

Küche & Weine des PIEMONTE

- Eine kulinarische Erlebnisreise
in die Barolo-Weinzone -
vom 12. – 16. Juli 2023 (5 Tage)



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 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 sog. „Langhe“. Die Reise stellt Ihnen neben der Barolo-Weinzone auch das Barbaresco-Weingebiet vor und letztendlich auch die Stadt Alba als Wein- und Gourmetzentrum dieser Region.

Lernen Sie hierbei auch unsere Winzer von der Cantina Ascheri und Renzo Seghesio mit ihren hervorragenden Piemontweinen einmal direkt vor Ort kennen und genießen Sie unverfälschte, authentische Gerichte aus der piemontesischen Küche...

Das Hotel

Das 4*Hotel, das genau über dem Weinkeller erschaffen wurde, ist ein einzigartiger Ort, nicht nur wegen seiner Konzeption, sondern auch aufgrund seiner Ausführung. Mit vier Sternen und einer stimmungsvollen Atmosphäre befindet es sich in einer idealen Position zwischen den Hügeln der Langhe, Roero und Turin und ist nur einen Steinwurf vom Centro der Stadt Bra entfernt. So können Sie in Ihrer Freizeit auch die nahe gelegenen Restaurants und Cafés in ein paar Minuten erreichen.

Eine geräumige Halle mit Galerie und themenbezogener Bibliothek, eine Lounge Bar, eine Sommerterrasse mit wildem Wein, 27 geräumige Zimmer, alles ist bis ins kleinste Detail mit erlesenem Geschmack und Stil eingerichtet.

Das Frühstücksbüfett gibt dem Gast die Gelegenheit, den Tag mit lokalen Feinkostspezialitäten zu beginnen.

Die angegliederte Osteria ist ein Ort der Tradition und vor allem eine echte Taverne, in der Sie typische piemontesische Gerichte essen können, und die Möglichkeit haben, die Weine des Weinguts glasweise zu probieren.

1. Tag (Mi., 12.07.): Anreise ins Piemont | Weinprobe bei Cantina Ascheri | Abendessen in der Osteria

Am frühen Morgen um 06.00 Uhr Abfahrt ab Dillingen/Bahnhof. Fahrt über Straßburg, Basel, Bern, Montreux, Grand St. Bernard, Aosta, Turin nach Bra. Unterbringung im Hotel „Albergo Ascheri“ in Bra.



Kleine Weinprobe in der **Cantina Ascheri** und erstes Kennenlernen der Weine der Langhe: Arneis, Barbera, Nebbiolo...

Zum **Abendessen** geht's ins angegliederte Hotelrestaurant. Die Küche des Hauses serviert den Gästen ein Menü mit typisch piemontesischen Spezialitäten, wie z.B. Carne cruda, Vitello tonnato, Tajarin al sugo, Brasato, Bunet

2. Tag (Do., 13.07): Barolo | Weinprobe bei Renzo Seghesio in Monforte d'Alba | Mittagessen in der „Osteria da Gemma“

Nach dem Frühstück besuchen Sie zunächst 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...

Kurzer Spaziergang durch den Ort.

Dann Weiterfahrt nach **Monforte d'Alba** zum **Weingut Renzo Seghesio**.

Seit mehr als einem Jahrhundert produziert und verfeinert die **Familie Seghesio** hochwertige 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 welt-berühmten 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 Weinbaus zu kombinieren.

Das Anbaugebiet "Cascina Pajana" der Familie Seghesio gehört zu den besten Crus für die Produktion von Barolo. Hier werden nur regionstypische Rotweine für die Produktion von DOC und DOCG Weinen angebaut. Neu hinzugekommen ist eine Weinparzelle bei Vezza im Anbaugebiet des Roero, von hier stammen die Trauben für den neuen Weißwein, den Arneis Roero.

Ihr **Mittagessen** genießen Sie im Nachbarort Roddino in der Slow-Food „**Osteria da Gemma**“ (www.facebook.com/people/Osteria-Da-Gemma/100042873744161) – eine kulinarische Institution. Hier kommt piemontesische Küche auf den Tisch, so z.B.:

Antipasti

Salumi di Langa - Insalata di carne cruda - Insalata russa - Vitello tonnato

Primi

Tajarin al sugo – Ravioli al ragù

Secondi

Brasato con verdure – Coniglio arrosto

Dolci

Strudel, Bunet e Meringata

Danach Rückfahrt ins Hotel. Freizeit.



3. Tag (Fr., 14.07.): Enoteca Regionale del Barbaresco | Grappa-Probe bei Romano Levi | Mittagessen in einer Slow-Food Osteria

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 Barbaescos 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 den Barbaresco probieren.**



Anschließend Weiterfahrt nach **Neive** und Grappaprobe bei der **Grappa-Legende Romano Levi**.



Schon allein der Name lässt die Herzen der Grappa-Liebhaber höherschlagen. Kein Wunder, denn der 2008 verstorbene Romano Levi destillierte eine einzigartige Grappa, die kaum mit einer anderen Grappa vergleichbar ist.

