

Wein- und Genuss-Reise ins Piemont

Östliches Piemont, Alta Langa, Kochkurs und Ballonfahrt

29. September – 4. Oktober 2024

Die Region "ai piedi dei monti" am Fuße der Alpen ist für ihre exquisite Weine bekannt, ebenso für ihre ausgezeichnete Küche, die auf regionalen Produkten wie dem Weißen Trüffel, einer großen Käsevielfalt und nicht zuletzt Haselnüssen beruht.

Diese Spezialitäten werden wir uns bei unserer Reise näher anschauen. Besondere Höhepunkte werden daneben die Ausblicke aus luftiger Höhe sein

Freuen Sie sich auf

Viele etwas unbekanntere Weine aus dem Piemont Wunderbaren Ziegenkäse und Allerlei aus der Haselnuss Einen Einkaufs-Spaziergang über den herrlichen Markt in Asti mit anschließendem Kochkurs Fantastische Ausblicke von einem Turm in der Alta Langa und aus dem Heißluftballon

Erfahren Sie

Wissenswertes über bekannte und weniger bekannte Rebsorten des Piemonts Viel Wissenswertes über die Haselnuss "Tonda Gentile" den Ziegenkäse Robiola di Roccaverano und den weißen Trüffel Ein paar kleine Kniffe, mit denen Ihre italienischen Gerichte noch besser gelingen

Eine Genussreise für Freunde besonderer Erlebnisse

Reiseveranstalter

Genussreisen

Ulrich Strien Blumenstraße 3 73760 Ostfildern Tel.: 07 11 / 44 10 32 0 reisen@strien.com

www.strien.com

Nach individueller Anreise...

...treffen wir uns am 29. September 2024 in unserer Unterkunft "Al Tirabuson" am Rande von Nizza Monferrato im Herzen des Monferrato.

Nach dem Begrüßungs-Aperitivo in unserer sehr ruhig gelegenen, geschmackvoll eingerichteten kleinen Unterkunft mit eigenem Schwimmbad, genießen wir ein traditionelles Piemonteser Menü im renommierten Ristorante Le Due Lanterne im Herzen der kleinen Ortschaft.





Historie und Wein

An unserem ersten Reisetag besuchen wir den südöstlichen Teil des Piemonts. Hier reifen die bemerkenswertesten Weißweine der Region. Auch geschichtlich gesehen ist es ein interessantes Gebiet. Unseren ersten Urlaubstag beginnen wir ganz entspannt mit einem leckeren Frühstück mit vielen, von der Inhaberin Isabelle, hausgemachten Leckereien vom Buffet.

Nach einem gemütlichem Start in den Tag fahren wir Richtung Serravalle Scrivia. Nach rund einstündiger Fahrt erreichen wir die archäologische Ausgrabungsstätte der antiken Stadt Libarna. Signora ludica wird uns mit großer Sachkompetenz durch die beeindruckend große Fläche der Überreste der historischen Stadt führen und viel über das Leben in diesem einstmals bedeutenden Ort erzählen.

Nach so viel Geschichte bedarf es einer kleinen Stärkung. Dafür fahren wir ins Val Borbera zu einem herrlich gelegenen Aussichtspunkt. Neben leckeren Stärkungen dürfen wir an diesem idyllischen Platz auch die Weine von Ezio Poggio verkosten – vor allem den Timorasso in verschiedenen Spielarten. Um den Wein und seine Besonderheit besser zu verstehen, fahren wir zunächst in einen der Weinberge der Kellerei, um anschließend die Cantina selbst zu besichtigen. Die Geschwister Poggio sind die einzigen, die den Timorasso in der kleinen Unterzone "Terre di Libarna" produzieren. Schon deshalb verblasst diese Zone vom Image her gegen die renommierteste Unterzone "Derthona". Bei der Verkostung werden Sie sicherlich schnell erkennen, warum wir genau dieses Weingut für den Timorasso ausgesucht haben.

