

8 Tage Piemont - Monferrato & Roero Trüffel, Wein und Geschichte

Die wunderschöne Region des Piemont hat viel zu bieten: sie bezaubert durch ihre wunderbare Küche (bekannt als eine der besten Italiens) mit vielen lokalen Spezialitäten, die schönen, abwechslungsreichen Landschaften, die reiche Kultur (Unesco-Weltkulturerbe!), eine Vielzahl hervorragender Weine, die zu den feinsten Italiens zählen, Trüffelvorkommen und vielen anderen grossen und kleinen Eindrücken. Das Gebiet des Monferrato und Roero (die Gegend um Asti und östlich von Turin) ist noch relativ unentdeckt von den klassischen Touristenrouten und kann deshalb als echter Insidertip bezeichnet werden. Dabei finden wir hier eine Gastlichkeit vom Feinsten – die Unterbringung erfolgt in einem Boutiquehotel mit Gourmetküche. Lassen Sie sich überraschen von den vielen abwechslungsreichen Wanderungen, die Sie in historische Orte, vorbei an romanischen Abteien, durch malerische Weinberge und Haselnusshaine, zu antiken Burgen, durch uralte Kastanienwälder und an herrliche Aussichtspunkten führen werden. Als besonderes Highlight gibt es hier auch eine Trüffelsuche – natürlich wie immer mit Verkostung der leckeren Knollen!

SONNTAG BENVENUTO IN MONFERATO



Eigene Anreise nach Moncalvo (Parkplätze sind verfügbar am Hotel) und Zimmerbezug. Am frühen Abend Begrüßung im Hotel durch Ihren Wanderführer. Bei einem Aperitif lernen Sie Ihre Mitreisenden kennen und werden auf ein paar genussvolle Wandertage im Piemont eingestimmt. Abendessen.

MONTAG UNTERWEGS IM ROERO & ROERO ARNEIS



Das Roero ist ein kleines Gebiet nördlich von Alba, berühmt für seine besonderen schroffen Kalkformationen, in denen häufig Fossilien gefunden werden. Der Weg führt Sie heute von Veza d'Alba nach Castellinaldo durch eine abwechslungsreiche

Landschaft zwischen Weinbergen und Haselnusshainen, Trüffelwäldern und kleinen Orten, mitunter bieten sich schöne Panoramen. Castellinaldo ist ein kleiner historischer Ort, der von einer beeindruckenden Burg beherrscht wird. Direkt im Ort empfängt Sie die Familie Marsaglia in ihrer gleichnamigen Kellerei, wo Sie einige der schönen Weine, unter anderem den Roero Arneis (ein Weisswein, der nur hier vorkommt) verkosten werden.

Wanderdauer ca. 3,5 Stunden reine Gehzeit, ca. 10,5 km, Aufstieg 340 m, Abstieg 230 m

DIENSTAG DER HEILIGE BERG CREA & DER BARBERA



Starten Sie Ihre Wanderung direkt am Hotel und durchqueren Sie die hügelige Landschaft zu Füßen von Moncalvo bis Sie den Berg mit den vielen Andachtskapellen erreichen. Der Sacro Monte di Crea wurde ab 1589 auf Betreiben des Franziskaners Costantino Massino am Ort eines Heiligtums erbaut, in dem bereits seit

frühchristlicher Zeit die Jungfrau Maria verehrt wurde. Nach der Besichtigung besuchen Sie die wunderschöne Tenuta Tenaglia, ein historisches Anwesen gleich unterhalb des heiligen Berges. Giorgio Tenaglia, Statthalter von Moncalvo und Söldnerkapitän mit besonderer Vorliebe für den Barbera, gründete 1600 eine „Oase des Weins“, um sich vor und nach den Schlachten zu erholen. wird Sie durch ihre Kellereien führen und anschliessend verkosten Sie einige der preisgekrönten Weine. Heute führt Sie Frau Ehrmann, die aktuelle Inhaberin durch ihre Kellereien.

