AMTSKELLER
SLOW TRAVEL STUDIEN-GENUSSREISEN

präsentiert

Eine seeehr exklusive Genuss-, Studien-,
Wein- und Kulturreisen
vom Feinsten

Für maximal 8 Teilnehmer



Landschaftsimpressionen – den Alpenkranz stets im Blick

17. – 23. Mai 2027

Königliches Piemont

Langhe mit Barolo & Barbaresco – Monferrato - Roero – die Po-Ebene
Bra - Alba – Vercelli - Torino

Unser süsses Boutique Hotel in Neive



Karikatur aus den 1910er Jahren „Der Saufbär" - wir werden darauf zurückkommen!



Irgendwo im Monferrato …



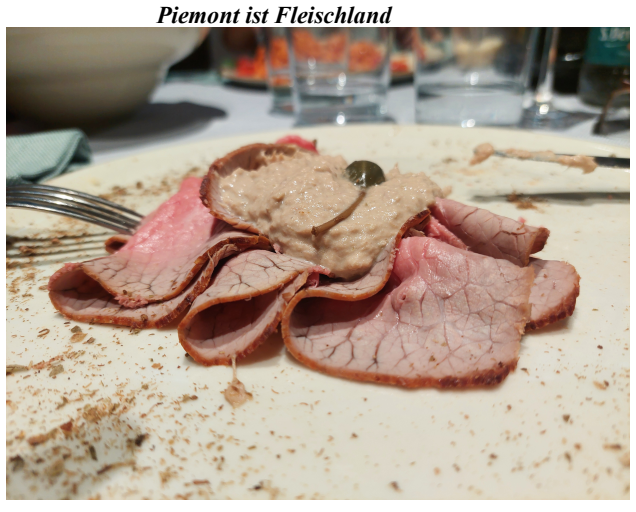
Montag, 17.05. – Anreisetag im luxuriösen 9-Sitzer Mercedes Bus mit langem Radstand
Nach 8 Stunden Fahrt landen wir in **Neive, unserem hübschen Übernachtungsort,** von wo aus wir täglich sternförmig „ausschwärmen". Nach dem **Einchecken** bietet sich förmlich ein kleiner **Willkommens-Umtrunk** an, und zwar direkt in der **hauseigenen Enoteca.** Wir speisen standesgemäß zu Abend („cena") im nagelneuen **Ristorante Umano (**www.umanoneive.it) und trinken uns schon mal bissl ein. Kleine Einführung in die **vielfältigen Landschaften und Weinwelten** des PIEMONT die bei weitem nicht nur aus BAROLO und BARBARESCO besteht!

Dienstag, 18.05. – Das mittelalterliche Neive - einer der „Borghi piu belli d´Italia"
Historischer Exkurs: Wie kommen eigentlich die vielen Castelli in´s Land die man allenthalben obenauf in den Hügeldörfern stehen sieht?! **Stadtführung** mit Erläuterungen und Besichtigung der **wichtigsten Baudenkmale**: dem Torre d´Orologio (Glockenturm), dem Palazzo Castelburgo, das sogenannte „Casaforte", der Barock-Palazzo der Conti Bongioanni, das sogenannte „Uhrenhaus" mit seinem **Museum „Donna Selvatica".** Was es mit letzterem auf sich hat, ist äußerst spannend und kurios zugleich! Nur so viel sei verraten: es hat mit Tresterschnaps zu tun („Grappa"), und zwar von der **berühmtesten Destillerie der Welt!!** Nach dem **„pranzo" (=Mittagessen) nebst Weinbegleitung** heißt es bissl ausruhen, denn am 1. Tag soll man es erfahrungsgemäß sachte angehen lassen … ☺ Umso mehr, als wir am frühen Abend das berühmte **Castello di Neive** mit seinen beeindruckenden unterirdischen Kellern aus dem 12. Jahrhundert besuchen! **Exkurs:** die glanzvolle, prächtige Zeit des Savoyer Königshauses. Eine schöne cena mit Weinen schließt den Tag ab.

