



7 Tage

Genussreise ins Piemont Wein, Trüffel & mehr

Ausgangspunkt unserer Genussreise ist unser Agriturismo auf den Hügeln von Canelli. Wir befinden uns hier am Rand der Langhe im Asti-Gebiet. Unser Wirt, ein Winzer mit einer großen Leidenschaft für die typische Küche der Region und für die großartigen Produkte des Piemonts, hat sein Haus geschmackvoll restauriert und dabei einfache Zimmer geschaffen. Der große Essraum bietet mit seinen Fensterfronten einen wunderschönen Panoramablick auf die umgebenden Weinhänge. Der Besitzer Giorgio Cirio verfügt über 2,2 Hektar Land, auf denen zum großen Teil Wein (Dolcetto, Moscato) angebaut wird. Die Produkte aus dem eigenen Garten werden auf traditionelle Weise konserviert: getrocknete Tomaten, eingelegte Zucchini, Auberginen und Artischocken, Moustarde mit Haselnüssen, Marmelade aus Pfirsichen, Birnen, Kirschen, Äpfeln, Quitten und Kürbis.

An drei Vormittagen kochen wir gemeinsam einige typische Gerichte des Piemont, so die wunderbaren Antipasti, die uns bei unserer Reise immer wieder begegnen werden und natürlich die Nudelgerichte Agnolotti und Tajarin sowie Gerichte mit dem hervorragenden Fleisch piemontesischer Rinder.

Auf Streifzügen durch die Langhe lernen wir Winzer aus dem Gebiet des Barolo und des Moscato sowie aus Verduno kennen, die uns ihre Weine vorstellen, wir durchwandern einige Landschaften und genießen das farbenfrohe Meer der Weinhänge, bummeln durch schöne Städtchen und entdecken die typische Küche in stimmungsvollen Trattorien. Mit einem Trüffelsucher und seinem Hund begeben wir uns auf die Suche nach dem wertvollen weißen Trüffel, und in einem traditionellen Familienbetrieb sehen wir der Herstellung des Torrone zu.

Dieses Gebiet zählt zu den wichtigsten Weinbaugebieten Italiens, einige der beste Weine Italiens wachsen hier. Von daher bleibt es natürlich nicht aus, dass Wein und Weinkulturlandschaften eine zentrale Rolle bei dieser Reise spielen. Um die piemontesische Küche immer wieder aufs Neue genießen zu können und mit Lust und Neugierde essen zu können, haben wir einige Wanderungen ins Programm eingebaut.

Da es sehr viel zu entdecken gibt, ist das Programm recht dicht. Natürlich ist es aber immer möglich, sich mal „auszuklinken“, einen Tag etwas allein zu unternehmen, oder sich auszuruhen, statt am Kochkurs teilzunehmen.

NÄCHSTER TERMIN: 6.-12. OKTOBER 2019

Verlängerung auf Anfrage möglich.

REISEABLAUF

SONNTAG: ANREISE

Individuelle Anreise, Treffen mit allen TeilnehmerInnen zu einem Begrüßungsaperitif und zum gegenseitigen Kennenlernen, danach Abendessen in unserem Agriturismo.

Auf Anfrage und nach vorheriger Absprache kann ein gemeinsamer Transfer vom Flughafen in Mailand organisiert werden.

MONTAG: KOCHEN & TRÜFFELSUCHE

Am Vormittag bereiten wir zusammen mit dem Koch des Agriturismo verschiedene Antipasti zu, für die das Piemont berühmt ist. Wir genießen die von uns gekochten Gerichte bei einem kleinem Mittagessen.

Am Nachmittag gehen wir mit einem Trüffelsucher und seinem Hund auf Trüffelsuche.

Abends serviert uns unser Gastgeber ein piemontesisches Mehrgänge-Menü und dazu den Wein des Hauses. Für das Essen braucht man im Piemont viel Zeit, und vor allem unserem Wirt bringt es Spaß, uns immer neue Antipasti zu bringen, bevor es eigentlich erst richtig „losgeht“.

