

Müller Erlenbach

WEIN- UND KULTURREISE
in drei Weinbauregionen Italiens
vom 3. bis 7. Juni 2024





Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Ihnen unsere Wein- und Kulturreise 2024 im Nordosten Italiens vorstellen zu dürfen. **Begleitet durch den renommierten Weinexperten Walter Zambelli vom Weinclub DIVO** bieten wir Ihnen eine unvergessliche Reise an, bei welcher Sie genussvolle Einblicke in die faszinierende 3'000-jährige Weinkultur Italiens erhalten.

Während dieser Reise erwarten Sie exklusive Besuche bei Biowinzern, traditionellen Familien- und weltbekannten Spitzenweingütern. Unsere Reiseroute führt uns durch die atemberaubende Franciacorta-Region, das malerische Venetien und die bezaubernde Südtiroler Landschaft. Sie werden an einem Weinseminar teilnehmen und von Walter Zambelli lernen, wie Sie professionell Weine verkosten können und vieles mehr.

Erkunden Sie die beeindruckende Stadt Verona. Das historische Zentrum ist ein UNESCO-Weltkulturerbe und ein charmantes Labyrinth aus engen Gassen, Plätzen und historischen Gebäuden. Schlendern Sie durch die Strassen, entdecken Sie Kirchen wie die Basilika di San Zeno Maggiore oder die Kathedrale



von Verona und bewundern Sie die gut erhaltene Architektur aus verschiedenen Epochen.

Die Arena di Verona ist ein römisches Amphitheater aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. und zählt zu den am besten erhaltenen römischen Amphitheatern.

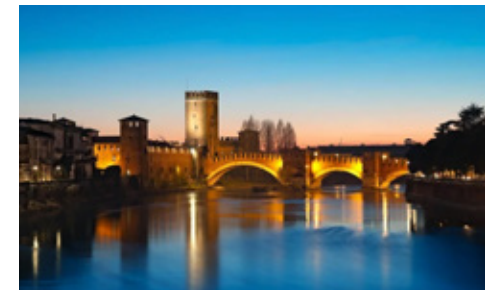
Das Julia-Haus, bekannt aus Shakespeares berühmtem Drama «Romeo und Julia», ist ein beliebtes Ziel für Touristen und Liebhaber. Obwohl es nicht das tatsächliche Haus von Julia ist, versprüht es romantischen Charme mit Liebesbotschaften und Graffiti. Besucher können den berühmten Balkon bewundern und die Bronzestatue von Julia berühren, um angeblich Glück in der Liebe zu finden.

Die Piazza delle Erbe ist der zentrale Marktplatz von Verona und ein lebendiger Ort voller Geschichte und Atmosphäre. Hier können Sie wunderschöne Gebäude bewundern, wie den Torre dei Lamberti oder einen mittelalterlichen Turm mit atemberaubendem Blick auf die Stadt. Die umliegenden Cafés und Restaurants laden zu einer Pause ein, um das Treiben zu geniessen.

Das Castelvecchio ist eine imposante Festung und Brücke aus dem 14. Jahrhundert. Heute beherbergt es das Castelvecchio Museum, das eine beeindruckende Sammlung von Kunstwerken, Skulpturen, Waffen und Rüstungen ausstellt.

Etwa 20 Kilometer östlich von Verona liegt die charmante mittelalterliche Stadt Soave, die weltweit für ihren gleichnamigen Weisswein bekannt ist.

Die regionale italienische Küche ist fantastisch. Auf dieser Reise werden Sie in besonderen Restaurants von vielen typischen Gerichten verwöhnt. Lassen Sie sich von der italienischen Atmosphäre, dem Land, den Menschen und den grossartigen Weinen verführen – Salute!



