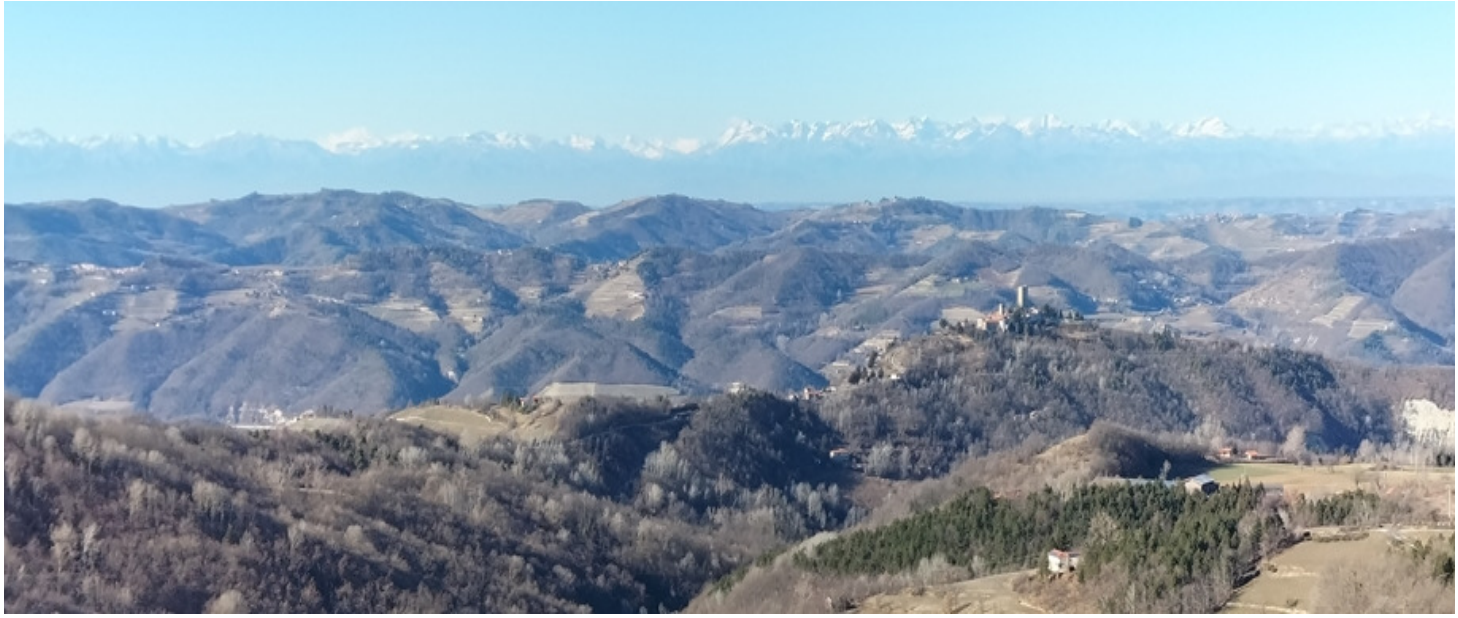


Wein- und Genuss-Reise ins Piemont

Östliches Piemont, Alta Langa, Kochkurs und Ballonfahrt

11. Juni – 16. Juni 2023

Die Region „ai piedi dei monti" am Fuße der Alpen ist für ihre exquisite Küche bekannt
Der Wein ist aus dem Piemont nicht wegzudenken, genauso wenig wie die Haselnuss und der Käse
Tomaten hingegen werden fälschlicherweise nur mit dem Süden in Verbindung gebracht – doch lassen Sie sich überraschen
Ein ganz besonderer Höhepunkt werden die Ausblicke aus luftiger Höhe sein – freuen Sie sich

Genießen Sie

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
Phantastische Ausblicke von einem Turm in der Alta Langa und aus dem Heißluftballon!

Erfahren Sie

Wissenswertes über bekannte und weniger bekannte Rebsorten des Piemont
Viel Wissenswertes über die Haselnuss „Tonda Gentile" und den Käse Robiola di Roccaverano
Ein paar kleine Kniffe mit denen Ihre italienischen Gerichte noch besser gelingen,
sowie vieles über die Produktion hochwertiger Gemüse- und Obstkonserven

Eine Genussreise für Freunde besonderer Erlebnisse

Reiseveranstalter

Genussreisen Strien

Ulrich Strien Blumenstraße 3 73760 Ostfildern
Tel.: 07 11 / 4 41 10 81 Fax: 07 11 / 44 10 32 22
www.strien.com reisen@strien.com

Nach individueller Anreise
treffen wir uns am 11. Juni 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.

