

MERANO (BZ), AL CASTELLO RAMETZ DOVE STORIA E TRADIZIONE VITIVINICOLA HANNO RADICI SECOLARI



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Le alte cime del Gruppo Tessa alle spalle e tutto intorno declinanti pendii in cui sono disegnate terrazze che accolgono i vigneti, che compongono la tenuta di dieci ettari sovrastata dal **Castello Rametz**, che domina da quasi 800 anni questa parte di territorio meranese. All'interno delle antiche mura, la famiglia **Schmid** proprietaria del maniero e della tenuta da oltre 40 anni, prosegue l'apprezzata attività vitivinicola che rappresenta un'importante testimonianza della cultura enologica di questo territorio. Infatti, la posizione privilegiata dei vigneti consente e favorisce l'eccellente maturazione di uve di qualità superiore che, attraverso l'utilizzo di tecniche vitivinicole d'avanguardia, vengono trasformate in eccellenti vini sia rossi che bianchi.

A gestire e coordinare la complessiva attività produttiva vitivinicola e dell'annessa fornita e suggestiva enoteca, sono due dei tre figli del capostipite, **Stanislaus Schmid**

e **Brigitte**, mentre l'altra figlia, **Angelika**, gestisce e dirige a Merano, **Villa Eden** una lussuosa ed accogliente struttura ricettiva che alla squisita ed attenta ospitalità, abbina trattamenti benessere e momenti di rilassante serenità, molto ricercati ed apprezzati.





All'interno del maniero Rametz, l'ambiente, le strutture ed i locali di visita consentono un tuffo nel passato da cui emergono in cantina, moderne attrezzature che garantiscono la più elevata qualità della produzione vinicola.

Di questa qualificata produzione, spiccano tra gli altri, i bianchi, Sauvignon dell'Alto Adige DOC 2016, Chardonnay del Trentino DOC 2016, Pinot Grigio dell'Alto Adige DOC 2016 e Riesling dell'Alto Adige DOC 2016. Ed ancora, il Pinot nero rosato IGT e tra i rossi, Merlot dell'Alto Adige DOC, Gaiolo Merlot-Lagrein dell'Alto Adige DOC, Pinot Nero dell'Alto Adige DOC e Pinot Nero dell'Alto Adige Riserva DOC, Cabernet dell'Alto Adige Riserva DOC.

Inoltre, è possibile visitare il **Museo del vino** che, allestito all'interno di alcune sale a volta ipogee, consente di effettuare un viaggio a ritroso nel tempo tra attrezzature agricole e per l'attività vitivinicola utilizzate per la lavorazione del terreno, la coltivazione della vite, la

lotta antiparassitaria, la vendemmia e l'enologia. La cantina grande venne edificata nel 18° secolo ed è senz'altro la più bella della zona posta intorno a Merano e denominata Burgraviato; costruita completamente in pietra, rappresenta un notevole esempio d'arte architettonica e con le sue botti in rovere ordinatamente allineate ed illuminate adeguatamente, nella cantina si respira un'aria magica e romantica. Invece, nella cantina piccola che risale al dodicesimo secolo, maturano i pregiati vini in Barrique. Così, attraverso la cantina storica, la visita museale conduce fino ai locali attrezzati in cui avviene la produzione attuale. Ed è possibile a conclusione dell'interessante percorso, effettuare anche una piacevole degustazione.



info@rametz.com

Il Museo è aperto per visite individuali, da lunedì a venerdì (10-16), mentre le visite guidate dal lunedì al venerdì, iniziano alle 16,30, per concludersi, dopo 90 minuti, con una degustazione.



Ma una visita a Castello Rametz non può che concludersi all'interno dell'enoteca in cui, tra vini, spumanti, Kaiserspeck, grappa e liquori di produzione aziendale, i visitatori saranno certamente soddisfatti dalla qualità dei prodotti proposti anche da assaggiare.

Mentre, per diversificare ed ampliare la proposta vinicola aziendale, la famiglia Schmid ha acquisito a **Faedo** in Trentino, la tenuta di 27 ettari di **Castel Monreale** dai cui vigneti è tratto l'omonimo spumante di alta qualità che arricchisce le più diverse esperienze culinarie. Infatti, la particolare collocazione dello storico complesso, il clima e le condizioni ambientali, consentono ai vitigni di

Chardonnay, Pinot Bianco, e Pinot Nero, di offrire la loro massima espressione. Che viene superbamente interpretata dagli spumanti Castel Monreale Brut, Castel Monreale Rosè e Castel

Monreale extra Brut.

www.rametz.com

Testo di Piergiorgio Felletti

Servizio fotografico di Irene Cazzanti