Vereinsreise

Veneto mit Amarone, Grappa & Franciacorta

amici barrica prima Do 10.09.- So 13.09.2020

Reisebericht

Die Weinregion Venetien (im italienischen: Veneto) besitzt eine Jahrhunderte alte Weinbau-Tradition, die mit über 75.000 Hektar Anbaufläche das drittgrößte Weinanbaugebiet Italiens ist, liegt im Nordosten Italiens und beherbergt viele der bekanntesten Weine Italiens. Ohne Zweifel handelt es sich um eines der vielseitigsten Weinbaugebiete Italiens.

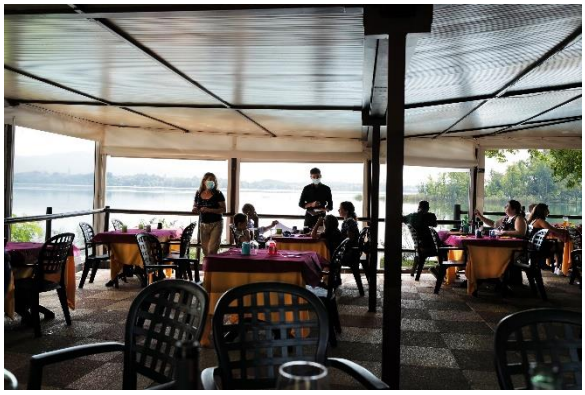
Große Rotweine wie Amarone und fruchtige, frische Weißweine wie Soave und Prosecco bilden das Spektrum.

Zwischen Gardasee im Westen und Padua im Osten liegen die 20 DOC Weinbaugebiete, u.a. Bardolino, Valpolicella, Soave, Breganze, Colli Berici und Colli Euganei. Nördlich von Treviso dann noch das Prosecco Gebiet. Alle diese Gebiete beeindrucken nicht nur durch ihre Weine, sondern auch durch Bilderbuchlandschaften, eine reiche Kultur und kulinarische Highlights.

1. Tag / Donnerstag

Voller Vorfreude der Dinge, die uns in den nächsten Tagen erwarten sollten, ging die Reise frühmorgens in Selzach los.

Im komfortablen StarCar von Schneider Reisen erfolgte die Anreise via Luzern-Gotthard-Como an den Lago di Pusiano. In der wunderbar gelegenen Trattoria Ellera direkt am See war Mittagessen angesagt.



Gut gelaunt fuhren wir über Bergamo weiter in die klassische Zone des Valpolicella nach Fumane wo wir oberhalb des Ortes eines der modernsten Weingüter der Region besuchten: CorteAlta Fumane (Stefano Accordini).

Empfangen wurden wir mit einem Glas des hauseigenen Schaumweines. Danach zeigte uns Tiziano Accordini sein Weingut und erläuterte den Produktionshergang seiner Weine. Süffiger Rose sowie Ripasso folgte im Anschluss. Die „grossen“ Weine von Stefano Accordini sollten dann zum Nachtessen folgen.

Bei schönstem Wetter ging die Reise weiter Richtung Verona wo wir etwas südlich der Stadt im Hotel Albergo Corte Della Rocca Bassa unsere Zimmer bezogen. Das Hotel ist ein antikes Gebäude bestehend aus den alten Schlossmauern des ehemaligen Schlossanwesens La Rocca.

Der Höhepunkt des ersten Tages war sicher das Nachtessen in der Trattoria al Ponte „klein und fein“ im Ort Nogarole Rocca. Im gepflegten Restaurant erwartete uns zum Apero ein Tisch mit Tapas und Schaumwein. An unseren Tischen wurden danach feinste Sachen serviert, als Hauptgang ein Filetto di manzo ai porcini di tartufo. Als Krönung gab es eine vertikal Degustation mit dem Top Amarone „Il Fornetto“ von Stefano Accordini. Kommentiert wurden diese sensationellen Weine von Paolo Accordini (Sohn) und Heinz Hugi.

Zum Abschluss des Abends gab es dann einen gut 30 minütigen Fussmarsch zurück ins Hotel.

Dass diese Strecke bei einigen Teilnehmern eine trockene Kehle erzeugte ist aber eine andere Geschichte……..

2. Tag / Freitag

Nach dem Frühstück fuhren wir ins Zentrum des Valpolicella, Richtung Pigozzo. Dort besuchten wir das ruhig gelegene Weingut Lavagnoli, eine Neuentdeckung dieses Jahres. Das Weingut hat erst vor einem Jahr begonnen selber Wein zu keltern. Vorher gingen die Trauben an eine Genossenschaft. Bevor wir uns auf einen kleinen Fussmarsch in die gepflegten Rebberge machten, erzählte uns der junge Winzer Andrea Lavagnoli die Geschichte des Betriebes, welcher alle Weine zusammen, keine 10000 Flaschen produziert.

Bei der anschliessenden Verkostung der Weine haben wir das junge Winzerpaar dann endgültig in unser Herz geschlossen.

