



Alba Trüffel und Barolo: ein langes Wochenende

1. Tag

Nachmittags: Eigenanreise. Im Laufe des Nachmittags einchecken im 4 Sterne Hotel Somaschi. Je nach Ankunftszeit können Sie vor dem Abendessen nach Bra fahren (10 Minuten Fahrzeit), malerischer Ort und Sitz des weltbekannten Slow Food Vereins oder nach Barolo (20 Minuten Fahrzeit), zu einem Spaziergang in der Altstadt. Außer zu shoppen, kann man in Barolo das sehr interessante Weinmuseum WiMu im Schloss besuchen. (Der Eintritt ist nicht im Reisepreis enthalten.) Die Erbauung dieses Schlosses reicht in das 10. Jahrhundert zurück. Lange Zeit war es Landresidenz der Conti Falletti. In den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts beherbergte es die Enoteca Comunale und ab 1982 die Enoteca Regionale. Dort wurden die 11 Gemeinden der Barolo Weinanbauzone vertreten. Das Ausstellungskonzept und die Einrichtung des heutigen WiMu wurden vom französischen Architekten Francois Confino entwickelt, der auch durch die Neugestaltung des Kinomuseums in Turin bekannt wurde. Im WiMu wird der Besucher auf eine Reise in die Tiefe der Weinkultur mitgenommen. Das inhaltliche Konzept – allmählich zu den Geheimnissen und Mythen der Bacchusfrucht vorzudringen – entspricht auch dem Gang durch die Ausstellung, die im dritten Stock beginnt und im Souterrain endet.

Abends: Abendessen im Restaurant Vittorio Veneto (3-4 Min Fußweg vom Hotel entfernt).
Auf Anfrage ist es möglich, einen Trüffelgang in das Abendessen zu nehmen. Aufpreis: 30,- EUR

2. Tag

Vormittags: Der zweite Tag beginnt mit einer Trüffelsuche im Roerogebiet. Gemeinsam mit einem Trüffelsucher und seinem Hund machen Sie sich auf den Weg durch lichten Buschwald und Haselnusshaine um zu sehen wie Trüffel gesucht werden. Zum Abschluss werden ein paar getrüffelten Spezialitäten verkostet (Salami, Crostini mit Trüffelcreme und Trüffelbutter, Robiolakäse mit Trüffel und Parmesan mit Trüffelhonig, dazu Wasser und Barberawein) Bei schönem Wetter findet die Verkostung im Freien an einer Stelle mit tollem Panoramablick statt, bei schlechtem Wetter im Hause des Trüffelsuchers. Nun geht es in die reizvolle Hügellandschaft der Langhe, Anbauggebiet des weltberühmten Barolo Weines. Zur Mittagszeit werden Sie im Weingut Cantina Broccardo erwartet, ein kleiner Familienbetrieb in dem die Geschwister Filippo und Federica Broccardo gemeinsam Weine ausbauen. Unterstützt werden sie dabei auch von ihrer Schwester Laura und den Eltern. Erst 2010 haben sie beschlossen, die Trauben der eigenen Weinberge selbst zu Weinen auszubauen, bis dahin verkaufte die Familie ihre Ernte an große Produzenten. Umso erstaunlicher sind die sehr beachtlichen und mehrfach prämierten Weine der ambitionierten Jungwinzer.

Es werden 4 Weine verkostet: ein Rosè oder Weisswein (je nach Verfügbarkeit), ein Barbera d'Alba, ein Barolo und ein Barolo Chinato (Dessertwein).

Anschliessend lohnt sich die Fahrt bergauf nach La Morra, denn von der Piazza Castello aus genießt man einen spektakulären Blick auf die Hügel und Weinberge des Barologebiets. Die mächtige mittelalterliche Burg von Grinzane Cavour lohnt ebenfalls einen Besuch (hier kann man sich auch deutschsprachige Audioguides ausleihen).

Abends: der Rest des Tages steht zu Ihrer freien Verfügung. Das Abendessen erfolgt in Eigenregie.

3. Tag

Morgens: Heute geht die Fahrt nach Süden in die Hügel der Alta Langa, eine unberührte Landschaft mit grossen Waldflächen, denn das Klima ist hier schon zu kühl für den Weinanbau. Dafür eignet es sich um so besser für den Anbau der Haselnuss, hier im Piemont handelt es sich um eine besondere Sorte mit einer sogenannten Indicazione Geografica Protetta IGP (Geschützte geografische Herkunftsbezeichnung). Sie gilt als eine der weltweit besten Sorten und findet in den Höhen von 600 – 900 Metern in der Alta Langa perfekte Bedingungen. Neben dem Wein ist die Haselnuss hier im Süden des Piemont das wichtigste landwirtschaftliche Produkt, das zusammen mit den Weinbergen die Landschaft prägt, so wie in der Toskana die Olivenhaine. Sie werden von der Familie Barroero in Cortemilia erwartet. Nach einer Einführung und Erklärung wie die Haselnüsse angebaut und geerntet werden geht es in den Teil des Bauernhofs, in dem die

Nüsse maschinell von der Schale getrennt werden. Anschließend erfolgt die Röstung der Haselnüsse. In der Konditorei der Familie sehen Sie dann wo die Nüsse zu leckeren Kuchen, Gebäck und Cremes weiterverarbeitet werden. Sie dürfen die Produkte natürlich auch verkosten. Dazu gibt es Wasser und einen Espresso oder Cappuccino.

