

TOSKANA



**Genussreise
Wein & Oliven
Kulinarik**

**Die Hügel der
Toskana**

NaturPur
WINE & FOOD TRAVEL





Gönnen Sie sich ein wunderbares Genusserebnis kombiniert mit Kultur, Spaß und Entspannung in der Natur. Begegnen Sie Erzeugern und genießen typische Kulinarik.

Liebe Gäste,

die Toskana ist eine ganz besondere Genussregion. Eine Landschaft durch die sich sanfte Hügel mit pittoresker Architektur ziehen. Von hier stammen einige der besten Weine und Olivenöle Italiens. Das warme, recht ausgeglichene Klima begünstigt die Werdung aromatischer Olivenöle und eines weltbekannten Rotweins, dem Chianti.

Um die Eleganz, Finesse und Kraft im Wein in Gänze zum Ausdruck bringen zu können, stellt die Sangioveserebe hohe Ansprüche an ihren Standort. Geben sich alle Rädchen im Uhrwerk ein Stelldichein, dann lohnt sie alle erbrachten Mühen mit herausragenden und langlebigen Weinen. Zudem ist die Toskana hinreichend als Mekka der guten Küche bekannt und kulturhistorisch ein bedeutender Hotspot.

Auf dieser Reise schauen wir hinter die Kulissen einiger Topbetriebe der italienischen Wein- und Olivenölszene, genießen lokaltypische Küche, lauschen der Geschichte des Schaffens und des Seins, kosten erlesene Weine und lassen uns, wie könnte es anders sein, kulinarisch verwöhnen.

Kommen Sie mit uns, ob Weinenthusiast oder Weinprofi mit uns besuchen Sie durch und werden Sie zum Toskana Insider.

Diana Rohrbach

6 Tage voller interessanter Begegnungen

Auf dieser Reise bekommen Sie Expertenwissen hautnah vermittelt: Sie besuchen Erzeuger mit Profil, lernen die feinen Facetten von Olivenölen sowie typischen Weinen zu unterscheiden und erfahren z.B. wie exzellentes Olivenöl 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. Wie wirkt sich die globale Klimasituation hier aus und was bedeutet der Begriff Terroir für den Wein und das Olivenöl? Sie besuchen kulturhistorisch bedeutsame Orte wie Pistoia, Lucca, Greve, Siena und San Gimignano und man verwöhnt Sie mit aromatischen Weinen und regionaltypischen Köstlichkeiten, die oft lokal vor Ort produziert werden.

Sie residieren auf dem Lande im „Borgoantico Casalbosco“ in Santomato nahe Pistoia inmitten einer Idylle aus Olivenhainen und Weingärten. In dem wunderschönen im charakteristischen Landhausstil erbauten Landgut verschmelzen traditionelle Elemente miteinander. Natürliche Materialien, wie Terracotta und harmonisierende Farben finden sich hier überall wieder. Bei guter Wetterlage bietet sich hier zur Entspannung die Nutzung des großen Aussenpools an.

Die Zimmer sind freundlich und gemütlich mit einem Bett, Sitzmöbel, Schreibtisch, Telefon, Klimaanlage und TV ausgestattet. Das Bad verfügt über WC, Dusche bzw. Badewanne, Haartrockner, WiFi und ein Parkplatz für Ihren PKW ist für Sie inklusive. Sie starten im modern gestalteten Frühstücksraum mit einem landestypischen Frühstück in einen erlebnisreichen Tag.

1. Tag Lebensgefühl Toskana

Beziehen Sie am frühen Nachmittag Ihre gemütlichen Zimmer im Borgoantico Casalbosco in den Hügeln von Santomato.

Vielleicht gönnen Sie sich einen kleinen Spaziergang rund um die Fattoria Calsabosco mit ihrem alten Baumbestand, vielen Wildkräutern, wilden Kapernpflanzen und weitem Blick über die mit Wein bestockten Hügel. Sozusagen etwas lockere Erholung nach der Anreise.

Am Nachmittag treffen wir uns im Patio. Ihre Reiseleiterin stellt Ihnen kurz die Umgebung vor und nimmt Sie mit zur ersten Exkursion in das historische Zentrum Pistoias.

Hier treffen wir unsere liebe Gästeführerin, die uns schon lange Jahre mit ihrem enormen Wissen über die Region und ihre Bewohner begeistert. Sie ist von Haus aus Kulturhistorikerin und lebt mehr als ihr halbes Leben in der Toskana. Sie wird uns ihr Pistoia zeigen und die Vorzüge und kleinen Geheimnisse dieser Stadt kundig zu präsentieren wissen. Gute Geschichten, welche Sie unbedingt hören sollten und herausragende Beispiele italienischer Architektur, die Sie unbedingt sehen sollten.