Beim „Reisbaron" in Vercelli in der Po-Ebene



Piemont ist Fleischland



Mittwoch, 19.05. – Eine „Riseria" - die Po-Ebene – die Reishauptstadt Vercelli – das „Basso Monferrato"
Ein dichtgepackter, intensiver Tag beginnt nach $1^{1/2}$ stündiger Fahrt auf der Slow-Food zertifizierten **Reis-Tenuta „Colombara"** in Europas größtem Reisanbaugebiet unweit der **Reishauptstadt Vercelli** (www.acquerello.it). Reisanbau in großen Flutungsbecken unter Ausnutzung der aus den Alpen kommenden zahllosen Zuflüsse des Po und Einblicke in die knochenharte Arbeit und das Alltagsleben der Reisarbeiter anhand eines komplett erhaltenen & eingerichteten Wohntraktes in einem Flügel des riesigen Anwesens – all das gibt es zu sehen auf Colombara! Nach dem **pranzo** Rückfahrt über das **Basso Monferrato** nach **Rosignano Monferrato** zu unserer **Cantina Zanello.** Besichtigung eines sogen. **Infernot,** ein in die weichen und doch gut ständigen Meeressediment-Erdformationen gegrabenen Keller unter den Häusern! Die Infernot in den Landschaften des Monferrato sind u.a. Teil des **UNESCO Weltkulturerbes,** das den von uns zu bereisenden Landschaften und Dörfern im 2014 verliehen wurde. Anschließend **Weinverkostung** der hervorragenden und zugleich unbekannten Barbera, Grignolino, Arneis des Hauses **Zanello**. Eine schöne **cena** daheim in Neive schließt den reich an Eindrücken gewesenen Tag ab!

Metodo Classico: hier wird noch von Hand „gerüttelt"



Donnerstag, 20.05. – Das Roerogebiet — Slow Food – Verduno und warum der Barolo als « Marke » entstand
Kleine Rundfahrt durch das **südliche Roerogebiet** am Übergang zur **Langa**. Wir beginnen bei unserem Winzer **Marco Savigliano in Diano d´Alba (**auf facebook: "Savigliano Mario vini di Savigliano Marco"**)** mit einer kleinen Degu, fahren dann zusammen mit ihm auf seine Parzellen in´s **Roerogebiet** („Roero Arneis") nach **Castellinaldo** um dann auf dem **Slow-Food Universitäts-Campus** bzw. im dortigen Restaurant zu tafeln (www.unisg.it) Von hier, von **Pollenzo** aus, eroberte die Slow Food Bewegung die Welt im Zeichen einer besseren, qualitativ hochwertigeren & nachhaltigeren Küche! Und das Ganze in beeindruckender Kulisse, nämlich in der ehemaligen **Sommerresidenz des Savoyer Königshauses**. Unsere Rundfahrt führt uns direkt nach **VERDUNO** mit seinem berühmtesten Erzeuger, dem ehemaligen königlichen Hoflieferanten **Comm. G.B. Burlotto:** hier wird sehr traditioneller, herausragender Barolo gemacht abseits aller Moden & aller Holzexzesse. Weniger bekannt als die klangvollen Namen, aber mindestens genauso gut, und: reich an Historie! (www.burlotto.com) Wie stets endet ein beeindruckender Tag mit einer schönen **cena** nebst Weinen!

Freitag, 21.05. – Die großen Asti-Spumante Häuser in Canelli - Alta Langa – Alto Monferrato
Die großen Namen wie **Martini, Cinzano, Ramazotti** und wie sie alle heißen, haben im **„Astigiana“**; dem Gebiet südlich von Asti in Richtung **hoher Langa** und **hohem Monferrato** ihren Ursprung! Hier wurde vor über 150 Jahren der **„Italienische Champagner“** erfunden: die **Methode Champagnoise** angepasst auf die hier ansässige, **süße Moscato-Traube!** Besichtigung und Verkostung im **Traditionshaus Contratto** mit seinen unterirdischen „Kathedralen“ (www.contratto.it). Es schließt sich in **Santo Stefano Belbo** eine integrierte Weinprobe mit verschiedenen Vesper-Leckereien an, und zwar wo? Bei einem kleinen, unbekannten Erzeuger mit sehr spannenden Weinen in traumhafter Umgebung (www.ca-barun.com)

