



Genusswochenende Piemont vom 28.10.—01.11.2020

Erleben Sie mit uns eine Genussreise auf den Spuren des Barolos und Barbaresco.

Ein kulinarischer Genuss in 5 Etappen!

Bei kaum einer anderen Region Italiens kommen Genießer mehr ins Schwärmen. Ist das Piemont doch die Heimat des Barolo und der Trüffel, beides Produkte, die Menschen aus aller Welt ins Piemont locken. Neben dem weltberühmten Barolo haben dort viele andere Weine ihre Heimat, wie bspw. Barbera, Barbaresco, aber auch bemerkenswerte Weißweine wie Gavi und Arneis.



Mittwoch, 28.10.2020

Am Vormittag fliegen wir von Düsseldorf nach Mailand, von wo wir ins Piemont starten. Auf dem Weg in das Langhe Gebiet unterbrechen wir in der Tenuta La Tenaglia. Im 17. Jahrhundert sicherte sich der berühmte Feldherr und Gouverneur von Moncalvo Giorgio Tenaglia das ehemals klösterliche Anwesen, nannte es La Tenaglia und schaffte eine einzige Weinoase, um sich von seinen Feldzügen zu erholen und neue Inspiration zu schöpfen.

Heute wird das Weingut von einer deutschen Frau geführt, eine doppelte Herausforderung, als Deutsche und als Frau in einer Männerdomäne! Sie setzt auf Qualität statt Quantität. Davon wollen wir uns bei einer Verkostung überzeugen und genießen dabei die schöne Aussicht auf die Weinberge.

Am Nachmittag fahren wir weiter zu unserem Hotel, dem 3 Sterne Hotel Barolo, mitten im Langhe Gebiet in der gleichnamigen Stadt gelegen. Es liegt ruhig und idyllisch direkt im Ort Barolo mit einem schönen Ausblick auf das Schloss von Barolo. Zum Hotel gehört auch ein Restaurant mit einem Weinkeller.

Vor dem Abendessen bummeln wir ein wenig durch den Ort und beginnen unsere Reise mit einem Aperitif auf der schönen Terrasse.

Abendessen und Übernachtung im Hotel.



Donnerstag, 29.10.2020

Den Vormittag beginnen wir süß. In der Antica Torroneria Piemontese in Grinzane Cavour lernen wir in einem kurzen Video, wie diese leckere Süßigkeit hergestellt wird, bevor es an die Verkostung geht. Vom nicht weit entfernten Castello Grinzane Cavour haben wir anschließend einen schönen Blick über die Weinberge und können uns in der Enoteca einen ersten Überblick über die Weinpreise verschaffen.

Am Nachmittag beschäftigen wir uns intensiver mit den Weinen des Piemont und lernen in einer Weinschule im hübschen Örtchen Cherasco die verschiedenen Regionen und Anbauggebiete kennen, natürlich auch mit einer Verkostung der Weine.

Anschließend haben wir Gelegenheit das Städtchen bei einem kleinen Spaziergang zu erkunden, bevor wir in der einfachen aber sehr feinen Osteria La Torre Cherasco eintreten. Hier genießen wir piemontesische Küche auf hohem Niveau mit Zutaten aus der Region. Der Koch und Besitzer sagt von sich, dass er keine kleinen Portionen kochen kann.

Übernachtung im Hotel.





Freitag, 30.10.2020

Heute besuchen wir die unterirdischen „Kathedralen“ von Canelli, die Weinkeller, in denen u.a. der Asti Spumante gelagert wird. Die Stimmung in diesen Weinkellern ist magisch, denn wie in großen Kreuzgewölben öffnen sich Kirchenschiffe, Gehwege und Querschiffe, als wären wir wirklich in einer großen Kathedrale. Im Anschluss verkosten wir 3 Weine des Barbera d'Asti.

Zum Mittagessen fahren wir in die hübsche Stadt Asti, die nicht nur mit dem Asti Spumante zu verbinden ist. Asti war im Mittelalter die mächtigste und wohlhabendste Stadtrepublik des Piemont, reich genug, um sich von der drohenden Zerstörung durch Kaiser Barbarossa einfach loszukaufen. Das mittelalterliche Stadtbild hat sich im Zentrum wunderbarerweise fast komplett erhalten; nur wenige Barockfassaden „stören“ das Bild der Patrizierhäuser, Geschlechtertürme und gotischen Kirchen. Wir haben Zeit, das Zentrum zu erkunden und durch die Geschäfte zu bummeln.

Zum Abendessen fahren wir nach Pollenza in die Stadt der Slowfood Universität, wo wir im stimmungsvollen Restaurant Carpe Noctem essen.

Übernachtung im Hotel.

