

Zu den Perlen Italiens – Franciacorta und Lambrusco di Modena

Anmerkung: Die Reise begleitet Dr. Steffen Maus persönlich, im Weingut erwarten uns mit dem Kellermeister oder Direktor kompetente Ansprechpartner. Premiere hatte diese von Steffen Maus geplante Weintour im Juli 2013. Unterwegs war eine Gruppe von 18 Sommeliers der deutschen Sommelierunion, die das Programm intensiv getestet und für sehr gut befunden hat.

Sonntag, den 29 Juni 2014

- 13.25 Uhr Ankunft Flughafen V.Catullo in Verona
14.00 Uhr Abfahrt mit dem Kleinbus (8-12 Personen)
- 16:00 Uhr Ankunft Modena Hotel Estense, www.hotelestense.com
16:45 Uhr Stadtrundgang “monumenti di Modena città”
- 19:45 Uhr Abendessen im Agriturismo und Weingut **Corte Manzini**, Cà di Sola di Castelvetro (MO), www.cortemanzini.it, Verkostung von Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, der dunklen, brombeerigen Version als “frizzante” und “spumante”.

Montag, den 30 Juni 2014

- 09.00 Uhr Besuch der Weinkellerei **Cavicchioli** Srl, San Prospero (MO), www.cavicchioli.it, Verkostung der drei Kategorien Lambrusco di Sorbara, Grasparossa di Castelvetro, Salamino di Santa Croce und des weißen frizzante Pignoletto di Modena, dazu werden Prosciutto di Modena DOP und Parmigiano-Reggiano DOP (22 und 32 Monate Reifezeit) gereicht.
- 11:00 Uhr Besuch beim Weingut und Essigproduzenten **Garuti Elio**, www.garutivini.it
Kurzer Spaziergang durch Weinberge, Keller und Essigkeller (Acetaia) des Aceto balsamico tradizionale di Modena,
- 12:30 Uhr Mittagessen im Agriturismo Garuti mit Verkostung Lambrusco di Sorbara, dem hellroten, säurebetonten Lambrusco-Typ.
- 14:30 Uhr Nonantola (MO), Besuch des Museums der Abbazia Benedettina (optional)
- 16:30 Uhr Besuch beim Weingut **Cleto Chiarli**, Castelvetro (MO), www.chiarli.it
Verkostung von Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Sorbara und Pignoletto
- 19:00 Uhr Abendessen im Garten des Weingutes

Dienstag, 1. Juli 2014

- 7:15 Uhr Abfahrt zur Käserei “caseificio della Scuola di istruzione” in Castelfranco Emilia, wo wir die Parmesanherstellung “live” erleben und erklärt bekommen.
- 10:00 Uhr Abfahrt nach Erbusco und Besuch der Franciacorta.

Infos: www.lambrusco.net , Konsortium Lambrusco di Modena, Tel. +39059208610

Dienstag 1. Juli 2014

- 11.30 Uhr Check in **Hotel Iseolago**, www.iseolago.it

- 12.30 Uhr Weingut **Barone Pizzini**, www.baronepizzini.it
Besuch mit Einführung in die Franciacorta und Verkostung mit Mittagsbüffet
- 15.30 Uhr Weingut **Ricci Curbastro**, www.ricciurbastro.it
Besuch mit Verkostung der Franciacorta Kategorien
- 18.00 Uhr Hotel Iseolago, Zeit für ein Bad im See
- 19.30 Uhr **Hostaria uva Rara**, www.hosteriaubarara.it, Abendessen mit weiteren Franciacorta Sekten **GATTI, CA DEL BOSCO, VILLA und IL MOSNEL**

Mittwoch, 2. Juli 2014

- 9.00 Uhr Weingut **Ronco Calino**, www.roncocalino.it,
Besuch mit Verkostung der Franciacorta der Kategorien Brut, Extrarut, Satèn, Millesimato und Riserva
- 11.30 Uhr Weingut **Berlucchi**, Besuch der historischen Keller und Verkostung mit passendem Mittagsbüffet
- 16.00 Uhr Weingut **Villa Crespia**, Besuch des neuen Weingutes mit Verkostung der Franciacorta Kategorien
- 18.00 Uhr Hotel Iseolago, Freizeit bis zum Abendessen
- 19.30 Uhr **Restaurant Dispensa Pani e Vini**, www.dispensafranciacorta.com
Abendessen abgestimmt auf Franciacorta von **MONTENISA (brut), GATTI (Pas Dosè), MAJOLINI (Satèn) und BELLAVISTA (Rosé)**

Donnerstag, 3. Juli 2014

- 9.00 Uhr Besuch der Sehenswürdigkeiten des Gebietes wie das Kloster San Pietro in Lamosa, die Torfgruben und die Seepromenade in Iseo
- 12.00 Uhr Abfahrt Richtung Flughafen von Verona (Fahrtdauer 1 h 20 min) mit Lunchpaket von Dispensa Pani e Vini

Infos: Consorzio Franciacorta, www.franciacorta.net , Tel. +39 030 7760477