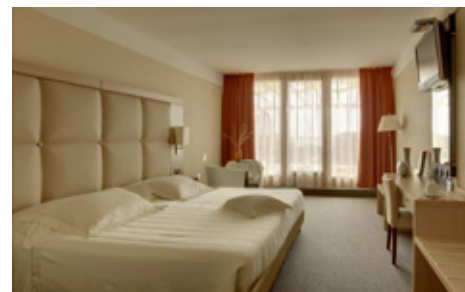
1. Tag (Montag, 3. Juni)

Abfahrt vom Busbahnhof Sihlquai in Zürich um 7:15 Uhr. Nach ca. einer Stunde halten wir auf der Tellsplatte Sisikon zur Kaffeepause. Weiter geht es dann via St. Gotthard bis in die Weinregion Franciacorta, wo wir im Ristorante il Pire unser Mittagessen einnehmen werden.

Anschliessend besuchen wir das hoch angesehene **Weingut Contadi Castaldi**. Das Weingut Castaldi zählt zu den bedeutendsten und besten Weingütern der Franciacorta. In einem schönen Industriegebäude, wo einst aus Erde Ziegel geformt wurden, stellt Contadi Castaldi als Symbiose aus den beiden französischen Klassikern Blanc de Blanc und Crémant das Konzept Satèn (deutsch Seide) her. Dafür werden ausschliesslich weisse Trauben verarbeitet, Chardonnay und Pinot Bianco (Weissburgunder), und weniger stark gepresst, um eine weichere und länger anhaltende Perlage zu erhalten. Den Namen «Francia-

corta» dürfen – analog zur Champagne – nur Schaumweine tragen, die nach der klassischen Methode der Flaschengärung entstanden sind. Der Vergleich mit Spitzen-Champagner ist keineswegs überheblich.

Nach der faszinierenden Weinverkostung machen wir uns auf den Weg zum nahe gelegenen **Cocca Hotel Royal Thai SPA**, wo wir unsere Zimmer beziehen werden. Das Hotel befindet sich an einem kleinen Ort direkt am Iseosee. Es bietet einen atemberaubenden Blick auf die umliegende Landschaft, sowie zwei Restaurants, die eine Auswahl an exzellenter italienischer und thailändischer Küche bieten. Die Zimmer sind in einem eleganten Stil eingerichtet und haben alle Annehmlichkeiten, die man von einem modernen Hotel erwartet. Nach einem Begrüssungsaperitif eröffnen wir unser erstes italienische Menü, bei welchem zu jedem Gang ein passender Wein serviert wird.



2. Tag (Dienstag, 4. Juni)

Nach einem ausgiebigen Frühstück machen wir uns auf den Weg zu einem der renommiertesten und ältesten Weingüter der Franciacorta-Region, der **Kellerei Berlucchi**. Der historische Weinkeller, der von Weinbergen umgeben ist und nicht weit von den beeindruckenden Mauern des mittelalterlichen Palastes entfernt liegt, stammt aus dem Jahr 1680. Berlucchi ist für hochwertige Schaumweine weltweit bekannt und gilt als einer der Pioniere in der Produktion von Franciacorta-Weinen. Das Weingut wurde von den Brüdern Ziliani gegründet, die die traditionelle Flaschengärungsmethode aus der Champagne in die Franciacorta-Region brachten. Seit 1927 führt die Familie Berlucchi den Betrieb.

Zum Mittagessen erwartet uns der Spitzenkoch Simone Breda, in seinem mit 1 Michelin Stern ausgezeichnetem **Ristorante Sedicesimo Secolo**. Das Restaurant hat seinen Namen aus der Zeit, in der es erbaut wurde (16. Jh.). Es verfügt über eine moderne Architektur, die dem Speisesaal mit seinen gepflasterten Böden, originalen Decken und Kaminen eine leichte Note verleiht. Die fantasievolle Speisekarte bietet moderne und kreative Gerichte. Wir sind gespannt auf dieses wunderbare kulinarische Erlebnis.



Nach etwas über einer Stunde Fahrzeit erreichen wir das **Hotel Firenze** im Herzen von Verona, wo wir die Zimmer beziehen.

