Küche und Weine des PIEMONT

- Eine kulinarische Erlebnisreise –

Busreise vom 30.09.-03.10.2016

Die norditalienische Region Piemont ist für Gourmets ein Synonym für Weine und schmackhafte Küche, sozusagen ein kulinarisches Paradies.

Das „Land zu Füßen der Berge“, umrahmt von den Westalpen: ein Meer von sanften Hügeln wechselt mit Tälern, dazwischen liegen kleine verschlafene Ortschaften und traumhafte Schlösser, von denen aus man einen herrlichen Rundblick auf die umliegenden Täler und Höhen hat. Dort, wo keine Rebstöcke wachsen, sieht man Haselnusssträucher, Obst und Gemüse, das Piemont ist eine zutiefst ländliche Gegend, für viele ein Schlaraffenland, wo der Gourmet zum Gourmand wird. Aus besten Produkten werden schmackhafte Speisen nach überlieferten Rezepten hergestellt, ländliche Trattorien wetteifern darum, dem Gast ihre leckersten Produkte anzubieten, für deren Herstellung manchmal antike Verfahren zum Einsatz kommen.

Dazu passen die Weine dieser Region hervorragend, hier wurde insbesondere auch der „König der Weine“ geboren, wie die Einheimischen ehrfurchtsvoll ihren großen Wein, den Barolo, nennen, der in der Langhe - der Landschaft in der Nähe von Alba- zu Hause ist. Hier in Alba geht es in der Zeit zwischen September und Dezember nur um ein Thema: das Gold Piemonts, die weißen Trüffel. Das Piemont ist daher Weinland und Feinschmeckerland zugleich. Nicht umsonst wurde hier die „Slow-Food Bewegung“ gegründet, die sich zwischenzeitlich auch in Deutschland entwickelt hat.

Bereisen Sie mit uns eine der interessantesten Wein- und Kulinarregionen Italiens; die Reise stellt Ihnen die Barolo-Weinzone und die Barbaresco-Weinzone vor und letztendlich auch die Stadt Alba als Wein- und Gourmetzentrum dieser Region. Lernen Sie hierbei auch unsere „Winzerfreunde“ Giuliano Penna und Renzo Seghesio mit ihren hervorragenden Piemontweinen einmal direkt vor Ort kennen…

Das Hotel

*Das traditionsreiche und familiäre Hotel **Grappolo d’Oro** liegt zentral in der Altstadt von Monforte d’Alba. Die gemütlichen Zimmer sind alle mit Bad/WC und modernem Komfort ausgestattet. Die Küche des Hauses bietet den Gästen eine reiche Auswahl an raffinierten piemontesischen und internationalen Gerichten und selbstverständlich eine große Auswahl an Weinen der Langhe. (www.grappolodoro.net)*

1. Tag (Fr., 30.09.16): Anreise ins Piemont und eine Weinprobe bei Renzo Seghesio

Am frühen Morgen um 06.00 Uhr Abfahrt ab Dillingen/Bahnhof. Fahrt über Straßburg, Basel, St. Gotthard, Como, Mailand nach Monforte d'Alba. Unterbringung im Hotel Grappolo d`Oro im Zentrum des Weinortes Monforte d`Alba.

Anschließend laden wir Sie zu unserem Freund Renzo Seghesio zu einer ersten Verkostung piemontesischer Weine ein.

Seit mehr als einem Jahrhundert produziert und verfeinert die **Familie Seghesio** hoch-wertige Rotweine aus dem Gebiet der Langhe im malerischen Ort Monforte d´Alba.

Durch die kontinuierliche Pflege der Weinberge, die sorgfältige Auslese der Trauben, die behutsame Verfeinerung der Weine im Weinkeller und die einzigartigen Eigenschaften des Bodens der „Ginestra della Pajana", die weltberühmten Lagen für die Produktion von Barolo, werden die Weine von Seghesio höchsten Qualitätsansprüchen gerecht. Der sympathische Winzer Renzo Seghesio, und mittlerweile auch seine beiden Söhne, verfolgen stets das Ziel, höchste Qualität mit einer traditionellen, ursprünglichen Art des Weinanbaus zu kombinieren. Das Anbaugebiet "Cascina Pajana" der Familie Seghesio gehört zu den besten Crus für die Produktion von Barolo. Hier werden nur regionstypische Rotweinreben für die Produktion von DOC und DOCG Weinen angebaut.

Zum Abendessen laden wir Sie im Hotelrestaurant zu einem ersten Abendessen mit piemontesischen Spezialitäten ein.

