

# DINE & WINE

2 0 1 1

7. bis 10. November 2011



125 Jahre im  
Castel



## Herzlich willkommen,

beim 9. Dine & Wine Festival, dem Glanzlicht mit Tradition für Feinschmecker und Genussmenschen im Hotel Castel\*\*\*\*\*. Der Mensch ist zwar vernunftbegabt, aber im Grunde ist er auch zutiefst ein genießendes Wesen. Der Genuss von Produkten, Speisen, Weinen oder Kunst übt eine ungeheure Faszination auf viele Menschen aus und erfüllt uns mit tiefer Befriedigung.

Regional kostbar

Natürlich geschmacksvoll

Einzigartig kontrastreich

Treffen Sie bei uns im vertrauten Kreis leidenschaftliche Repräsentanten ihrer Regionen sowie außergewöhnliche Meister ihres Schaffens - zum Genussprodukt gewordene Symbiosen von Können, Kunst und Kreativität für spannende Momente und unvergängliche Augenblicke!



Wir freuen uns mit Ihnen auf ein schönes Festival mit großartigen Menschen!

*Ihre Familie Jobitsch + das Castel Team*

## Eine weitere Tour der Genüsse

### Masciarelli – „Villa Gemma“ einer der feinsten Rotweine Italiens

Ein reinsortiger Montepulciano d'Abruzzo, offen in Holzständern vergärt und nach 18/24 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Die Verkostung von 6 Jahrgängen und faszinierenden Buketts: rote Beeren, Feigen, Dörrfrüchte, Waldboden, rotes Curry, Vanille. Abwechselnd in der Frucht, erdiger, puristischer und mehr von Aromen dunkler Gewürze und mediterraner Kräuter geprägt. Der Duft ist überwältigend, der Wein luxuriös und kraftvoll.

### Kandlwaalhof – Kräuter, Früchte und Trockenobst

Auf sonnigen Hängen (900m) im Vinschgau befindet sich der Kandlwaalhof. Im stabilen Klima reifen hochwertige, edle Früchte und Kräuter. Fleißige Hände, bäuerliche Beständigkeit und Freude am Beruf schaffen kostbare Produkte, Trockenobst. Edles Obst aus eigenem Anbau wird geschnitten und mit einem speziellen Verfahren luftgetrocknet, Fruchtzucker, Nährstoffe, Mineralien, Vitamine, Geschmack/Aroma bleiben erhalten.

### Hofkäserei Englhorn – Freude, Leidenschaft und Braunvieh

Die Hofkäserei Englhorn liegt am westlichen Rand des größten Schuttkegels der Alpen. Die Almböden der Sesvenna dienen der Sömmerung. Mit Freude wird im biologischen Anbau bewirtschaftet und sich der bedrohten Rinderrasse, dem original Braunvieh gewidmet. Seit 2003 betreibt man die Kunst des Käsens: Arunda der Weichkäse, Tella der Schnittkäse und Rims der Hartkäse. Namensgeber für die Sorten sind jeweils die Gipfel der Sesvennagruppe.



### PUR SÜDTIROL – Gustieren, erfahren und kennenlernen



PUR SÜDTIROL – bedeutet zu einem einzigartigen Land und seinen Menschen zu stehen, die den Reichtum sinnvoll nutzen, liebevoll kultivieren und hochwertige Produkte schaffen. PUR SÜDTIROL in Meran bietet ausschließlich Qualität aus Südtirol. Einkaufen, essen, trinken und gustieren im ersten Genussmarkt Südtirols und diesmal im Hotel Castel\*\*\*\*\* mit dem Thema: Der Apfel – Apfelsaft, Apfel-cidre, Apfeldestillate,...

Vom 7. bis 10. November 2011 im Hotel Castel

## Genuss im Überblick

### Montag, 07. November 2011

Auftakt des 9. Dine & Wine Festivals ist die Vertikalverkostung am Nachmittag eines der feinsten Rotweine Italiens – Masciarelli „Villa Gemma“, bevor am Abend der kulinarische Senkrechtstarter Silvio Nickol seine Faszinationen auf Teller zelebriert. Beste Weißweine vom roten Schieferboden kommen von den Weingütern St. Antony und Heyl zu Herrnheim, die grandiosen Rotweine vom Weingut Masciarelli. Der Frauenchor „Amaté“ mit Orchester und Auszügen aus dem Werk „Adiarnus“ und einer auf Silben reduzierten Sprache bietet ganz besonderen Klanggenuss.