Bei einer fakultativen Stadtführung werden wir einiges über Verona erfahren, besuchen die Basilika di San Zeno Maggiore, Piazza delle Erbe, Torre di Lamberti, das Castelvecchio und die Brücke aus dem 14. Jahrhundert sowie auch das Castel San Pietro, eine ehemalige Festung in Verona. Diese liegt auf einer Anhöhe oberhalb der Stadt und bietet einen atemberaubenden Blick auf Verona. Die Ursprünge von Castel San Pietro gehen auf das 11. Jahrhundert zurück. Damals wurde hier eine kleine Kirche erbaut, die dem Heiligen Petrus geweiht war. Im 13. Jahrhundert wurde die Kirche zu einer Festung ausgebaut, um die Stadt vor Angriffen zu schützen.

Der Abend steht dann zur freien Verfügung! Sehr gerne werden wir Restaurant-Empfehlungen abgeben!



3. Tag (Mittwoch, 5. Juni)

Venetien ist eine der bedeutendsten weinproduzierenden Regionen Italiens. SOAVE, der weltberühmte, trockene Weisswein, und der bekannte, rubinrote VALPOLICELLA aus der Umgebung von Verona, müssen nicht erst vorgestellt werden. Den Vormittag widmen wir ganz den grossartigen Weinen des Valpolicella Classico. Wir besuchen eines der interessanten Weingüter der Region in San Pietro in Cariano, wo sich **Alessandra & Carlo Venturini** vom **Weingut Monte dall' Ora** mit ihren biologisch produzierten Weinen einen Namen gemacht haben, zum Beispiel mit dem «Monte Dall'Ora». Ora ist ein Wind, der Nachmittags von den Bergen ins Tal fegt (als Segler kennt man ihn am Gardasee). Bei den Winzern der Region ist er willkommen, um die Reben und Trauben nach Regenfällen zu trocknen. Nach dem Besuch des Kellers mit anschließender Verkostung machen wir uns auf den Weg nach Sirmione und geniessen das mit 1 Michelin-Stern ausgezeichnete **Restaurant & Relais La Speranzina**. Das romantische, im mediterranen Stil eingerichtete Restaurant ist elegant und minimalistisch ausgestattet. Im gemütlichen Speisesaal dominieren helle, dezente Farben, während die Terrasse im Sommer einen spektakulären Blick auf den See und das Schloss bietet (einige der Tische stehen direkt über dem Wasser). Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, Fabrizio Molteni kreiert Gerichte mit



exzellenter Technik und Präzision, wie man es von einem der letzten Schüler des Meisterkochs Gualtiero Marchesi erwarten würde (Marchesi selbst wird in einigen Gerichten erwähnt).

In Italien existieren etwa 500 verschiedene Sorten von Olivenbäumen, von denen 27 im Olivenhain des Gardasees und Venetiens anzutreffen sind. Auf unserer Reise führt uns der Weg nach Cavaion Veronese, südlich von Bardolino, zum Frantoio (Ölmühle) und Museum der **Gebrüder Turri**. Dort bestaunen wir im Garten eine alte hölzerne Ölmühle aus dem Jahr 1740. Bei einer Verkostung haben wir die Möglichkeit, unser Wissen über die Herstellung von nativem Olivenöl extra Garda DOP zu vertiefen. Neben hochwertigem Olivenöl werden vor Ort auch verschiedene Kosmetikprodukte auf Olivenbasis angeboten.

Der spätere Nachmittag und Abend steht dann wiederum in Verona zur freien Verfügung.



4. Tag (Donnerstag, 6. Juni)

Wir machen uns auf den Weg ins nahegelegene Arbizano di Negrar zur **Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani**. Viele Jahrhunderte lang war die Villa Mosconi Bertani ein wichtiger Bezugspunkt für Wein und Kultur in Verona. Heute ist sie das Hauptweingut der Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani. Dieses Gut liegt an der Valpolicella-Weinstrasse und ist mit seinen alten Kellern aus dem 16. Jahrhundert und den herrlich gelegenen Weinbergen ein natürliches Weinmuseum, das die Geschichte von mehreren Jahrhunderten Tradition und einer zentralen Rolle bei der Schaffung des modernen Amarone Classico della Valpolicella erzählt.