Samstag, 22.05. – Wein-Höhepunkte: Barbaresco & Barolo bei LA SPINETTA (www.la-spinetta.com)
Spektakulärer letzter intensiver Tag mit Besuch eines weiteren, weltberühmten königlich-savoyischen Wirtschaftskomplexes, nämlich **Fontanafredda**. Ein planmäßig errichtetes komplettes Dorf mit allem was dazu gehört: von den Arbeiter-Wohnhäusern über die Schule, die Kirche bis zur Jagdresidenz nebst Lustgarten und natürlich: die Kellerei! All dies erschaffen vom (späteren) **König Vittorio Emanuele II** wegen einer amourösen Liaison …

Danach Besichtigung von **La Spinetta Campé in Grinzane-Cavour,** das Weingut der uns bereits von **Contratto** her bekannten **Rivetti-Brüder**. Das **Albrecht Dürer Rhino** auf dem Etikett hat sicherlich seinen Teil zum kometenhaften Aufstieg der Rivettis beigetragen; angefangen als kleiner **Moscato-Erzeuger** in **Castagnole delle Lanze** (bei Neive, aber schon in der Landschaft des Monferrato) hat Master-Mind **Giorgio Rivetti** heute absoluten **Kultstatus!** Wir beleuchten seinen Werdegang (als ehemaligen „Barolo-Boy“) … Anschliessend Rundgang nebst Apéro im Weinberg von **La Spinetta**. Spektakulärer Blick auf das Castello von Grinzane Cavour. Dann ein schöner Mittagstisch im Hof von La Spinetta mit **Privatkoch** und **La Spinetta-Weinen** …
Besser geht nicht …!
Ein toller Tag neigt sich dem Ende zu und daheim in Neive wartet dann ein schöner **„Sun-Downer“** auf uns bevor wir im **„Aromatorio“** zum Dîner schreiten!

Sonntag, 23.05. – Wahrhaft Königliches Torino - liegt geschickt auf dem Heimweg
Besuch einer wahrhaftigen und zugleich wenig bekannten Königsstadt von Weltrang: **Turin.** Wir flanieren durch die berühmten **Arkadengänge**, werfen einen Blick auf das Wahrzeichen der Stadt, der **Mole Antonelliana.** Wir sehen uns die gründerzeitlichen **Gallerien** an, sehen den **Palazzo della Madama**, das **Königsschloss,** den **Dom von Turin** mit seinem weltberühmten Grabtuch und speisen schließlich in der stadtbekannten, 500 Jahre alten **Osteria 3 Galline**

Abfahrt aus Turin gegen 15 Uhr – Ankunft in Pforzheim gegen 23 Uhr

Der Reisepreis beträgt **3.550,-- *Euro pro Person im Doppelzimmer.*** *EZ-Zuschlag 70 Euro/Nacht. Unser* ***Hotel*** *ist ein familiär geführtes,* ***renoviertes Boutique-Hotel*** *im historischen Dorfkern.* ***Im Reisepreis enthalten sind alle Degustationen, Hotel inkl. Frühstück, Bustransfer von/nach PF, sonstige Fahrtpreise, Eintrittspreise, alle Mittag- und Abendessen nebst den jeweiligen korrespondierenden Weinen! Also Vollpension im allerbesten Wortsinn, noch dazu mit reichlich tollen Weinen, außer: Essen auf der Autobahn (An- und Heimreise) – Wasser im Bus ist inbegriffen! Die komplette Reiseleitung nebst diversen Führungen, Besichtigungen, Dolmetsching & wissenschaftlichen Erläuterungen nebst Mappe mit ausführlichem Karten- und Schriftmaterial sind ebenfalls im Reisepreis enthalten.*** *Kleinere Programmänderungen, die keine Wertminderung darstellen, bleiben vorbehalten. Anmeldung unter* ***Amtskeller Ersingen, Telefon 07231- 82662 * 75236 Kämpfelbach*** *oder* ***info@amtskeller-ersingen.de***

