

PIEMONTE



**Eine
Aromareise
für feine
Schmecker
und
Weingenießer**

NaturPur 
WINE & FOOD TRAVEL





Eine besondere Genussreise im Slowmotion-Modus. Spritzige Schaumweine, exquisite Trüffel, edle Weißweine, pittoreske Dörfer und Italiens berühmteste Rotweine: Barolo und Barbaresco.

Liebe Gäste,

das Piemont ist eine aussergewöhnliche Genussregion. Eine Landschaft geprägt durch die zum greifen nahen Alpen - schroff und zugleich einladend lieblich. In Nebel gehüllte Hügelketten mit pittoresker Architektur und wohin man auch schaut, akribisch angeordnete Weingärten. Von hier stammen einige der besten Weine und Genussprodukte der Welt. Von der malerischen Langhe aus, dem kulinarischen Herz der Region, wenden wir uns dem leiblichen und kulturellem Wohl zu.

Hier begegnen wir in ausgesuchten Weingütern, Manufakturen und Osterien immer wieder der Slow-Food Bewegung, denn die piemontesische Küche verträgt sich nicht mit Hektik. Dazu die atemberaubenden Ausblicke auf die wunderschöne Natur, Haselnusswälder und mittelalterliche Dörfer.



6 Tage volles Aroma und herrliche Landschaften

Gute Tafelkultur und Wein sind hier omnipräsent. Ob handgemachte Pasta geadelt mit frisch gehobeltem weißen Alba Trüffel oder ein deftiger Brasato al Barolo. Auch eine vergleichbare Dichte an Spitzenwinzern sucht man vergebens in Italien.

Auf dieser Reise besuchen wir einige Topbetriebe der italienischen Weinszene, aber auch, und das nehme ich gern vorweg: noch spannendere Individualisten, Visionäre Denker und Winzer, die aus ihrem jahrelang bewährten Beruf ausgestiegen sind und es Piemont ganz neu mit dem Winzersein versuchen.

Dabei begleiten uns auf Schritt und Tritt, lokaltypische Genüsse, Geschichten des Schaffens und Seins und was immens wichtig ist: wir verkosten uns durch eine enorme Auswahl erlesener Weine. Kommern Sie mit uns und lassen Sie sich einfach, exquisit und auch bodenständig kulinarisch verwöhnen.

Wir freuen uns auf ein reichhaltiges kulinarisches Erlebnis im Piemont mit Ihnen

Diana Rohrbach



Im Herbst ist Trüffelsaison

Auf dieser Reise bekommen Sie Expertenwissen hautnah vermittelt: Sie besuchen Erzeuger mit Profil, lernen die feinen Facetten von typischen Weinen zu unterscheiden und erfahren z.B. wie frischer piemonteser Trüffel beschaffen sein sollte.

Geschmackserlebnisse und Besuche in kleinen Manufakturen und Familienbetrieben werden von einem üppigen Programm gerahmt: Sie erfahren wissenswertes über die Menschen und die Region. Insbesondere, wie die Erzeuger in Punkto Resilienz mit der globalen Klimasituation umgehen, die sich auch hier auf die Herstellung landwirtschaftlicher Genussprodukte auswirkt.

Denn Safran, Reis, Käse und Haselnüsse sind neben den Weinen hiesige Exportschlager. Sie besuchen kulturhistorisch bedeutsame Orte wie Alba, Bra, Barolo, Grinzane Cavour und La Morra. Man verwöhnt Sie mit aromatischen Weinen und regionaltypischen Köstlichkeiten, die oft lokal vor Ort produziert werden, manchmal mit einem Hauch Luxus.



Reisen Sie mit uns - hier ist es, ob Sommer oder Herbst, immer schön

Sie residieren auf dem Lande in der Langhe im schönen Serralunga d'Alba im 4 Sterne Boutiquehotel Antico Podere Tota Virginia inmitten des Barolo-Gebiets in einer Idylle aus Weingärten. In dem wunderschönen Landgut verschmelzen klassische und zeitgenössische Elemente miteinander.