DIENSTAG: WANDERN, GRISSINI & BAROLO

Morgens sehen wir uns eine historische Spumantekellerei in Canelli an. Die Besichtigung lohnt sich vor allem wegen der Möglichkeit, die unterirdischen historischen Weinkeller zu sehen. In Canelli befinden sich die wichtigsten und historischen Spumante-Kellereien. Der ganze Ort ist praktisch von alten Gewölben unterkellert, die auch als „unterirdische Kathedralen“ bezeichnet werden.

Dann geht es weiter nach La Morra, mit seinem tollen Ausblick auf die umgebenden Weinberge des Barolo. Mit unserem Wanderführer wandern wir durch die bunten Weinberge bis nach Barolo. Die Wanderung dauert ca. 1 ½ -2 Std.

Besuch bei einem Weingut in Barolo und Verkostung von fünf Weinen, darunter zwei Baroli, begleitet von Brot und Käse.

Anschließend sehen wir in einer kleinen Bäckerei, in der noch *Grissini* per Hand gezogen werden, der Herstellung zu und können dann die *Grissini* frisch aus dem Ofen probieren.

Rückfahrt zum Agriturismo und Essen in einem guten Lokal in Cessole.

MITTWOCH: KOCHEN, WANDERN & WEIN

Am Vormittag kochen wir zwei Pastaspezialitäten aus dem Piemont, Tajarin und Agnolotti, danach haben wir ein kleines Mittagessen mit unseren Produkten.

Am Nachmittag wandern wir mit unserem Wanderführer durch das Gebiet von Verduno. Wir besichtigen den Weinkeller des „Castello di Verduno“ und verkosten während des Abendessens im Lokal des Agriturismo verschiedene Weine der hauseigenen Kellerei, so den für Verduno typischen Pelaverga.

DONNERSTAG: KOCHEN, TORRONE & ASTI

Vormittags kochen wir piemontesische Fleischgerichte und Süßspeisen, die wir dann beim Mittagessen genießen werden.

Dann fahren wir in die schöne Stadt Asti. Dort sehen wir in einem traditionellen Familienbetrieb der Herstellung des Torrone zu. Hier fließt die Schokolade, Haselnüsse werden geröstet und verbreiten einen köstlichen Duft. Anschließend haben wir freie Zeit für einen Stadtbummel und Einkäufe.

Dann geht es zum Abschiedsessen in einer hervorragenden Trattoria.

FREITAG: WANDERN & MOSCATO

Morgens machen wir eine Wanderung in der Nähe unseres Agriturismo, im Gebiet des Moscato und des Dolcetto. Schließlich erreichen wir das Weingut eines bekannten Winzers. Er legt sehr viel Wert auf eine „sanfte Landwirtschaft“, die das natürliche Gleichgewicht im Weinberg erhält. Sein Weinberg hat aufgrund seiner Pflanzen- und Tiervielfalt den Status einer WWF-Oase erhalten. Besichtigung des alten Weinkellers und Verkostung einiger wunderbarer Weine zu einem ausgiebigen Buffet.

Nachmittags Zeit zum Ausruhen und zum Kofferpacken.

Abschiedsessen in unserem Agriturismo.

SAMSTAG: ABREISE

Nach dem Frühstück Abreise.

Auf Anfrage und nach vorheriger Absprache wird ein gemeinsamer Transfer zum Flughafen in Mailand organisiert.

Änderungen vorbehalten

UNTERKUNFT

Die Unterkunft erfolgt in dem Agriturismo Rupestr auf den Hügeln von Canelli, inmitten von Weinbergen. Wir haben hier mehrere Doppelzimmer mit Bad für unsere Gruppe reserviert. Es handelt sich um einfache, aber stilvoll restaurierte Zimmer.

