

6 Tage „Kulinarische Weinreise in die Colli Bolognesi“

Diese Reise führt uns in das eher unbekanntes DOC-Weingebiet der Colli Bolognesi, d.h. in das Hügelland südlich von Bologna. Während der Reise werden wir einige der besten und interessantesten Winzer dieses Gebietes besuchen, ihre Weinkeller sehen und ihre Weine probieren.

Ein typischer Wein der Colli Bolognesi ist der Pignoletto, bei einer Pignolettoverkostung werden wir hier einen kleinen Überblick bekommen. Aber auch gute Rotweine gelingen den hiesigen Winzern, so der Barbera, der Cabernet, der Merlot und sogar der Pinot Nero.

Bei einem Abstecher ins Modeneser Gebiet lernen wir bei einem Winzer sehr guten Lambrusco kennen und probieren in einer *Acetaia* den wertvollen traditionellen Balsamico-Essig aus Modena in verschiedenen Reifestufen. Essen in guten Lokalen stehen ebenso auf dem Programm wie ein Besuch der schönen mittelalterlichen Universitätsstadt Bologna. Ein Abschiedsessen auf dem Land mit weiteren Weinen des Gebietes schließt die Reise ab.

Die Unterbringung erfolgt in einem stilvoll restaurierten Bauernhof in der Nähe von Sasso Marconi (Bologna) und im Agriturismo unserer Köchin Cristina auf den Hügeln von Marzabotto.



NÄCHSTER TERMIN: 21.-26. OKTOBER 2018

Verlängerung auf Anfrage möglich.

REISEABLAUF

SONNTAG: ANREISE

Individuelle Anreise, Kennenlernen und Abendessen

Auf Wunsch hole ich Sie vom Flughafen in Bologna oder vom Bahnhof in Sasso Marconi ab.

MONTAG: PARMIGIANO, BROT & WEIN

Wir sehen der Herstellung des berühmten Parmigiano zu und kaufen Käse ein. Anschließend Besichtigung einer alten Wassermühle mit Bäckerei und Einkauf von frischem Brot. Weiter geht es zu einem der bekanntesten Weinproduzenten der Colli Bolognesi. Verkostung der Weine und Imbiss mit Brot und Käse. Abendessen in einem gastlichen Lokal der Umgebung.

DIENSTAG: MODENA: LAMBRUSCO & BALSAMICO-ESSIG

Fahrt nach Modena und Stadtrundgang durch diese schöne Stadt. Weiterfahrt nach Nonantola. Mittagessen in einer Trattoria, die seit Generationen von derselben Familie geführt wird und in der wir die Modeneser Küche in ihrer unverfälschten Form probieren können. Besichtigung der großen *Acetaia* der Familie mit Verkostung einiger der wertvollen Balsamico-Essige, die hier seit Jahrzehnten reifen. Am Nachmittag Weiterfahrt nach Castelvetro und Verkostung bei einem der besten Lambruscoproduzenten des Gebietes. Dazu kleiner Imbiss.

MITTWOCH: BOLOGNA & WEIN

Bei einem Stadtrundgang lernen wir diese schöne mittelalterliche Stadt mit ihren endlosen Arkadengängen, ihren Delikatessengeschäften und Märkten kennen. Unterwegs sehen wir verschiedene Ötheken und Weinlokale: in einem werden wir einen kleinen Aperitif einnehmen. Seinen Abschluss findet der Rundgang im Marktviertel. Zeit für eine Mittagspause. Danach fahren wir mit dem Bus durch die Colli Bolognesi zu einem Winzer, der insbesondere auf den autochtonen Pignoletto setzt und uns einige seiner Weine vorstellt. Abendessen in einem netten Lokal.

DONNERSTAG: FREIE ZEIT & WEIN

Vormittags ist freie Zeit: wer Lust hat, kann bei einer Wanderung die schöne Umgebung erkunden. Oder man schläft einfach mal aus. Fahrt zu einem kleinen und sehr guten Weingut am Rande des Regionalparks Monte Sole. Besichtigung des Weinberge und des Weinkellers. Verkostung einiger Weine mit kleinem Imbiss. Auf Wunsch ist es möglich, eine kleine Wanderung zu unternehmen. Abschiedsessen mit den klassischen Gerichten der Bologneser Küche in unserem schönen Haus auf dem Land. Dabei probieren wir weitere Weine der Colli Bolognesi.

FREITAG: ABREISE

Nach dem Frühstück Abreise.

Auf Wunsch bringe ich Sie zum Flughafen in Bologna oder zum Bahnhof in Sasso Marconi.

Änderungen vorbehalten.

UNTERKÜNFTE

Wir haben für unsere Gruppe Zimmer in zwei kleinen Agriturismo-Betrieben reserviert:

Agriturismo Rio Verde: ein Agriturismo außerhalb des Ortes Sasso Marconi. Einfache, stilvoll eingerichtete Zimmer, alle mit Bad. Zum Agriturismo gehört ein großer Park mit Gartenmöbeln.

Agriturismo Ca' Malfolle: Dies ist der Agriturismo unserer Köchin (und Nachbarin) Cristina auf den Hügeln von Marzabotto in ruhiger Lage mitten im Grünen. Familiäre und freundliche Atmosphäre, insgesamt 3 Zimmer (alle mit Bad). Es gibt viele Wandermöglichkeiten in der direkten Umgebung.

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 und einer Katze 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

€ 970,- pro Person im DZ
€ 150,- Zuschlag DZ zur Einzelnutzung

LEISTUNGEN

- 5 Übernachtungen mit Frühstück in einem *Agriturismo* bei Sasso Marconi (Bologna) oder auf den Hügeln von Marzabotto.
- Alle im Programm angegebenen Mahlzeiten (inkl. Getränken)
- 4 Weinverkostungen mit kleinem Imbiss
- Stadtrundgänge durch Bologna und Modena und Aperitif in einem Weinlokal
- Sonstige Programmpunkte lt. Ausschreibung
- Fahrkosten vor Ort lt. Programmangaben (Kleinbus)
- Deutschsprachige Reisebetreuung sowie Dolmetscherbegleitung während der gesamten Zeit des Programms
- Informationsmaterial für jede/n TeilnehmerIn
- Transfer mit Privatwagen, wenn gewünscht, vom Flughafen Bologna oder Bahnhof Sasso Marconi zum Agriturismo und zurück am An- und Abreisetag

- Vorbereitung und Bürokosten
- Sämtliche Honorar- und Programmkosten
- Die Mitgliedschaft im Kulturverein InGiro, dem Reiseveranstalter, bis zum Ende des laufenden Jahres

Der Preis beinhaltet nicht:

- Die An- und Abreise der TeilnehmerInnen
- Andere als vom Programm vorgesehene Mahlzeiten
- Trinkgelder
- Versicherungen

Mindestens 8, höchstens 16 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 € 194,-. 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 erfolgt auf eigenes Risiko, es wird keine Verantwortung für eventuelle Unfälle übernommen. 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 pauschalierte 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: Emilia Romagna

Reisetermin: 21.-26. Oktober 2018

Reisepreis pro Person: 970,- Euro
EZ-Zuschlag 150,- 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