Natürliche Materialien, wie Terracotta, Tuff und harmonisierende Farben finden sich hier überall wieder. Die Zimmer sind freundlich und gemütlich mit einem großen Bett, Sitzmöbel, Schreibtisch, Klimaanlage und TV ausgestattet. Das Bad verfügt über WC, Dusche, Haartrockner. WiFi und ein Parkplatz für Ihren PKW sind für Sie inklusive. E-Ladesäulen reservieren wir gern vorab.

Das Haus verfügt über ein Gourmetrestaurant mit einer Enoteca die ihresgleichen sucht. Allein 68 DIN A4 Seiten sind auf der Weinkarte nur für den König der Weine, den Barolo reserviert.

Hier starten Sie täglich mit einem frischen landestypischen Frühstück mit Ausblick auf die Weinberge in einen erlebnisreichen Tag. Herrlich, als wäre es Urlaub!





Höhepunkte der Reise

- Freuen Sie sich auf eine sinnliche Erfahrung in der Natur - eine Wanderung mit einem echten Trifalu mit gut erzogenen, freundlichen Spürhunden in den Hügeln der Langhe
- Exklusive Weingutsbesuche mit Weinproben edler Barolos, feiner Barbaresco, Barberas, Dolcettos, Arneis und Freisa.
- Echter Trüffelgenuss „Tuber magnatum pico“ auf feinen Tajarin
- Besuch der Trüffelmesse in Alba - 95. „Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba“
- Exklusiver Besuch einer der wohl besten Haselnussfarmen der Alta Langa mit Genüssen aus der „Tonda Gentile Trilobata IGP“
- Exklusives Käsetasting mit einer Käsesommeliere kombiniert mit passenden Weinen

*Viel freie Genießerzeit und verquiggliche Kurzbesuche
in den wohl schönsten
Zuckerbäcker-Architektur-Orten Norditaliens*



1. Tag Willkommen im Piemont

Ankommen und wohl fühlen.

Unser Auftakt bildet der Besuch eines der schönsten und im Weinbau bedeutendsten Dörfer des Piemont. Sie ahnen es schon ganz richtig, bevor wir uns das schicke Barolo ansehen genießen wir gemütlich ein Willkommensgetränk.

Im historischen Herzen von Barolo befindet sich ein Meisterwerk musealer Kunst. Das sogenannte WiMu - DAS absolute WineMuseum, nimmt einen mit auf die Reise um die Geschichte der Weine des Piemont, vornehmlich des Barolo aus der Nebbiolo-Traube.

Wir werden hier zu einer spannenden, anschaulichen Führung erwartet. Man kann noch so oft darin gewesen sein, hier gibt es immer noch ein anderes Detail, was einem neu auffällt und das Bild weiter vervollständigt.

Am Abend nehmen wir an stilvoll gedeckter Tafel Platz und lassen es uns gemeinsam in einer unter den piemontesern geschätzten Osteria in Barolo schmecken. Man serviert uns typische Köstlichkeiten der Region kombiniert mit Weinen eben genau dieses Landstrichs.



2. Tag Die Langhe und ihre Schätze

Die Langhe, so werden die Hügel um das schöne Alba und die Dörfer um Barolo, Barbaresco bis hin nach Monforte genannt, ist eine der kulinarisch spannendsten Regionen Italiens. Hier wird nicht nur in den Restaurants großer Wert auf gute Produkte gelegt. Gerade in den Küchen der Mamas ist der Geist besonders schmackhafter Gerichte zu finden. Auch die Chefs und Wirte der Langhe haben sich ins Zeug geworfen und die Region mit einer außerordentlich hohen Dichte an Restaurants mit Michelin-Sternen bereichert. Um im Herbst die wichtigste Zutat in die Küchen zu bringen, raschelt es oft schon sehr früh in den Blättern der Wälder. Die Trifal sind mit ihren aussergewöhnlich sensorisch talentierten und weichen Spürnasen unterwegs, um die wertvollen Knollen des „Tuber magnatum pico“ dem feinen weißen Trüffel und auch dem delikaten schwarzen Trüffel auf die Spur zu kommen. Wir treffen uns heute mit Bartolomeo und seinen Spürhunden und begleiten ihn in die Wälder, zu besonderen Plätzen potenzieller Trüffelspeicher unter der Erde. *Reisezeitabhängig



Dem Aroma auf der Spur

Am Abend werden wir bei La Spinetta erwartet. Wir dürfen auf die feinen Tropfen eines Individualisten der Barolo Szene gespannt sein. Späterhin lockt uns der Duft frischer Trüffel an die Tafel. Man verwöhnt uns mit delikaten Gerichten aus der piemonteser Slow-Food Küche.