Nachmittags: Der Nachmittag steht zu Ihrer freien Verfügung. Unsere Empfehlung: Der eigentlich unverzichtbare Besuch von Alba und seiner Trüffelmesse (10. Oktober bis 8. Dezember 2020, nur Samstag und Sonntag). Die römischen Wurzeln der Stadt – einst Alba Pompeia genannt – und die mittelalterlichen Türme sind Zeugen einer antiken und aristokratischen Vergangenheit. Flanieren Sie zwischen perfekt restaurierten alten Palazzi die Via Maestra entlang, den Duft von Süßigkeiten, der sich mit dem Duft der Trüffel mischt, in der Nase. Eine Versuchung, der man nur schwer widerstehen kann. Sobald Sie richtig in Trüffelstimmung sind, gehen Sie zur Trüffelmesse, die längs der Hauptstraße, in einem großen Zelt untergebracht ist.

Abends: Zur freien Verfügung.

4. Tag

Vormittags: Nach dem Frühstück endet unsere Genussreise ins Piemont.

Änderungen vorbehalten

Teilnehmerzahl:

Mindestens 2 Personen - Höchstens 12 Personen

Preis:

Reisepreis pro Person im Doppelzimmer **549,- €**

EZ-Zuschlag **144,- €**

Aufpreis für fakultativer Trüffelgang beim Abendessen am ersten Tag **30,- €**

Leistungen:

- 3 **Übernachtungen** im Hotel I Somaschi**** in Cherasco
- 1 **Abendessen** 4 Gang Menü inkl. Wasser und Caffè, ohne Weinbegleitung im Restaurant Vittorio Veneto.
(Auf Anfrage ist es möglich, einen Trüffelgang in das Abendessen zu nehmen. Aufpreis: 30,- €)
- 1 **Trüffelsuche** mit anschließender Verkostung einiger getrüffelter Produkte. Dauer ca. 2 Stunden insgesamt, die Trüffelsuche ist in englischer Sprache
- 1 **Weinprobe** (4 Weine) mit Mittagsimbiss im Weingut Cantina Broccardo, Monforte d'Alba. Führung und Verkostung sind in englischer Sprache
- 1 Besuch **Haselnussanbau und Konditorei** Cascina Barroero mit anschließender Verkostung. Führung und Verkostung sind in englischer Sprache.
- Reisepreissicherungsschein

Der Preis beinhaltet nicht:

- An- und Abreise
- Andere als vom Programm vorgesehene Mahlzeiten und Getränke
- zum Mittag- bzw. Abendessen: Getränke sind nicht inklusive.
- Reiserücktrittsversicherung

Anreise:

Wir organisieren auch Ihre Anreise ganz nach Ihrem Wunsch. Diese ist im Reiseangebot nicht enthalten, um Ihnen größtmögliche Flexibilität bei der Wahl der Verkehrsmittel, des Abreise-Orts/Flughafens und der Fluggesellschaft zu gewährleisten. Besprechen Sie die Einzelheiten mit unserem **Buchungsbüro: Tel: +49 4195 990 460**

Zahlungsbedingungen:

Die Buchung der Reise wird erst durch unsere schriftliche Rückbestätigung und Ihre Anzahlung in Höhe von 20% verbindlich.

Wenn feststeht, dass die Mindestteilnehmerzahl erreicht ist und ihre Reise wie gebucht durchgeführt werden kann, wird der Restbetrag fällig.

Ihre Reiseunterlagen erhalten Sie nach vollständigem Zahlungseingang spätestens 21 Tage vor Reisebeginn.

Rücktritt vom Reisevertrag:

Sie können jederzeit vor Reisebeginn vom Reisevertrag zurücktreten. Wir sind in diesem Fall berechtigt, eine Entschädigung unter Berücksichtigung der ersparten Aufwendungen zu verlangen, die wie folgt pauschaliert wird. Bei Rücktritt

bis zum 31. Tag vor Reiseantritt 20%

ab dem 30. Tag vor Reiseantritt 40%

ab dem 24. Tag vor Reiseantritt 50%

ab dem 17. Tag vor Reiseantritt 60%

ab dem 10. Tag vor Reiseantritt 80%

ab dem 3. Tag vor Reiseantritt bis zum Tag des Reiseantritts oder bei Nichtantritt der Reise 90% des Reisepreises;

Muss die Reise aufgrund einer zu geringen Teilnehmerzahl oder aufgrund anderer Gründe, die beim Veranstalter liegen, abgesagt werden, so werden bereits geleistete Zahlungen umgehend in voller Höhe zurückgezahlt.

Weitere Informationen und Anforderung des Reiseprospektes:

DIE GENUSSREISE Buchungsbüro

Tel: +49 (0)4195 990 460

reise@die-genussreise.de

Stand: 20.04.2021