



SÜDTOSKANA | Sangiovese, Chianina & Kunst

| 2012

Das Orcia-Tal, seit 2004 Weltkulturerbe, verzaubert mit seiner fast unwirklichen kargen Schönheit. Wir besuchen berühmte und noch wenig bekannte Winzer von Brunello und Vino Nobile, den Pecorino-Käser Ulisse und den Chianina-Züchter Enrico. Unsere Unterkunft sowie fast alle Produzenten, die wir auf dieser Reise kennenlernen, sind biologisch zertifiziert. Hausmutter Lorenza lässt uns an zwei Abenden an ihren Kochkünsten teilhaben – ihre besondere Spezialität ist frische Pasta. Wanderungen und Ausflüge führen uns in das Renaissance-Städtchen Pienza, zu Daniel Spoerris Skulpturengarten in Seggiano und zu dem romanischen Kloster Sant’Antimo. Mit Siena erwartet uns eine der reichsten Kulturstädte Italiens, die sich schon im Jahre 1309 eine Stadtverfassung gab.



HÖHEPUNKTE

- Weinproben in Montalcino und Montepulciano
- Kochkurse mit Lorenza Santo
- Pecorino-Probe mit Ulisse Martin
- Wanderungen nach Pienza und Sant’Antimo
- Besuch von Daniel Spoerris Skulpturengarten
- Ausflug nach Siena
- Unterkunft im 500 Jahre alten Bauernhof

TERMIN

15.09.-22.09.

Individuelle Arrangements auf Anfrage

GÄSTEKOMMENTARE

»Ich habe eine neue Gegend, Weine, Gerichte kennengelernt und eine sehr gute Einführung in die Südtoskana erhalten, die eine Basis für künftige Reisen in diese Gegend bietet. Kochkurs war spitze.«

Dr. Franz Wolf, Edenkoben

»Es hat uns super viel Spaß gemacht. Vielen Dank noch einmal für Deinen Einsatz und Deine tolle Organisation.«  
Barbara und Daniel Rohde, Lübeck

## REISEABLAUF

---



### 1. TAG: WILLKOMMEN

Individuelle Anreise zum seit über 20 Jahren biologisch zertifizierten Agriturismo Il Rigo bei Pienza, etwa 45 Kilometer südöstlich von Siena. Beim gemeinsamen Abendessen im Rigo lernen Sie Ihre Mitreisenden kennen.

Anreise-Empfehlungen: Von München können Sie mit dem Nachtzug um 21:02 ohne Umstieg nach Florenz fahren, Ankunft um 6:18. Tagsüber gibt es schnellere Verbindungen mit einer kurzen Kaffeepause in Bologna, zum Beispiel ab München 9:31, an Florenz 17:30. Die nächsten Flughäfen sind Florenz, Pisa und Rom Ciampino mit vielen direkten Verbindungen nach Deutschland. Gerne organisieren wir Ihren Transfer vom Bahnhof oder Flughafen. Bei einem Flug empfehlen wir die Kompensation der verursachten Treibhausgase über [www.atmosfair.de](http://www.atmosfair.de), über das wir selber alle unsere Flüge ausgleichen. (Stand 08.2011)



### 2. TAG: WANDERN UND KOCHEN

Nach einem gemütlichen Frühstück mit hausgemachten Produkten Wanderung zum Renaissancestädtchen Pienza. Wir genießen grandiose Ausblicke über das Orcia-Tal und erleben die an Wildkräutern reichen Wiesen, die dem *Pecorino di Pienza* seine besondere Würze geben. Nach einer Besichtigung der historische Altstadt (Weltkulturerbe) besuchen wir das Podere Il Casale. Die Schweizer Sandra und Ulisse haben das Anwesen 1993 übernommen und halten hier Schafe und Ziegen für ihren biologischen Rohmilchkäse, der einer der besten der Gegend ist. Vor der Rückfahrt machen wir einen Abstecher zum Nachbarn Marco Capitoni, einem herausragenden Winzer der jungen Orcia DOC. Am Spätnachmittag beginnt im Rigo der erste Kochkurs mit unserer Gastgeberin Lorenza Santo.