3. Tag Zertifizierte Tradition mit Status

Der Vormittag gehört wieder der Natur und ihren kleinen runden Schätzen. Eine der weltweit womöglich bekanntesten Firmen ist die Firma Ferrero aus Alba. Ihr Grundprodukt fußt auf die besondere Aromatik der piemonteser Haselnuss „Tonda Gentile Trilobata“.

Wir besuchen Alessio, er widmet sich auf seiner Farm mit seinen zwei Töchtern der Herstellung und Veredlung eben genau dieser besonderen Nüsse. Wir bekommen eindrücklich gezeigt, wie sie veredelt werden und was alles aus ihnen entstehen kann. Selbstverständlich werden wir ausgiebig davon kosten und es uns bei einem Imbiss und den passenden Weinen gut gehen lassen.

Am Abend schenken wir unsere Aufmerksamkeit der Nebbiolo-Traube. Wir werden im Familienweingut von Marco Negro empfangen und gehen mit ihm auf Entdeckungstour. Er zeigt uns worauf es für ihn bei der Erzeugung seiner erstklassigen Weine ankommt.



4. Tag Lebensart in La Morra

La Morra, das klingt schon nach Genuss! Ein Ort voller Kunst, Architektur, Feinkostläden, Weinshops und Restaurants in Hülle und Fülle. Hier haben wir eine Verabredung. Schon am Morgen erwartet man uns zu einer ausgiebigen Weinprobe in einem kürzlich zum Kult avancierten Weingut. Einfach mal ein bisschen verrückt sein. Wo genau, bleibt eine Überraschung - Nur so viel vorab: „Ein neugieriges und freches kleines Mädchen, das auf seine eigene Art Wein machen wollte.“ Geboren in Palermo, aufgewachsen in Rom, Studium in Mailand, Rückkehr ins Piemont. Wir genießen hier Weine aus den höchstgelegenen Weinbergen des Piemont von einer Macherin, die ihren Weg als ihre eigene kleine Revolution für die Werdung ihrer Weine sieht. Hoch spannend.

Im Anschluss haben Sie freie Zeit, Gehörtes nachwirken zu lassen. Bummeln Sie nach Herzenslust und Laune durch das zauberhafte La Morra und lassen Sie sich vom Aroma frischer Trüffel betören. Tipp: Venchi, einer der besten piemonteser Chocolatiers ist hier zu Hause. Der Abend lockt mit authentischen Klassikern des Piemont.



5. Tag Slow, Mikro und individuell

So schön, uns erwartet wieder ein genussreicher Tag. Wir machen uns auf, um eines der weltweit beliebtesten Genuss-Produkte noch näher kennenzulernen. Käse ist in aller Munde, gerade Bra, die Stadt des Slow-Foods überhaupt, weist eine ganz besondere Vielfalt feiner handgemachter Spezialitäten auf. Eine Käseexpertin nimmt uns mit und zeigt uns in Bra, welche Käse und Weine am besten zu kombinieren sind.

Am Nachmittag geht es ins schöne Barbaresco zu Marco Viglino und seiner Frau Swantje. Sie wagen sich als Quereinsteiger mit ihrer klitzekleinen Weinproduktion von 3,5 Hektar auf neuere Pfade, auf dem Land des Nonnos in Reichweite zu weltberühmter Nachbarschaft. Wir hören ihre besondere Geschichte und kosten neben Freisa auch von den vortrefflichen Barbaresco-Weinen. Die beiden betonen gern: „Wir haben das Glück, an einem Ort zu leben, der bereits alles hat. Schönheit, Anmut und Exzellenz. Wir wollen ihn jedoch mit wachem Blick erleben und beobachten, um zu verstehen.“ Marco ist es stets ein Bedürfnis, seine Gäste, auch wenn Hochsaison ist, mit in den Keller nehmen und alles zu zeigen.

