

EXKLUSIVE WEIN- UND GENUSSREISE INS PIEMONTE

19. bis 23. September 2020



WEIN- UND GENUSSREISE INS PIEMONTE 19. bis 23. September 2020

Großartiges Piemont! Hier, im Herzen des Barolo-Gebietes, entstehen die besten Weine Italiens – Barolo und Barbaresco genießen weltweit einen legendären Ruf. Gemeinsam werden wir uns im schönsten September mitten in der Weinlese, auf die Suche nach diesen Elixieren und ihren Produzenten begeben. Ein spannender Parcours: Die Winzer in Barolo und Barbaresco tragen einen Richtungsstreit aus, einen Kulturkampf um den Stil ihrer Weine. Die Modernisten favorisieren Mostkonzentration und Barriques, die anderen alte, große Fässer für lange Lagerzeit. Das live zu erleben und mit den Winzern darüber zu diskutieren, ist ein großes Erlebnis.

Wir werden eine große Bandbreite an Weinen probieren und mit den Protagonisten der Szene diskutieren: den Modernisten, den Technik-Freaks und den traditionellen Bewahrern. In persönlichen Gesprächen mit den Winzern werden wir die Weine der Region hautnah kennenlernen.

Wir residieren in einem der besten Agriturismo der Region, in der **Locanda del Orso Bevitore**, der zum Weingut G.B. Burlotto gehört. Es liegt im uralten Städtchen Verduno, mitten im berühmten Barologebiet.

Die perfekt restaurierte Locanda mit ihren neun Zimmern verfügt über individuell ausgestattete Doppelzimmer, einen beheizten Außenpool, einen großen Garten und bietet ein hervorragendes, typisch piemontesisches Frühstück. Von hier aus sind es nur einen paar Schritte zum grandiosen Weingut Comm. G.B. Burlotto, in dem wir die herausragenden Weiß- und Rotweine probieren werden – in unvergesslicher Atmosphäre – Überraschung garantiert! Fabio Alessandria, Winzer und Eigentümer in Personalunion wird uns höchstpersönlich eine Führung durchs Weingut bieten, die verdeutlichen wird, warum der Stil seiner Weine so unverwechselbar und alleine eine Reise wert ist!

Auf unserer mehrtägigen Tour durch das landschaftlich beeindruckende Piemont werden wir Land und Leute kennenlernen. Fabian Lange wird dabei tiefe Einblicke in die wunderbare Region, deren Menschen und Weine gewähren.

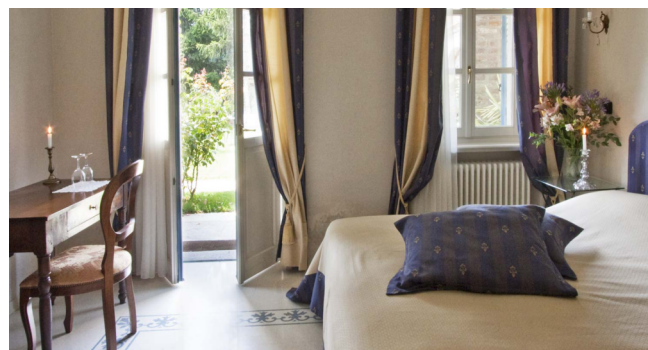
Und auch das Essen wird nicht zu kurz kommen:

Das Piemont serviert eine ganz eigenständige Küche in einfachen Trattorien und Spitzenrestaurants: Carne crudo, Brasato in Barolo und Torta di nocciola werden wir in den berühmten Trattorien und Restaurants kennen lernen. Wir wohnen auf dem Weingut der Familie Burlotto, deren Barolos zu meinen absoluten Favoriten gehören.

Die Reise findet in kleiner Gruppe statt. Das garantiert persönliche Ansprache – gleichzeitig werden wir Orte und Menschen kennenlernen, die man ohne Verbindung in die Region nicht finden wird. Das Ganze wird eingerahmt von großen Genüssen, die die einzigartige Landschaft der „Langhe“, der Landschaft von Barolo und Barbaresco schmeckbar werden lassen.



