

# VEREINSWEINREISE VENETO MIT AMARONE, GRAPPA & FRANCIACORTA



**amici barrica prima Do 10.9. – So 13.9.2020**

Reiseprogramm:



**1. Tag Donnerstag, 10.9.**

- 06.30 Abfahrt in Selzach.  
Anreise via Luzern-Gotthard-Como nach Pusiano an den Lago di Pusiano.  
Mittagessen in der Trattoria Ellera (Cucina tipica lombarda)  
am Lago di Pusiano.
- 13.15 Weiterfahrt über Bergamo in die klassische Zone des Valpolicella nach Fumane.  
Etwas oberhalb von Fumane besuchen wir eines der modernsten Weingüter des Valpolicella: Corte alta Fumane (Stefano Accordini).  
Weiterfahrt Richtung Verona. Etwas südlich von Verona erreichen wir in Nogarole Rocca unser Hotel für die kommende Nacht.  
Zimmerbezug im Hotel Albergo Corte Della Rocca Bassa, ein antikes Gebäude bestehend aus den alten Schlossmauern des ehemaligen Schlossanwesens „La Rocca“, modern und neuzeitlich eingerichtet.
- 20.15 Nachtessen in der Trattoria al Ponte „klein und fein“ im Ort Nogarole Rocca.  
Vertikaldegustation mit diversen alten Amarone Jahrgängen von Sefano Accordini.

**2. Tag Freitag, 11.9.**

- 09.00 Abfahrt in die östliche Zone des Valpolicella über Marcellise nach San Briccio.  
In San Briccio besuchen wir Ernesto Ruffo, eine Neuentdeckung aus diesem Jahr.  
Ruffo ist ein sogenannter Boutiquewinzer mit lediglich 1.2 ha Reben. Sein neu erstellter Keller begeistert ebenso wie seine Philosophie und seine Weine. Um die Weine probieren zu können müssen wir uns aber noch einen Augenblick gedulden, bis zur anschließenden Degustation in der Villa Winkels, so können wir uns aber umso länger auf die guten Tropfen freuen.  
In der Villa Winkels in Tregnago bei Illasi erwarten uns einige Top-Winzer welche uns ihre Weine vorstellen werden.  
Nach der Degustation können wir zu regionalen Spezialitäten die restlichen Weine «austrinken» und noch etwas verweilen.  
Weiterfahrt nach Vicenza in unser Hotel für die nächsten 2 Nächte.  
Das 4 Sterne Superior Palace Hotel La Conchiglia d'Oro \*\*\*\*S ist ein modernes und funktionales, neu erbautes Hotel, in dem Modernität und Tradition in einem einzigartigen, eleganten und exklusiven Umfeld vereint sind. Das Stadtzentrum ist gut zu Fuss erreichbar.

Bereits bei meinem ersten Besuch in Vicenza wusste ich, dass es nicht mein Letzter sein wird. Die lebhaft und überschaubare Innenstadt umrandet von zwei Flüssen, viele gute Restaurants und Einkaufsmöglichkeiten sowie eindrückliche Bauten haben es mir angetan.

Vicenza, Hauptstadt der gleichnamigen Provinz, liegt in der italienischen Region Venetien etwa 65 km nordwestlich von Venedig (Venezia). Erste Siedlungsspuren datieren hier aus dem 3. und 2. Jahrhundert v. Chr., und im Jahre 157 v. Chr. erhielt die römische Stadt den Namen Vincentia. Nach vielen Jahrhunderten der Belagerungen und Wiederaufbauten gelang es dem Architekten Andrea Palladio, Vicenza durch seine unglaublichen Bauwerke zu prägen. Unter seiner Aufsicht entstanden Villen, Paläste, Statuen und sakrale Bauten, von denen viele die Jahrhunderte überdauern konnten und bis heute bedeutende Sehenswürdigkeiten der Stadt sind. Dazu gehören etwa der Palazzo Barbaran da Porto, das Teatro Olimpico, die Basilica Palladiana etc. Von der UNESCO als "Stadt des Palladio" geadelt und von Reisenden bestaunt, lädt Vicenza zu interessanten Entdeckungstouren ein.

Weit über die Grenzen Italiens hinaus ist Vicenza auch als Schmuckmanufaktur bekannt. Über 1.000 Goldschmiede leben und arbeiten in der Stadt und versorgen ihre Kunden mit wunderbaren Kreationen, die auch international regelmässig für Furore sorgen.

20.00      Nachtessen im Ristorante Garzadori 1460, etwas abseits des Tourismusstroms, im Palazzo Garzadori, einem 1460 erbauten gotischen Palast mit seinen typischen Gewölbekellern.