Unser Rundgang mündet in einer stilvoll gestalteten Osteria im schönen historischen Herzen Pistoias.

Wir werden von unseren Gastgebern erwartet und lassen es uns, bei Wein und einem toskanischen Menü, gut gehen. Bevor wir zurück in unsere gemütliche Residenz chauffiert werden, besprechen wir die Pläne für die nächsten Tage.

Die Hügel von Pistoia





2. Tag Das Herz des Chianti

Unser Weg führt uns in einen der wohl schönsten Landstriche Italiens. Wir fahren gemütlich durch Etruskerland über Zypressen gesäumte Landstrassen und bewaldete Hügel in die heimliche Hauptstadt des Chianti Classico, nach Greve. Neben den erstklassigen Weinen werden auch hochwertige Olivenöle auf die Flasche gebracht. Wie so etwas funktioniert schauen wir uns in einer Olivenmühle an.

Man erwartet uns am Mittag im imposanten Castello Verrazzano zu einer spannenden Führung. Sehen Sie genau hin. Hier werden neben großartigen Chianti Weinen auch einige tradierte Spezialitäten, die man heutzutage nur noch vereinzelt finden kann, erzeugt. Wir überzeugen uns bei einer kulinarischen Weinprobe von der Qualität der erzeugten Weine und genießen im stilvollen Rahmen.

Anschließend gönnen wir uns unter den Augen der Statue des Seefahrers Giovanni da Verrazzano eine große Pause in Greve. Hier reihen sich dekorative Häuser mit schmiedeeisernen Balkonen und prächtige Arkadengänge aneinander. Sie verleihen der in Dreiecksform angelegten Piazza ein einzigartiges Ambiente.

Die schwedische Familie Ruhne erwartet uns in ihrer Tenuta zu einem Austausch über Wein, Olivenöl und alles was aus dem Garten kommt. Man zeigt uns, die Weingärten, berichtet von der Philosophie und serviert uns kreative Köstlichkeiten zu bestem Sangiovese.

Die Hügel von Greve



3. Tag Tradition rund um die Olive

Der Vormittag gehört der Olive und den schönen Gärten unserer lieben Familie Pellegrini de Marco. Ihr kleiner Betrieb wird nach alter toskanischer Tradition bewirtschaftet.

Der Besitzer und seine Söhne pflegen die Weingärten und Olivenhaine, die Dame des Hauses züchtet antike Rosensorten und Zitrusfrüchte, alle zusammen hegen den Gemüsegarten sowie den Kräutergarten und die Schwester kocht und weckt ein.

Hier ist „KM Zero“ seit je her standard - authentische Küche direkt aus dem Garten.

Aber zunächst tauchen Sie tiefer in die Botanik des Olivenbaums ein und bekommen Merkmale und Eigenheiten der Bäume, ihrer Kultivierung und das Prozedere im Olivengarten erklärt, bevor Sie in den Genuss der ländlich bäuerlichen Küche dieses wunderbaren Landstrichs kommen. Zu allen Jahreszeiten gibt es hier etwas ganz Besonderes: Möglicherweise stehen die Oliven in voller Blüte. Was ein wunderbares Bild und einen feinen Duft ergibt oder die Ernte steht an. Wo wir dann nach fachgerechtem Briefing auch mit Hand anlegen dürfen. Natürlich tafeln wir zusammen die Schmankeln, die frisch in der Farmküche von der Familie zubereitet werden.

Erholen Sie sich, bevor es am Nachmittag, mit noch mehr spannender Kultur, weiter geht.

Wir besuchen mit unserer lokalen Insiderin das unvergleichliche Lucca. Freuen Sie sich auf eine interessante Führung mit Einblicken in Puccini's Wirken und viel freie Genießerzeit. In Lucca lässt es sich ganz wunderbar in kleinen Boutiquen, Shops und Galerien stöbern. Die Stadt hat wirklich Charme. Es ist gemütlich, obschon auch recht geschäftig und dennoch hat man hier immer Zeit für einen kleinen Plausch, ein Gelato und ein Espresso.

Die Hügel von Lucca



4. Tag Filuklassiker & Die Hügel von Siena

Unser Tag birgt viel interessante Kultur und Lebensart. Es geht für uns in eine Stadt die nicht nur für das reinste italienisch und ihre charakteristische Farbe bekannt ist.

Doch bevor wir ausgiebig in Sienna's malerischen Gassen flanieren, begeben wir uns in eines der wohl bekanntesten Weingüter in den Hügeln von Castellina in Chianti.

