



***foto di Stefano Scatà***

Turm e vino. **Soggiornare al Romantik Hotel Turm, il 5 stelle** di Fiè allo Sciliar, significa scoprire una per una, **tutte le passioni** del suo patron di casa **Stephan Pramstrahler**. Accanto all'arte e al volo, ai cavalli e alla cucina, l'autunno è la stagione ideale per appassionarsi insieme ai **vini altoatesini**.

Sono 5, **4 bianchi e 1 rosso**, quelli prodotti dalla famiglia Pramstrahler nella vicina **tenuta vinicola Grottnerhof**, residenza di lusso per una vacanza esclusiva a contatto con la natura e i vigneti.



***foto di Helmuth Rier***

## **Tra degustazioni di vino e vendemmia al Turm**

Membro dei **Vinum Hotels Alto Adige/Südtirol**, il **Romantik Hotel Turm** dedica al vino un posto d'onore. **Famiglia di viticoltori**, i Pramstrahler mettono a disposizione degli ospiti una **cantina scavata nella roccia con oltre 200 vini selezionati** di vigneti altoatesini, italiani e di tutto il mondo. Una grande varietà di etichette pregiate e di qualità, eccellenze e rarità. In cantina vengono organizzate anche **degustazioni di vini** dove, oltre ad assaporare il nettare degli dei, si apprendono informazioni sulla viticoltura, il territorio, il clima, le classificazioni, si scoprono **curiosità e aneddoti legati all'enologia**.

Oltre alla cantina, il luogo per eccellenza dedicato alle degustazioni è il **Grottnerhof**, maso situato a pochi chilometri dal Romantik Hotel Turm, sempre di proprietà della famiglia Pramstrahler. Qui si può vivere anche il **rito della vendemmia**, un'esperienza unica e divertente, ma anche una tradizione autentica da provare.



## **Giusto terroir al Turm per vino eccellente**

La **tenuta vinicola risale al XIII secolo ed è circondata da 3,5 ettari di vigneti**. Il Grottnerhof è menzionato nei documenti già ai tempi del menestrello Oswald von Wolkenstein, che lo utilizzava come maso per catturare uccelli. Successivamente è divenuto tenuta vinicola, osteria per il Törggelen, infine abbandonato al degrado finché, nel 2007, la famiglia Pramstrahler ha deciso di dargli nuova vita.

La cura delle vigne qui rappresenta una vera sfida a causa della **pendenza del terreno** tra il 50 e il 70%, per questo molto del lavoro viene svolto a mano. Ma è proprio la pendenza che favorisce **l'insolazione diretta**. L'altitudine, tra 450 e 600 metri, e il suolo di origine porfirica fanno del terroir un ambiente ideale per le vigne. Infine la zona è caratterizzata da un **microclima inconsueto**, con escursioni di temperatura tra giorno e notte. Di giorno i vigneti del Grottnerhof godono del clima caldo e mediterraneo della conca di Bolzano, mentre di notte il vento fresco da nord che scende dalla Valle Isarco porta refrigerio e un'aerazione perfetta.

Sono tutti **presupposti ideali per vini eccellenti.**



## **I 5 vini del Grottnerhof**

Complessi, con note vivaci e minerali e una persistenza particolare. Sono i 5 vini del Grottnerhof, 4 bianchi e 1 rosso, ottenuti da vitigni pregiati, coltivati con passione e attenzione all'ambiente circostante. L'affinamento avviene in botti sia d'acciaio che di legno, richiede molta cura e tempo. Ogni vino porta il riferimento a un volatile dal carattere forte, indimenticabile proprio come il vino!

**Pinot nero Corax** richiama il nome scientifico del **corvo imperiale**, il simbolo del Grottnerhof. Grazie alla loro capacità d'apprendimento e alla loro grande intelligenza, i corvi imperiali da sempre sono protagonisti di leggende e miti. Un nome perfetto per rappresentare un vino dal **forte equilibrio e dal gusto pieno e rotondo.**

**Pinot bianco Pica** utilizza il nome della **gazza**, inconfondibile grazie al piumaggio bianco e nero. Elegante proprio come il Pinot bianco prodotto al Grottnerhof, dall'inconfondibile **aroma raffinato** e acidità squisitamente equilibrata.

**Gewürztraminer Tetrax** si ispira a un altro volatile straordinario: il **fagiano di monte**, che svolge un ruolo importante soprattutto negli stemmi. Con le sue penne nere ricurve e la macchia rossa sopra all'occhio, difficilmente si

dimentica, proprio come l'affascinante Gewürztraminer, **ricco di aromi, rotondo e morbido.**

Il **gufo reale**, il più grande della sua specie, dà il nome al **Sauvignon Bubo**. Gli occhi grandi e il portamento eretto gli conferiscono maestosità, ma anche simpatia. Ben rappresenta il carattere **vivace e fresco** del Sauvignon, **piacevole e fruttato.**



*foto di Stefano Scatà*

## **E il nuovo vino del Turm**

Infine, new entry, il **Pinot bianco Riserva Picasso**. Solo le migliori uve, una selezione esclusiva e speciale che affina in barrique ed esprime tutta la sua eccellenza con questa straordinaria Riserva dalle mille sfumature. Una tavolozza di colori che abbellisce anche l'etichetta: **un mosaico di uccelli variopinti** realizzati con creatività da ogni membro della famiglia Pramstrahler.