2. Tag (Sa., 01.10.2016): ALBA - eine Bäckerei, ein Marktbesuch, Weinprobe bei Luigi Penna, Grappaprobe bei Romano Levi, Abendessen in einer urigen Trattoria

Nach dem gemeinsamen Frühstück im Hotel besuchen wir am heutigen Vormittag zunächst eine **Bäckerei**. Hier probieren Sie die bekannten piemontesischen „Grissini" und andere Back-spezialitäten. Daneben unterhält die Bäckerei eine „Cioccolateria", soweit die Zeit erlaubt, werden Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen…

Anschließend geht es ins Zentrum zum Markt von **Alba**: schmale, gewundene Straßen, stimmungsvolle Plätze, malerische Arkadengänge, prachtvolle Fassaden, die von der einzigen Bedeutung der Stadt im Mittelalter zeugen - Alba war freie Stadtrepublik; es herrscht ein buntes Treiben, angeboten wird alles, was das Herz begehrt.

Die Bauern und Händler der Umgebung bieten ihre Produkte an von Wurst über Käse, Honig bis zur Marmelade, außerdem Weine, Schnäpse und Gemüse. Es werden aber auch Haushaltsgegenstände und Kleider angeboten. Beim Genuss der vielen Köstlichkeiten des herbstlichen Schlaraffenlandes fühlt man sich hier wahrlich «Wie Gott in Italien» - und nicht in Frankreich, für dieses Mal. Der Markt, der sich durch das ganze historische Zentrum zieht, zählt zu den schönsten in ganz Piemont: In der Via Vittorio Emanuele stößt der Feinschmecker auf ein Paradies: Delikatessenläden, Enotheken, Konditoreien, Cafés, Spezialitätenbäckereien, Metzgereien, Trüffelfach-geschäfte…

Gerne geben wir Ihnen auch wertvolle Tipps für Ihre kulinarischen Einkäufe.

Freizeit in Alba mit Gelegenheit zum Mittagsimbiss.

In San Rocco Seno d'Elvio, umgeben von sanften Hügeln, befindet sich das **Weingut Luigi Penna & Figli** für eine weitere Weinprobe.

Luigi Penna, auch "Vigiotö" genannt, wurde 1915 geboren. Nachdem er 1945 seinen Wehrdienst in Griechenland abgeleistet hatte, kaufte er die Weinberge, die um das väterliche Haus herum lagen. Der landwirtschaftliche Betrieb verfügt über 40 giornate piemontesi (die Maßeinheit aus dem Piemont), ungefähr 15 Hektar, bei den Orten Madonna Como und San Rocco Seno d'Elvio, auf einem kreis- und muldenförmigen Hügel. Der Betrieb zählt zu den klassischen Weinherstellern, ein Beispiel dafür sind der Nebbiolo DOC und der Barbera. Die Produktion dieser Weine erfolgt im Holzausbau auch in der Auswahl "VIGIOTÖ" und "N'GIOLINA". Der Name dieser zwei Weine stammt von "Vigiotö" und seiner Frau "N'Giolina" (so auf piemontesischem Dialekt), die Gründer des Betriebes, der aufgrund ihrer Arbeit und Leidenschaft gewachsen ist und eine eigene Identität entwickelt hat. Leider ist Vigiotö vor 4 Jahren im Alter von 93 Jahren verstorben, aber sein Sohn und insbesondere sein Enkel Giuliano haben seine Philosophie der traditionellen Art der Weinbereitung verinnerlicht und führen das Weingut in seinem Sinne weiter.

Hier laden wir Sie zu einer Weinprobe ein, die begleitet wird von regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, Crostini, etc...

Anschließend Weiterfahrt nach Neive und Grappaprobe bei der **Grappalegende Romano Levi**. Er selbst ist leider vor 5 Jahren verstorben, die Distillerie wird aber von einem langjährigen Mitarbeiter Romano Levis, der das Grappa brennen dort gelernt hat und der für den ledigen Grappameister wie sein eigener Sohn war, weitergeführt.

Das Abendessen genießen Sie in Roddino in der urige **„Osteria da Gemma“** - eine kulinarische Institution- hier können Sie unverfälschte piemontesische Landküche probieren (www.leradicieleali.it), so z.B.:

Salumi di Langa
Insalata di carne cruda
Insalata russa
Vitello tonnato
***
Tajarin al ragù
Ravioli al ragù
***
Brasato con verdure
Coniglio arrosto
***
Strudel, Bunet e Meringata

Nach dem Essen Rückfahrt ins Hotel.

3. Tag (So., 02.10.16): Enoteca Regionale del Barbaresco, das Städtchen Barolo und ein Agriturismo am Abend

Heute lockt die Landschaft der **"Langhe"** - die malerische Weinregion zwischen Weinbergen und Schlössern - zu einer Besichtigungsfahrt.

