



HERBST IM PIEMONTE | Barolo, Barbaresco & Trüffel

| 2012

Die Nebbiolo-Traube, die hier die unnachahmlich spröden und duftenden Weine erzeugt, hat ihren Namen von den *nebbie*, den Nebeln, die im Herbst die Täler verzaubern. Wir probieren Barolo und Barbaresco bei großen Winzern der Langhe und lernen die Unterschiede des traditionellen und modernen Weinstils kennen. Besonderer Höhepunkt: mit Gianni Monchiero und seiner Hündin Lady gehen wir auf nächtliche Trüffelsuche. Und vorher lädt Mutter Maria daheim zum großen Trüffelessen! Wie in allen geraden Jahren besuchen wir auch den *Salone del Gusto*. Die Messe ist das große Treffen der Slow-Food-Familie während nebenan der Kongress *Terra Madre* Bauern, Köche und Lebensmittelhandwerker aus aller Welt zusammenführt.



HÖHEPUNKTE

- Nächtliche Trüffelsuche mit Gianni Monchiero
- Trüffelessen zuhause bei Maria Monchiero
- Proben bei großen Barolo- und Barbaresco-Winzern
- Slow-Food-Universität und Weinbank
- Unterkunft im Real Castello di Verduno
- Besuch des Salone del Gusto

TERMIN

21.10.-26.10.

Individuelle Arrangements auf Anfrage

GÄSTEKOMMENTAR

»die reise war wirklich wunderbar. zurück in hamburg hat mich sehr schnell der alltag wieder eingeholt....zuhause bei meinen erzählungen über diese reise ist mir nochmal klar geworden, welche tollen erlebnisse ich erfahren habe... der wunderbare wein und das essen (die messlatte liegt jetzt ganz schön hoch), die trüffelsuche und das essen bei mama maria, die herrliche landschaft, meine spaziergänge durch die weinhänge, es war einfach eine schöne reise, von der ich sicher noch länger zehren werde... ich bin sicher nicht zum ersten und letzten mal mit sapio nach italien gereist... machen sie weiter so!!!!« Hille Krause, Hamburg



Für die Piemont-Reise wurde SAPIO 2009 mit der »Goldenen Palme« der Zeitschrift Geo Saison ausgezeichnet. Sie erhielt den 2. Platz in der Kategorie »Kurz-, Wellness- und Städtereisen«.

REISEABLAUF



1. TAG: WILLKOMMEN

Individuelle Anreise nach Verduno, etwa 65 Kilometer von Turin. Am Abend empfängt uns das Real Castello di Verduno mit einer Führung und Degustation im Weinkeller, in dem Mitte des 19. Jahrhunderts unter Savoyenkönig Carlo Alberto die Grundsteine für den heutigen Barolo gelegt wurden. Beim gemeinsamen Abendessen im Ort lernen Sie Ihre Mitreisenden und die authentische piemontesische Küche mit vielen Vorspeisen kennen.

Anreise-Empfehlungen: aus vielen deutschen Großstädten gibt es Zugverbindungen nach Mailand mit einem Umstieg, aus München auch eine direkte Verbindung. Die nächsten Flughäfen sind Turin und Mailand Malpensa. Gerne organisieren wir Ihren Transfer vom Bahnhof oder Flughafen. Bei einem Flug empfehlen wir die Kompensation der verursachten Treibhausgase über www.atmosfair.de, über das wir selber alle unsere Flüge ausgleichen. (Stand 08.2011)



2. TAG: DER BAROLO

Nach einem reichhaltigen Frühstück mit süßen und herzhaften Produkten wandern wir auf dem *Sentiero del Barolo* von Verduno nach La Morra. Die Wanderung bietet grandiose Ausblicke über die Weinberge des Barolo-Gebiets. Nach einer kleinen Pause am berühmten *Belveder* besuchen wir den ersten großen Barolo-Winzer, einen »Traditionalisten«. Geplant sind Elio Grasso, Bartolo Mascarello oder Giacomo Conterno. Zum Mittagsimbiss sind wir bei dem Müller Renzo Sobrino, der in La Morra eine traditionelle Steinmühle aus dem 19. Jahrhundert betreibt. Wir essen zu Mittag einen kleinen Imbiss mit Brot und Polenta vom dort gemahlene Getreide. Am Nachmittag machen wir unsere zweite Probe bei einem »Modernisten«, zum Beispiel Elio Altare oder Mauro Veglio. Wir lassen den ereignisreichen Tag mit einem weiteren typischen piemontesischen Herbstmenü ausklingen.