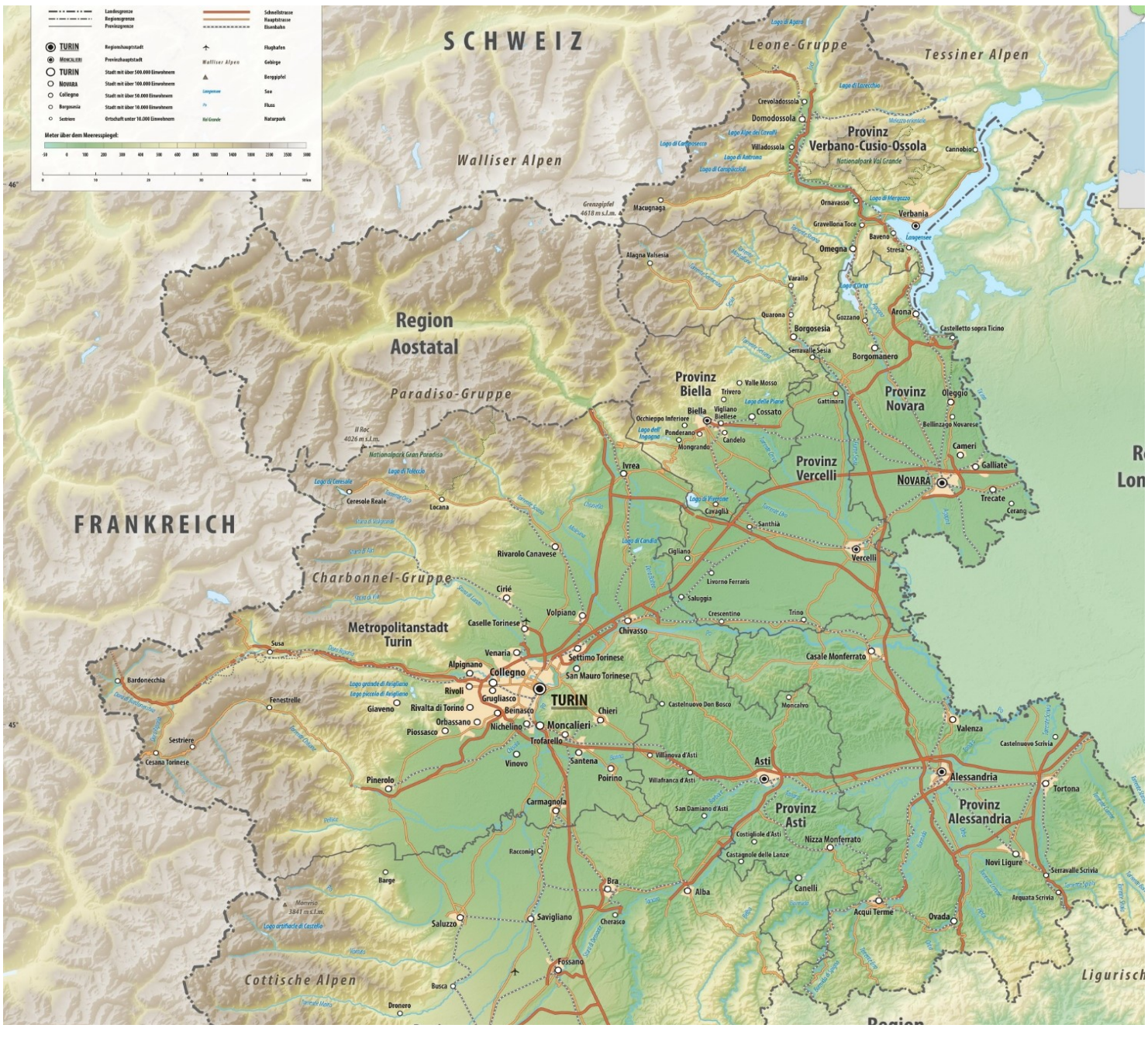
Hinweis in eigener Sache: *alle unsere Reisen sind* ***exklusive Genussreisen mit heiterem Studiencharakter****, das heißt, dass neben aller gebotenen Kulinarik und Spitzenweinen, eine ganze Menge an* ***input*** *in Sachen Landeskunde, Geschichte, Geologie, Kultur auf den interessierten Reiseteilnehmer warten! Und das ganze direkt, ohne zwischengeschaltete Dolmetscher. Unser gutes „Netzwerk“ im Burgund ermöglicht Ihnen den erfrischenden Direktkontakt mit Winzern, Gastronomen, Erzeugern & Einheimischen in exklusiver, kleiner Reisegruppe! „In Resonanz treten mit dem bereisten Landstrich“ – so sieht* ***nachhaltiges Reisen*** *aus! Eindrücke, die „bleibend“ sind …!!*

Beeindruckende gründerzeitliche Galerien in Torino



Castello di Neive





Politisch-geographische Übersichtskarte der größten Region auf dem Italienischen Stiefel