

COMUNICATO STAMPA

## Autunno sul Lago di Costanza: vendemmia, musei del gusto e festival gastronomici

*Tour di quattro Paesi fra vigneti e filari di luppolo, assaggi e degustazioni in fattoria o in nave, picnic nella natura e notti nei wine-hotel, circondati dai colori della terza stagione dell'anno*

L'autunno è dolce sul Lago di Costanza (*Bodensee* in tedesco), e invita a scoprire – oltre a paesaggi che si tingono di rosso e di oro – le specialità gastronomiche della regione, suddivisa fra Germania, Svizzera, Austria e Principato del Liechtenstein. Da millenni crocevia di scambi tra nord e sud, sul Bodensee la cultura del vino incontra quella della birra, e il periodo della vendemmia coincide con quello della raccolta del luppolo. Per la fertilità del terreno e il clima mite, quest'angolo d'Europa è rimasto ancora a vocazione fortemente agricola, e la sua frutta e le verdure, così come i formaggi di malga e il pesce di lago, sono conosciuti per la loro ottima qualità. Un tour autunnale del territorio conduce attraverso quattro diversi Paesi, alla scoperta di nuovi sapori, sentieri enogastronomici, cantine, festival del gusto e musei dedicati ai prodotti del territorio. E quando è sera, si può scegliere di dormire in un castello, tra i vigneti o in una botte, proprio come Diogene.

### PASSEGGIATE FRA I FILARI D'UVA E BIRRE ECCEZIONALI

I vigneti sono diffusi a perdita d'occhio lungo le pianure, le colline e i declivi del Lago di Costanza, e l'autunno è la stagione ideale per percorrere i sentieri che li attraversano e fermarsi in poderi e cantine per una merenda genuina e una degustazione dei vini tipici locali – come Müller-Thurgau, Blauburgunder o Sauvignon Blanc. La [sponda tedesca](#) del lago è intensamente coltivata ad uva, ma anche il minuscolo [Principato del Liechtenstein](#) conta ben cento viticoltori, le cui etichette si possono provare, ad esempio, presso la [Hofkellerei](#), la Cantina dei Principi del



del Liechtenstein, a Vaduz, mentre a [San Gallo](#) si trovano le eleganti varietà della Rheintal – dove il fiume Reno entra nel Bodensee – cresciute tra lago e vette alpine. Dal vino alla birra: a [Tettwang](#), in Germania, si produce uno dei luppoli più preziosi in assoluto, esportato in tutto il mondo e denominato dagli esperti "l'oro verde" della località che lo produce. Camminare tra i filari di luppolo che definiscono il paesaggio

tutt'intorno alla cittadina sveva, all'alba o al tramonto, è un'esperienza da provare. Ottime birre vengono prodotte anche nel [Vorarlberg austriaco](#), e nei pressi di **San Gallo**, dove negli ultimi anni sono nati diversi birrifici artigianali, si trova il birrificio Schütztengarten – il più antico di tutta la Svizzera. Prosit!

*Immagine: vini di Hagnau, crediti@Dietmar Denger DBT*

## MELE, GRAPPE, FORMAGGI DI MALGA E PIC-NIC NELLA NATURA



La regina incontrastata fra i tanti frutti coltivati sul Bodensee è la **mela**, celebrata durante le **Settimane della Mela** (dal 18.09 al 10.10 2021), dove quest'ultima diventa protagonista di visite guidate delle fattorie, show-cooking a tema e soprattutto menù a base di mele in forma di zuppa, deliziosi dessert, chutney e salse che accompagnano pietanze creative e saporite. **Prugne, ciliegie, pere e susine** della regione, invece, vengono spesso sapientemente impiegate nella produzione di grappe e liquori fruttati. Nel **Vorarlberg austriaco** molte distillerie invitano gli ospiti anche a [degustare](#) i propri prodotti: oltre ai distillati pregiati, ora qui nascono sempre più spesso anche whisky e gin. Una vera specialità della regione è poi la **cipolla rossa di Höri**, in Germania e a denominazione IGP, dal sapore dolce e delicato, che viene mangiata cruda in insalata, o saltata in padella per accompagnare pesce, carni e verdure. Da assaggiare, in particolare sul finire dell'estate, sono i formaggi del Vorarlberg, del Liechtenstein e dell'Appenzello, prodotti freschi nelle malghe di montagna. Il **Sentiero del Formaggio** è un'escursione per famiglie che conduce attraverso i meravigliosi paesaggi alpini del Vorarlberg, con soste nelle latterie e nelle baite disseminate lungo il percorso, dove fermarsi per una sosta e un assaggio goloso. Le tante specialità locali della regione del Bodensee si degustano sia nei ristoranti stellati, così come nelle trattorie più semplici e tradizionali. Per una cena al tramonto sull'acqua si possono scegliere le **crociere serali** che solcano la parte occidentale del lago, e che propongono menù a base di piatti regionali, cacciagione, ma anche degustazioni di whisky, gin e formaggi. Anche dal porto di Bregenz, in Austria sul lato orientale del Bodensee, partono crociere a tema gastronomico, per un brunch o una piacevole cena musicale a base di prodotti del territorio, sull'acqua. Le crociere fanno parte del programma della manifestazione "**Autunno dei Sapori sul Bodensee**", che vede susseguirsi per tre settimane nelle località di Lindau, Nonnenhorn, Wasserburg, Bodolz e Bregenz una serie di eventi, tour guidati, degustazioni e assaggi incentrati sul tema del raccolto e della vendemmia. Nate anche dall'esigenza di distanziamento e soste all'aria aperta, le proposte di **pranzo al sacco** e **pic-nic** si sono moltiplicate sul Bodensee. L'ufficio del turismo di Überlingen offre pacchetti a base di salame, pane, formaggio – oppure falafel, verdure e olive, vino locale – classici, per famiglie, ma anche per vegetariani e vegani. L'ufficio del turismo di San Gallo