Wanderung Verduno - La Morra: etwa 4 Km, geringer Höhenunterschied, 1 Stunde, Schwierigkeit: leicht. Feste Zusagen für Besuche sind für Winzer mehr als ein Jahr im Voraus nicht möglich, aber durch unsere persönlichen Kontakte können wir immer eindrucksvolle Besuche hervorragender Winzer realisieren. Auf den letzten Reisen wurden folgende Winzer besucht: Aldo Vajra, Bartolo Mascarello, Bricco Maiolica, Bruno Rocca, Castello di Verduno, Elio Altare, Elio Grasso, Giacomo Conterno, Mauro Veglio, Produttori di Barbaresco.



3. TAG: BARBARESCO & TRÜFFELSUCHE

Heute geht es nach Barbaresco, wo geplant ist, die vielleicht beste Winzergenossenschaft Italiens, Produttori di Barbaresco, zu besuchen, die unter anderem neun unterschiedliche Barbaresco-Crus erzeugt. Chef-Enologe Gianni Testa empfängt uns und erklärt die Arbeit der Kooperative. Nach einem Mittagsimbiss und Zeit für einen Spaziergang durch den Weinbauort kehren wir zu einer Pause heim ins Castello. Am frühen Abend brechen wir nach Roddi auf, wo Maria Monchiero uns daheim ein unvergessliches Trüffelessen zubereitet. Dann geht es mit Sohn Gianni und seiner Hündin Lady auf die nächtliche Trüffelsuche von Roddi zurück nach Verduno. Gianni ist in vierter Generation Leiter der 1880 gegründeten *Università dei Cani da Tartufo* – wahrscheinlich die weltweit einzige Universität für Hunde, aber bei Trüffelpreisen von bis zu 6.500 € pro Kilo lohnt es sich durchaus, in die Ausbildung des Nachwuchses zu investieren!

Nachtwanderung mit Trüffelsuche Roddi - Verduno: etwa 5-7 km, 100 m Höhenunterschied bergauf, 2-3 Stunden, Schwierigkeit: leicht-mittel. Festes Schuhwerk ist notwendig, am besten Wanderschuhe. Heimkehr ins Castello di Verduno etwa gegen 1-2 Uhr morgens.



4. TAG: SLOW FOOD

Nach der anstrengenden Nacht lassen wir es heute gemütlich angehen. Gegen 10:30 Uhr besuchen wir die Universität der Gastronomischen Wissenschaften und die Weinbank im nahe gelegenen Pollenzo, zwei Gründungen der Slow-Food-Bewegung. Nach einem Mittagsimbiss mit hervorragenden *formaggi* und *salumi* der Region kehren wir zurück ins Castello. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. Am Abend sind wir zum Essen im Boccondivino in Bra, einer der legendären Geburtsstätten von Slow Food.



5. TAG: SALONE DEL GUSTO & TERRA MADRE

Wir fahren nach Turin und besuchen am heutigen Eröffnungstag den Salone del Gusto, die große von Slow Food veranstaltete Besucher-Messe für Lebensmittel-Handwerk. Es besteht ein großes Angebot an Geschmackserlebnissen, Degustationen und Treffen mit Herstellern exzellenter Produkte aus Italien und aller Welt. Terra Madre hingegen ist ein Weltkongress handwerklicher Lebensmittelproduzenten, der zum fünften Mal parallel zum Salone del Gusto stattfindet. Die hier verhandelten und simultan auch ins Deutsche übersetzten Themen wie nachhaltige Anbautechniken, Lebensmittelsouveränität und Biopiraterie, kulturelle Eigenständigkeit und Vielfalt sowie Ethik und Identität in der Landwirtschaft sind bedeutend und bewegend. Jeder kann für sich entscheiden, lieber den ganzen Tag auf dem Salone zu bleiben oder am Nachmittag mit zur Eröffnungsveranstaltung von Terra Madre zu kommen. Nach einem eindrucksvollen Tag fahren wir zurück nach Verduno, wo wir gemeinsam unser Abschlussessen genießen.

