



WEINREISE FRANCIACORTA

PRICKELNDE GENÜSSE

5 Tage

Reiseleiter Dr. Othmar Kiem, Falstaff Chefredakteur, Italien

Exklusive Wein- und Genussreise zu den Spitzenerzeugern von Franciacorta. Dr. Othmar Kiem, Chefredakteur von Falstaff Italien, führt Sie an besondere Orte, in feine Restaurants ebenso wie zu urigen Trattorie, öffnet die Türen zu raren Kellerschätzen und feinen Alimentari.

Die Franciacorta in der Lombardei ist ein landschaftlich reizvolles Weinbaugebiet mit sanften Hügeln. Im Hintergrund leuchtet stets das satte Blau des Iseo Sees. Das Gebiet bietet viele kulinarische Genüsse. Als Begleitung dazu passt stets feiner Franciacorta. Als Franciacorta wird das Weinbaugebiet am Südufer des Iseo-Sees bezeichnet. Zwischen Gardasee und dem Comer See gelegen, ist er wesentlich kleiner als diese. Hier entstehen die besten Schaumweine Italiens. Die nennen sich wie das Gebiet selbst, Franciacorta und tragen das Gütesiegel DOCG. Ein Franciacorta entsteht ausschließlich in klassischer Flaschengärung und reift mindestens 18 Monate auf der Hefe. Hauptsorte für Franciacorta ist Chardonnay, hinzu kommen Pinot Noir, manchmal etwas Pinot Blanc und immer häufiger ein kleiner Anteil an Erbatmat, eine lokale Traubensorte, die viel frische Säure zur Cuvée beisteuert.

REISEVERLAUF



FULMINANTER AUFTAKT

Tag 1.

Unser Standort für diese Reise ist das **Relais Mirabella** in Clusane, nur einen Steinwurf vom See entfernt. Die Lage am Hügel erlaubt einen atemberaubenden Blick über den See und das Umland. Am Nachmittag treffen wir uns dort zu einer ersten Willkommensrunde. Danach folgt der erste Kellerbesuch. Und zwar geht's zu **Ca' del Bosco**, dem im Ausland wohl bekanntesten Betrieb der Franciacorta. Das Anwesen beeindruckt schon durch die imposante Zufahrt. Patron Maurizio Zanella ist äußerst kunstsinnig. Im weitläufigen Park aber auch an unerwarteten Stellen im Keller kann man immer wieder beeindruckende Kunstwerke bewundern. Kunstwerke sind auch die feinen Franciacorta, die im Keller entstehen. Danach geht's zurück ins Hotel. Zum Abendessen sind wir im **Ristorante Da Nadia**, das fußläufig zu erreichen ist. Im gemütlichen Ambiente kocht Nadia Vincenzi toll auf. Fisch- und Meeresfrüchte sind die Spezialität der erfahrenen Köchin.

MILIONEN VON FEINEN PERLEN

Tag 2.

Am zweiten Tag wird's intensiv prickelnd. Unser erster Besuch am Vormittag bringt uns zu **Bellavista**. Einst vom Bauunternehmer Vittorio Moretti gegründet, wird es heute von dessen Tochter Francesca geleitet. Bellavista zählt zu den führenden Betrieben des Gebietes. Mittags werden wir in bei **Corte Aura** erwartet. Das kleine Weingut wurde erst vor wenigen Jahren von Federico Fossati und Pierangelo Bonomi gegründet und hat sich auf hochwertige feine Schaumweine konzentriert. Bei Corte Aura nehmen wir auch einen Light Lunch ein und probieren die verschiedenen Kombinationen mit Franciacorta. Nach einer Ruhepause am Nachmittag im Hotel führt uns die Tour zu **Berlucchi**. 1961 begegnete der frischgebackene Önologe und eben erst von einer Studienreise in die Champagne zurückgekehrte Franco Ziliani dem adeligen Guido Berlucchi. Gemeinsam erzeugten sie den ersten Franciacorta. Heute ist Berlucchi der mengenmäßig wichtigste Erzeuger von Franciacorta.



In den weitläufigen alten Kellergewölben des Palazzo Lana lagern Millionen Flaschen und warten geduldig darauf, degorgiert zu werden. Nach einem Abendessen in der Cascina Doss klingt dieser intensive Tag aus.

NEUE ORTE, NEUE IDEEN

Tag 3.

Unser erster Besuch am dritten Tag bringt uns in den neuen Keller von **Monte Rossa**, dessen Cabochon-Linie herausragend ist. Lange Zeit war der Betrieb in einer prachtvollen alten Villa in Bornato untergebracht. 2022 konnte endlich der neue Keller eingeweiht werden. Emanuele Rabotti und sein Sohn, der seit kurzem auch aktiv im Betrieb mitarbeitet, sind mächtig stolz darauf. **Il Colmetto** ist ein Betrieb mit Ziegenhaltung. Aus der Milch werden köstliche Käse zubereitet. Angeschlossen ist auch ein Restaurant. In dem pffiffig eingerichteten Lokal werden tollen Gerichten auf Gemüse- und Fleischbasis serviert, größtenteils aus eigenem Anbau und Zucht. Das engagierte junge Team wurde für sein Konzept von Michelin mit einem grünen Stern ausgezeichnet. Hier werden wir zu Mittag essen. Am Nachmittag folgt wieder eine kleine Ruhepause im Hotel. Am frühen Abend werden wir bei **Barone Pizzini** erwartet. Barone Pizzini ist eines der ältesten Weingüter in der Franciacorta und das erste, das biologisch zertifiziert war. Hier probieren wir einige Top-Cuvées. Das Abendessen folgt im **Due Colombe**, ein feines Restaurant, das im historischen Gemäuer des Borgo Antico untergebracht ist. Patron Stefano Cerveni kreiert feine Gerichte aus der kreativen Küche. Dazu gibt es fein abgestimmte Weinbegleitung.





