- 7 Gummererhof, Bressanone
- 8 Hubenbauer, Varna
- 9 Huberhof, Bressanone
- 10 Larm-Hof, Villandro
- 11 Luggin Steffelehof, S. Nicolò/Caldaro
- 12 Nalserbacherkeller, Nalles
- 13 Oberlegar, Terlano
- 14 Oberpartegger, Villandro
- 15 Planitzer, Montagna
- 16 Pschnickerhof, Villandro
- 17 Rauthof, Merano
- 18 Schnalshuberhof, Lagundo
- 19 Steidlerhof, Bolzano
- 20 Unteraichnerhof, Barbiano
- 21 Villscheiderhof, Bressanone
- 22 Wassererhof, Fiè allo Sciliar
- 23 Winklerhof, Villandro


Per un comodo ritorno a casa

Per il rientro a casa è disponibile un servizio navetta che il contadino del *Buschenschank* può prenotare a richiesta. Le spese di viaggio sono a carico degli ospiti.

1 Ebner | Famiglia Unterthiner




Campodazzo 18
39054 Campodazzo/Renon
T +39 0471 353 386
M +39 339 695 29 92
www.weingutebner.it

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Degustazione di uva e vino

5 Gostnerhof | Famiglia Winkler




Via Barbiano 9
39040 Barbiano
T +39 0471 654 357
M +39 339 622 51 66
www.gostnerhof.com

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Facciamo il pane insieme

2 Ebnicherhof | Famiglia Tauferer




Grumeregg 9
39054 Soprabolzano/Renon
T +39 0471 978 264
M +39 333 230 58 50

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al maso e al castagneto

6 Griesserhof | Famiglia Huber




Vicolo Griess 5
39040 Varna
T +39 0472 834 805
M +39 339 669 14 85
www.griesserhof.it

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Degustazione di vino

3 Föhrner | Famiglia Bracchetti




Via Glaning 19
39100 Bolzano
T +39 0471 287 181

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Degustazione di marmellate

7 Gummererhof | Famiglia Gummerer




Pinzago 18
39042 Bressanone
T +39 0472 835 553
www.gummererhof.it

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al maso

4 Fronthof | Famiglia Kompatscher




Via Bühel 2
39050 Fiè allo Sciliar
T +39 0471 601 091
www.fronthof.com

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al maso e alla cantina
dello speck

8 Hubenbauer | Famiglia Stolz




Vicolo Ombroso 12
39040 Varna
T +39 0472 830 051
www.hubenbauer.com

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita del birrificio

9 Huberhof | Famiglia Ploner




Via Laugen 27
39042 Bressanone
T +39 0472 830 240
M +39 329 356 75 10
www.huberhof.net

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Degustazione di sciroppi e
marmellate

13 Oberlegar | Famiglia Schwarz




Via Meltina 2
39018 Terlano
M +39 334 318 95 20

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al castagneto

10 Larm-Hof | Famiglia Winkler




Sauders 30
39040 Villandro
T +39 0472 843 163
www.larmhof.it

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al castagneto

14 Oberpartegger | Famiglia Kainzwaldner




S. Stefano di Sotto 7
39040 Villandro
T +39 0472 847 869
M +39 338 300 03 19
www.oberpartegger.com

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita alla cantina dello
speck e del vino

11 Luggin Steffelehof | Famiglia Luggin




Via Heppenheim 11
39052 S. Nicolò/Caldaro
T +39 0471 963 608
M +39 339 686 25 09
www.luggin-steffelehof.com

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Degustazione di vino nuovo

15 Planitzer | Famiglia Ainhauser Weissensteiner




Gleno 25
39040 Montagna
T +39 0471 819 407
www.planitzer.it

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al maso

12 Nalserbacherkeller | Famiglia Pallweber




Via Prissiano 1
39010 Nalles
T +39 0471 678 661
M +39 335 588 72 57

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita all'apicoltura

16 Pschnickerhof | Famiglia Kainzwaldner




Sauders 39
39040 Villandro
T +39 0472 843 498
M +39 347 835 10 09
www.pschnickerhof.it

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita alla distilleria e
degustazione di grappa

17 Rauthof | Famiglia Fieg




Via Katzenstein 41
39012 Merano
T +39 0473 244 741
M +39 349 218 90 21

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Degustazione di vino nuovo

21 Villscheiderhof | Famiglia Hilpold




Pian di Sotto 13
39042 Bressanone
T +39 0472 832 037
M +39 347 341 57 24
www.villscheider.info

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Degustazione di vino

18 Schnalshuberhof | Famiglia Pinggera




Plars di Sopra 2
39022 Lagundo
T +39 0473 447 324
M +39 335 587 88 22

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al maso

22 Wassererhof | Famiglia Mock




Novale di Fiè 21
39050 Fiè allo Sciliar
M +39 338 777 92 27
www.wassererhof.com

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Degustazione di vino

19 Steidlerhof | Famiglia Gasser




Via Santa Maddalena di Sopra 1
39100 Bolzano
T +39 0471 973 196
www.steidlerhof.bz

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Dall'uva al vino

23 Winklerhof | Famiglia Fink




Sauders 25
39040 Villandro
T +39 0472 843 105
www.winklerhof.eu

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al maso

20 Unteraichnerhof | Famiglia Mur



Via Aichner 2
39040 Barbiano
T +39 0471 650 115
M +39 340 468 99 80
www.unteraichnerhof.com

 **7 ottobre dalle ore 18:**
Visita al recinto dei suini