Zum Agriturismo gehören auch ein großer, heller Essraum mit Kamin, sowie ein kleinerer Essraum, ebenfalls mit Kamin. Die TeilnehmerInnen können diese Räumlichkeiten nutzen, um abends noch bei einer Flasche Wein zusammen zu sitzen und den Tag ausklingen zu lassen.

Zum Frühstück werden Konfitüren und Säfte sowie Kekse aus eigener Produktion serviert, daneben aber auch Aufschnitt sowie der Ziegenkäse Robiola, für den unser Wirt eine wahre Leidenschaft hat, er ist immer auf der Suche nach den besten Erzeugern.

Der Transfer im Rahmen des Programms erfolgt mit einem Kleinbus mit Fahrer.

REISEBEGLEITUNG

Maren von Appen stammt aus Hamburg und hat nach einer Ausbildung im Druckgewerbe in Hamburg Romanistik studiert. Seit mittlerweile über 20 Jahren lebt sie in Italien, zuerst in Bologna, dann auf dem Land auf den Hügeln von Marzabotto. Sie hat ihre privaten Vorlieben (Kochen, Wandern, gesundes und gutes Essen, Reisen & Reisevorbereitung) zu ihrem Beruf gemacht und „bastelt“ Reisen zusammen, die ihr selbst Spaß bringen. Nach einigen Jahren der Vorbereitung und Durchführung von Bildungsurlaubsreisen in Italien liegt mittlerweile der Schwerpunkt auf kulinarischen Reisen, bei denen immer das Kennenlernen der Erzeuger hochwertiger Produkte, der Landschaften abseits der Touristenmassen, der Kontakt zur Bevölkerung, der Spaß am Zusammensein, am Kennenlernen netter Menschen im Vordergrund stehen. Maren lebt mit ihrem italienischen Mann Carlo sowie zwei Hunden auf den Hügeln von Marzabotto und kümmert sich, neben der Vorbereitung und Begleitung der Reisen, mit viel Begeisterung um ihren biologischen Blumen- und Gemüsegarten.

REISEPREIS

€ 1230,- pro Person im DZ

€ 130,- Zuschlag DZ zur Einzelnutzung

LEISTUNGEN

- 6 Übernachtungen (DZ) mit Frühstück in einem "Agriturismo" bei Canelli (Asti). Einzelzimmer auf Anfrage
- Alle im Programm angegebenen Mahlzeiten (inkl. ½ Flasche Wein/Person beim Abendessen) in typischen Lokalen sowie im "Agriturismo"
- Alle Ausflüge vor Ort im privaten Bus. Programm wie ausgeführt
- Eintrittsgelder
- Kosten für Kochkurs lt. Programm einschl. der Materialkosten
- deutschsprachige Reisebetreuung vor Ort
- alle Weinproben
- eine Mappe mit Informationsmaterial für jede/n TeilnehmerIn
- Kochschürze
- Die Mitgliedschaft im Kulturverein InGiro, dem Reiseveranstalter, bis zum Ende des laufenden Jahres

Der Preis beinhaltet nicht:

- Die An- und Abreise der TeilnehmerInnen. Auf Wunsch wird ein Gemeinschaftstransfer vom/zum Flughafen in Mailand organisiert. Bei Interesse bitte wegen der Flugzeiten, Preise und der Koordination mit den anderen Interessenten rechtzeitig anfragen.
- Andere als vom Programm vorgesehene Mahlzeiten
- Trinkgelder
- Versicherungen

Mindestens 10, höchstens 15 TeilnehmerInnen

KONDITIONEN UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Buchung der Reise wird verbindlich, indem sie schriftlich von uns bestätigt worden ist, sowie durch die darauf folgende Überweisung einer Anzahlung in Höhe von € 240. Der Restbetrag muss 21 Tage vor Reiseantritt bei tourgourmet eingegangen sein. Bei Buchungen, die danach erfolgen, ist der gesamte Reisepreis sofort zu zahlen.