Wanderdauer ca. 3 Stunden Gehzeit, 10 km, +/- 330 m

MITTWOCH DIE HÜGEL DES MONFERRATO & DIE FREISA

Morgens Fahrt mit dem Bus ins ca. 40 km entfernte Albugnano, ein kleines



Dörfchen, eingebettet in wunderschöne Landschaft. Dieses Gebiet ist besonders berühmt für eine Vielzahl romanischer Kapellen, Kirchen und Abteien. Einige davon werden Sie auf ihrer heutigen Wanderung sehen: die berühmteste ist die Abtei von Vezzolano, die Sie schon nach den ersten

Kilometern erreichen. Sie ist das bedeutendste romanische Bauwerk des Piemont und wurde der Legende nach von Karl dem Grossen gegründet. Nach der Besichtigung durchqueren Sie panoramisch gelegene Weinberge, auf denen unter anderem die Rebsorte Freisa angebaut wird, eine autochtone rote Rebsorte, die schon immer wegen ihrer wunderbaren Vielseitigkeit in der Region geschätzt wurde. Gianni Vergnano von der Kellerei Gilli, die Sie an diesem Tag besuchen werden, hat jedoch das Poten-

tial dieser Rebsorte erkannt und ihr mit besonderen Vinifizierungsmethoden zu grösstem Ausdruck verholfen, was weit über die Regionalgrenzen Aufmerksamkeit erregt hat. Lassen Sie sich überraschen und vor allem geniessen Sie die schöne Atmosphäre in dieser kleinen Kellerei.
Wanderdauer an diesem Tag: ca. 3,5 Std reine Gehzeit, ca. 12,5 km. Aufstieg 380 m, Abstieg 440 m.

DONNERSTAG TRÜFFELSUCHE



Heute erwartet Sie eines der Highlights unseres Programms, eine Trüffel-suche mit einem echten "Trifulau" und seinen Hunden. Die Hunde werden eigens von ihm ausgebildet und trainiert. Je nach Saison werden Sie gemeinsam mit ihm in seinem Trüffelwald schwarze Sommertrüffel (Mai-September) oder sogar den berühmten und äusserst wertvollen weissen Trüffel (ab September) finden. Im Anschluss an den ca. 1,5 Stunden dauernden Spaziergang erwartet Sie eine zünftige Verkostung im Haus des sympatischen Trüffelsuchers mit ein paar kleinen Snacks und einem Glas Wein. Danach erwandern Sie einen der schönsten Aussichtspunkte des südlichen Monferrato, den Bricco Lù von dem aus Sie überwältigende Ausblicke über die Weinberge und Siedlungen der Umgebung haben. Bevor Sie zum Hotel zurückfahren bietet sich ein kleiner Rundgang im Ort Moncalvo an.
Wanderdauer an diesem Tag: ca. 3 Stunden reine Gehzeit, ca. 10 km, +/- 200m

FREITAG ARRIVEDERCI & ALLA PROSSIMA



Eine aufregende, spannende Reise mit vielen Highlights geht zu Ende.

Programmänderungen vorbehalten. Unsere Winzer sind häufig kleinere Familienunternehmen, die ihre Kellerei exklusiv für uns öffnen. So kann es mitunter zum Austausch von Programmtagen untereinander kommen oder zum Ersatz durch eine andere Kellerei im gleichen Weinanbaugebiet.

REISEPREIS

€1.029,- im Doppelzimmer im April

€1.064,- im Doppelzimmer im September

€ 210,- Einzelzimmerzuschlag

INKLUSIVE

- 5 Übernachtungen mit Frühstück in der Cascina Spinerola bei Moncalvo
- 5 x Abendessen ohne Getränke
- Begrüßungsaperitif.
- Wanderführer für alle Wanderungen laut Programm
- Bus für alle Transfers und Routen laut Programm
- Besichtigungen mit Verkostungen der Weinkellereien Masaglia, Tenuta Tenaglia, Gilli
- Trüffelsuche mit Verkostung

Mindestens 10 höchstens 16 Teilnehmer. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, werden Sie spätestens vier Wochen vor Reisebeginn über die Stornierung Ihrer Reise in Kenntnis gesetzt. Alle bis dahin gezahlten Beträge werden umgehend erstattet. Weitere Ansprüche entstehen nicht.