Nach dem Besuch des Kellers mit Verkostung erwartet uns die **Trattoria alla Ruota** in Mazzano di Negrar. Lassen Sie sich von dem Wort Trattoria nicht in die Irre führen – dies ist ein elegantes Restaurant mit herrlichem Blick auf die umliegenden Hügel. Die Küche verwendet lokale und saisonale Produkte, die



zu fantasievollen und raffinierten Gerichten verarbeitet werden und ist ebenfalls im Guide Michelin lobend erwähnt.

Den Nachmittag werden wir dem Weinanbaugebiet Soave und der Weinkultur widmen. Unser Tagesausflug in Sachen Wein führt uns in die lieblichen Hügellandschaften des mittelalterlichen Weinortes Soave. Die Stadt wurde gemäss einer Urkunde bereits 1110 von Kaiser Friedrich Barbarossa als freie Gemeinde Soave anerkannt. Die heutige Stadt hat eine fast komplett erhaltene und beeindruckende Stadtmauer mit 24 Türmen, welche aus der Zeit von 1375 stammt. An diesem geschichtsträchtigen Ort erwartet uns die liebenswürdige **Marta Magnabosco** vom **Weingut Monte Tondo**. Sie wird uns durch das traditionsreiche Weingut führen, das seit drei Generationen von der Familie Magnabosco geführt wird. Hier werden hochwertige, für die Region typische Weine erzeugt. Zurück in Verona steht Ihnen der Abend zur freien Verfügung.



5. Tag (Freitag, 7. Juni)

Nach dem Frühstück heisst es nun, die Rückreise über das Südtirol anzutreten. Da wir bekanntlich ja nicht nur guten Wein und gutes Essen mögen, sondern auch romantische Schlösser, führt uns die Fahrt ins historische **Schloss Hotel Korb**, wo ein feines Mittagessen auf der Terrasse auf uns wartet. Das Schloss, das eigene Weine produziert, liegt malerisch eingebettet in Weinberge und Apfelplantagen in Missian/Eppan an der Weinstrasse nahe Bozen. Es stammt aus dem 13. Jahrhundert und bietet einen beeindruckenden Panoramablick. Ein absolutes Muss für Romantiker und ein wahrer Geheimtipp.

Anschliessend besuchen wir das nahe gelegene **Weingut Loacker**. Seit Rainer Loacker 1978 das Weingut Schwarhof oberhalb Bozens erworben hat, bewirtschaften er und heute seine Söhne **Hayo & Franz Josef Loacker** die sieben Hektar Rebberge nach biodynamischen und homöopathischen Richtlinien. Das heisst, dass in Loackers Weinbergen auf chemische Produkte rigoros verzichtet wird. Im Gegensatz dazu werden bei der Behandlung der Reben biodynamische und homöopathische Präparate verwendet. Für die Resistenz und die Fruchtbarkeit von Boden und Pflanzen werden die Präparate Hornmist und Hornkiesel eingesetzt. Familie Loacker ist der Bio-Pionier Südtirols. Das Stammhaus Schwarhof wurde erstmals im Jahre 1334 urkundlich erwähnt. Weinkultur wurde hier seit jeher gelebt. Sogar die Habsburger Monarchen haben dessen Weine stets gelobt.

Um ca. 15:45 Uhr treten wir unsere Heimreise nach Zürich an, Ankunft am frühen Abend.



Unsere sorgfältig geplante Reise bietet eine ausgewogene Mischung aus informativen und unterhaltsamen Aktivitäten. Sie werden von Walter Zambellis umfangreichem Wissen über Wein profitieren und von seiner Leidenschaft für die kulinarischen Genüsse dieser Region inspiriert werden.

Wir laden Sie herzlich ein, an dieser Wein- und Kulturreise teilzunehmen, um Unvergessliches zu erleben. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, einzigartige Einblicke in prägende kulturelle Bereiche Nordostitaliens zu erhalten. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz für eine unvergessliche Reise im Jahr 2024.