Der Eintritt zum Salone del Gusto ist im Reisepreis enthalten. Hingegen erfolgt der Zugang zu Terra Madre auf Einladung. Bisher haben wir für alle unsere Gäste Einladungen erhalten, wir können dies aber nicht im Vorhinein zusagen.



6. TAG: ABSCHIED

Nach dem Frühstück heißt es Abschiednehmen von unserer Reise ins Piemont. Wenn Sie noch einen weiteren Tag auf den Salone del Gusto gehen wollen können wir Ihr Zimmer verlängern.

.....

SCHWIERIGKEITSGRAD

Eine leichte Wanderung über etwa 4 km ohne große Höhenunterschiede und eine leichte bis mittelschwere Nachtwanderung über etwa 5-7 km und 100 m Höhenunterschied bergauf. Festes Schuhwerk ist notwendig, am besten Wanderschuhe.

REISELEITERIN

Anke Klitzing arbeitete mehrere Jahre im Handel mit italienischen Weinen und Delikatessen bevor sie ein Master-Studium in Gastronomie & Tourismus an der Università di Scienze Gastronomiche in Pollenzo absolvierte. Dort arbeitete sie auch im Pressebüro von Slow Food International. Sie verfügt über beste Kenntnisse und Kontakte in der Region. Seit Juni 2011 unterstützt sie SAPIO im Büro und bei der Reiseentwicklung. Sie liebt die nebelumwobenen Hügel der Langhe und freut sich, uns ihre Lieblingsregion zu zeigen.





UNTERKUNFT

Wir sind zu Gast im Real Castello di Verduno, ehemals im Besitz des Savoyen-Königs Carlo Alberto, das die Familie Burlotto 1909 vom Hause Savoyen übernahm und Anfang der Fünfziger Jahre in ein Hotel umwandelte. Für uns sind Zimmer im gemütlichen Gebäudeteil Castalderia und in der modern und schlicht eingerichteten Nando Foresteria reserviert. Das Castello di Verduno ist eines unserer Lieblingshotels, es besticht durch Schönheit, Einfachheit und die Gastfreundschaft der Burlottos, die nicht nur große Kunstliebhaber, Gastronomen und hervorragende Gastgeber sind, sondern daneben auch zu den besten Winzern der Region gehören.

REISEPREIS

1.348 € im DZ im Gebäudeteil Foresteria Nando
1.398 € im DZ im Gebäudeteil Castalderia
268 € EZ-Zuschlag (Foresteria Nando)

LEISTUNGEN

- 5 Übernachtungen im Real Castello di Verduno inklusive Frühstück
- 4 mindestens viergängige Abendmenüs inklusive Wein (1/2 Flasche pro Person), Wasser und *caffè*
- Großes Trüffelessen bei Maria Monchiero mit Schwarztrüffel und dem weißen Tuber Magnatum Pico, inklusive aller Getränke
- Trüffelsuche mit Gianni Monchiero, *Università dei Cani da Tartufo*
- 3 Mittagsimbisse inklusive Getränken
- 4 Winzerbesuche und Proben bei großen Barolo- & Barbaresco-Winzern
- Alle Führungen, Eintritte und Besichtigungen
- Transport in einem komfortablen Kleinbus
- Reiseleitung und Übersetzung Anke Klitzing

NICHT ENTHALTEN

- An- und Abreise
- Zusätzliche Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

MINDESTTEILNEHMER 6

HÖCHSTTEILNEHMER 16

HINWEISE DES VERANSTALTERS

Änderungen im Reiseverlauf aufgrund örtlicher Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich. Die Reise kann bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis vier Wochen vor Reisebeginn vom Veranstalter abgesagt werden. In der Regel können wir Ihnen aber bereits einige Monate vor Reisebeginn mitteilen, ob die Reise stattfindet. Bei dieser Reise hat bisher jeder Termin stattgefunden. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von Sapio Kulinarische Entdeckungsreisen Philipp Boecker.



PHILIPP BOECKER · LIEGNITZER STR. 28 · 10999 BERLIN
TEL 030 255 629 - 37 · FAX 030 255 629 - 36
E-MAIL INFO@SAPIO.DE · WEB WWW.SAPIO.DE