Die Teilnahme an der Reise und insbesondere an den Wanderungen erfolgt auf eigenes Risiko, es wird keine Verantwortung für eventuelle Unfälle übernommen. Für die Teilnahme an den Wanderungen sollten geeignete Kleidung, festes Schuhwerk, Tagesrucksack und ev. ein Wanderstock mitgebracht werden. Die Reise wird vom eingetragenen Kulturverein InGiro Associazione culturale durchgeführt, InGiro kann nur Reisen für seine Mitglieder veranstalten, eine Mitgliedschaft im Verein ist daher unabdingbar. Der Mitgliedsbeitrag ist im Preis inbegriffen. Die Mitgliedschaft endet automatisch am Ende des laufenden Jahres. Veranstalter ist tourgourmet, Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main. Aufgrund von nicht vorhersehbaren Gegebenheiten kann es zu Änderungen am Reiseprogramm bzw. bei der Reisebegleitung kommen. Bei Nichterreichen der MindestteilnehmerInnenzahl kann die Reise bis vier Wochen vor Reisebeginn abgesagt werden, alle bereits geleisteten Zahlungen werden in diesem Fall umgehend und in voller Höhe zurückerstattet.

Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von tourgourmet, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zuschicken. Sie finden sie auch auf unserer Homepage www.ingiro.de

RÜCKTRITT VOM VERTRAG

Folgende pauschalisierte Rücktrittskosten je angemeldetem Teilnehmer werden berechnet:

Bis 60 Tage vor Reiseantritt: 10% des Reisepreises
Bis 45 Tage vor Reiseantritt: 25% des Reisepreises
Bis 20 Tage vor Reiseantritt: 45% des Reisepreises
Bis 7 Tage vor Reiseantritt: 60% des Reisepreises
Ab 6 Tage vor Reiseantritt: 80% des Reisepreises.

Reiseversicherungen

Zu Ihrer eigenen Sicherheit empfehlen wir Ihnen den rechtzeitigen Abschluss einer Reise-Rücktrittskosten-Versicherung (RRV). Die RRV ersetzt Ihnen in vielen Fällen den größten Teil der vereinbarten Stornokosten, wenn Sie aus wichtigem Grund von der Reise zurückgetreten sind. Außerdem empfehlen wir den Abschluss eines Versicherungs-Paketes. Es bietet umfassenden Versicherungsschutz und garantiert Soforthilfe bei Unfall oder Krankheit.

ANMELDUNG

Reiseveranstalter: tourgourmet Berger Straße 171, 60385 Frankfurt am Main in
Zusammenarbeit mit InGiro Associazione culturale (Via Malfolle, 9 A, I –
40043 Marzabotto, Bologna)

Reiseziel: Canelli / Piemont

Reisetermin: 6.-12. Oktober 2019

Reisepreis pro Person: 1230 Euro
EZ-Zuschlag 130 Euro

Bitte ankreuzen: DZ EZ

Name, Vorname _____

Straße _____

PLZ/Stadt _____

Telefon _____

e – mail _____

Geburtsdatum _____

Ggf. bitte angeben: Ich esse kein Fleisch

Bemerkungen / Fragen:

Diese Reiseanmeldung wird durch meine Unterschrift verbindlich. Die Reise- und Zahlungsbedingungen habe ich zur Kenntnis genommen.

Ort, Datum

Unterschrift

Anmeldung bitte an folgende Adresse schicken:

InGiro Associazione culturale Via Malfolle, 9A I – 40043 Marzabotto (Bo)
Tel. +39 051 93.14.65 Fax +39 051 6787739 e-mail ingiro@ingiro.de

Zahlungen bitte auf folgendes Konto:

IBAN: DE 04 5007 0024 0125 2303 01 BIC: DEUTDEDBFRA

Kontoinhaberin: Silke Reinhard (tourgourmet), Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot,
D - 60385 Frankfurt am Main.