Hierbei besuchen Sie die regionale Vinothek von Barbaresco **„Enoteca Regionale del Barbaresco“**, die gegründet wurde, um die lokale Weinproduktion zu fördern. Sie liegt im Gebäude der ehemaligen Heiligen Donato Bruderschaft, das von den Einwohnern Barbarescos in der Mitte des 19. Jahrhunderts gebaut wurde, um sich für die hervorragende Weinproduktion auf den umliegenden Hügeln zu bedanken. Diese ehemalige Kirche ist heute die ideale Umgebung, um dem Besucher zu zeigen, was Weinberge und Keller hervorbringen können. Die Vinothek stellt vor allem die Barbaresco Weine vor. In der Vinothek findet man Flaschen von 80 verschiedenen Winzern, mit 120 Etiketten, die mehr als 90% der Gesamtproduktion der Gegend darstellen. **Hier können Sie 1 Glas des Barbaresco probieren.**

Wir fahren danach weiter in den Ort **Barolo**, der im letzten Jahrhundert dem berühmten Wein seinen Namen gab.

Aus den örtlichen Weinkellern wurden bereits Weinfässer nach Turin zum savoyischen Hof geliefert. Die Wappen der Weinkellereien schmücken das Straßenbild des Ortes und erzählen von der Geschichte des Weines, von einem kleinen Mythos, der den Trinkfreuden gewidmet ist...

Ihr Abendessen genießen Sie heute im malerischen **Agriturismo „Iride“** in der Nähe von Monforte d` Alba. (www.agriturismoiride.com)

So ***<u>könnte</u>*** Ihr Menu aussehen (*saisonabhängig*):

Flan di asparagi con fonduta di robiola d`alba

Tortino croccante di merluzzo e erbette con crema di zafferano

Insalatina primavera di galletto all´aceto balsamico

Mousse di trota pralinata alle mandorle
***
Maltagliati con carciofi e salsiccia
Gnocchetti di patate in crema di peperone, pancetta e rosmarino
***
Trancio di coniglio alle erbe fine su tapenade di olive e peperoni
***
Tiramisu alle nocciole e moscato

Danach Rückfahrt ins Hotel.

4. Tag (Mo., 03.10.16): Espressorösterei bei Alba, Rückreise ins Saarland

Heute Morgen steht noch ein Besuch der **Espressorösterei MoKafé** am Stadtrand von Alba auf dem Programm. Sie erhalten hier detaillierte Einblicke in den Kaffeeanbau und in die Technik des Kaffeeröstens und können natürlich den hauseigenen Espresso verkosten.

Dann heißt es „Arrivederci Piemonte“. Heimreise über Aosta, Grande S. Bernard, Genfer See, Bern, Basel und Straßburg ins Saarland.

Leistungen lt. Programm:

- moderner Reisebus ab / bis Dillingen / Saar
- ständige Reisebegleitung von Toscana Tours
- 3 x Übernachtung/Frühstück im familiären Landhotel „Grappolo d' Oro" in Monforte d'Alba
- 3 x Bettensteuer im Hotel
- 1 x Weinprobe bei Renzo Seghesio am 1. Tag
- 1 x Abendessen im Hotelrestaurant am 1. Tag (ohne Getränke)
- 1 x Besichtigung einer Bäckerei (Grissini) u. Cioccolateria mit Probe am 2. Tag
- 1 x Weinprobe mit Imbiss bei Luigi Penna & Figli am 2. Tag
- 1 x Besichtigung der Grappadistillerie Romano Levi mit Grappaprobe am 2. Tag
- 1 x Abendessen in einer Trattoria in Roddino (inkl. Tischwein) am 2. Tag
- 1 x Besichtigung der „Enoteca Regionale del Barbaresco" (inkl. 1 Glas Wein) am 3. Tag
- 1 x Abendessen in einem Agriturismo (ohne Getränke) am 3. Tag
- 1 x Besichtigung einer Espressorösterei mit Espressoprobe am 4. Tag
- alle Besichtigungsfahrten lt. Programm
- Reisepreissicherungsschein (Insolvenzversicherung)

Reisepreis pro Person im DZ:	**525 €**
Einzelzimmer-Zuschlag:	**120 €**
(bei 20 Teilnehmern)	

Allgemeine Hinweise:

- ***Programmänderungen*** *sind sehr selten, aber manchmal nicht zu vermeiden.*
- *Wir empfehlen Ihnen den Abschluss einer* ***Reiserücktrittsversicherung*** *und* ***Reisekrankenversicherung*** *(siehe Anmeldeformular). Die Versicherungsbedingungen werden Ihnen mit der Rechnung zugesandt.*
- ***Vor Reiseantritt*** *erhalten Sie ein* ***Infoschreiben*** *mit Angaben über Telefon- u. Faxnummern der Hotels, die Abfahrtsorte und -zeiten, sowie Vorschläge zur Kleidung.*

Toscana Tours GmbH - Italissima
Hüttenwerkstr. 28 • 66763 Dillingen
☏ 06831/46676
info@toscana-tours.de • www.toscana-tours.de