

Ein Schluck Canavese

Sie verkosten die DOCG-Weine Erbaluce und Carema, probieren Destillate und handwerkliche Rohbiere, die von den Erzeugern in ihren Betrieben vorgestellt werden, und genießen die Rezepte dieser Region in der Interpretation der besten Köche im Canavese. So lernen Sie die enge Beziehung zwischen Gastronomie, Land und Kultur in diesen Orten kennen.

Zeitraum: ganzjährig
Zielgruppe: für alle
Dauer: 4 Tage / 3 Nächte
Max. Teilnehmerzahl: 12
Mindestteilnehmerzahl: 8



1. Tag

Ankunft tagsüber in San Giorgio Canavese im Weingut Caretto für einen Spaziergang durch den Weingarten in Begleitung des Winzers mit anschließender Weinprobe mit Erbaluce DOCG und anderen DOC-Weinen aus dem Canavese. Transfer nach Settimo Vittone, typisches Canavesaner Abendessen im Weinrestaurant La Marena Sinoira und Übernachtung im Hotel Campo Base in Settimo Vittone.

2. Tag

Nach dem Frühstück Transfer nach Carema zur Winzergenossenschaft Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema, um diesen DOC-Wein und den heroischen Weinbau in den Bergen kennen zu lernen. Schöner Spaziergang durch die Weingärten mit den charakteristischen "Tupiun", den Pergola-Gestellen für die Reben. Mittagessen im Restaurant La Maiola in Carema. Am Nachmittag Transfer nach Chiaverano, um den Grappa Revel Chion nach einer Führung durch die Schnapsbrennerei zu verkosten. Abschließend ein Halt im Heimatmuseum Botega del Frer (Schmiedewerkstatt) und Transfer nach Brosso für das Abendessen und die Übernachtung im Hotel Restaurant Numero 3 in Brosso.

3. Tag

Nach dem Frühstück Transfer nach Filia zum Bauernhof Terra di Mezzo, um an einem Workshop mit Verkostung der handwerklichen Rohbiere aus eigener Produktion teilzunehmen. Mittagessen auf dem Bauernhof und Transfer nach Cuceglio, um die Genossenschaft mit Agrotourismus Il Tarassaco zu besichtigen. So können Sie die dort angebauten Produkte entdecken und gemeinsam köstliche Gerichte daraus zubereiten. Abendessen im Agrotourismus und Rückfahrt zum Hotel Numero 3 in Brosso für die Übernachtung.

4. Tag

Nach dem Frühstück Transfer ins Restaurant Le Miniere in Traversella und Begegnung mit einem erfahrenen Sommelier, der Ihnen die Geschichte und Kultur der in diesen Tagen besichtigten Region über die Verkostung ihrer hervorragenden Weine vermittelt, begleitet von lokalen Produkten. Lokaltypisches Mittagessen und Ende des Programms.



Pro Person ab **418** Euro

Der Preis enthält: 3 Nächte im Doppelzimmer mit Übernachtung und Frühstück im Hotel Campo Base in Settimo Vittone** und Hotel Restaurant Numero 3 in Brosso***, 3 typische Canavesaner Abendessen (ausgenommen Getränke), 3 Mittagessen (ausgenommen Getränke), Besichtigungen und Aktivitäten in den angegebenen

Betrieben, Besichtigung im Ecomuseo Botega del Frer, Gespräch/Kurs mit einem Sommelier, Führer für jeden Tag. Der Preis enthält nicht: Transfers (auf Wunsch buchbar), persönliche Ausgaben und alles, was nicht unter "Der Preis enthält" angegeben ist.