NICHT INKLUSIVE

Anreise nach Moncalvo, Trinkwasser für die täglichen Wanderungen, Dinge des persönlichen Bedarfs, Proviant für die Wanderungen an denen kein Mittagessen inbegriffen ist, Trinkgelde, eventuelle Kurtaxe

ANREISE

Unsere Reisen beginnen und enden bei Moncalvo. Gern stehen wir Ihnen bei der Organisation Ihrer An- und Abreise zur Seite und helfen Ihnen, hierfür die ideale Lösung zu finden.

AUSRÜSTUNG

Die Wanderungen sind im Piemont meist einfach über Wald- und Weinbergswegen. Für alle Wanderungen sind richtige Wanderschuhe vonnöten, genauso wie Trittsicherheit und Fitness. Weiterhin empfehlen wir geeignete Kleidung, einen Wanderrucksack, eine Kopfbedeckung sowie Sonnen- und Regenschutz. Trinkwasser (wir empfehlen ca. 1,5 l pro Tag) und kleine Energiesnacks (oder Nüsse, Kekse, Obst) für unterwegs sollte jeder Wanderer nach eigenem Bedarf mitführen. Auch Wechselkleidung und eine zusätzliche Kleidungsschicht empfiehlt sich je nach den Witterungsbedingungen.

GEHZEIT

Bei den nach jeder Tagesetappe angegebenen Gehzeiten handelt es sich um durchschnittliche Wanderzeiten, Pausen nicht inbegriffen. Natürlich können die Zeiten etwas variieren, sie hängen von der Gruppengröße, der

allgemeinen Fitness sowie verschiedenen anderen Faktoren wie zum Beispiel den Wetter Bedingungen ab.

REISEBEGLEITUNG



Fabrizio Ghirardi (54 Jahre) stammt aus Imperia (Region Ligurien). Er lebt nun seit 15 Jahren im Piemont, wo er als Kultur- und Wanderführer tätig ist und auch Radreisen begleitet. Er hat profunde Geschichtskennntnisse und ein besonderes Interesse für die römische Antike. In seiner Freizeit wandert er gerne, auch im Hochgebirge, oder begibt sich auf Tour mit dem Mountainbike. Ebenso ist Fabrizio ein passionierter Weinkenner und arbeitet im Familienbetrieb mit, der Barolo und andere Rotweine der Langhe produziert. Nicht zuletzt ist er auch politisch aktiv und setzt sich unter anderem für den Schutz der Umwelt ein.

UNTERKUNFT

Cascina Spinerola bei Monferrato



Die Cascina Spinerola ist der ideale Ort für alle, die ein bezauberndes Hotel im Piemont in der Nähe von Casale Monferrato und Asti suchen. Das Haus ist eingebettet in die Natur und die

Weinberge des Monferrato und strahlt eine einzigartige Ruhe aus. Urlauber, die sich entspannen und geniessen möchten, werden hier auf ihre Kosten kommen.

Die hellen und gemütlichen Zimmer im Cascina sind einfach aber komfortabel eingerichtet. Unser oberstes Ziel ist die Zufriedenheit unserer Gäste. Jedes Zimmer bietet einen herrlichen Blick auf die umliegende Landschaft und die sanften Hügel des Monferrato.

Im «Scheunen-Flügel» befinden sich 6 Zimmer. Im obersten Geschoss finden Sie unsere 10 «Schwalbennester»-Zimmer. Einige Zimmer im 1. Stock verfügen über einen Balkon. Alle Zimmer im 2. Stock haben eine Holzbalkendecke. In allen öffentlichen Bereichen und natürlich in allen Zimmer verfügen wir über W-LAN Anschluss. Alle unsere Zimmer sind Nichtraucherzimmer. Haustiere sind nicht gestattet.

DIE WEINGÜTER

Die Region Piemont

das Piemont und seine berühmtesten Rotweine, den Barolo und den Barbaresco, aber auch andere grosse Weine wachsen hier wie der Dolcetto und der Barbera. Besonders hervorzuheben ist natürlich auch der „italienische Champagner“, der in den unterirdischen Tuffsteinkellereien wächst.