Wanderung nach Pienza: etwa 5 Km, 100 m Höhenunterschied bergauf, 1,5-2 Stunden, Schwierigkeit: leicht.



### 3. TAG: DER NOBILE DI MONTEPULCIANO UND DAS CHIANTINA-RIND

In Montepulciano machen wir heute einen ausgiebigen Stadtbummel und treffen Cesare Mazzetti, der hier aus Kupfer hervorragende Töpfe und Pfannen schmiedet. Im Anschluss sind wir zu Besuch und Probe beim jungen Winzer Alberto Brini vom Weingut Il Conventino, einem der Pioniere des biologischen Weinbaus in Montepulciano, der auf der BioFach bereits eine Goldmedaille gewann. Nach einer Pause im Rigo besichtigen wir am Spätnachmittag die Chianina-Zucht der Azienda Agricola Trequanda und die Macelleria Ricci. Metzger Enrico Ricci erklärt die Besonderheiten des Chianina-Rinds, das von den Etruskern gezüchtet wurde und seinen Namen vom Chiana-Tal erhielt. Zu Abend genießen wir eine grandiose *bistecca fiorentina* in einem nahe gelegenen Restaurant.



### 4. TAG: CINTA SENESE UND AUSFLUG NACH SIENA

Am Vormittag besuchen wir die Cinta-Senese-Zucht und -Metzgerei Lo Spicchio. Enzo Foi gewann 2008 eine Auszeichnung für die beste biologische Wurst Italiens. Wir sehen im Wald die verschiedenen Phasen der Aufzucht des Sieneser Sattelschweins, besichtigen die Metzgerei und probieren ihre Spezialitäten. Am Nachmittag fahren wir nach Siena, wo wir unter anderem Ambrogio Lorenzettis berühmten Fresken zur guten und schlechten Regierung sehen, die vor fast 700 Jahren bereits die Cinta Senese zeigten. Zu Abend essen wir in einer der besten Osterien der Stadt, deren Koch einst Jockey beim *Palio di Siena* war.

## 5. TAG: ZU IHRER FREIEN VERFÜGUNG

Es bieten sich weitere Wanderungen in der faszinierenden Landschaft Orcia-Tals an, ein Besuch der Thermen in Bagno Vignoni oder auch ein Ausflug nach Florenz.



## 6. TAG: DER BRUNELLO DI MONTALCINO

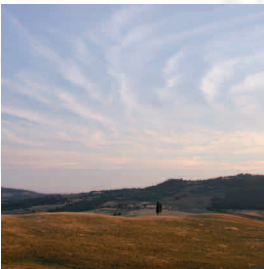
Heute steht einer der großen Rotweine Europas auf unserem Programm. Am Vormittag Besichtigung beim Castello Banfi, das maßgeblich zum Siegeszug des Brunello beigetragen hat. Dann Probe und Winzerimbiss bei dem biodynamischen Winzer Pian dell'Orino mit den deutschsprachigen Besitzern Caroline Pobitzer und Jan Hendrik Erbach, die zu unseren Lieblingswinzern in Italien gehören. Am Nachmittag wandern wir von Montalcino zum Kloster Sant'Antimo, einem Kleinod der romanischen Baukunst, der Legende nach gegründet von Karl dem Großen im Jahre 781. Nach der etwa dreistündigen Wanderung Besichtigung der Klosterkirche und Vesper mit gregorianischen Gesängen der Mönche. Zum Abendessen kehren wir zurück »nach Hause« ins Rigo.

Wanderung nach Sant'Antimo: etwa 8 Km, 100 m Höhenunterschied bergauf und bergab, 2,5-3 Stunden, Schwierigkeit: leicht-mittel.



