

Genussreise ins Piemont vom 02.09.2024 bis 06.09.2024

Lassen Sie sich mal wieder von der italienischen Küche verwöhnen und genießen Sie nicht nur das gute Essen und die vielfältigen Weine. Das Piemont besticht durch seine bezaubernden Landschaften und ein tolles Klima. In dieser Region werden Genießer ins Schwärmen kommen. Das Piemont ist die Heimat des Trüffels und des Rotweins Barolo. Gäste aus aller Welt werden deswegen hierhergelockt. Sie finden aber auch viele andere Weine wie zum Beispiel den Barbera, Barbaresco und viele schöne Weißweine. Der Gavi und Arneis soll hier nicht unerwähnt bleiben.

Der Reiseablauf

Montag, 02. September 2024

Am Vormittag fliegen wir von Düsseldorf nach Mailand. Hier starten wir unsere Autofahrt ins Piemont. Auf dem Weg ins Langhe Gebiet legen wir in der Tenuta La Tenaglia einen Zwischenstopp ein. Im 17. Jahrhundert sicherte sich der berühmte Feldherr und Gouverneur von Moncalvo Giorgio Tenaglia das ehemals klösterliche Anwesen, nannte es La Tenaglia und legte sich dort eine einzige Weinoase an, um sich von seinen Feldzügen zu erholen und neue Inspirationen zu schöpfen.

Das Weingut wird heute von einer deutschen Frau geführt, eine große Herausforderung als Deutsche in einer Männerdomäne! Qualität tat Quantität ist ihr wichtig! Wir wollen uns bei einer kleinen Stärkung und Verkostung überzeugen lassen und genießen dabei die fantastische Aussicht auf die Weinberge.

Am Nachmittag werden wir in der gleichnamigen Stadt unser 3-Sterne Hotel Barolo, mitten im Langhe Gebiet gelegen, erreichen. Es liegt ruhig und idyllisch direkt im Ort Barolo mit einer schönen Aussicht auf das Schloss Barolo. Zum Hotel gehört ein Restaurant mit Weinkeller.

Nach einem Bummel durch den Ort, beginnen wir unsere Genusstage mit einem leckeren Aperitif auf der Hotelterrasse. Danach wird das Abendessen serviert.

Übernachtung im Hotel.

Dienstag, 03. September 2024

Am Vormittag lassen wir uns von der Kunst des weißen Nougats betören. In der Antica Torroneria Piemontese in Grianzane Cavour lernen wir in einem Video, wie diese süße Köstlichkeit hergestellt wird. Die anschließende Verkostung wird nicht fehlen. Nehmen Sie sich ein bisschen Zeit und genießen Sie vom nicht weit entfernten Castello Grinzane Cavour den wunderbaren Blick in die Weinberge. Die Besichtigung des Castello ist optional möglich.



Unser Weg wird uns anschließen nach Bra führen, um dort eine traditionelle Käserei zu besuchen und anschließend die Köstlichkeiten zu Verkostung.

Im Anschluss erkunden wir in einem Spaziergang das kleine Städtchen, bevor wir in der einfachen, aber sehr feinen Osteria La Torre Cherasco einkehren werden. Die Osteria findet im Guide Michelin Beachtung und ist dort erwähnt. Auf hohem Niveau mit den Zutaten aus der Region wird uns die piemontesische Küche serviert werden. Gut, dass wir eine Gruppe sind: der Leitspruch des Kochs heißt: er kann keine kleinen Portionen kochen.

Übernachtung im Hotel

Mittwoch, 04. September 2024

Heute besuchen wir die unterirdischen „Kathedralen“ von Canelli, das sind DIE Weinkeller, in denen u.a. der Asti Spumante gelagert wird. Die Weinkeller geben mit ihren Kreuzgewölben eine magische Stimmung ab. In den Kreuzgewölben öffnen sich Kirchenschiffe, Gehwege und Querschiffe, so kommt der Eindruck einer großen Kathedrale auf. 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 Stadt des Piemont, reich genug, um sich von der drohenden Zerstörung durch Kaiser Barbarossa einfach loszukaufen. Das mittelalterliche Stadtbild ist im Zentrum wunderbarerweise fast komplett erhalten. Nur wenige Barockfassaden „stören“ das Bild der Patrizierhäuser, Geschlechtertürme und gotischen Kirchen. Eine ausführliche, deutschsprachige Stadtführung wird uns begleiten.

Im Anschluss haben wir Zeit, das Zentrum zu erkunden, durch die Geschäfte zu bummeln und in einem der hübschen kleinen Restaurants einen Imbiss zu genießen.