Die ursprünglich aus Rom stammende Familie Zingarelli bewirtschaftet Rocca delle Macie seit etwa 40 Jahren. Die Erfolgsgeschichte der Familie und ihrer Güter basiert nicht geradewegs, wie man vermuten möchte, auf dem Weinbau, sondern auf der Produktion ganz bestimmter Filmklassiker. Der kommerzielle Erfolg der Kinofilme half dabei das Weingut auf eine solide Basis zu stellen. Wir werden durch die Cantina geführt und bekommen bei der großen Weinverkostung die feinen Facetten der unterschiedlichen Chiantis & Co erklärt. Genießen Sie dem Blick über die Hügel. Einfach Herrlich.

Am Nachmittag treffen wir unseren lieben Insider Gerd in Siena. Wir unternehmen einen ausgiebigen Spaziergang durch die schönen mittelalterlichen Gassen und hören viel Wissenswertes über die Stadt und ihre spannende Geschichte. Am Abend können Sie frei wählen. Sie haben freie Genießerzeit. Wie wäre es mit einem original Bisteca Fiorentina? Ihre Reiseleitung hat sicher einen passenden Tipp für Sie parat. Siena ist gespickt mit Weinbars, Lokalen und Geschäften einer der berühmtesten Bäckerfamilien Italiens. Die Nanninis kommen von hier. Bello impossibile - genau wie Siena selbst!



5. Tag Manhattan des Mittelalters

Auf dem Weg in das unglaublich schöne und interessante San Gimignano halten wir beim Traditionsweingut der Familie Cesani und blicken hinter die Kulissen des Betriebs. Man erläutert uns das Terroir der Gewächse, was sich hier außerordentlich gut für die Kultivierung weißer Trauben eignet.

Der Nachmittag gehört der „Stadt der Türme“, im Volksmund auch liebevoll das „Manhattan des Mittelalters“ genannt. Sie haben hier Zeit für „Dolce far niente“, erkunden Sie diese wunderbare Stadt nach herzenslust auf eigene Faust.

Wie wäre es mit echter italienischer Eishandwerkskunst. Die Gelateria von Sergio Dondoli kann man nicht verfehlen. Er ist Lokalmatador und schon das 2. mal Weltmeister in der Disziplin Gelato. Genießen Sie Ihre Zeit in den schmalen Altstadtgassen. Wer mag, gönnt sich in den kleinen Geschäften etwas oder wagt einen Blick in die bezaubernde Kirche. Der Espresso auf der Piazza darf natürlich auch nicht zu kurz kommen. Sie haben die Wahl.

Wenn sich dann der Tag dem Ende neigt, machen wir uns auf den Weg in die Hügel des Montalbano nach Lamporchio. Hier bei Stefano auf der Farm „La Dispensa“ dreht sich alles um traditionell handgemachten Käse und nativ gepresstes Olivenöl.

Stefano zeigt uns bei einer Führung seinen Betrieb mit Mikroproduktion. Anschliessend nehmen wir im hauseigenen Restaurant Platz und lassen uns mit dem was die Küchencrew zu bieten hat, kulinarisch verwöhnen.

Die Hügel von San Gimignano & des Montalbano



6. Tag Kunstgenuss mit Herz & Hand

Das grande Finale unserer Wein- und Olivenöl Verwöhnreise bildet der Besuch des Hauses einer der aktivsten Kunstmäzene seiner Zeit. Die beeindruckende Collection Gori befindet sich glücklicherweise unweit unserer Residenz.

So kommen wir schon nach kurzer Fahrt in den Hügeln von Santomato dort an. Uns eröffnet sich dort ein großer herrlicher Park mit altem Baumbestand, vielen besonderen Exponaten wie Bronzen, Figuren, Holzarbeiten, Betonarbeiten, Plastiken und Werken aus Stahl.

Das man in dieser wunderbaren Landschaft nicht nur etwas von Kunst versteht, sondern auch Wein und Olivenöl macht, ergibt sich von selbst.

Man heißt uns in der dazugehörigen Fattoria di Celle zur letzten Weinverkostung dieser Reise willkommen.

In einigen Räumen sind, zudem sich im Park befindlichen Exponaten, einige Bilder von Malern der Region und auch weltbekannter Künstler zu betrachten.

Lauschen Sie noch einmal den Ausführungen der Akteure, nehmen noch einmal das Aroma der Weine und des Olivenöls in sich auf und genießen Ihre Gedanken.

Fare well - Arrivederci Toscana. ■

Die Hügel von Santomato



Mehr Hügel der Toskana, mehr Italien

Wie geht es weiter?