Wein und Historie
An unserem ersten Reisetag besuchen wir den südöstlichen Teil des Piemonts. Hier reifen die bemerkenswertesten Weißweine der Region. Aber auch geschichtlich gesehen ist es ein interessantes Gebiet. Deshalb besuchen wir zwei historische Stätten: Die Festung von Gavi und die archäologischen Ausgrabungsstätten von Libarna.
Unseren ersten Urlaubstag beginnen wir ganz entspannt mit einem leckeren Frühstück vom Buffet. Die Abfahrt Richtung Tassarolo, im Anbaugebiet des einstmals sehr renommierten Weißweins Gavi, wird gegen 10 Uhr sein.
Nach rund einstündiger Fahrt erreichen wir das Weingut unseres Partners La Zerba. Ein kleines Bio-Weingut, umschlossen von Wäldern und nahezu frei von Einflüssen des konventionellen Weinbaus. Andrea Mascherini und ich kennen uns nun schon seit über 30 Jahren. Als wir uns kennenlernten galt der Gavi als einer DER Weißweine Italiens. Die Mode ist vorbei, die Qualität der verschiedenen Interpretationsformen von La Zerba bleibt jedoch hervorragend. Freuen Sie sich auf die Besichtigung des Weinguts und eine Weinprobe bei einem leckeren, lokaltypischen Mittagessen inmitten der Rebanlagen. Beeindruckend steht „La Forte di Gavi" auf dem Berg oberhalb der gleichnamigen Ortschaft. Es wäre fast eine Sünde, nicht einen kurzen Blick in diese Befestigungsanlage zu werfen. Anschließend fahren wir in die kleine Ortschaft Vignole Borbera um den „weißen Barolo" zu entdecken. Ezio und Mary Poggio produzieren in ihrem kleinen Familien-Weingut insbesondere Weißweine und diese aus der hochklassigen aber relativ unbekannten Rebsorte Timorasso. Das Anbaugebiet dieser Rebsorte ist an sich schon sehr klein. Die Geschwister Poggio sind aber 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

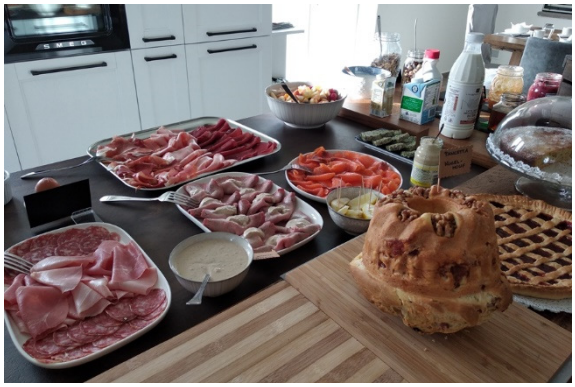
wir dieses Weingut, die Terre di Libarna, für den Timorasso ausgesucht haben.
Nach den Gaumenfreuden machen wir noch einmal einen Sprung in die Geschichte und besuchen die Ausgrabungsstätten der historischen Stadt aus dem 1 Jahrhundert n. Chr.
Den Abend verbringen wir in unserer gemütlichen Unterkunft.

Der zweite Reisetag...
Führt uns in die Alta Langa, ein Gebiet, das vor allem Piemont-Insidern oder ausgewiesenen Käse-Fans des Piemont bekannt ist. Der Käse ist dementsprechend eines der Themen des Tages. Am Vormittag besuchen wir eine kleine Bio-Käserei, die den bekannten Robiola di Roccaverano DOP Slow Food Presidio produziert - selbstverständlich nur aus der Milch eigener Ziegen. Nach der Besichtigung genießen wir die beiden 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. Hier genießen wir hier ein leckeres, regionaltypisches Mittagsmenü, in einer alteingesessenen Osteria. Danach müssen wir nur ein paar Schritte über die Piazza des pittoresken Örtchens gehen, um zu unserem nächsten Ziel zu gelangen. Es braucht nun ein kleines bisschen Mut, um über die steilen Leitern den Torre di Roccaverano zu besteigen. Aber ich verspreche Ihnen, wenn das Wetter mitspielt, wird Sie der Ausblick für die Mühe und Überwindung mehr als entschädigen.
Nun machen wir noch einen kleinen Abstecher in einen weiteren pittoresken Ort der Alta Langa: „das Dorf der Rose" Bossolasco. Wenn das Frühjahr nicht viel zu warm wird, werden wir noch die Blütenpracht des Ortes bewundern dürfen.
Die weitere Fahrt führt uns über Monforte d'Alba in den namensgebenden Ort eines der berühmtesten Weine der Welt: Barolo.
Hier beginnt eine kurze Reise, die für die meisten von uns erstmalig sein dürfte: wir steigen – nach sorgsamer Einweisung und unter erfahrener Führung, – in einen Heißluftballon. Die Fahrt über das Anbaugebiet des Barolo wird bestimmt für alle unvergesslich bleiben.
Nach diesem großartigen Erlebnis fahren wir zurück in unsere Unterkunft. Wenn Sie Lust haben können wir dort die Eindrücke des Tages bei einem Gläschen Wein noch 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 genießt.
Mit all unseren Einkäufen fahren wir zurück in unsere Unterkunft, wo uns Isabelle schon erwartet. Sie wird uns dabei helfen aus all den leckeren Zutaten, die wir gemeinsam eingekauft haben, unser Abendmenü zu zaubern. Begleitet von ausgesuchten Weinen werden wir uns unser Menü schmecken lassen.

