

Programm Weinreise Emilia-Romagna vom 8. – 13. Oktober 2019

Dienstag, 8. Oktober

06.00 Uhr Abfahrt in Winterthur ab Lagerhausstrasse 18 (Salzhaus), Nähe Bahnhof. Fahrt mit modernem Reisecar über Zürich (06.30 Uhr Carparkplatz Sihlquai, Nähe Bahnhof) Richtung Gotthard. Bei der Raststätte Gotthard Süd machen wir eine kurze Kaffeepause. Danach Weiterfahrt via – Chiasso – Mailand mit Mittagessen im Ristorante Antica Corte Pallavicina. Als König der Schinken gilt in Italien der Culatello der aus der Region Polesine Parmense erzeugt wird. Massimo Spigaroli von der Antica Corte Pallavicina wird ebenfalls als König des Culatello bezeichnet; im Kellergewölbe des Palais reifen tausende von Schinken bis zu 40 Monaten. Nach einer kurzen Besichtigung des Reifekellers und einem vorzüglichem Mittagessen treten wir gestärkt die Weiterreise nach Reggio Nell' Emilia an. Das moderne 4-Sterne Hotel Mercure befindet sich unweit des Stadtzentrums. Hier logieren wir für zwei Nächte. Abend zur freien Verfügung.

Mittwoch, 9. Oktober

Der heutige Tag ist dem Lambrusco gewidmet, einem Wein, den es wieder zu entdecken gilt. Kaum ein Lambrusco gleicht dem anderen, dafür sorgen unterschiedliche Trauben, Böden und Produktionsmethoden. Unser erster Besuch gilt der Fattoria Moretto. Die Kellerei wurde von Fausto und Fabio Altariva gegründet. Sie liegt in den Hügeln von Castelvetro und besteht aus 10 Hektar Rebbergen. Fausto Altariva setzt die Weinbautradition der Familie fort. Alle Böden werden auf biologischer Ebene bewirtschaftet, was es ermöglicht, Weine von ausgezeichneter Qualität und Gesundheit zu erhalten. Der Grossteil der Produktion basiert auf dem Anbau und der Vinifikation der autochthonen Rebsorte Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, was die Leidenschaft und Hingabe der Gebrüder Altariva für das Gebiet unterstreicht. In der Locanda del Feudo werden wir von Roberto, er ist für die Küche verantwortlich und Andrea, Chef de Service, kulinarisch verwöhnt. Anschliessend haben wir noch etwas Zeit für einen Spaziergang durch das auf einer Anhöhe liegende Städtchen. Christian Bellei, Inhaber und Önologe der Cantina della Volta: dieser Name steht für Qualität und Innovation. Nach seiner Ausbildung in der Champagne gab er dem väterlichen Betrieb ein neues Gesicht. Aus der regionalen Rebsorte „Lambrusco di Sorbara“ vinifiziert er seinen Spumante im Champagner-Verfahren. Damit schuf er einen neuen Lambrusco - eine kleine Revolution. Gleichsam war dies der Beginn einer neuen Tradition hochwertiger Spumante. Mit viel neuem Wissen über Lambrusco fahren wir zurück nach Reggio Nell' Emilia. Abend zur freien Verfügung.

Donnerstag, 10. Oktober

Wer hat sie nicht: Freunde oder Kinder, die regelmässig pünktlich zur Fussballweltmeisterschaft frenetisch ihr Panini-Stickeralbum mit Fotos ihrer Lieblingsfussballer befüllen. Derselbe Mann, der mit seinem Bruder ebenjene Sticker ins Leben gerufen hat, hatte nebenbei noch ganz andere Hobbys. Der italienische Unternehmer Umberto Panini nutzte seinen Anteil am Sticker-Gewinn dazu, sich nicht nur seine eigene Maserati-Oldtimer-Sammlung zusammenzustellen, sondern Ende der Achtzigerjahre auch noch seine eigene Parmesan-Produktionsstätte aufzubauen. Mit beinahe prophetischem Weitblick setzte er von Anfang an auf Nachhaltigkeit und ressourcenschonende Methoden. Das machte sich bezahlt: Noch heute befindet sich der Familienbetrieb Hombre in den Händen der Paninis. Mittlerweile haben die drei Söhne, Matteo, Giovanni und Marco den Betrieb übernommen. Nach der Besichtigung des Landwirtschaftlichen

DiVino SA

Betriebes, einer Parmesan Degustation und einem Rundgang durch das Maserati Museum fahren wir zur naheliegenden Acetaia Leonardi. Hier werden wir nicht nur in die Geheimnisse der Aceto Balsamico Produktion eingeführt, beim „Taste of Modena“ kommen wir in den Genuss von Spezialitäten der Region. Alles begann in den 60er Jahren mit einer Idee von Umberto Cesari und mit 20 Hektar Rebfläche, mitten im Herzen der Emilia-Romagna. Mit den Jahren kamen weitere Anbauflächen, andere Rebsorten und eine neue Kellerei hinzu. Über all diese Zeit ist eines jedoch unverändert geblieben: Die Leidenschaft für den Wein. In stillvollem Ambiente werden uns dann einige hervorragenden Weine von diesem exklusiven Weingut präsentiert. Im historischen Zentrum von Faenza befindet sich das 4-Sterne Hotel Vittoria. In dem eleganten Gebäude aus dem 19. Jahrhundert beziehen wir unsere Zimmer. Der Abend steht Ihnen zur freien Verfügung um die knapp 60'000 Einwohner zählende Stadt auf eigene Faust zu erkunden.