propone invece il kit per la [tradizionale fonduta svizzera](#) da consumare come take-away nella natura - che include formaggio, pane, ottimo vino bianco e tutti gli accessori.

*Immagine: cuore su mela, crediti@Wolfgang Schneider DBT*

## I MUSEI DEL GUSTO: VINO, BIRRE E CIOCCOLATO

Chi vuole intervallare assaggi e degustazioni con approfondimenti fattuali e racconti del territorio, trova sul Lago di Costanza diversi musei interattivi dedicati alla regione e alle sue produzioni. Nel delizioso centro storico di Meersburg, in Germania, si trova il [vineum bodensee](#), dove compiere un percorso olfattivo e sensoriale attraverso la storia del vino, e visionare le antiche presse per la spremitura dell'uva. Dopo la visita, i ristoranti della cittadina con vista sui vigneti digradanti verso il lago invitano a sostare e rifocillarsi. Circondato da meravigliosi filari di luppolo, l'[Hopfengut N°20](#) a Tettngang offre uno spaccato sulla coltivazione dell'"oro verde", dall'inizio del XX° secolo ai giorni nostri. Nell'adiacente locanda si possono degustare le diverse birre di produzione propria, accompagnate da specialità locali, zuppe e insalate. Da quanto tempo si consuma la birra, come viene prodotta, e quanto si sono evoluti nel tempo tecniche e macchinari? Lo si scopre visitando la **Biererlebniswelt** del birrifico Mohren a Dornbirn, in Austria, che offre un percorso didattico a tappe distribuito su 700 metri quadri di esposizione, dove ammirare anche molti oggetti da collezione, proprietà della famiglia a capo dello storico birrifico. A Flawil, invece, nei pressi di San Gallo, si trova il [Chocolarium](#) – museo esperienziale sulla produzione del cioccolato – vero motivo di vanto della Svizzera. Qui ci si perde tra colorate stanze che raccontano tutto sulla sua produzione, e si assiste alla creazione di praline e cioccolatini – assaggi inclusi.

## DORMIRE IN UNA BOTTE, TRA I VIGNETI O IN UN CASTELLO

Cosa c'è di più azzecato, quando si visitano poderi e cantine, del dormire in una botte? Per vacanze semplici e in totale libertà il [Campeggio Klausenhorn](#), a Costanza e direttamente affacciato sul lago, offre sistemazioni minimal in camere a forma di barile, tutte in legno. All'esterno si trovano sedie e tavolino, e l'occorrente per cucinare. Le camere della [Weinvilla Vollmeyer](#) a Hilzingen, in Germania, sono affacciate sui vigneti del magico paesaggio vulcanico dell'Hegau.



Per i momenti di relax, la raccolta Spa Vinobell della Weinvilla, che produce oggi vini esclusivamente biologici e vegani, offre massaggi e trattamenti a base d'uva, come per esempio la maschera per il viso o il peeling per il corpo. Sempre in Germania, ad Hagnau, il [Burgunderhof](#) è una

dimora *adults-only* circondata dai filari di vite, che si contemplan dalle camere, dalla piscina e dal ristorante della tenuta. Oltre ai vini ecologici, il Burgunderhof produce anche gin e distillati, da degustare in loco o acquistare nel fornitissimo shop. [Schloss Wartegg](#) a Rorschacherberg, in Svizzera, è un BIO-hotel ospitato all'interno di un meraviglioso parco all'inglese di 130.000 metri quadri, dove crescono platani e tigli, ma anche l'orto del castello, coltivato con 50 tipi diversi di erbe e 60 tipologie di verdure. L'attenzione all'ambiente di questa dimora storica, le cui prime testimonianze risalgono al XVI secolo, si rispecchia anche nella sua gastronomia, nell'uso di prodotti esclusivamente biologici e nel suo approvvigionamento energetico. Con il suo ristorante in terrazza, affacciato direttamente sull'acqua, le camere di design e la raccolta spa, il boutique hotel [Zur Winzerstube](#) ad Hagnau è l'ideale, infine, per chi cerca un indirizzo a bordo lago.