Von dort fahren wir weiter zu dem kleinen Bio-Weingut La Zerba, umschlossen von Wäldern und nahezu





frei von Einflüssen des konventionellen Weinbaus. Andrea Mascherini und ich sind uns vor über 30 Jahren das erste Mal begegnet. Als wir uns kennenlernten, galt der Gavi als einer DER Weißweine Italiens. Die Mode ist vorbei, die Qualität der verschiedenen Interpretationsformen dieser Kellerei bleibt jedoch hervorragend. Freuen Sie sich auf die Besichtigung des Weinguts und eine Weinprobe, begleitet von lokalen Leckereien.

Den Abend verbringen wir in unserer gemütlichen Unterkunft.



Der zweite Tag...

...beginnt mit einer kurzen Reise, die für die meisten von uns erstmalig sein dürfte: Wir steigen – nach sorgsamer Einweisung und mit einem erfahrenen Piloten – in einen Heißluftballon. Die Fahrt über das Anbaugebiet des Barolo wird uns allen in bester Erinnerung bleiben.

Nach diesem großartigen Erlebnis besuchen wir La Morra, einen der wichtigsten Orte im Anbaugebiet des Barolo. Etwas unterhalb des Ortes genießen wir in einem der wohl renommiertesten Restaurants der Gegend ein hervorragendes mehrgängiges Mittagsmenü mit lokalen Weinen.

Der letzte Programmpunkt des Tages wird entscheidend vom Sommerwetter in der Region abhängen. Sollte es im August oder Anfang September in der Region ausreichend regnen, damit der weiße Trüffel reifen kann, werden wir einen spannenden Ausflug mit einem "Trifolao" – einem Trüffelsucher – und seinem Hund erleben. Ansonsten werden wir stattdessen eine Weinprobe in einer alteingesessenen Kellerei in La Morra genießen und neben anderen Weinen mindestens zwei ihrer exzellenten Barolo verkosten.

Nach rund einstündiger Fahrt erreichen wir unsere Unterkunft in Nizza Monferrato. Wenn Sie Lust haben, können wir dort gemeinsam die Eindrücke des Tages bei einem Gläschen Wein Revue passieren lassen.

Marktbesuch und Kochkurs

Das Städtchen Asti ist unser erster Anlaufpunkt an diesem Tag, denn der Markt und die Markthalle dort sind ebenso einen Besuch wert, wie das Städtchen selbst. Außerdem wollen wir für unseren Kochkurs hochwertige Zutaten besorgen, denn die Krönung dieses Tages soll ein exzellentes selbstgekochtes Menü sein, das wir am Abend gemeinsam genießen. Falls es die Zeit erlaubt, machen wir noch einen kleinen Abstecher zu Ponchione, um einen wesentlichen Bestandteil der italienischen Lebenskultur zu pflegen – den "caffè al banco", den Espresso, für den der Italiener einfach mal kurz in eine Bar geht und ihn im Stehen an der Theke nimmt.

Mit all unseren Einkäufen fahren wir zurück zu unserer Unterkunft, in der uns Isabelle gespannt erwartet. Nach einem kleinen Mittags-Aperitivo wird sie uns mit wertvollen Tipps dabei unterstützen aus all den leckeren Zutaten, die wir gemeinsam eingekauft haben, unser Abendmenü zu zaubern. Begleitet von ausgesuchten Weinen werden wir es uns schmecken lassen und einen gemütlichen Abend im Al Tirabuson verbringen.

Vielfalt des Piemont

Am Donnerstag erwartet uns kulinarisch ein sehr vielseitiges Programm. Wir beginnen mit dem Besuch einer kleinen Bio-Käserei, die ausschließlich aus Rohmilch eigener Ziegen den bekannten Robiola di Roccaverano DOP Presidio Slow Food produziert. Nach der Besichtigung verkosten wir die feinen Käsesorten des Hauses. Keine Angst, der Robiola gehört nicht zu den Sorten, die "blöken".