### Dienstag, 08. November 2011

Die Tagesreise führt in den Vinschgau, durch verzweigte Täler und vorbei an sattgrünen Almen zum Kandlerhof mit geschmackvollen Trockenfrüchten und zur Hofkäserei Englhorn, zur Kunst des KäSENS. Am Abend alpin-mediterrane Sternekochkunst von Gerhard Wieser begleitet vom Ergebnis önologischer Leidenschaft des Weinguts Bellavista und dem festen Glauben an das Potential von Weinen aus der Maremma – Weingut Petra. Musikalisch umrahmt vom Ensemble Cordes y Buttons mit regionalen und internationalen Klangbildern.

### Mittwoch, 09. November 2011

PUR SÜDTIROL verwandelt das Hotel Castel für einen Tag in einen Genussmarkt hochwertiger Produkte zum Thema: Der Apfel. Mit regionalen Speisen für Gourmets, geschmacklich der französischen Küche überlegen, lädt Sternekoch Bert Meewis zur „Kunst des Speisens“. Der würdige Geschmacksrahmen: Grandiose Weißweine und fulminante Rotweine aus den Abruzzen, kredenzt von Marina Cvetic vom Weingut Masciarelli. Den musikalischen Bogen von Süd nach Nord spannt das Duo Selinus mit Violine & Akkordeon.



### Donnerstag, 10. November 2011

Sternköche verwöhnen Leib und Seele. Was aber verwöhnt Leib und Seele der Sternköche zum Frühstück? Bei einem Brunch tischen uns Silvio Nickol, Gerhard Wieser und Bert Meewes ihre „Morgengenüsse“ auf.



## Wien is(s)t seit April 2011 anders

### Die Küche



Der Senkrechtstarter aus Sachsen - **Silvio Nickol** - hat bei den absolut Besten gelernt und seit 2007 pflastern zahlreiche Auszeichnungen seinen kulinarischen Weg. Als konkurrenzloser Perfektionist ist er von der Faszination des Details besessen, seine Tellerinnovationen klassischer Gerichte werden am Gaumen zu einem Ergebnis der ganz besonderen Art. Dabei überzeugt seine Konsequenz, kein Meeresfisch, nur ungestopfte Gänseleber,...

Wien hat mit dem „**Silvio Nickol Gourmet Restaurant Palais Coburg**“ eine Küche im Weltklasseformat.

### Der Wein

250 Jahre bewegte Geschichte: Von der Eisenhütte zum **St. Antony Weingut**. In 2005 verkauft die MAN das Weingut in Nierstein an Familie Meyer. Mit großem Respekt vor Natur und dem roten Schieferboden, einem großartigen Terrain direkt am Rhein, produziert der **Önologe Felix Peters** in den spektakulären Hanglagen Ölberg, Orbel und Pettenthal mineralische, fruchtige, einzigartige Weine, klassifiziert als Großes Gewächs. Dazu gehörig auch eine der besten Rieslingmarken **Heyl zu Herrnsheim** mit einer Gutsgeschichte sogar zurück bis ins Jahr 1561. Leidenschaft und Faszination bestimmen die Weine des Weinguts Masciarelli aus den Abruzzen, nach der Vertikalverkostung nun auch für Sie zur Kulinarik.



### Die Musik

Der Frauenchor „**Amaté**“ aus dem Meranerland mit Sinfonieorchester und Werken aus „**Adiemus**“ mit einer emotionellen Sprache auf Laute und Silben reduziert, ist ein Experiment, das Sie begeistern wird. Zudem dient der Auftritt ganz zur Förderung des Vereins Palliative Care von Martinsbrunn und „**Lights of Africa**“.



## Der Spannungsbogen Nord-Süd, Meer-Berge

### Die Küche



**Gerhard Wieser** - unser Küchenchef, mit 2 Michelinsterne und 3 Hauben/18 Punkten ausgezeichnet sowie Bestsellerautor mit einer Auflage von mehr als 500.000 Büchern lebt seine Überzeugung und perfektioniert laufend seine Kochkunst. Seine Liebe zum Süden und seine Passion für Kräuter, spiegeln sich in seiner alpin-mediterranen Küche wider, akzentuiert und veredelt mit heimischen Produkten. Mit neuen Techniken führt er die Klarheit und den Geschmack der Speisen zu vollendeten Gaumenfreuden.