Im Anschluss nehmen wir im Gourmet Restaurant des Hotels Platz und lassen uns mit ausgewählten Kreationen des Chefs kulinarisch verwöhnen.



6. Tag Der Markt der Märkte

Sie haben es bereits erlebt, im Piemont locken die lukullischen Verführungen vielfältig und immerwährend. So auch heute wieder, die unterirdisch versteckte Lieblingsknolle der Connaissseure, der Feinschmecker und der Genießer. Im Herbst, zur Hochzeit der Trüffel feiert man in Alba in jedem Jahr am Samstag und Sonntag eine Messe eigens dafür. Nicht in der Kirche, dennoch gleicht die mittlerweile immer modernisiertere „Messe“-Veranstaltung einem Tempel - einem Genusstempel. Es ist ein besonderes Spektakel. Ein faszinierender Anblick, so viel geballte gastronomische Kompetenz, dazu die Präsenz der Händler, der Trifalu, der Winzer und der Familien. Man würde es heutzutage als Happening betiteln. Schauen Sie sich um. Vielleicht wagen Sie einen Kauf. Die edlen Knollen aus Alba haben den feinsten Duft und das beste Aroma. Überzeugen Sie sich selbst. Die Preise werden bereits Ende September prognostiziert, sind jedoch dynamisch tagesaktuell. ■



Kulinarische Höhepunkte

handgefertigt und stilvoll serviert

- Echter Trüffelgenuss „Tuber magnatum pico“ auf feiner handgemachter Tajarin Pasta, dazu Nebbiolo aus der Langhe
- Handgeschnittenes „Battuto di Manzo“ Rindertartar
- Feine piemonteser Spezialitäten: Vitello Tonnato, Agnolotti al Plin, Salsiccia di Bra, Haselnüsse der Alta Langa, ...
- Käsepräsentation mit einer Käseexpertin, kombiniert mit Weinen

Auf nach Turin

Wie geht es weiter? Steht Ihnen der Sinn nach Rückreise, nach Verlängerung oder Weiterreise. Vieles ist im Land der Zitronen möglich.

Nach dieser erlebnisreichen Reise möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, Ihr Reiseerlebnis zu verlängern und eine der faszinierendsten Städte Italiens etwas näher kennenzulernen.

Turin - Die Stadt der Könige stotzt nur so vor Anmut. Arcaden, Architektur, Aperitivo und kulinarische Genüsse locken hier stets seinen Betrachter.

Haben Sie Lust? Dann sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.



Ihre Reiseleitung

Diana Rohrbach ist unabhängige Wein- und Genuss-Referentin, im Verband der Weinakademiker und im FUW Fachverband unabhängiger Weinreferenten organisiert. Ferner ist sie gut vernetzt und kennt viele Erzeuger persönlich. Ihre fachliche Befähigung basiert auf dem renommierten WSET Diploma und dem PAR Master. Sie ist langjährige Kooperationspartnerin und Weinberaterin der arteFakt Olivenölkampagne. arteFakt Begründer Conrad Bölicke stellte die Weichen für ihre professionelle Entwicklung hin zur kundigen Olivenölexpertin. Ihr kulinarisches Herz schlägt für die echte lokaltypische Küche, ob aus der guten Stube der Mamas oder den Küchen bekannter Chefs. Sie probiert, lernt und kommuniziert gern. Große Freude hat sie an Nachwuchstalenten, die in ihrer Heimat altbewährte Traditionen mit innovativen Methoden verknüpfen.

Generelles für Ihre Gruppe

Diese Genussreise ist eine Reise in die Langsamkeit, ganz im Sinne des Slow-Food-Gedankens. Freuen Sie sich auf authentische Genüsse und Weine mit wahren Herkunftscharakter in Exzellenz und Bodenständigkeit.

Klimaschutz! Mit uns reisen Sie mit möglichst kleinem Fußabdruck! Den CO₂-Ausstoß für Fahrten gemäß des Reiseprogramms kompensieren wir für Sie!