Zum Abendessen fahren wir nach Pollenza in die Stadt der Slowfood Universität, wo wir im typischen piemontesischen, stimmungsvollen Restaurant Scuderia Abaude (Carpe zuvor Carpe Noctem) essen werden. Das Restaurant ist im Guide Michelin 2024 ausgewählt worden!

Übernachtung im Hotel

Donnerstag, 05. September 2024

Heute führt uns der Weg nach Alba.

Schon allein die Lage von Alba macht die Stadt zu einem Reiseziel mit einem romantischen Faktor, aber auch der Besuch auf den lokalen Märkten. Hier wird die Käsevielfalt angeboten. Die weiten Felder voller Wein und der Tanaro laden zu langen Spaziergängen in der Natur ein. Im Stadtkern dagegen pulsiert das Leben und die fröhlichen Italiener verbreiten jede Menge gute Laune.



Einst trug Alba den Beinamen "Hunderttürmige Stadt" und dies hatte einen guten Grund. Rund 100 Geschlechtertürme haben das Stadtbild geprägt und die Stände der reichen Adelsfamilien unterstrichen. Auch heute noch sind einige der Türme erhalten geblieben und gelten als beliebte Anlaufstelle bei den Bewohnern und bei den Besuchern der Stadt. Die Wege zu den Türmen führen durch schmale Gassen, vorbei an laut miteinander gestikulierenden Italiener, gut gefüllten Restaurants und kleinen Geschäften. Ein deutschsprachiger Reiseführer wird uns durch die Stadt des Trüffels und des Käses führen

Auf der Haselnussplantage Il Nocciolaie erfahren wir, wie sorgsam die Haselnusssträucher gepflegt und versorgt werden müssen, um die hohe Qualität der Nüsse erzielen zu können. Eine Verkostung der berühmten Haselnüsse wird uns nicht vorenthalten.

Zum Abendessen fahren wir nach Fontanafredda, eine der ältesten historischen Kantinen der Langhe. Im Jahre 1858 erwarb der König Vittorio Emanuele II, (König von Piemont und Sardinien und ab 1861 erster König Italiens) das Anwesen in Serralunga d'Albain der Brassa Langha. Er schenkte es seiner zweiten Frau, Rosa Vercellana, auch „Bella Rosin“ (schöne Rose) genannt. Rosa war eine Bauertochter, die einst Geliebte von Vittoria Emanuele II war. Er heiratete sie nach dem Tod seiner ersten Frau und verlieh ihr den Titel Contessa Rosa di Mirafiore.

Das Weingut gilt als eines der 100 besten auf der Welt! Erleben Sie ein mit Stars besetztes Erlebnis in der Royal Villa. In der bezaubernden Villa Reale erwarten Sie Piero und Ugo Alciati in ihrem Restaurant, einem historischen Michelin-Stern im Piemont, um ein kulinarisches Erlebnis auf hohem Niveau zu genießen: Gerichte, die mit Tradition, Erinnerung und Saisonalität verbunden sind.

Übernachtung im Hotel

Freitag, 06. September 2024

Heute ist unser letzter Tag. Doch bevor wir Abschied aus dem Piemont nehmen, wollen wir auf dem Weg nach Mailand noch die Reisanbaugebiete in Vercelli, im Nordosten des Piemont, besuchen. Am frühen Mittag haben wir eine knapp 2-stündige Führung durch eine Reisplantage. Vor unserer Weiterfahrt werden wir mit einem typisch italienischen Risotto verwöhnt. Wir lassen uns den Geschmack Italiens noch einmal auf der Zunge zergehen.

In Vercelli verbringen wir noch ein paar imposante Stunden.

Mittelpunkt der Stadt ist die Piazza Cavour mit dem auffälligen Engelsturm Torre dell'Angelo. Außerdem steht hier der im Stil des Neoklassizismus erbaute Dom S. Eusebio aus dem 16. Jahrhundert. Darüber hinaus sind auch die mittelalterlichen Gebäude im Stil der Gotik oder der Renaissance sehenswert. Ebenso wie die Basilika Sant Andrea aus dem 13. Jahrhundert mit ihrem schönen Kreuzgang. Innen dominiert der frühgotische Stil, während man sich außen am romanischen Baustil orientiert hat.



Im Castello Visconteo aus dem Ende des 13. Jahrhunderts ist heute das Justizministerium untergebracht. Einen Besuch wert ist auch der aus dem 16. Jahrhundert stammende Palazzo Centori mit einem attraktiven Innenhof.

Am Abend fliegen wir von Mailand zurück nach Düsseldorf.

Individuelle Heimreise.