

COMUNICATO STAMPA

## **Lago di Costanza: autunno gourmand tra natura e cultura**

### ***Settimane gastronomiche, feste della mela, itinerari alla scoperta del vino e della birra e l'Oktoberfest a Costanza, fra tre Paesi e un Principato***

Grazie al clima mite del lago e alla complessità del suolo il Bodensee è una delle regioni vinicole più interessanti dell'Europa centrale, dove – soprattutto d'autunno – si susseguono degustazioni, feste paesane e visite alle cantine, in un paesaggio che invita a visitare borghi, castelli, città storiche e meraviglie naturali. A nord delle Alpi al vino si alterna la birra – una cultura tutta da conoscere tra città del luppolo, birrifici e l'Oktoberfest di Costanza. Vino o birra: le specialità del luogo e i frutti del raccolto ben si accompagnano all'uno e all'altra. Le occasioni per scoprirlo, prossimamente, sono tante: dalle “Settimane della Mela” a quelle del Gusto sul lungolago di Lindau, dalle “Felchenwochen” dedicate al lavarello alle proposte gourmet da degustare su navi, battelli e vascelli storici. E anche le soluzioni per soggiornare sono tante – botti del vino incluse.

#### **Sulle strade del vino**

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](http://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. Presso lo Schloss Bachtobel, a Weinfelden, 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](http://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](http://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](http://www.stgaller-genusstag.ch), 16 settembre 2017). 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](http://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.

### **Nelle terre del luppolo**

Sul Lago di Costanza il clima quasi mediterraneo incontra le Alpi, e alla cultura del vino si alterna quella della birra. La graziosa cittadina di **Tettng** 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](http://www.hopfengut.de)). Tettng 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/](http://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](http://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.

### **Settimane della mela, del pesce di lago e appuntamenti gourmand**

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](http://www.mainau.de)). 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/>).

#### **Traversate sul lago: momenti gourmet scivolando sull'acqua**

Una merenda a bordo, un calice di vino guardando il tramonto o un menù gourmet su un vascello storico sono tra i must di una vacanza sul Lago di Costanza. Il plus dell'autunno: poter ammirare dall'acqua boschi e vigneti che si tingono di giallo e rosso, rendendo ancora più magico il paesaggio. Per chi vuole concedersi un tuffo nel passato, l'elegante battello a vapore Hohentwiel della flotta reale (anno 1913), oggi perfettamente restaurato, propone corse con cene gourmet, **English Afternoon Tea**, serate **Wine & Dine** e aperitivi con musica **Jazz** ([www.hohentwiel.com](http://www.hohentwiel.com)). Assaggi a base di **birra e formaggi**, o piatti a base di specialità di carne locali, sono servite a bordo delle navi BSB ([www.bsb.de](http://www.bsb.de)). Voglia di una vera specialità svizzera? La **raclette** degustata con vista lago, nelle fresche giornate del tardo autunno, è ancora più gustosa (da novembre alla fine di marzo, sulle navi URH e SBSAG, [www.urh.ch](http://www.urh.ch), [www.sbsag.ch](http://www.sbsag.ch)).

#### **Per soggiornare**

Per approfittare dell'autunno sul lago, l'**Hotel Gasthaus Hirschen** a Gaienhofen propone un soggiorno di cinque notti, cinque cene gourmet, massaggio o trattamento beauty e utilizzo gratuito dell'area wellness **da 438€** a persona in camera doppia (15.10.2017 – 25.02.2018). A Friedrichshafen, l'**Hotel Krone** offre due pernottamenti con colazione, due cene di cinque portate con bicchiere di champagne, utilizzo gratuito di sauna e piscina e ingresso al Museo

Zeppelin **da 208€** a persona in camera doppia (23.10.2017 – 28.02.2018). E chi vuole vivere qualcosa di diverso può riposare in camere di legno a forma di botte, come il filosofo Diogene, presso la tenuta *Rüdi*, nel Canton Sciaffusa (Monika und Andreas Rüedi, escursione di tre giorni nel Canton Sciaffusa **da 321 CHF** a persona). Per ulteriori pacchetti e prenotazioni:

<http://lagodicostanza.eu/prenotare/pacchetti>

### **Carta Regionale dei Servizi Lago di Costanza: Idee per risparmiare**

La BodenseeErlebniskarte (Carta dei Servizi del Lago di Costanza) permette di risparmiare su numerose attrazioni della regione. Le opzioni prevedono carte per adulti e bambini in tre versioni della durata dai 3 ai 14 giorni, e danno diritto all'ingresso gratuito o scontato a più di 160 attrazioni nella regione. Tra i servizi inclusi, anche l'utilizzo di molte cabinovie, oovie e seggiovie in tutta la regione, La BodenseeErlebniskarte esiste in versione estiva (fino al 15 ottobre 2017) e invernale ([www.bodensee.eu/it/carta-dei-servizi-del-lago-di-costanza](http://www.bodensee.eu/it/carta-dei-servizi-del-lago-di-costanza)).

