

Arriva l'autunno e il palato si prepara a nuovi sapori.



Il Viaggiatore Magazine –
Lago di Costanza (confine
tra Austria, Germania,
Svizzera)

Un lago, quattro nazioni e sei regioni vinicole fanno del **Bodensee** una destinazione speciale per gli amanti del vino – e non solo. Adagiata tra i vigneti, **Meersburg**, sul **Bodensee tedesco**, ospita dall'8 al 10 settembre la **Festa del Vino**: un'occasione per degustare le tante etichette locali, visitare i romantici **Castello Vecchio e Castello Nuovo**, e proseguire verso le altre idilliache cittadine del comprensorio e i loro vigneti – come **Nonnenhorn, Hagnau, Überlingen**. Per esplorare le vigne del **Lindauer Bodensee e dell'Algovia** si può prendere parte a una visita guidata – anche in italiano – che conduce nelle cantine, nei campi coltivati e nei centri storici dell'area (<http://www.gaestefuehrer-bodensee-allgaeu.de>). Nell'entroterra il **Castello di Salem** ospita magnifici giardini, stanze barocche e la cantina del **Margravio del Baden**, dove si tengono regolarmente piacevoli degustazioni (www.salem.de). Il **Canton Thurgau**, sulla sponda svizzera del lago, ha dato i natali a Hermann Müller, inventore del celeberrimo Müller-Thurgau, e vanta una lunga tradizione vinicola.



Il Viaggiatore Magazine –
Mele – Hagnau, Germania

Presso lo Schloss Bachtobel, a Weinfeld, si può ammirare il **torchio in legno più antico** (anno 1584) e ancora in funzione

di tutta l'area del Bodensee, e per immergersi tra vigneti e meleti a perdita d'occhio ci sono tanti percorsi nella natura, da fare a piedi o in bicicletta – come la **Strada del Vino** di Weinfelden (9 km, 3 ore circa), con vista sui declivi coltivati e le Alpi innevate; per placare la sete, la cassaforte “Weinsafe” si apre con un codice pin e fa sgorgare le nobili gocce (kit disponibile alla stazione del villaggio, www.weinweg-weinfelden.ch). Sempre in Svizzera, la **Valle del Reno** – tra fiume, lago e le Alpi – produce bianchi armonici e rossi corposi, grazie a un microclima particolare e l'esposizione a sud dei suoi vigneti, da degustare a San Gallo, la vicina città-capoluogo, o direttamente presso le cantine, anche con un tour di una o mezza giornata in italiano organizzato da Wine Tours Switzerland (www.wine-tours.ch). Ogni autunno San Gallo ospita inoltre la **Giornata del Gusto**, dedicata ai prodotti ecologici e regionali, e anche ai suoi vini (www.stgaller-genusstag.ch, 16 settembre 2017).



Il Viaggiatore Magazine –
Hagnau – Lago di Costanza,
Germania

Nel vicino e montano **Vorarlberg** la produzione vinicola è limitata e per veri intenditori, che potranno trovare il diffuso Müller-Thurgau, ma anche qualità peculiari all'Austria – come il Grüner Veltliner o il rosso Zweigelt. Lasciando le sponde del lago, il **Principato del Liechtenstein** si rivela, a sorpresa, dal tempo dei romani terreno fertile per la produzione del vino grazie al caldo vento di Föhn. Qui, oltre a diverse aziende vinicole, si può visitare la cantina del Principe del Liechtenstein, proprietà di famiglia dal 1436 (www.hofkellerei.li). Il **Canton Sciaffusa** è, infine, la patria del Blauburgunder, Pinot Nero d'elezione che si può degustare in tantissime aziende vitivinicole della regione, o nei locali e ristoranti della bella Sciaffusa, cinta da imponenti mura.

Sul Lago di Costanza il clima quasi mediterraneo incontra le Alpi, e alla cultura del vino si alterna quella della birra.