Samstag 31.10.2020

Der Besuch der lokalen Messen/Fiere am Ende der Erntezeit ist immer ein besonderer Genuss. Von Oktober bis November findet in Alba die Fiera del Tartufo Bianco, die Messe des weißen Trüffels statt. Das Herzstück der Messe ist die große Mercato Halle. Darin befindet sich die Alba Truffle Show Cooking mit großen Köchen, die Trüffel Analyse, und die Wine Tasting Experiences, also alle Bereiche die mit Essen und Wein zwischen den Hügeln von Langhe, Roero und Monferrato zu tun haben. Wir genießen 2 Gläser Wein an der Großen Enoteca der Messe und eine Mahlzeit mit dem Trüffel im Showcooking Bereich. Unser praktisches Umhängeglas macht die Verkostungsangebote an den einzelnen Weinständen noch angenehmer.

Alba ist aber auch so ein sehenswertes Städtchen mit rund 30.000 Einwohnern und gilt als Hauptstadt der Langhe. Beim Spaziergang durch die Stadt zieht es einen unwillkürlich zum Duomo, der San Lorenzo Martire geweiht ist und einen schönen Glockenturm aus dem 12. Jahrhundert hat. Er befindet sich auf der Piazza Risorgimento, einem der Hauptplätze der Stadt. Die kleine mittelalterliche Altstadt lädt ein zum Bummeln vorbei an schönen Gebäuden, den Türmen aus dem Mittelalter und der gemütlichen Atmosphäre der verkehrsberuhigten Innenstadt.



Alba ist jedoch nicht nur eine Stadt für Liebhaber des Käses oder der Trüffel. Die Fußgängerzone Via Vittorio Emanuele durchquert das historische

Zentrum. Gesäumt ist die Straße nicht nur mit Renaissance- und Jugendstilgebäuden, hier befinden sich auch zahlreiche Boutiquen, sowie Design- und Einrichtungsgeschäfte.

Wer abends immer noch hungrig ist, kann eine Kleinigkeit im Hotel essen.

Übernachtung im Hotel.

Sonntag, 01.11.2020

Heute geht es nach Turin. Sie war die erste Hauptstadt Italiens und Königsstadt der Savoyer.

Die 14 Schlösser in und um Turin zeugen noch heute von dieser herrschaftlichen Vergangenheit. Die elegante Residenzstadt bietet prunkvolle Paläste, herrschaftliche Plätze und 18 km lange Arkaden. Bei einer Stadtführung werden wir weitere interessante Dinge erfahren, bevor wir eine der Turiner Spezialitäten kosten, den Bicerin. Wir machen wie die Italiener mit einem deutschsprachigen Guide eine „passeggiata“ durch die Arkaden bis zur Piazza Castello, Wer möchte, kann sich später im bekannten „Eataly“ stärken oder besichtigt das Grabtuch Christi in der Kapelle des Domes.

Am frühen Abend fliegen wir von Mailand zurück nach Düsseldorf. Individuelle Heimreise.





PREIS:

1.349,00 € pro Person im Doppelzimmer

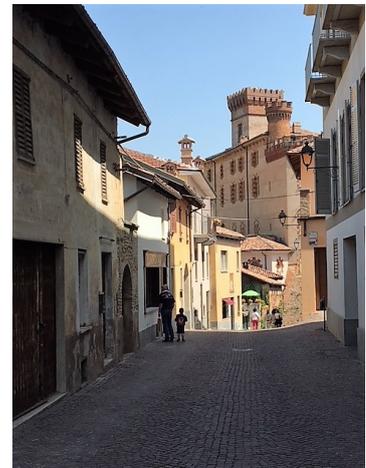
EZ Zuschlag: 99,00 €

Kofferaufgabe: 50 € pro Person

City Tax 1,50 pro Tag vor Ort zu zahlen

Eingeschlossene Leistungen:

- * Vortreffen mit italienischen Köstlichkeiten im Flachs Hof
- * Flug von Düsseldorf nach Mailand und zurück inkl. Handgepäck
- * Alle Transfers und Ausflüge lt. Programm
- * 4 x Übernachtung/Frühstück im 3 Sterne Hotel Barolo
- * 3 Abendessen lt Programm inklusive Getränke
- * Weinverkostung in der Tenuta La Tenaglia am 28.10.20
- * Verkostung in Torroneria am 29.10.20
- * Besuch der Weinschule in Cherasco inkl. Verkostung (davon 1 Barolo)
- * Besuch der unterirdischen Weinkeller in Canelli inklusi-Verkostung von 3 Weinen am 30.10.20
- * Besuch der Fiera del Tartufo inkl. Eintritt, Verkostung von 2 Gläsern Wein und Showcooking mit Trüffel in Alba
- * Stadtführung Turin inkl. Bicerin
- * Reisebegleitung durch das Reisebüro Daniel Plum
- * Reisepreissicherungsschein



ve
Al-

Nicht eingeschlossene Leistungen:

- * Sonstige persönliche Ausgaben, Versicherungen etc.
- * Mindestteilnehmerzahl 16 Personen



Unsere Reise ist für mobilitätseingeschränkte Personen nur begrenzt geeignet. Bitte kontaktieren Sie uns in diesem Fall vor-
chung telefonisch, um diese Möglichkeit zu prüfen.



Bu-