Unsere Locanda in Verduno



Zimmer in der Locanda

1. Tag - Samstag 19. September 2020

- Selbstanreise nach Verduno.
- Eintreffen im „Locanda del Orso Bevitore“ unserer Unterkunft im Barologebiet bis ca. 18 Uhr.
- Bezug der Zimmer.
- Umtrunk und Kennenlernen im Garten.
- Gemeinsames Abendessen um 20 Uhr in einem exzellenten, typisch piemontesischen Restaurant in Verduno - bequem zu Fuß erreichbar.

2. Tag - Sonntag 20. September 2020

- Gemeinsames Frühstück am opulenten Buffet unserer Unterkunft
- Fahrt durch die Landschaft des Barolo. Erkundung der Region.
- Legeres Mittagessen in einer typischen Trattoria in Barolo oder gemeinsames Picknick.
- Rückfahrt nach Verduno, Weinprobe beim Weingut Comm. G.B. Burlotto, meinem privaten Star der Region. Verkostung der einmaligen Barolos von Burlotto.
- Zeit für einen Spaziergang durch die Weinberge und Verschnauften in unserer Locanda in Verduno.
- Fahrt nach Serralunga: Essen im Ristorante Italia in Serralunga d'Alba: ein authentisches piemontesisches Menü auf der Terrasse des Hauses über die Hügel des Barologebietes.

3. Tag - Montag, 21. September 2020

- Nach dem gemeinsamen Frühstück, Fahrt in die herrliche Stadt Alba.
- Freizeit zum Bummeln und Einkaufen.
- Individuelles Mittagessen in Alba: in einem der zahllosen Cafés der Stadt nach Wahl.
- Rückfahrt nach Verduno- Zeit zum Schlendern durch den Ort oder Erkundung der Umgebung.
- Große Baroloverkostung im Kerzenschein mit Fabian Lange: in einer stilvollen Weinprobe im Speisesaal der Locanda, verkosten wir die wichtigsten Weine der Region in einer kommentierten Weinprobe. Wir erfahren alles über die Rebsorten, Weintypen und unterschiedlichsten stilistischen Strömungen im Piemont. Dazu wird es einen reichhaltigen Imbiss mit typisch piemontesischen Spezialitäten geben.

4. Tag - Dienstag, 22. September 2020

- Individuelles Programm für diesen Tag. Gerne vermittele in individueller Beratung einen Kochkurs in Verduno oder organisiere weitere Termine.

5. Tag - Mittwoch, 23. September 2020

- Nach dem gemeinsamen Frühstück individuelle Abreise.



Fabio Alessandria vom Weingut Burlotto

Und das gibt's zu erleben:

- Reiseleitung und -begleitung: Fabian Lange
- Selbstanreise – entweder mit dem eigenen PKW oder per Flug über Turin und mit dem Mietwagen weiter nach Verduno.
- Vier Übernachtungen in den geräumigen Zimmern mit üppigem Frühstück im Nobel-Agriturismo des Weinguts Comm. G.B. Burlotto in Verduno.
- Für unsere Gruppe habe ich dort die schönsten Zimmer reserviert.
- Die Fahrten in der Region organisieren wir in Gruppen in eigenen PKWs oder ich buche bei Interesse Transfers zu den Restaurants.
- Ein Abendessen in typischer piemontesischen Trattoria.
- Ein Picknick am Mittag inkl. Wein.
- Eine moderierte Weinprobe unter Leitung von Fabian Lange inkl. Wein und Imbiss.

Preis für die oben genannten Leistungen pro Person im Doppelzimmer: 785,- Euro.

EZ-Zuschlag für 4 Übernachtungen zusätzlich 125,- Euro.

Preis für die Übernachtung in der Suite zusätzlich 55 Euro pro Person für vier Übernachtungen.

Eine Verlängerung der Reise im Anschluss oder auch von Freitag auf Samstag (18. auf 19. September) ist möglich. Die Idee ist, eine Kernzeit gemeinsam zu verbringen, um die Orte und Personen kennen zu lernen, denen man nur in der Gruppe begegnen kann. Gerne organisiere ich für die Verlängerer vorher oder nachher individuelle Besuchstermine auf Weingütern und gebe Tipps für erlebenswerte Restaurants. Minimum 6 Teilnehmer, Maximum 14.

Zusatznächte im DZ/p.P. inklusiv Frühstück: 70,- € pro Person.

Kochkurs in Verduno - im stilvollen Castello di Verduno (Mindest-Teilnehmerzahl für den Kochkurs vier Personen).