Reisetermin Aromareise auf Ihre Wünsche abgestimmt

Unsere Leistungen

- 5 x Übernachtung im 4 Sterne Boutiquehotel inklusive täglichem Frühstück, in der gebuchten Kategorie
 - Besuch und Führung im WineMuseum in Barolo
 - Wanderung mit einem echten Trifalu
 - Führung auf einer Haselnussfarm mit Mittagsimbiss aus lokaltypischen Produkten kombiniert mit Wein
 - 4 exklusive Führungen und Weinverkostungen in renommierten Weingütern in der Langhe
 - Geführtes Manufakturkäse-Tasting kombiniert mit passenden Weinen
 - 2 x 3 Gänge Abendmenü in Osterien inkl. ½ Fl. Wein
 - 4 Gänge Abendmenü in einer Osteria inkl. Tajarin mit echtem frischen weißen Albatrüffel inkl. ½ Fl. Wein
 - 4 Gänge Abendmenü im Gourmetrestaurant des Hotels, hier wählen Sie Wein und Trüffel nach eigenem Gusto aus
 - Besuch des Trüffelmarkts in Alba - „95. Fiera internazionale Tartufo bianco d'Alba“ mit freier Genießzeit
 - Durchgehende Experten-Reiseleitung
 - Alle erforderlichen Transfers zu den jeweiligen Gütern im modernen Reisebus oder ggf. im Van
- Weitere Leistungen laut Programm und viel freie Zeit zur Erholung in den Dörfern des Barologebiets.

Buchung und Information bei Ihrem Reiseveranstalter:

Natur Pur Wine and Food Travel

Barkhausenstr. 9, D-27568 Bremerhaven

T +49 (0)471 768 54, M info@naturpur-reisen.de

I wineandfood-travel.com



Reisepreise pro Person

Superior DZ	ab 2.799.- €
Junior Suite DZ	ab 2.999.- €
Comfort EZ	ab 3.199.- €

GUT ZU WISSEN

NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN:

An-/Abreise nach/von Serralunga d'Alba. Unser Programm beginnt am Anreisetag um etwa 16.30 Uhr im Hotel und endet am Abreisetag um etwa 13.30 Uhr in Alba. Berücksichtigen Sie das bitte für die Planung Ihrer Ankunft, Rückreise oder Verlängerung.

Nicht aufgeführte Speisen und Getränke. Gästebeiträge/Kurtaxe entrichten Sie bitte direkt im Hotel. Wir bitten zu beachten, dass im Rahmen der inkludierten Mahlzeiten die Getränke in Eigenleistung auszuwählen und zu bezahlen sind (wenn nicht anders ausgeschrieben). Trinkgelder für Fahrer, lokale Führer und Hotel- bzw. Restaurantpersonal sollen in jedem Fall ein Ausdruck der Zufriedenheit sein und werden von den Empfängern als persönliche Anerkennung für die erbrachte Leistung gewertet. Bitte berücksichtigen Sie dies für Ihre Reisekasse.

REISESCHUTZ: Umfassenden Reiseschutz, auch im Hinblick auf außerordentliche Umstände, bietet Ihnen gern unser Partner, die ERGO. Sprechen Sie uns Ihre Wünsche betreffend gern an.

BITTE BEACHTEN SIE: Die ausgeschriebenen Reiseabläufe sind unter Vorbehalt zu verstehen. Änderungen der Routenführung und des Programms behalten wir uns im angemessenen Umfang vor.

ALLGEMEINES: Für die Reise gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der: Natur Pur Reisen Diana Rohrbach e.K., Barkhausenstr. 9, 27568 Bremerhaven Mindestteilnehmerzahl 12, Max. 14. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, kann der Veranstalter bis 30 Tage vor Reisebeginn vom Reisevertrag zurücktreten. Die Zahlungen sind gemäß den gesetzlichen Bestimmungen abgesichert. Sie erhalten zusammen mit Ihrer Buchungsbestätigung den Sicherungsschein.

HINWEISE: Die Führungen und Gutsbesuche finden i.d.R. auf Englisch statt und werden ggf. übersetzt. Dieses Angebot ist nicht barrierefrei, somit leider ungeeignet für Personen mit eingeschränkter Mobilität. Bildnachweise: AdobeStock, Pixabay, ©Antico Podere Tota Virginia ©La Vedetta, ©Giulia Negri, ©Pio Casare, ©Fieradeltartufo.org. Prospekt und Tarifstand: 12/2024. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Angebot freibleibend. Hotel, wie beschrieben oder vergleichbar.