BESUCH AUF DER INSEL

Tag 4.

Nur wenige wissen, dass **Monte Isola**, die Insel im Iseo See, die größte bewohnte Seeinsel Europas ist. Mit der Fähre gelangen wir von Sulzano aus dort hin. Auf der Insel angekommen, erforschen wir mit E-Bikes die kleinen Ortschaften. Wagemutige können auch rauffahren zur Wallfahrtskirche Madonna della Ceriola, von der man einen atemberaubenden Rundblick über den See und die Franciacorta genießt. Abschließend genießen wir im **Ristorante La Foresta** am Seeufer die Spezialitäten der Insel: Salami di Monte Isola und die traditionellen getrockneten Sardinien aus dem See. Dazu passt ein herrlich prickelndes Glas Franciacorta. Nach einem Halt im Hotel, machen wir uns für den abschließenden Abend bereit. Den Aperitif nehmen wir bei **Mosnel** ein. Die Familie Borboglio ist seit fünf Generation im Weinbau tätig. Hervorragend ist der Franciacorta Brut Nature. Der krönende Abschluss des Abends und unserer Wein- und Genussreise folgt im **Miramonti l'altro** in Concesio bei Brescia. Im Zwei-Sterne Haus garantiert der Frankreichstämmige Chefkoch Philippe Léveillé Küche auf höchstem Niveau. Edle Tischware, feine Gerichte und eine großartige Weinkarte garantieren höchstes Genusserlebnis.



Tag 5. - Abreise

Frühstück und individuelle Abreise.

5 TAGE FRANCIACORTA UND ISEO-SEE VON UND MIT WINELINE TOURS



REISELEITER

Dr. Othmar Kiem ist Südtiroler und profunder Kenner der italienischen Wein- und Genusslandschaften. Seit 1998 berichtet er mit Begeisterung im Falstaff Magazin über das Weinland Italien. Viele der berühmten Winzer zählen zu seinem Freundeskreis. Von Dr. Othmar Kiem erhalten Sie aus erster Hand Geschichten und Hintergrundinformationen, die diese Reise zu einem besonderen Erlebnis machen.

TEILNEHMERZAHL

Mindestens 10, maximal 14 Personen

PAUSCHALPREIS PRO PERSON

- Im Doppelzimmer: € 2.990 / Person
- Einzelzimmerzuschlag: € 400

TERMIN

25.-29. Oktober 2023

INKLUDIERTER LEISTUNGEN

- Reisebegleitung durch Wein- und Gourmetexperten Dr. Othmar Kiem (Winline - Falstaff Italien)
- 4 Übernachtungen Relais Mirabella
- 4 x Frühstück
- 3 x Mittagessen in gediegenen Wirtshäusern und auf Weingütern
- 4 x Abendessen in Gourmet-Restaurants und auf Weingütern
- Sämtliche Verkostungen, Weine zu den Essen, Keller- und Stadtführungen laut Programm
- Sämtliche Transfers vor Ort

NICHT INKLUDIERTER LEISTUNGEN

- An- und Abreise
- Versicherung
- nicht angeführte Mahlzeiten und Getränke
- persönliche Ausgaben, Trinkgelder etc.

DETAILS

Programmänderungen vorbehalten

BERATUNG & BUCHUNG

Winline Tours, Industriezone 1-5/A/3, I-39011 Lana (BZ)

Ihre Ansprechpartnerin: Frau Daniela Pichler

T +39 0473 292370 info@winline.it

www.winline.it

STORNO & IMPRESSUM

Storno-/Umbuchungsbedingungen/Namensänderungen:
Tage vor Reisebeginn Stornogebühr ab Buchung bis 30
Tage vor Reiseantritt 25% vom Reisepreis ab 29. bis 20.Tag
vor Reiseantritt 50% vom Reisepreis ab 19. bis 10. Tag vor
Reiseantritt 75% vom Reisepreis ab 9.Tag bis 6.Tag vor Rei-
seantritt 90% vom Reisepreis ab 5.Tag vor Reiseantritt bis
Reiseantritt und No show 100% vom Reisepreis

Mit Ihrer Anmeldung erklären Sie sich mit den Allgemeinen Reisebedingungen der Winline Tours – Winline GmbH einverstanden.

Reiseveranstalter: Winline Tours – Winline GmbH, Industriezone 1-5/A/3, I-39011 Lana,

Vorbehaltlich Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Buchung. Preise verstehen sich inkl. Steuern und Gebühren. Änderungen und Tippfehler vorbehalten.