

Piemont Italiens genussvolle Region



Hier ist die Heimat der besten Rotweine Italiens. **312 hervorragende Weingüter** verzeichnet allein der Gambero Rosso, die Weinbibel Italiens, und immer neue Produzenten überraschen mit spannenden Ergebnissen. Traditionalisten versus Moderne heißt das ewige Thema der Region – und wir gehen beiden auf die Spur. Das Herz Piemonts ist die Region rund um Alba, wo auf den steilen Südhängen der Langhe-Hügel die **prachtvollen Weine** gedeihen. Im Herbst sind Sie mit dabei, wenn auf dem **Trüffelmarkt in Alba** die kostbarsten Trüffel gehandelt werden. Bei allen Reisen stehen neben dem Wein auch die besten Lebensmittel der Region im Mittelpunkt. In **Turin** besuchen wir die traditionelle Barockstadt, die schon einmal Italiens Hauptstadt war, und bewundern den **Glanz Savoyens**.

Barolo, Barbera und Barbaresco

Benannt nach den beiden Orten in der Region rund um Alba, sind die Weine die ‚Fackelträger‘ des Piemont. Mundete der dichte Barolo schon dem Herrscherhaus Savoyen, so gelang dem würzigen Barbera der Durchbruch erst in den 60er Jahren. Lange im Schatten der beiden großen Barolo und Barbaresco entwickelte sich der Barbera zum Shooting-Star der Region.

Slow Food versus Fast Food

Nicht ganz zufällig erblickte die Slow Food-Bewegung vor fast 20 Jahren im piemontesischen Pollenzo das Licht der Welt. ‚Slow Food‘ meint, dass der Genuss von exzellentem Essen und Trinken mit dem Bemühen verbunden sein sollte, traditionelle Früchte, Tierarten und Lebensmittel zu schützen, die durch die Verbreitung von ‚bequemem Essen‘ langsam verschwinden.

Piemonteser Spezialitäten

Der herrliche Wein wird im Piemont von kulinarischen Spezialitäten begleitet. Trüffel- und Pilzgerichte gibt es das ganze Jahr über, oft in Verbindung mit dem ‚Tajarin‘, einer regionalen Pasta-Besonderheit. Die Vielfalt an Grissini zeigt, dass diese italienische Spezialität im Piemont ‚erfunden‘ wurde.

Nebbiolo pur

Schwierige, sehr spät reifende Rebsorte, die ihren Namen von den mächtigen Herbstnebeln hat, die häufig im Flusstal des Tánaro schweben. Die Traube bleibt heimattreu im Piemont, weil ohne Nebel – kein Nebbiolo. Früher ‚König der Weine‘ genannt, kommt von ihr jener Saft, aus dem der edle Barolo gekeltert wird.

1. Anreise und Alba

11.6. | 22.10.

Individuelle Anreise nach Turin. Transfer nach Alba und erste Verkostungen bei Luigi Pira in Serralunga d’Alba. Großes haben Luigi und seine beiden Söhne aus den Prestigelagen Meranca und Margheria herausgeholt. Noch ein Prominenter – die Cantina Oddero – steht heute auf dem Programm. Wir verkosten den duftigen Dolcetto und den festen Barolo. Abendessen in der rustikalen Osteria in Alba.

2. Barolo und Barbera

12.6. | 23.10.

Giacomo Bologna hat den Barbera zu neuem Leben erweckt. Auf seinem Weingut ‚Braidà‘ verkosten wir den berühmten Bricco dell’Uccellone und interessante Weißweine. Später bei den Gebrüder Parusso stehen verschiedene Jahrgänge Barolos und Barberas auf dem Programm. Mittagessen in der Osteria Veglio in La Morra. Im Weingut der Familie Revello bleiben wir den Barolos und Dolcetti treu. Abend zur freien Verfügung in Alba.

3. Barbaresco

13.6. | 24.10.

Stadtspaziergang in Alba. Im Oktober Besuch des Trüffelmarktes und der Gourmetmesse. Für den Vigneto Brich, den wir verkosten, erhält Albino Rocca hohe Auszeichnungen. Mittagessen auf dem Weingut Marchesi di Gresy und Verkostung der Barbereschi und der Weißweine. Nachmittags saftigfrische Dolcetti und Barbareschi beim Shootingstar Cascina Luisin. Abendessen im Sterne Restaurant in Alba.

4. Turin – die Perle des Barock

14.6. | 25.10.

Besichtigung der barocken Stadt Turin und ihrer Sehenswürdigkeiten. Wir sehen den königlichen Palast, die Kathedrale und den Palazzo Carignano, wo die Italienische Republik ausgerufen wurde. Rückreise ab Turin.

Leistungen:

3 Übernachtungen im Mittelklasse-Hotel in Alba, Buffetfrühstück, 2 Mittagessen, Abendessen und Degustationsdinner, 8 private Verkostungen auf den Weingütern. Besuch des Trüffelmarktes (Herbsttermin), geführte Stadtbesichtigung in Turin; Transfers und Ausflüge laut Programm; speziell qualifizierte Reisebegleitung ab/bis Turin.

Gerne organisieren wir Ihre An- und Abreise zu tagesaktuellen Preisen.

Programmänderungen vorbehalten!

Reiseleitung: Peter Gallhofer, Weinkenner

Termine: 11. 6. – 14. 6. 2008
22. 10. – 25. 10. 2008

Preise: € 860,- p. P im DZ
€ 100,- EZ Zuschlag

Teilnehmerzahl: min. 12 | max. 15 Personen

Der Webtipp für Genießer:

Sich im Piemont nur mit dem Wein zu beschäftigen, ist fast zu schade. Pasta und Polenta, Trüffel und Pilze, Schinken und Käse lassen den echten Genießer nicht vorüber gehen. Im Grunde ist Piemont ein kulinarisches Gesamtkunstwerk, bei dem der Wein eine wichtige Rolle spielt. **Mehr Informationen auf www.aoc-genuss.at**