



Die Sektion Laimburg im ALS lädt ein zur Lehrfahrt

Landwirtschaft und Kultur im Piemont vom 9. bis 12. Dezember 2024



Das Piemont ist bekannt für historische Städte, malerische Landschaften, exzellente Weine und kulinarische Spezialitäten.

Programmverlauf:

1. Tag – Montag, 9. Dezember 2024

Abfahrt mit Reisebus „Domanegg-Reisen“ um:

- 05.30 Uhr Lana - Lido
- 05.50 Uhr Bozen – Parkplatz Firmian – Autobahneinfahrt Bozen Süd
- 6.05 Uhr Neumarkt – Autobahneinfahrt Parkplatz

Erster Zielort unserer Reise ist **Monticelli Brusati**. Dort befindet sich der **Weinbaubetrieb Villa Franciacorta** (www.villafranciacorta.it). Das Weingut Villa Franciacorta ist ein historischer Familienbetrieb, in dem in biologischer Produktion 250.000 Flaschen Sekt von ausgezeichneter Qualität hergestellt werden. Nach einer Exklusivführung mit dem Önologen darf natürlich eine Verkostung nicht fehlen. Das Mittagessen wird uns im hauseigenen Restaurant ÈLA serviert (www.villafranciacorta.it/il-borgo/ristorante). Die traditionsreiche Osteria bietet eine zeitgemäße Interpretation traditioneller lokaler Produkte.



Nach dem Essen Weiterfahrt nach **Alba**. Bezug der Zimmer im Hotel **Calissano** (www.hotelcalissano.com/de). Dann machen wir einen geführten Rundgang durch die Stadt, die hauptsächlich für ihre historischen Stadttürme und malerischen Altstadtgassen bekannt ist. Der Abend steht zur freien Verfügung.

2. Tag – Dienstag, 10. Dezember 2024

Nach dem Frühstück Fahrt ins **Alto Piemonte** zum Kennenlernen dieses aufstrebenden Weinbaugebietes. In **Romagnano Sessia** Besuch der Cantina Ioppa (www.vinioppa.it). Exklusive Verkostung mit dem Önologen und Weinberater Cristiano Garella zu den verschiedenen Zonen des Alto Piemonte sowie Verkostung der Weine der Cantina Ioppa.



Nach dem Mittagessen in der Osteria Caccetta (www.osteriadelcaccetta.it) brechen wir auf nach **Barbaresco**. Dort



besichtigen wir die **Cantina Adriano** (<https://www.adrianovini.it/>), ein kleines, familiengeführtes, handwerkliches Bio-Weingut im Herzen von Barbaresco mit ausgezeichneten Weinlagen. 30 Hektar Weinbau bepflanzt mit Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa, Sauvignon Blanc und Moscato. Der Abend steht zur freien Verfügung.

3. Tag - Mittwoch, 11. Dezember 2024

An Tag Drei ist der Vormittag dem Obstanbau gewidmet. Wir besuchen den Betrieb der **Rivoira Gruppe** in **Verzuolo** (www.rivoira.it). Wir besichtigen das Obstlager mit Sortierung und Abpacklinien. Zudem werden wir über ihre Projekte informiert (Sortenprojekte wie die **Marke Samboa**, usw.)

Nach dem Mittagessen in der **Vecchia Trattoria Del Castello** in Verzuolo (www.trattoriadelcastello.it) geht es nach **Barolo**.

Dort Besuch der **Cantina Vajra** (www.gdvajra.it).

Vajra ist einer der historischen Namen der piemontesischen **Langhe**. Das Weingut ist seit 1972 auf insgesamt fünfzig Hektar Weinbergen tätig. In der Gemeinde Barolo gelegen, produziert die Kellerei Weine mit einem starken territorialen Charakter, ausgehend von den typischsten Rebsorten des Gebiets.

Gilt als eine der besten Adressen im Barolo Gebiet. Nach einer Führung durch das Weingut darf eine Verkostung nicht fehlen.

Im Anschluss Abendessen in der Osteria **More e Macina** in **La Morra**. Typische piemontesische Küche mit exzellenter Weinbegleitung.

Rückfahrt zum Hotel.



4. Tag - Donnerstag, 12. Dezember 2024



Der letzte Tag unserer Rundreise beginnt mit der Besichtigung des Haselnussverarbeitungsbetriebes „**La Regale**“ in **Sinio** (laregalenocciole.com).

Führung durch den Verarbeitungsbetrieb und Verkostung einiger Produkte.

Es besteht auch die Möglichkeit, die Produkte zu kaufen.

Im Anschluss besuchen wir in **Piobesi d'Alba** den Betrieb **Tartuflanghe** (tartuflanghe.com). In den Verarbeitungsräumen sehen wir die Verarbeitung des Trüffels zu speziellen Produkten. Dann begeben wir uns auf die Trüffelsuche in einem ihrer Wälder auf den



Hügeln des **Roero**. Nach dem Mittagessen treten wir am Nachmittag die Heimreise nach Südtirol an mit dem hoffentlich guten Gefühl, vier großartige Tage im Piemont verbracht zu haben.

(Wichtig: für die Trüffelsuche bitte geeignetes Schuhwerk mitnehmen)

ENDE DES PROGRAMMS - Änderungen vorbehalten

Reisebegleiter: Martin Abraham und Werner Puff

PREIS PRO PERSON

im Doppelzimmer € 800,00

Einzelzimmerzuschlag € 135,00

Im Preis enthaltene Leistungen:

Busfahrt

3 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Calissano

1 Abendessen, 4 Mittagessen

Betriebsbesichtigungen, Verkostungen und Stadtführung laut Programm

Nicht enthalten:

Getränke (Ausnahmen werden vor Ort mitgeteilt), Trinkgelder und persönliche Ausgaben

Anmeldung **ausschließlich per E-Mail**

ab Mittwoch, 20.11.2024 an: absolventenverein@rolmail.net

Anmeldeschluss: Montag, 25.11.2024 - begrenzte Teilnehmerzahl

Eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien bitte mitteilen

Die Einzahlung ist nach bestätigter Anmeldung auf das Konto des ALS bei der RAIKA Etschtal vorzunehmen:
IBAN: IT93X0826958960000300213551

Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnahme und auf eine erlebnisreiche Lehrfahrt mit vielen neuen Eindrücken!
Der Vorstand der Sektion Laimburg