Vielfalt des Piemont
Am Donnerstag erwartet uns kulinarisch ein sehr vielseitiges Programm. Wir beginnen mit der Haselnuss, der Nocciola Piemonte DOP Tonda Gentile, der vielleicht edelsten Haselnuss der Welt. Im Betrieb der Familie Sacco werden wir viel über den Anbau, die Ernte und Verarbeitung der Haselnuss lernen und auch ganz anschaulich gezeigt bekommen. Selbstverständlich gehört auch hier eine Verkostung dazu.
Die weitere Fahrt führt uns zunächst durch die herrliche Hügellandschaft, dann in das Städtchen Alba, wo wir einen kurzen Zwischenstopp machen. Nach nur wenigen Minuten Autofahrt besichtigen wir die Azienda Agricola Prunotto. Vor den Toren Albas hat die Familie einen Betrieb aufgebaut, der Obst und Gemüse besonderer Sorten und Qualitäten produziert, einiges davon bio-zertifiziert. Ganz besonders bemerkenswert sind die Produkte aus bzw. mit Tomaten. Egal was wir aus diesem Haus probiert haben –

Ganz ohne einen der absoluten Klassiker des Piemont können wir die Reise natürlich nicht beenden. Marco und Federica werden uns am Nachmittag in ihrem Weingut Ciabot Berton in La Morra bereits erwarten. Nach einer Führung durch den Betrieb werden wir einige Weine des Familienweinguts verkosten können.
Die Fahrt in unsere Unterkunft unterbrechen wir in einem herrlich gelegenen Ristorante zwischen Himmel und Erde. Hier nehmen wir einen reichhaltigen Aperitivo zu uns, sprich kleine, feine Leckereien und ein Gläschen Wein – oder auch mehrere.
Am Abend erreichen wir unsere Unterkunft lassen den Abend ganz nach Lust und Laune ausklingen.



Leistungen:
5 Übernachtungen / Frühstück in einem exklusiven Agriturismo bei Nizza Monferrato
2 mehrgängige Menüs in ausgewählten Restaurants, 1 Mittagessen im Weinberg, 1 Mehrstündiger Kochkurs mit anschließendem Abendmenü, 1 „Aperitivo" in einem ausgesuchten Restaurant
3 Besuche in Weingütern mit Verkostung, 1 Besuch eines Haselnuss-Anbau- und Verarbeitungs-Betriebes mit Verkostung, 1 Besuch einer Bio-Käserei mit Verkostung, 1 Besuch eines Obst- und Gemüse Anbau- und Verarbeitungs-Betriebes mit Verkostung
1 Ballonfahrt über das Barolo-Gebiet (Sollte es die Wetterlage – wider Erwarten - nicht erlauben, werden wir diesen Programmpunkt leider streichen müssen. In diesem Fall 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, 11. Juni – Freitag, 16. Juni 2023, Teilnehmerzahl: 6 - 8 Personen

Reisepreis: 1.790,00 € pro Person im Doppelzimmer, EZZ-Zuschlag 160,00 €

Eine verbindliche Anmeldung benötige ich bis 15.12.2022, da sonst die Option für die Unterkunft abläuft.

Die Ballonfahrt kann eventuell optional angeboten werden. Für diejenigen, die nicht mitfahren wollen, würde sich der Preis dann ggf. entsprechend mindern. Dies muss allerdings unbedingt auf der Reiseanmeldung vermerkt sein, damit ich das frühzeitig abklären kann.

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

Bitte beachten Sie bei eigener An- und Abreise:
Reisebeginn ist Sonntag, 11. Juni ist um 17.00 Uhr; Reiseende ist am Freitag, 16. Juni nach dem Frühstück

Geringfügige Programmänderungen sind möglich.

Genussreisen
Strien

Strien Genussreisen
Ulrich Strien Blumenstraße 3 73760 Ostfildern
Tel.: 07 11 / 4 41 10 81 Fax: 07 11 / 44 10 32 22
www.strien.com reisen@strien.com