### **Sito e materiali informativi**

Per scaricare online o visionare il materiale informativo della regione in lingua italiana è disponibile il sito: [www.lagodicostanza.eu](http://www.lagodicostanza.eu). Per ordinare materiale informativo sulla regione in italiano:

<http://www.bodensee.eu/it/servizi/brochure>

### **La regione internazionale del Lago di Costanza**

*La regione internazionale del Lago di Costanza è una celebre destinazione turistica nel cuore dell'Europa. Incastonata tra Germania, Svizzera, Austria e Principato del Liechtenstein – le cui frontiere si susseguono a poca distanza le une dalle altre – e ricco di una natura varia e rigogliosa, il Bodensee è un continuo alternarsi di panorami alpini, colline ricoperte di vigneti e deliziose cittadine rivierasche. Tra i suoi tanti gioielli le città storiche di Costanza e Lindau e il loro comprensorio; la regione dell'Alta Svevia con la Strada del Barocco e i suoi incantevoli villaggi; San Gallo, la cui cattedrale, biblioteca e complesso monastico sono parte del Patrimonio UNESCO per l'Umanità; Sciaffusa e le cascate più grandi d'Europa; Bregenz e il Vorarlberg, tra vette montane e architetture d'avanguardia e il Principato del Liechtenstein, piccolo Paese alpino ricco di storia e tradizioni, per vivere esperienze principesche. Per ulteriori informazioni: [www.lagodicostanza.eu](http://www.lagodicostanza.eu)*

### **Come arrivare**

*Dalla stazione di Milano Centrale **Trenitalia e Ferrovie Federali Svizzere** offrono otto collegamenti giornalieri per Zurigo, della durata di 3 ore e 26 minuti, operati con comodi Eurocity di ultima generazione ETR 610, prenotabili su [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com) in modalità*

*ticketless, a partire da 9€ a tratta\*. Da Zurigo si raggiungono poi in meno di un'ora diverse mete nella regione del Lago di Costanza. Per ulteriori informazioni: Svizzera.it/intreno. La regione internazionale del Lago di Costanza è inoltre facilmente raggiungibile dall'Italia in automobile, o in autobus e in aereo.*

*\*Tariffe Mini prenotabili fino a 21 giorni prima della partenza, soggette a termini e condizioni e non rimborsabili o modificabili. Disponibilità limitata.*

### **Internationale Bodensee Tourismus GmbH**

L'IBT GmbH (L'Ente Turistico Internazionale del Lago di Costanza) è l'organizzazione internazionale che raggruppa gli enti turistici della Regione Internazionale del Lago Costanza per il posizionamento della macro-regione *Bodensee*, compresa tra Germania, Svizzera, Austria e Principato del Liechtenstein. Partner, soci e committenti dell'IBT sono: Deutsche Bodensee Tourismus GmbH, Landkreis Konstanz, Oberschwaben Tourismus GmbH, St. Gallen-Bodensee Tourismus, Thurgau Tourismus, Liechtenstein Marketing, Bodensee-Vorarlberg Tourismus e il VTWB, Verband der Tourismuswirtschaft Bodensee.

### **Sito e materiali informativi**

Per scaricare online o visionare il materiale informativo della regione in lingua italiana è disponibile il sito: [www.lagodicostanza.eu](http://www.lagodicostanza.eu). Per ordinare materiale informativo sulla regione in italiano: <http://www.bodensee.eu/it/servizi/brochure>

### **L'Ente Turistico del Lago di Costanza:**

#### **Internationale Bodensee Tourismus GmbH**

Hafenstraße 6

D-78462 Costanza

[www.bodensee.eu](http://www.bodensee.eu)

**Immagini della destinazione possono essere scaricate direttamente al link:**

<http://www.bodensee.eu/de/pressebereich/pressebilder>

**Per ulteriori informazioni su questo comunicato contattare:**

#### **ABC PR CONSULTING**

Via Castelvetro 33, 20154 MILANO

Ph. +39 02 58325432

[www.abc-prc.com](http://www.abc-prc.com)

Chiara Bartoli

[c.bartoli@abc-prc.com](mailto:c.bartoli@abc-prc.com), Mob. +39 345 4569748