Tenuta Tenaglia bei Crea



Im 17. Jahrhundert sicherte sich der berühmte Feldherr und Gouvernateur von Moncalvo Giorgio Tenaglia das ehemals klösterliche Anwesen, nannte es La Tenaglia und schaffte eine einzige Weinoase, um sich von seinen Feldzügen zu erholen und neue Inspiration zu schöpfen. Im Lauf der Jahrhunderte war das Weingut immer in der Hand von

Experten, die es immer weiter ausbauten und die Qualität

der Weine verbesserten. Seit 2001 ist das Weingut im Besitz der deutschen Unternehmerfamilie Ehrmann. Im Jahr 2004 hat sich die Tochter Sabine der Leitung des Weingutes mit Leidenschaft angenommen. Sie lebt seit mehr als 20 Jahren mit ihrer Familie in Italien und versteht dadurch gut die italienische Mentalität und die italienische Lebensart. Deshalb vertraut sie sich auch einem italienischen, qualifizierten und motivierten Team an, um immer bessere, typisch piemontesische Weine zu produzieren. Das Anwesen gilt nicht nur als eines der führenden Weingüter der Gegend, sondern sieht sich auch als internationale Begegnungsstätte für Kunst und Kultur. Es finden regelmäßig Ausstellungen, Konzerte und Veranstaltungen statt, welchen der Leitgedanke des internationalen Dialogs und der Freude am Leben zugrunde liegt.

Die Kellertechnik wurde in den letzten 10 Jahren verbessert, es wurde in neue und schon bestehende Weinberge investiert, das Marketing/Public relations wurden verbessert um immer neue, innovativere Wege zu gehen. Es werden 2 Weißweine produziert, davon ein Piemonte Chardonnay und der Spitzenweißwein „Oltre“ (nur circa 1.000 Flaschen im Jahr), der 12 Monate in Französischen Barriques reift. Die Hauptproduktion ist natürlich der Barbera. Davon entstehen jährlich 3 Spitzenweine, die in Barriques und Tonneaux reifen. Nicht zu vergessen der Grignolino (autochthone Traube des Piemonts) mit dem das Weingut groß wurde und der Monferrato Rosso DOC. Es ist reiner Syrah, der in neuen Barriques veredelt wird. Weiterhin gibt es einen Rosé aus Barbera- und Grignoliotrauben und ein neuer Monferrato Bianco DOC aus Chardonnay und Timorasso.

Marsaglia im Roero bei Castellinaldo



Im Süden des Piemont, zur Linken des Flusses Tanaro, gibt es einen Winkel des Paradieses, der ganz der Kultur des Weines gewidmet ist: das Roerogebiet. Das Roero geht hervor aus einer generösen Natur und einem milden Klima in den Hügeln. Es steht für Geschichten und

jahrhundertealte Traditionen im Ausbau der Reben, es identifiziert sich in der Unberührtheit, der Ehrlichkeit und Direktheit der Menschen und der Landschaft, es ist mit Mutter Erde durch unverfälschte Liebe und Respekt verbunden. Hier schreitet die Zeit langsam und gelassen voran; hier sind die Farben lebendig, leuchtend; hier haben es die Menschen verstanden, die Weisheit der vergangenen Tage mit der Dynamik der heutigen Zeit zu verbinden. Das Beste vom Einen und vom Anderen, um eine logische Kontinuität der Generationen entstehen zu lassen, in der Kunst und Kultur, Tourismus und Natur, Gastronomie und Önologie.