## 7. TAG: GIARDINO SPOERRI UND MONTALCINO

Zum Abschluss der Woche besuchen wir in Seggiano den Skulpturengarten des 82-jährigen Künstlers, der in den späten 60er Jahren mit dem Restaurant Spoerri in Düsseldorf die Eat-Art-Bewegung mit begründete. Nach einem leichten Mittagessen im Restaurant »Non solo Eat Art« fahren wir weiter nach Montalcino, wo wir Zeit für einen Stadtbummel und Einkäufe haben. Am Spätnachmittag beginnt unser zweiter Kochkurs mit Lorenza. Beim großen gemeinsamen Abschlussessen lassen wir die erlebnisreiche Woche ausklingen.



## 8. TAG: ABSCHIED

Nach dem Frühstück heißt es Abschiednehmen von der Südtoskana. Für eine individuelle Verlängerung Ihrer Reise stehen wir Ihnen gerne mit Anregungen zur Verfügung.

---

### SCHWIERIGKEITSGRAD

Zwei Wanderungen mit etwa 5 bzw. 8 km, kurzen recht steilen Passagen aber insgesamt geringen Höhenunterschieden und 1,5-2 bzw. 2,5-3 Stunden Laufzeit, Schwierigkeit leicht-mittel.



### REISELEITER

Philipp Boecker absolvierte Master-Studiengänge in Kunstgeschichte (Sorbonne, Paris) und Gastronomischen Wissenschaften (Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo). Bevor er im Jahr 2005 SAPIO gründete war er fünf Jahre in der Kaffee-Branche tätig. Die Reise in die Südtoskana war die allererste, die er 2006 nach vielen Recherchetouren in der Region entwickelt hat.



## UNTERKUNFT

Der ADAC schreibt in seinem Toskana-Reisemagazin über das Agriturismo Il Rigo: »Die Lage dieses Gutes mitten in dem gewaltig dahinrollenden, baumlosen Hügelmeer der Crete Senesi ist so sensationell schön, dass man vor lauter Dankbarkeit zur Not auch auf dem Fußboden schlafen würde. Doch das ist zum Glück nicht nötig; denn das auf das Jahr 1500 zurückgehende Haus bietet u.a. neun sehr schöne und komfortabel mit Antiquitäten eingerichtete Zimmer. Die Mahlzeiten werden im ehemaligen Viehstall serviert, der romantische Innenhof mit seinem Quittenbaum ist ein ideales Plätzchen für ein Glas Wein. Gut für Kulturfreunde: In die Städtchen Pienza und San Quirico d’Orcia ist es jeweils nur ein Katzensprung.« Alle Zimmer sind mit hochwertigen Betten und Möbeln ausgestattet und haben eigene Bäder mit Dusche. Das Haus liegt mit Sicht auf Pienza wunderbar im Hügelmeer des Val d’Orcia. Die Abende lässt man bei einem Glas Wein im Innenhof oder den verschiedenen gemütlichen Aufenthaltsräumen ausklingen. Nachts meint man, die Stille hören und Sterne greifen zu können.

### REISEPREIS

1.435 € im DZ  
198 € EZ-Zuschlag

### LEISTUNGEN

- 7 Übernachtungen im Agriturismo Il Rigo inklusive hausgemachtem italienischen Frühstück. Zimmer mit eigener Dusche und WC.
- 6 drei-viergängige Abendessen inkl. Wein (1/2 Flasche pro Person), Wasser und *caffè*
- 5 Mittagsimbisse inklusive Getränken
- 2 Kochkurse mit Lorenza Santo
- 4 Weinproben
- Ausflug nach Siena
- Besichtigung und Proben Pecorino-Käserei Podere Il Casale, Chianina-Zucht Azienda Agricola Trequanda, Cinta-Senese-Zucht Lo Spicchio
- Alle Führungen, Eintritte und Besichtigungen
- Transport in einem komfortablen Kleinbus
- Reiseleitung und Übersetzung Philipp Boecker

### NICHT ENTHALTEN

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

MINDESTTEILNEHMER 6  
HÖCHSTTEILNEHMER 12

## 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. 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](mailto:INFO@SAPIO.DE) · WEB [WWW.SAPIO.DE](http://WWW.SAPIO.DE)