### 3. Tag      Samstag, 12.9.

09.00      Fakultative Stadtführung mit Besichtigung einiger Sehenswürdigkeiten.

11.00      Abfahrt in das Weinbaugebiet Colli Berici, bei einem Hügelzug in Vicenza beginnend und Richtung Verona verlaufend. Die Zone umfasst rund 1'300 ha Rebfläche mit insgesamt 28 Gemeinden in der Provinz Vicenza. Die Weissweine sind Chardonnay, Garganego (Garganega), Manzoni Bianco, Pinot Bianco (Pinot Blanc), Pinot Grigio (Pinot Gris), Sauvignon (Sauvignon Blanc). Die Rotweine sind Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot, Pinot Nero (Pinot Noir) und Tai Rosso (Garnacha Tinta). Besuch des Weingutes Punto Zero einem ganz neuen Betrieb mit einem Versprechen für die Zukunft. Es kommt nicht von ungefähr, dass man auch hier auf einen bekannten Namen im Valpolicella, Celestino Caspari, trifft. Nach der Besichtigung und der Degustation werden wir mit regionalen Spezialitäten und den Weinen von Punto Zero verwöhnt.

Weiterfahrt nach Schiavon in der Nähe von Bassano del Grappa.

Besuch der Grappa Distilleria Poli. Dieser traditionsreiche Familienbetrieb destilliert in Schiavon im Veneto seit 1898 feinsten Trester zu edlem Grappa. Bei der Qualität geht Jacopo Poli keine Kompromisse ein – sein Credo: »Um guten Grappa zu machen, braucht man "nur" perfekte Rohstoffe und hundert Jahre Erfahrung. Zur besseren Erhaltung der Nuancen des Traubentresters haben die Polis zuletzt in eine aufwendige Vakuumanlage investiert.

Rückfahrt nach Vicenza in unser Hotel.

19.00      Der restliche Abend steht zur freien Verfügung.

#### 4. Tag      Sonntag 13.9.

- 09.00      Abfahrt über Verona, Brescia ins Franciacorta-Land.  
10.45      Besuch bei Plozza Franciacorta. Plozza hat vor 10 Jahren das Weingut übernommen und aus dem früheren, einfachen Franciacorta ein Spitzenprodukt gemacht. Der Schaumwein in Franciacorta wird vielfach als Champagner Italiens gehandelt. Wir werden erfahren was es braucht, einen hochwertigen Franciacorta zu produzieren.  
Mittagessen im Agriturismo von Plozza Franciacorta mit den Weinen von Plozza aus dem Veltlin.  
14.00      Rückfahrt über Mailand-Gotthard-Luzern-Selzach.  
20.00      Voraussichtliche Ankunft in Selzach.

#### Leistungen:

- Fahrt im komfortablen Reisebus
- Regionales Mittagessen in der Trattoria Ellera inkl. Wein und Getränke
- Übernachtungen im Hotel Albergo Corte Della Rocca Bassa \*\*\* inkl. Frühstücksbuffet
- Nachtessen in der Trattoria al Ponte inkl. Wein und Getränke
- Besuch von div. Weinproduzenten mit Degustation
- Amarone Degustation mit Mittagessen in der Villa Winkels
- Nachtessen im Ristorante Garzadori 1460 inkl. Wein und Getränke
- Mittagsimbiss auf dem Weingut Punto Zero mit ihren Weinen inkl. Getränke
- Besuch der Grappa Distilleria Jacopo Poli mit Degustation
- Übernachtungen im Palace Hotel La Conchiglia d'Oro \*\*\*\*S inkl. Frühstücksbuffet
- Mittagessen bei Plozza Franciacorte in Ome

#### Hotel:

Hotel Albergo Corte della Rocca Bassa\*\*\*, Nogarole Rocca  
+39 045 792 53 99, [www.cortedellarocca.com](http://www.cortedellarocca.com)

Palace Hotel La Conchiglia d'Oro \*\*\*\*S Via Passano 7, Vicenza  
+39 04441429771 [www.palacehotelvicenza.it](http://www.palacehotelvicenza.it)

Kosten:      CHF 1050.00 pro Person im Doppelzimmer  
Einzelzimmerzuschlag CHF 120.00

Reiseleiter: Heinz Hugi 079 350 41 70



 **SCHNEIDERREISEN** Wir sind mit Schneider Reisen unterwegs

**HUGI WEINE AG**  
KIRCHGASSE 5 · 2545 SELZACH · TEL. 032 641 33 33 · FAX 032 641 33 36 · [weine@hugiweine.ch](mailto:weine@hugiweine.ch)  
[www.hugiweine.ch](http://www.hugiweine.ch)

10.10.2019

**Hugi**  
**WEINE**