In Castellinaldo, im Herzen des Roero, bauen Marina und Emilio Marsaglia mit Hilfe ihrer Kinder Enrico und Monica mit der gleichen Leidenschaft und dem gleichen Einsatz Wein an, die einst schon den Urgrossvater Secondo Marsaglia, Gründer des Weinguts, motivierte, Weine von hoher Qualität zu produzieren. Heute erstrecken sich die Weinberge des Gutes über 15 Hektar, die überwiegend nach Süden ausgerichtet sind. Die Philosophie von Emilio und Marina ist, dass die Qualität des Weines vor allem von der Arbeit im Weinberg abhängt. Alle Phasen des Anbaus werden mit der anspruchsvollsten Technik durchgeführt, vom Ausschneiden der Rebstocke am Anfang des Jahres über ein erneutes Ausschneiden überschüssiger Triebe im Sommer sowie eine schonende Behandlung der Reben, die so weit als möglich ökologische Aspekte berücksichtigt. Die Ertragsmenge wird limitiert und kontrolliert indem überzählige Trauben frühzeitig herausgeschnitten werden. Es werden nur absolut gesunde Trauben verarbeitet, von Hand gelesen und zum idealen Zeitpunkt geerntet. Im Weinkeller, obgleich mit allen modernen Techniken ausgestattet, bleibt man dennoch den traditionellen Abläufen beim Ausbau der Weine treu. Das Abfüllen in Flaschen erfolgt erst nach einer Reifezeit die zwischen einem Minimum von 6 Monaten für den Roero Arneis und bis zu mehr als 24 Monaten für die im Eichenholzfass ausgebauten Rotweine variiert.

Marina und Emilio öffnen ihren Keller gerne für alle Weinliebhaber. Die stets willkommenen Gäste werden mit Sympathie und Professionalität in dem

komplett renovierten Degustationsraum empfangen, wo sie die Verkostung der Weine begleitet von einem kleinen Imbiss aus typischen Produkten geniessen können. All dies macht die Familie Marsaglia aus. Und wenn aus Freundschaft, Respekt, Wertschätzung, Genuss eine unserer Flaschen entkorkt wird, dann füllen diese menschliche Wärme, dieses Wissen, diese Horizonte und diese Gesten das Glas. Und auch das Herz.

Cascina Gilli bei Castelnovo Don Bosco



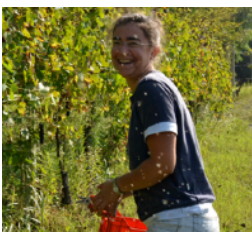
Die Cascina Gilli liegt in traumhafter Position in den Hügeln des unteren Monferrato zwischen Castelnovo Don Bosco und Albugnano. Der Höhenzug ist gänzlich mit Weinbergen bedeckt und besteht aus hellen Böden, ein ideales Terroir für besonders duft-

und körperreiche Weine.

Das Anwesen von 20 ha wird von Gianni Vergnano geleitet, der das Gut mit grosser Sorgfalt führt. Besonderes Augenmerk legt er seit jeher auf die Wiedergewinnung der heimischen Rebsorten, die seit jeher in diesen Hügeln verankert sind. So ist das Weingut Gilli heute vor allem bekannt und geschätzt für seine Freisa (eine Rebsorte, zu der das Weingut Gilli gemeinsam mit der Universität Turin Forschungsarbeit durchführt), Barbera, Bonarda und die Malvasia di Castelnovo Don Bosco.

Geniessen Sie hier die herzliche Gastfreundlichkeit und wunderbare Atmosphäre.

La Casaccia in Cella Monte



“Seit mehr als einem Jahrhundert bebaut unsere Familie die Erde und produziert Weine im Monferrato. Heute wollen wir in Harmonie mit der Natur leben und arbeiten: deshalb haben wir uns für die ökologische Landwirtschaft entschieden. Gern begrüssen wir Sie in unserer Kellerei um Ihnen unsere

Leidenschaft für die Kunst des Weinherstellens zu vermitteln

und Sie teilhaben zu lassen an unserer Arbeit und deren Früchten.”

Neben der herzlichen Gastfreundschaft ist besonders der Infernot, der unterirdische Weinkeller, eine Eigenheit dieser Kellerei

Giovanni, Elena, Margherita & Marcello

Partnerreise von Arbaspaa

Diese Reise ist ein Angebot von Arbaspaa und es gelten die Reisebedingungen des Veranstalters. Buchung über:

tourgourmet

Inhaberin: Silke Reinhart

Berger Str. 171

60385 Frankfurt am Main

Telefon: 069 47893691 Telefax: 069 3660157

info@tourgourmet.de www.tourgourmet.de