Freitag, 11. Oktober

Die Fattoria Zerbina liegt an den Hängen des Apennino Tosco-Romagnolo in der Ortschaft Marzeno, im Tale des gleichnamigen Flusses rund 8 km von Faenza. Die heutige Inhaberin Cristina Geminiani schlug den Weg der Landwirtschaft ein und schloss mit einem brillanten Abschluss ab. Motiviert durch dieses Resultat hat sie sich in Bordeaux zur Önologin ausbilden lassen. Ihre indiskutablen Fähigkeiten, vereint mit einer bemerkenswerten Hingabe für die Rebe, haben aus ihr eine der meist geachtetsten Produzentin Italiens gemacht. Seit 1999 werden ihre charaktervollen Weine regelmässig im Gambero Rosso mit drei Gläsern ausgezeichnet. Mit Cristina werden wir nicht nur einige Weine degustieren sondern bei einem Spaziergang durch die Reben auch interessantes über den Rebbau erfahren. Von Cristina bekamen wir auch den Tipp, das Mittagessen in der Trattoria Manuëli einzunehmen. Seit 1890 befindet sich die Trattoria am selben Ort und wird seither immer von einem Familienmitglied, seit 38 Jahren von Grazia in der Küche und Bruder Alieto im Service, geführt. Anschliessend fahren wir nach Bertinoro, einer der zwölf Unterzonen der Romagna. Auf den kalkhaltigen Böden gedeihen nicht nur internationale Rebsorten besonders gut. Auf dem ultramodernen Weingut Campodelsole werden wir auch Weine aus Sangiovese, Albana oder der raren Rebsorte Pagadebit degustieren. Zum Abschluss dieses ereignisreichen Tages besichtigen wir noch das auf einer Anhöhe liegende Städtchen Bertinoro. Danach Rückfahrt nach Faenza. Abend zur freien Verfügung.

Samstag, 12. Oktober

Der heutige Tag führt uns nach Bologna. Bei einer geführten Stadtbesichtigung lernen wir die Sehenswürdigkeiten der geschichtsträchtigen Universitätsstadt kennen. Nach dem Mittagessen und dem Check-In im 4-Sterne Royal Hotel Carlton steht Ihnen der Rest des Tages zur freien Verfügung.

Sonntag, 13. Oktober

Im Laufe des Morgens verlassen wir die Stadt und fahren via Parma - Mailand nach Cantello. Das Albergo Ristorante Madonnina liegt idyllisch in einer schönen Parkanlage. Hier lassen wir uns nochmals kulinarisch verwöhnen; nicht nur das Essen, sondern das ganze Anliegen ist ein Augenschmaus. Danach Weiterfahrt via – Chiasso – Gotthardtunnel – mit Ankunft in Zürich gegen circa 20.00 Uhr und Winterthur 20.30 Uhr.

DiVino SA

Kosten

Fr. 2'390.- pro Person im Doppelzimmer. Der Einzelzimmerzuschlag beträgt Fr. 230.-

In diesem Preis inbegriffen sind folgende Leistungen: Fahrt mit modernem Reiseocar, Kaffeehalt, sämtliche Übernachtungen in den erwähnten Hotels, Frühstücksbuffet, alle im Programm erwähnten sechs Hauptmahlzeiten inklusive sämtliche Getränke (ausgenommen Spirituosen), Degustationen, Führungen, Eintritte, Trinkgelder sowie eine ausführliche Reisedokumentation.

Versicherungsschutz

Sämtliche Reiseteilnehmer sind durch eine kombinierte Annullierungskosten- und Personenassistance-Versicherung versichert.

Anmeldung

Benützen Sie den entsprechenden Talon. Sobald die Angaben bei uns eingetroffen sind erhalten Sie einen Einzahlungsschein für die Anzahlung von Fr. 1000.- pro Person. Die Restzahlung wird 60 Tage vor Abreise fällig. Die Reisedokumentation erhalten Sie vier Wochen vor Reisebeginn. Die Teilnehmerzahl ist auf 25 Personen beschränkt. Es gilt die Reihenfolge des Eingangs der Anzahlung.

Allfällige Programmänderungen vorbehalten.

✂-----

Anmeldung für die Weinreise Emilia-Romagna vom 8. – 13. Oktober 2019

Name(n) _____ Vorname(n) _____

Name(n) _____ Vorname(n) _____

Geburtsdatum Person 1 _____

Geburtsdatum Person 2 _____

Strasse / Nr. _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____ Mobile _____ Email _____

Einsteigeort _____ Zürich Winterthur

Doppelzimmer Getrennte Betten Einzelzimmer

Datum _____ Unterschrift _____

 DiVino SA
In der Euelwies 32
Postfach
8401 Winterthur

 Telefon 058 433 71 11
Mobile 079 222 41 40
Fax 058 433 71 09
E-Mail: kurt.feser@divino.ch