Aber nicht nur sein exklusiver Grappa verhalf ihm zum Kultstatus, sondern auch seine Leidenschaft für die Kunst. Romano Levi

zeichnete alle Etiketten seiner Grappas bis zu seinem Todestag selbst, an dem er auch sein letztes Etikett fertiggestellt hat. Auch hat er sich nie für die Massenproduktion interessiert und man konnte seine Grappa nur bei ihm selbst im Piemont kaufen. Selbst das war kein leichtes Unterfangen, denn wer Romano keine Sympathie entgegenbrachte oder er gerade nicht da war, konnte man keine Grappa kaufen. (<https://romano-levi.de>)

Zum **Mittagessen** laden wir Sie in die „**Osteria dell'Unione**“ (Slow-Food Osteria) im Nachbarort **Treiso** zu einem Menü mit typisch piemontesischen Gerichten ein. (<https://osteriadellunione.it>)

Rückfahrt zum Hotel. Freizeit.

4. Tag (Sa., 15.07.): ALBA – La Bottega del Fornaio | Marktbesuch | Mittagessen in der „Trattoria Nelle Vigne“ | La Morra

Nach dem Frühstück im Hotel besuchen wir am heutigen Vormittag zunächst eine **Bäckerei** in Alba. 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 Haushaltswaren und Kleider angeboten. Beim Genuss der vielen Köstlichkeiten des Schlaraffenlandes fühlt man sich hier wahrlich «Wie Gott in Italien» 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: Delikatessenzläden, Enotheken, Konditoreien, Cafés, Bäckereien, Metzgereien, Trüffelgeschäfte... Freizeit in Alba.

Zum **Mittagessen** geht es dann in die „**Trattoria Nelle Vigne**“ in Diano d'Alba, eine alteingesessene, malerisch in den Weinbergen gelegene Trattoria. (www.trattorianellevigne.it)

Der weitere Weg führt uns danach nach La Morra, einem weiteren bedeutenden Weinort des Barologebietes. Die Piazza Castello bietet einen der schönsten Ausblicke über das gesamte Gebiet der Langhe, hier öffnet sich der "Vorhang" für ein einmaliges Schauspiel von Hügeln, getupft mit kleinen Ortschaften, ihren Burgen und Kirchtürmen, welche aus einem Meer von Weinbergen herausragen. Um diesen Aussichtspunkt herum breitet sich das mittelalterliche Dorf wie ein Fächer aus. Weinläden, Bars und Cafés laden zum Verweilen ein.

Rückfahrt zum Hotel. Freizeit.

5. Tag (So., 16.07.): Rückreise ins Saarland

Nach dem Frühstück heißt es „Arrivederci Piemonte“. Heimreise über Aosta, Grande S. Bernard, Genfer See, Bern, Basel und Straßburg ins Saarland. Rückankunft in Dillingen gegen ca. 21.00 Uhr

Leistungen lt. Programm:

- Kleiner Reisebus (Fa. Lambert) ab / bis Dillingen/Saar (Bahnhof)
- Italien erfahrener Fahrer (Joachim Leidner)
- ständige Reisebegleitung von Toscana Tours (Michael Haan)
- 4 x Übernachtung/Frühstück im 4*- Hotel in Bra
- 1 x Weinprobe mit Imbiss bei Cantine Ascheri am 1. Tag
- 1 x Abendessen in einer Osteria (inkl. Tischwein) am 1. Tag
- 1 x Weinprobe mit kleinem Snack bei Renzo Seghesio am 2. Tag
- 1 x Mittagessen in der „Osteria da Gemma“ in Roddino (inkl. Tischwein) am 2. Tag
- 1 x Besuch der „Enoteca Regionale del Barbaresco“ am 3. Tag
- 1 x Besichtigung der Grappadistillerie Romano Levi mit Grappaprobe am 3. Tag
- 1 x Mittagessen in der Osteria dell'Unione in Treiso (ohne Getränke) am 3. Tag
- 1 x Besichtigung einer Bäckerei mit Probe (Grissini, Haselnusskuchen) in Alba / 4. Tag
- 1 x Mittagessen in der „Trattoria Nelle Vigne“ in Diano d'Alba (ohne Getränke) am 4. Tag
- alle Besichtigungsfahrten lt. Programm
- Reisepreissicherungsschein (Insolvenzversicherung)

Reisepreis pro Person im DZ: 985,- €

Mindestteilnehmerzahl: 14 Personen

Im Hotel ist eine Tourismusabgabe von 1,50 € pro Person und Nacht zu zahlen!

Allgemeine Hinweise:

- ◆ **Programmänderungen** sind sehr selten, aber manchmal nicht zu vermeiden.
- ◆ Wir empfehlen Ihnen den Abschluss einer **Reiserücktrittsversicherung**.
- ◆ **Vor Reiseantritt** erhalten Sie ein **Infoschreiben** mit Angaben über Telefon- u. Faxnummern der Hotels, die Abfahrtsorte und -zeiten.
- ◆ **Es gelten die AGB's der Fa. Toscana Tours GmbH**

Toscana Tours GmbH - *Italissima*
Hüttenwerkstr. 28 • 66763 Dillingen • ☎ 06831/46676 www.toscana-tours.de