Dalle **vinacce di alta qualità**, le bucce dell'uva che rimangono dopo la produzione dei vini, si ottengono grappe raffinate. **Pica, Bubo, Tetrax e Corax** corrispondono naturalmente ai vini del Grottnershof. A queste si aggiunge "**Merida**", un distillato fatto con le **prugne di montagna.**



# Dormire al Turm tra vino e design

Non è “solo” una tenuta vinicola. Completamente restaurato, il **Grottnerhof** è una **residenza di lusso e design** per una vacanza esclusiva a contatto con la natura.

Oggi la tenuta infatti mette a disposizione **due suite**. Una **magnifica stanza di design** al primo piano, **omaggio alla luce e alla trasparenza**. È molto spaziosa, su tonalità marroni alternate al bianco. La zona notte con il tappeto bianco prosegue nella stanza da bagno con **pavimento bianco in quarzite argentea**, dotata di un'ampia doccia e di una vasca freestanding circondata da luci colorate.

La **seconda suite di design** si trova **nella torre annessa** e si estende **su due piani**. Il piano inferiore ospita la zona notte con un letto di pelle bianca e la stanza da bagno. Una scala a giorno conduce al secondo piano dove si trova una **vasca freestanding rotonda**, ricavata da un'antica botte. Il divano di pelle bianca e i lavandini stravaganti, dove **l'acqua scorre da rubinetti appesi al soffitto**, sottolineano il design moderno. L'ampia vetrata e il balcone aprono lo sguardo sulla Valle Isarco.

Al piano terra del Grottnerhof si ritrovano gli ambienti del passato, testimoni della sua lunga storia. La **Selchküche**, stanza dedicata all'affumicatura dei salumi con il tipico soffitto annerito, il forno ancora funzionante, il corridoio con le volte a crociera, la **Stube contadina** autentica e la cantina con le botti antiche.



*foto di Infraordinario Studio*

## **Wine Feeling, Turm e vino**

Rifugio ideale per chi cerca un luogo **isolato e tranquillo**, il Grottnerhof si trova a Novale di Fiè, a 10 minuti di auto dal Romantik Hotel Turm. Il check-in si può fare in hotel, poi si verrà accompagnati al Grottnerhof e chi lo desidera potrà comunque **utilizzare i servizi dell'hotel**, usufruendo di uno shuttle per gli spostamenti. Il costo va da 215 a 263 euro a persona a notte con **prima colazione contadina preparate in esclusiva** e servita nella Stube o in cortile.

**Fino al 6 novembre 2022** si può approfittare del pacchetto **"Wine Feeling"** comprensivo di: 3 pernottamenti in una suite di design del Grottnerhof, prima colazione al Grottnerhof e cena al Turm con shuttle, welcome con una bottiglia di vino bianco e praline fatte in casa, serata romantica finale con menu di degustazione di 5 portate e vini abbinati al Romantik Hotel Turm. Inoltre **"Remember us"** con 6 bottiglie di vino del maso Grottner. Il tutto a partire da 958 euro a persona.



## **Bagno al vino su pietra calda al Turm**

L'incontro con il vino avviene anche **nella Spa** del Romantik Hotel Turm **nell'Insolito bagno al vino sulla pietra calda**. Il trattamento si svolge in un ambiente particolarissimo dai

colori vivaci e dalle piastrelle accostate apparentemente senza una logica, quasi a richiamare gli effetti di un bicchiere di troppo! Qui il bagno al vino diventa **un'esperienza unica, da vivere da soli o con il partner.**

Si inizia con un **peeling enzimatico esfoliante** con vinaccioli spremuti a freddo che rimuovono le cellule morte, grazie agli acidi della frutta, lasciando la pelle molto morbida. Successivamente ci si stende su un **letto di pietra calda per un massaggio con olio di semi d'uva**, una dolce coccola di benessere. Per ottimizzare l'effetto speciale dei vinaccioli e del vino, viene servito **un bicchiere di Lagrein dell'Alto Adige**. Il trattamento individuale dura 70 minuti e costa 111 euro, quello di coppia dura 100 minuti e costa 169 euro.

Per un pacchetto completo si può scegliere **"Magia delle Dolomiti"** comprensivo di: 1 bagno alle vinacce sulla pietra calda con massaggio, 1 bagno al cirmolo con menta nella tinozza e 1 trattamento viso Aromatic Guinot, al prezzo speciale di 202 euro.

***Elena Cogo per Ufficio Stampa***



***foto di Infraordinario Studio***

**INFORMAZIONI**

[www.hotel-turm.it](http://www.hotel-turm.it)

## ARTICOLI CORRELATI

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/romantik-hotel-turm-storia-arte-e-design/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/primavera-coi-vinum-hotels-si-dorme-tra-i-vigneti/>