



# PIEMONTE

## 18.10. – 22.10.2023

### DEIN REISEBEGLEITER



Massimiliano Iacobacci, der Gründer von FortyFive10° und Experte für beste italienische Weine, entführt uns ins sonnenverwöhnte Piemont im Nordwesten Italiens und zeigt uns die berühmte Weinbauregion.

### UNSERE STATIONEN IM ÜBERBLICK

**MI. 18. OKTOBER - TAG 1**  
CIAO GENOVA & GAVI (VILLA SPARINA)!

**DO. 19. OKTOBER - TAG 2**  
TAGESAUSFLUG GENUA / PORTOFINO KÜSTE

**FR. 20. OKTOBER - TAG 3**  
NEIVE / MARTIN HARTWEG & MARKUS  
SEMMLER

**SA. 21. OKTOBER - TAG 4**  
CASCINA PISTONE (BORGOMALE) /  
ORLANDO ABRIGO / GRAPPA DESTILLERIE  
ROMANO LEVI

**SO. 22. OKTOBER - TAG 5**  
ADDIO PIEMONTE!



### REISEABLAUF

**TAG 1 - MI. 18. OKT. INDIVIDUELLE ANREISE GENUA,  
CIAO GAVI!**

Individuelle Anreise nach Genua. Da viele Flüge aus Deutschland über München gehen, werden wir alle mit dem gleichen Flieger um 12:25 Uhr am Flughafen in Genua landen. Hier wartet ein Shuttle, um uns nach einem kurzen Stopp beim Bistro Manuolina Focacceria, gemeinsam zu unserer ersten Unterkunft zu bringen.

Für die nächsten zwei Nächte ist das charmante Villa Sparina Resort unser Zuhause, das uns in einem Bauernhauskomplex aus dem 18. Jahrhundert mit dem 4-Sterne-Hotel Ostelliere, dem Restaurant La Gallina und dem Weingut Villa Sparina empfängt.  
<https://www.villasparinaresort.it/it/hotel-gavi/1-0.html>

Am Nachmittag lernen wir das traditionsreiche Weingut Villa Sparina mit seinen unverwechselbaren Weinen kennen. Das Weingut steht für italienischen Wein aus dem Piemont, wie kein anderes.

Nach einem Aperitif im Garten mit Blick auf die Weinberge, genießen wir klassische piemontesische Küche mit einem modernen Touch. Das Gemüse stammt aus dem eigenen Bio-Garten und die saisonalen Produkte werden von ausgewählten piemontesischen und ligurischen Erzeugern vor Ort bezogen.







## TAG 2 - DO. 19. OKT. GENUA / PORTOFINO KÜSTE

Heute brechen wir in die italienische Hafenstadt auf. Die male-  
rische Altstadt von Genua ist die größte in ganz Europa und be-  
steht durch ihre imposanten Bauwerke.



Nach dem Mittagessen verbringen wir entspannte Stunden am  
ligurischen Meer — es geht an die Küste von Portofino! Bei einer  
Bootsfahrt erleben wir das italienische Lebensgefühl „La Dolce  
Vita“ und beenden den Tag mit einem Abendessen im bunten Fi-  
scherdorf.



## TAG 3 - FR. 20. OKT. NEIVE / MARTIN HARTWEG / MARKUS SEMMLER

In Neive sind wir zu Besuch bei Winzer Martin Hartweg. Der  
passionierte Connoisseur empfängt sonst nur seine Freunde und  
macht für uns eine Ausnahme. Seine Weine werden nicht nur von  
der gesamten Spitzengastronomie geschätzt, sondern auch von  
prominenten Kunden, zu denen unter anderem Gerard Depardieu  
zählt.

Gemeinsam mit Sternekoch Markus Semmler nimmt er uns mit  
auf eine kulinarische Reise durch das Piemont. Hier wird Mitko-  
chen zum Ereignis!



Anschließend beziehen wir die Zimmer in unserer Boutique-Ho-  
tel-Oase im Herzen des Piemonts. Eingebettet in üppige Wein-  
berge und Haselnusshaine, verbindet das Almaranto Hotel &  
Retreat den Charme des historischen Hauses aus dem 18. Jahr-  
hundert mit modernen Annehmlichkeiten und italienischem Flair.  
<https://www.almaranto.it>

Am Abend erwartet uns im „Adagio Ristorante“ des Hotels ein  
Fine Dining Menü und von der Slow-Food-Bewegung inspirierte  
Raffinesse auf dem Teller.







**TAG 4 - SA. 21. OKT.** CASCINA PISTONE (BORGOMALE) /  
 ORLANDO ABRIGO /  
 GRAPPA DESTILLERIE ROMANO LEVI

Heute erleben wir eine spannende Trüffeljagd durch die benachbarten Wälder mit einem echten Trifolao und seinem treuen Begleiter auf vier Pfoten.



Im Anschluss besuchen wir das kleine familiengeführte Weingut Orlando Abrigo. Auf 10 Hektar werden die traditionell in Italien kultivierten Rebsorten Barbaresco, Dolcetto d'Alba und Barbera d'Alba angebaut. Giovanni produziert ein breites Spektrum an gehaltvollen und geschmacklich hochrangigen Rotweinen, aber auch einige genussvolle Weißweine findet man hier. Zur Stärkung erwartet uns ein Mittagessen direkt auf dem Weingut!



Sollten wir genügend Zeit haben, werden wir im Anschluss die Destillerie der verstorbenen Grappa Legende Romano Levi besuchen und einzigartigen Grappe verkosten, der kaum mit einem anderen vergleichbar ist.



Unseren letzten Abend lassen wir im traditionellen piemontesischen Sternrestaurant San Marco in Canelli ausklingen, das für seine regionale Küche und Gastfreundschaft bekannt ist.



**TAG 5 - SO. 22. OKT.** ABREISE, ADDIO PIEMONTE!

Heute heißt es Abschied nehmen. Ein Shuttle fährt uns gemeinsam an den Flughafen, da auch alle Rückflüge über München führen. Abflug 13:25 Uhr. Wichtig: Die Flüge sind selbst zu buchen!

**REISEPREIS PRO PERSON (exklusive An- und Abreise)**

EUR 1.849,- im Doppelzimmer (Comfort & Superiore)

EUR 1.899,- im Doppelzimmer (Comfort & Deluxe)

EUR 2.199,- im Einzelzimmer (Comfort & Superiore)

EUR 2.299,- im Einzelzimmer (Comfort & Deluxe)

\*inkl. 7% MwSt.

**DIE PREISE BEINHALTEN:**

- Alle Übernachtungen laut Programm
- Bustransfer vom 18.-22.10. inklusive Reisebegleitung
- Verpflegung laut Programm (außer Abendessen)
- Alle Tastings innerhalb des Programms
- Bootstour Portofino
- Trüffelsuche

**VERPFLEGUNG (INKLUSIVE):**

Tag 1: Individuelle Anreise, Mittagessen, Weinprobe

Tag 2: Frühstück, Mittagessen, Aperitivo und Snack an Bord

Tag 3: Frühstück, Mittagessen, Weinprobe

Tag 4: Frühstück, Mittagessen, Weinprobe

Tag 5: Frühstück

**EXKLUSIVE:**

- An- und Abreise
- Abendessen
- Getränke (außerhalb der Weinproben)
- Trinkgelder