Nach dieser erlebnisreichen Reise haben Sie die Qual der Wahl. Steht Ihnen der Sinn nach Rückreise, nach Verlängerung oder Weiterreise. Vieles ist möglich.

Ob Sie nun die Kulturschätze der Medici in Florenz sehen möchten, den schiefen Turm von Pisa, das pittoreske Volterra, große „Super-Toskana“ Weine im Bolgheri genießen möchten oder gar weiter in den Süden reisen möchten, um vielleicht Perugia in Umbrien oder das faszinierende Rom zu besuchen. Italien hat so viel zu bieten. Sprechen Sie uns Ihre Wünsche betreffend an.

Wir kümmern uns gern.

arteFakt - Unser Kooperationspartner

Der Begründer der arteFakt Oliveölkampagne Conrad Bölicke ist stets gern gesehener Gast auf unseren Reisen. Er leistete mit seiner Kampagne unermüdliche Pionierarbeit in Sachen Qualitätsstreben und revolutionierte so die Güte eines großen Teils, des in Deutschland erhältlichen Olivenöls. Die artefakt Genossenschaft schafft nachhaltig und generationsübergreifend Werte für seine Erzeuger und dem Land auf dem sie wirtschaften. *Besuchen Sie auch artefakt.eu im Web.*





Ihre Reiseleitung

Diana Rohrbach ist unabhängige Wein- und Genuss Referentin, im Club 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

Wir empfehlen Ihnen für die Besuche auf den Weingütern und den Kulturstätten festes Schuhwerk, Sonnenschutz und eine Kopfbedeckung. Trinken Sie bitte zudem immer ausreichend Wasser.

Buchung und Information bei Ihrem Reiseveranstalter:

Natur Pur Reisen
Wine and Food Travel
Barkhausenstr. 9, D-27568 Bremerhaven

Sie erreichen uns:
telefonisch: +49 (0)471 768 54, per E-Mail: info@naturpur-reisen.de
oder im Internet auf: naturpur-reisen.de

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



Reisetermin **Hügelhüpfen auf Ihre Wünsche abgestimmt**

Unsere Leistungen

- 5 x Übernachtung im gehobenen landestypischen Landgut inklusive täglichen Frühstück, in der gebuchten Kategorie
- Geführter Stadtrundgang in Pistoia, Lucca und Siena
- Abendmenü inkl. Wein in einer typischen Osteria in Pistoia
- Besuch und Führung über die Haine mit Mittagessen in einer Azienda Agricola inkl. Wein und typischen Produkten
- Führung in einer Olivenmühle „Frantoio“ mit Verkostung
- Führung, Weinverkostung und Lunch im Castello Verrazzano
- Führung und Weinverkostung in der Tenuta Terreno
- Führung, Weinverkostung und Lunch Rocca delle Macie
- Führung, Weinverkostung und Abendessen Tenuta Cesani
- Führung Käserei und Tasting typischer Produkte „La Dispensa“
- Besuch und Weinverkostung Kunstgut Gori - Fattoria di Celle
- Durchgehende Experten Reiseleitung
- Viel freie Genießerzeit
- Alle erforderlichen Transfers laut Programm zu den jeweiligen Farmen, Gütern im modernen klimatisierten Reisebus ggf. im Van.

Weitere Leistungen lt. Programm: Aperitivo, Espresso-Break, ...

Gern organisieren wir für Sie die An- und Rückreise und verlängern Ihr Reiseerlebnis

Reisepreise pro Person

im Doppelzimmer ab 1.799,- €
im Einzelzimmer ab 2.199,- €



Wichtige Hinweise & Gut zu wissen

NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN:

An-/Abreise nach/von Pistoia. Nicht aufgeführte Speisen und Getränke. Gästebeiträge/ Taxe 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.

Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen.

Umfassenden Reiseschutz auch bietet Ihnen unser Partner, die ERGO.

Sprechen Sie uns Ihre Wünsche betreffend gern an.

BITTE BEACHTEN SIE: Die ausgeschrieben 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. 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 Sicherheitsschein.

HINWEISE: Führungen, Farm & Gutsbesuche finden i.d.R. auf Englisch statt und werden ggf. übersetzt. Dieses Angebot ist nicht barrierefrei, somit nicht geeignet für Personen mit eingeschränkter Mobilität. Bildnachweise: ©Verrazzano, ©Cesani, ©arteFakt, ©Casalbosco Borgo Antico, ©D. Rohrbach, AdobeStock, Pixabay.

Prospekt und Tarifstand: 12/2024. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Angebot freibleibend. Unterbringung, wie beschrieben oder vergleichbar.