Il Viaggiatore Magazine –
Tettnang, Germania

La graziosa cittadina di **Tettnang** è famosa per il preziosissimo luppolo che esporta in tutto il mondo. Una visita al museo e birrificio **Hopfengut N20** è l'ideale per saperne di più sulla coltivazione dell'"oro verde", mentre con un percorso di 4 chilometri si giunge direttamente dal museo alla birreria Kronenbrauerei, nel centro storico (www.hopfengut.de). Tettnang è, inoltre, il punto di partenza perfetto per esplorare le bellezze dell'Alta Svevia, come palazzi e monasteri barocchi, e l'ex città imperiale di **Ravensburg**. Qui si trova anche lo storico birrificio **Max Leibinger**, che offre visite guidate e degustazioni (www.leibinger.de/en/). Anche in Austria la birra è la bevanda più diffusa: arrivando a **Dornbirn**, ai confini sud-occidentali della regione Lago di Costanza, si può visitare il museo **Mohren** dell'omonima azienda, per conoscere da vicino la storia del luppolo e quella del birrificio più antico del Vorarlberg (www.mohrenbrauerei.at). Voglia di far festa? A **Costanza**, dal 15 settembre al 3 ottobre si tiene l'Oktoberfest svizzero-tedesca, con tendoni, un Biergarten direttamente sul lago, luna-park, musica e, naturalmente, tanta birra – ma non mancheranno neppure un programma per bambini e una VIP Lounge.



Il Viaggiatore Magazine –
Lindau, Germania

Il frutto-principe dell'autunno sul Lago di Costanza? È la mela, celebrata ovunque nella regione. In bicicletta

sull'*Apfelweg*, nelle fattorie per produrre da soli l'*Apfelsaft* o nei ristoranti – assaggiando dolci e mousse squisite – sono fra le attività che offre **Altnau**, centro della produzione della mela nel Thurgau, dal 9 al 23 settembre. Il Bodensee tedesco festeggia le sue **Settimane della Mela** dal 23 settembre al 15 ottobre con un programma che comprende tour in bici o in carrozza tra i meleti, degustazioni di distillati alla frutta e visite guidate, mentre oltre quaranta ristoranti locali offrono, durante tutto il periodo dell'evento, menù a base di mela, dall'antipasto al dolce. Il divertimento a tema per bimbi e famiglie si trova il 23 settembre sull'Isola di **Mainau** con la **Giornata della Mela**, che prevede corsi di cucina, fabbricazione del succo di mela e giochi nei frutteti (www.mainau.de).



Il Viaggiatore Magazine –
Isola di Mainau – Lago di
Costanza

Tutti i frutti del raccolto sono poi i protagonisti dell'**Autunno del Gusto** (14. – 28.10) nelle località del Lindauer Bodensee, tra degustazioni itineranti, ristoranti aperti, aperitivi, fino al gran finale serale a Nonnenhorn (28 ottobre) con assaggi, jazz & blues e 1.000 zucche illuminate per le strade. A chi ama il pesce sono dedicate le *Felchenwochen*: dall'**11 settembre all'8 ottobre** quindici chef dell'Untersee, tra Germania e Svizzera, propongono eleganti menù a base esclusivamente di pesce di lago, come – ma non solo – il coregone. (<http://www.bodensee.eu/eventi-principali>). Frutta e verdura coltivate su declivi assolati, formaggi e carni scelte dalle malghe di montagna, pesce dal lago. Nel Vorarlberg austriaco gli ingredienti per una gastronomia regionale e sostenibile ci sono tutti, e a Dornbirn, dal 27 al 29 ottobre, il meglio della produzione locale, spaziando anche al tessile, al design e al lifestyle , è in mostra al Salone

Gustav. Imperdibili le Chef's Tables, dove super chef preparano piatti sopraffini per piccoli gruppi (<https://gustav.messedornbirn.at/die-gustav/>) .

L'Ente Turistico del Lago di Costanza: Internationale Bodensee Tourismus GmbH – Hafenstraße 6 – D-78462 Costanza – www.bodensee.eu

Rudy De Pol