Reisekosten pro Person:

- Standard-Doppelzimmer: CHF 2'880.00
(Einzelzimmerzuschlag: CHF 350.00)
- Superior- oder De-Luxe-Zimmer: CHF 3'250.00
(nur als Doppelzimmer buchbar)

In dieser Reise inbegriffen:

- Carfahrt im 5* Luxury Bus White Liner von Müller-Erlenbach-Carreisen
- Kaffeehalt auf der Hin- und Rückfahrt
- 4 Übernachtungen in 4 Sterne-Hotels
- Alle Mittag- und ein Nachtessen inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee
- Geführte Stadt-Besichtigung in Verona (fakultativ)
- Olivenöl-Degustation und Museumbesuch
- Geführte Stadt Besichtigung in Verona (fakultativ)
- Alle Wein-Degustationen bei den Winzern
- Weinseminar (Richtig degustieren und Qualitätsweine erkennen)
- Führungen und Reiseleitungen, die erwähnt sind.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Anmeldung / Bestätigung: Da die Teilnehmerzahl auf 22 - 28 Personen beschränkt ist, werden wir Ihre Teilnahme anhand der eingegangenen Anzahlung bestätigen und Sie erhalten einen Einzahlungsschein für die Anzahlung von CHF 1'500.– pro Person.

Schlussrechnung: 40 Tage vor Reisebeginn erhalten Sie die Schlussrechnung, mit der Bitte, diese innerhalb von 7 Tage zu begleichen

Allfällige Programmänderungen bleiben vorbehalten: Wir behalten uns, auch in Ihrem Interesse, das Recht vor, das Reiseprogramm oder einzelne vereinbarte Leistungen zu ändern, wenn höhere Gewalt oder ein Ereignis, das trotz aller gebotenen Sorgfalt nicht vorhersehbar oder abwendbar ist, es erfordert.

Mindestteilnehmerzahl: Die Mindestteilnehmerzahl sind 18 Personen. Sollten zu wenige Anmeldungen eingehen, wird die Reise abgesagt, Sie erhalten frühzeitig Bescheid. In diesem Fall wird Ihnen selbstverständlich der einbezahlte Betrag voll zurückerstattet.

Annulationsbedingungen:

Annullierung bis zum 1. Februar 2024, 10% der Reisekosten

Annullierung ab dem 1. März 2024, 50% der Reisekosten

Annullierung ab dem 1. April 2024, 75% der Reisekosten

Annullierung ab dem 1. Mai 2024, 100% der Reisekosten

Versicherungen:

- Wir empfehlen Ihnen, die Ausland-Leistungen der persönlichen Krankenkasse und Unfallversicherung zu überprüfen.
- Eine Reiseversicherung kann bei Bedarf über Müller Erlenbach Carreisen abgeschlossen werden. Sie würden direkt von einem Agenten der Zürich Versicherung kontaktiert.

ANMELDUNG

Bitte benutzen Sie den entsprechenden Talon und senden uns diesen gemeinsam mit einer Passkopie zu. Sobald Ihre Anmeldung bei uns eingetroffen ist, erhalten Sie unsere Reservationsbestätigung und den Einzahlungsschein für die Anzahlung.

Müller Erlenbach Carreisen AG, Mariahaldenstrasse 4, 8703 Erlenbach

Auskünfte und Reservationen: 044 915 44 44 / info@mueller-erlenbach.ch

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um **Anmeldung bis am 31.01.24**



Wein und Kulturreise in drei Weinbauregionen Italiens vom 3. bis 7. Juni 2024

Name(n)/Vorname(n):

Strasse / Nr.:

PLZ / Ort:

E-Mail:

Telefon / Mobile:

Diverses (Unverträglichkeiten, Vegi, kein Fisch, etc.):

- Standard-Doppelzimmer: CHF 2'880.00/Pers. (seperate Betten: ja / nein)
- Standard-Doppelzimmer zur Einzelnutzung: CHF 3'230.00/Pers.
- Superior- / De-Luxe-Zimmer*: CHF 3'250.00/Pers. * keine Einzelnutzung möglich



Müller Erlenbach Carreisen AG | Mariahaldenstrasse 4, 8703 Erlenbach
Heusser Touristik AG | Tobelstrasse 10, 8345 Bäretswil