Nach diesen kleinen Gaumenfreuden fahren wir in das kleine Dörfchen Roccaverano, das dem Käse seinen Namen gibt. Wir müssen nur ein paar Schritte über die Piazza des pittoresken Örtchens gehen, um zu unserem nächsten Ziel zu gelangen. Um über die steilen Leitern den Torre di Roccaverano zu besteigen, braucht es ein bisschen Mut, aber ich verspreche Ihnen, wenn das Wetter mitspielt, wird Sie der Ausblick für die Mühe und die Überwindung mehr als entschädigen.

Unser Mittagsmenü genießen wir, je nach Wetterlage, entweder auf der Piazza von Roccaverano oder in den Innenräumen der Osteria del Bramante. Hier erwarten uns wie immer ein mehrgängiges Menü und eine vielseitige Weinauswahl aus dem Piemont.

Nach einer kurzweiligen Fahrt durch die Alta Langa erreichen wir die Cascina Azii. Der Familienbetrieb baut die Haselnüsse nicht nur selbst an, sondern verarbeitet sie auch komplett in Eigenregie weiter, sei es zu herausragender Haselnuss-Paste, Kekse, Eis, Torte, Öl aus gerösteten Haselnüssen und vielem mehr. Im Anschluss an die hochinteressante Führung durch den Betrieb werden wir die Haselnuss in vielen Formen probieren.

Den Abend verbringen wir bei einem Aperitivo im Ristorante "Tra la Terra e il Cielo", wörtlich übersetzt zwischen der Erde und dem Himmel, im kleinen Dörfchen Mango. Das herrlich gelegene Restaurant im alten Castello des Ortes, ist eine gelungene Mischung zwischen historischen Mauern und moderner Architektur und bietet einen herrlichen Blick in das Tal, das vom Tanaro aus nach Nizza Monferrato führt. Am Freitagmorgen heißt es nach dem Frühstück Arrivederci, aber Sie werden viele unvergessliche Eindrücke auf die Heim- oder Weiterreise mitnehmen.





Leistungen:

- 5 Übernachtungen / Frühstück in einer exklusiven Unterkunft mit Schwimmbad bei Nizza Monferrato 3 mehrgängige Menüs in ausgewählten Restaurants, 1 Mittagessen im Grünen, 1 mehrstündiger Kochkurs mit anschließendem Abendmenü, 1 "Aperitivo" in einem ausgesuchten Restaurant.
- 2 Besuche in Weingütern mit Verkostung, 1 Besuch eines Haselnuss-Anbau- und Verarbeitungs-Betriebes mit Verkostung, 1 Besuch einer Bio-Käserei mit Verkostung.
- 1 Ausflug mit einem "Trifolao" Trüffelsucher mit Verkostung oder 1 Besuch eines alteingesessenen Barolo-Weinguts.
- 1 Ballonfahrt über das Barolo-Gebiet (sollte es die Wetterlage wider Erwarten nicht erlauben, werde ich die Selbstkosten für die Ballonfahrt selbstverständlich zurückerstatten).
- 1 Begrüßungsaperitif, eine Vielfalt hochwertiger Weine sowie Wasser, Caffè und Digestif zu allen Menüs. Alle Ausflüge, alle Transfers mit Minibus während der Reise ab / bis Unterkunft.

Reiseleitung: Uli Strien, Weinimporteur und Experte für italienischen Wein seit 1988

Reisetermin: Sonntag, 29. September – Freitag, 4. Oktober 2024, Teilnehmerzahl: 6 - 14 Personen

Reisepreis: 1.890,00 € pro Person im Doppelzimmer, EZ-Zuschlag 160,00 €

Eine verbindliche Anmeldung benötige ich bis 30. April 2024.

Zusätzliche Leistungen auf Wunsch: Buchung der An- und Abreise, Flughafentransfer ab/nach Milano Malpensa, Buchung von Verlängerungstagen.

Reisebeginn: Sonntag, 29. September um 17.00 Uhr Reiseende: Freitag, 4. Oktober nach dem Frühstück Geringfügige Programmänderungen sind möglich.

Genussreisen

Strien Genussreisen

Ulrich Strien Blumenstraße 3 73760 Ostfildern Tel.: 07 11 / 44 10 32 0 reisen@strien.com

www.strien.com