*Immagine: camere a botte campeggio Klausenhorn, crediti@Campingplatz Klausenhorn*

Immagini della destinazione relative al comunicato stampa e in alta risoluzione sono disponibili al link:

<https://www.dropbox.com/sh/mqt01nonwpavxl8/AAAiPiDLRbNa6F-epo0ucwkza?dl=0>

In caso di pubblicazione, si prega di indicare i crediti delle foto

## CALENDARIO MANIFESTAZIONI AUTUNNO 2021 | HIGHLIGHTS

<b>Settimane del Pesce, Bodensee Occidentale</b>	6 settembre – 3 ottobre	Carpe e coregoni di lago appena pescati sono la base dei menù a tre portate e prezzo fisso serviti nei ristoranti dell'area durante le Settimane del Pesce
<b>Festival della Birra a San Gallo</b>	17 e 18 settembre	Il più grande festival della birra della Svizzera orientale, per degustare nuovi aromi e sapori
<b>Settimane della Mela, Bodensee tedesco</b>	18 settembre – 10 ottobre	Degustazioni, visite guidate, workshop, assaggi e nei ristoranti menù dedicato al frutto del paradiso
<b>Settimane Gastronomiche a Triesenberg, Liechtenstein</b>	15 ottobre – 30 novembre	I ristoranti della località di Triesenberg servono menù a base dei piatti tradizionali locali
<b>Autunno dei Sapori sul Lago di Costanza</b>	Dal 9 al 30 ottobre	Menù a base dei prodotti dell'autunno, degustazioni di vini locali, visite guidate nei vigneti, assaggi di cioccolato, caffè e distillati e molto altro a Lindau, Nonnenhorn, Wasserburg e Bodolz (Germania) e Bregenz (Austria), secondo il motto "Il gusto non ha confini"

## **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 città storica di Ravensburg; 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**



**Trenitalia e Ferrovie Federali Svizzere** offrono diversi collegamenti giornalieri diretti per Zurigo da Milano Centrale, Bologna Centrale e Genova Piazza Principe, operati con comodi Eurocity di ultima generazione e prenotabili su [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com) in modalità ticketless. Da Zurigo si raggiungono poi in meno di un'ora diverse mete nella regione del Lago di Costanza. (Svizzera.it/intreno). Per informazioni attuali sui viaggi sulle Ferrovie Federali Svizzere in tempo di Coronavirus, consultare il sito: <https://www.sbb.ch/it/tempo-libero-e-vacanze/viaggiare-europa/corona-viaggi-internazionali.html>.

La regione internazionale del Lago di Costanza è inoltre facilmente raggiungibile dall'Italia in automobile, o in autobus e in aereo.

## **Internationale Bodensee Tourismus GmbH**

L'IBT GmbH (L'Ente Turistico Internazionale del Lago di Costanza) è l'organizzazione internazionale che raggruppa enti turistici della Regione Internazionale del Lago Costanza, compresa tra Germania, Svizzera, Austria e Principato del Liechtenstein. I partner di progetto per il posizionamento internazionale della macroregione sono: Deutsche Bodensee Tourismus GmbH, Landkreis Bodenseekreis, Regio Konstanz-Bodensee-Hegau, Landkreis Lindau, Ravensburg Tourismus, St. Gallen-Bodensee Tourismus, Liechtenstein Marketing e il Bodensee-Vorarlberg Tourismus.

## **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 ricevere materiale informativo sulla regione in italiano:

[www.bodensee.eu/it/prenota-servizio/servizi/brochure](http://www.bodensee.eu/it/prenota-servizio/servizi/brochure)

## **Bodensee Card PLUS**

La Bodensee Card PLUS permette di acquistare, in una volta sola, il biglietto per più di 160 attrazioni distribuite in tutta la regione internazionale del Lago di Costanza. La Card è disponibile in versione di 3 o 7 giorni, spalmabili

lungo tutto l'arco dell'anno. Per ulteriori informazioni: [www.bodensee-card.eu](http://www.bodensee-card.eu)

Per consultare la guida in formato PDF in lingua inglese per l'anno 2021:

[https://www.bodensee.eu/bcp/erlebnisplaner-2021\\_en.pdf](https://www.bodensee.eu/bcp/erlebnisplaner-2021_en.pdf)

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

**Internationale Bodensee Tourismus GmbH**

Hafenstraße 6

D-78462 Costanza

[www.lagodicostanza.eu](http://www.lagodicostanza.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 83527768 [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