### Der Wein

Die Leidenschaft des Unternehmers Vittorio Moretti für Wein und sein fester Glauben an das große Potential der Maremma ließ das **Weingut Petra**, geführt von seiner Tochter **Francesca Moretti**, und das Kellergebäude, geschaffen vom berühmten Schweizer Architekten Mario Botta als wahre Kathedrale des Weins entstehen. „Die einzigartige Landschaft, das Klima und die besondere Atmosphäre der Maremma führen zu großartigen Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot“. Moretti ist auch Besitzer von Bellavista, dem bekanntesten Weingut der Franciacorta, der Champagne Italiens, wo hochfeine Schaumweine sowie herrliche Weißweine entstehen.



### Die Musik

Das Ensemble **Cordes y Buttons** begeistert mit unkonventionellen Darbietungen zwischen bodenständiger, regionaler Volksmusik und den Klängen aus verschiedenen Ländern. So bietet dieser Abend auch musikalisch ein abwechslungsreiches Programm mit jungen, hochtalentierten Künstlern aus den Dolomiten und Musik zwischen Tradition und Klassik.

## Von der Kunst des Speisens als Lebensart

### Die Küche



Die östlichste Provinz der Region Flandern ist Limburg, durchtränkt mit Geschichte und Kultur, auch die „Region des guten Geschmacks“. Für Gourmets bietet diese regionale Küche, oftmals mit französischen Einflüssen, die sie geschmacklich jedoch übertrifft, eine variantenreiche und exquisite Auswahl an delikaten Speisen. Das lukullische Highlight dieser Region ist das **2 Sterne-Restaurant Slagmolen** in einer rustikalen Wassermühle aus dem Jahr 1511 und bekocht von **Bert Meewis** für anspruchsvolle Liebhaber klassischer Gerichte und traditioneller Zubereitung!

### Der Wein

Die Abruzzen sind eine der faszinierendsten Weinanbauregionen Italiens. Das Spannungsverhältnis von Meer und Bergen und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind perfekt für die duftigen, gehaltvollen Weine: Trebbiano (WW) und Montepulciano (RW). **Gianni Masciarelli** hat mit viel Leidenschaft in 30 Jahren sein Gut zum Leitbetrieb der Region und weltweit bekannt gemacht. Seit 2008 führt seine Frau Marina Cvetic mit gleichem Einsatz und großer Leidenschaft das Weingut weiter. Der populärste Wein ist der **Montepulciano Villa Gemma**, prämiert mit höchsten Auszeichnungen.



### Die Musik

In der Musik des **Duo Selinus**, mit dem Sizilianer Roberto Federico (Violine) und Daniel Betelle (Akkordeon) trifft nicht nur musikalisch der Norden auf den Süden. Auch zwei im Klang völlig anders geartete Instrumente versprechen spannende tonale Mischung. Musikalische Impressionen aus Belgien, Frankreich, Sizilien sowie den Alpen werden für Sie in einer ganz besonderen Art dargeboten.





Les Amis de l'Art de Vivre  
Gourmet-Residenzen & Restaurants

Der Name ist Programm und Philosophie.

L'Art de Vivre ist **LebensArt** und **LebensKunst** in allen positiven Ausformungen wie **LebensStil**, **LebensFreude**, **LebensLust**, **LebensGenuss** und **LebensWeisheit**.

Wir fühlen uns der Gastlichkeit, Gourmandise und Gastkultur verpflichtet und bieten daher unseren Gästen in jedem L'Art-de-Vivre-Restaurant einen vorbildlichen Service und außergewöhnliche Küchenleistungen und in jeder L'Art-de-Vivre-Residenz ein „Zuhause auf Zeit“ in einem luxuriösen Ambiente. Unsere Werbung sind unsere Gäste, die sich in allen unseren Gourmet-Restaurants und Residenzen verwöhnt und umsorgt fühlen.

Unsere drei königlich-burgundischen Lilien stehen für **Gastlichkeit**, **Gourmandise**, **Gastkultur**, für **LebensArt**, **LebensFreude**, **LebensGenuss** und sind Wegweiser zu unseren L'Art-de-Vivre-Restaurants und -Residenzen.

### Neugierig und interessiert?

Das Dine & Wine Festival wird zwischen dem 7. und 10. November 2011 gefeiert. Genießen Sie mit uns Momente, in denen der Augenblick geschätzt, die Kreativität bewundert und die Qualität geliebt wird. Wir freuen uns auf Sie!



Familie Dobitsch  
Keschtnngasse 18  
I - 39019 Tirol bei Meran

Tel. +39 / 0473 / 923693  
Fax +39 / 0473 / 923113

[www.hotel-castel.com](http://www.hotel-castel.com)  
[info@hotel-castel.com](mailto:info@hotel-castel.com)