Weiter ging die Reise durch die Hügel des Valpolicella zur Villa Winkels in Tregnano bei Ilasi. Dort erwarteten uns einige Top-Winzer welche ihre Weine vortstellten. Edle Tropfen von Bussola, Marion, Corte Canella, Ernesto Ruffo, und Lavagnoli, sowie ein Tisch voller unverschämt guter Häppchen waren zur Degustation unter freiem Himmel bereit.

Anschliessend durften wir im „Pneu“-Prämierten Restaurant der Villa Winkel zu regionalen Spezialitäten die restlichen Weine austrinken.

Mittlerweile war es bereits Mitten im Nachmittag und wir fuhren mit unserem feudalen Reisecar nach Vincenza wo wir unser Hotel für die nächsten zwei Nächte bezogen. 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.

Den Weg vom Hotel ins Ristorante Garzadori 1460 nahe des Zentrums legten wir in Gruppen zu Fuss zurück. Die meisten schafften den Weg in 30 Minuten, die anderen brauchten „etwas“ länger.

Das Essen im 1460 erbauten Palazzo wäre eigentlich auch ganz lecker gewesen, doch den Risotto kann man sicher besser machen.

Nach dem Rückmarsch genossen die meisten auf der Hotelterrasse noch einen Schlummerbecher. Es war um Mitternacht und - noch immer 25 Grad warm.

3. Tag / Samstag

Nach dem Frühstück wollten wir um 09:00 zu einer Stadtführung aufbrechen, doch unser Reiseleiter fehlte… die Diskussion um den Risotto vom Vorabend dauerte für Heinz im Garzadori wohl bis in die Morgenstunden.

Mit gut 15 Minuten Verspätung besichtigten wir unter der Führung unserer Stadtführerin Anna die „Stadt des Palladio“.

Erste Siedlungsspurendatieren hier aus dem 3. und 2. Jahrhundert v. Chr., und im Jahr 157 v. Chr. erhielt die römische Stadt den Namen Vincentina.

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.

Die lebhafte und überschaubare Innenstadt umrandet von zwei Flüssen mit vielen guten Restaurants und Einkaufsmöglichkeiten sowie eindrücklichen Bauten ist auch sonst mal eine Reise wert.

Vincenza, Hauptstadt der gleichnamigen Provinz liegt zwischen Verona und Venedig.

Gegen Mittag bestiegen wir unseren bequemen Reisebus und fuhren in das Weinbaugebiet Colli Berici bei einem Hügelzug in Vincenza beginnend und Richtung Verona verlaufend.

Herzlich empfangen wurden wir von Andrea Bonamoni, Verkaufsleiter des Weingutes Punto Zero.

Nach einer Besichtigung der Rebberge, welche immer wieder durch Wälder unterbrochen werden und Olivenhaine gab es eine ausgiebige Degustation der Weine von Punto Zero, aus der Handschrift eines der ganz grossen Enologen des Valpolicella: Celestino Caspari.

Das anschliessende Essen und die Gastfreundschafft bei Punto Zero waren aussergewöhnlich, dazu die feinen Weine des Hauses.

Eigentlich hätten wir noch die Grappa Destillerie Poli besichtigen wollen, aber nach kurzer Rücksprache Reiseleiter/Teilnehmer war klar, den Rest des Nachmittages hier zu verbleiben und die Rückfahrt möglichst lange aufzuschieben.

Nach der Rückkehr ins Hotel stand der restliche Abend zur freien Verfügung.

4.Tag / Sonntag

Der letzte Tag unserer Weinreise führte uns über Verona und Brescia ins Franciacorta-Land. Unser Reiseprogramm sah den Besuch bei Plozza vor. Plozza hat das Weingut vor 10 Jahren übernommen und aus dem früheren, einfachen Franciacorta ein Spitzenprodukt gemacht.

Bei der Führung durch die Rebberge und den Betrieb erklärte uns der Kellermeister Luca Randinelli was es braucht um einen hochwertigen Franciacorta zu produzieren.

Im Agritourismo von Plozza Franciacorta wurden zum Abschluss unserer Weinreise nochmals auf das feinste bewirtet. Als Hauptspeise ein Bisteca Fiorentina mit Numero Uno, von Plozza – sogar das Wetter freute sich mit uns, wolkenlos und warm.

Unser Chauffeur Markus Hugi brachte uns, wie auch die Tage zuvor, sicher und gekonnt ans Ziel- diesmal nach Hause.

Die Voraussetzungen für die Vereinsreise 2020 nach Italien waren Corona-bedingt ausserordentlich schwierig.

Trotz der Verschiebungen, Planungsänderungen und Unsicherheiten hatte unser Organisator, Moderator und Reiseleiter Heinz Hugi eine perfekt organisierte Reise zusammengestellt wo Alles passte, mit grandiosen Momenten!

Martin Reinhart