

TOSKANA



**Fachreise für
Genießer
Wein & Oliven**

**6 TAGE
IN DEN
HÜGELN DER
TOSKANA**

arteFakt





Gönnen Sie sich ein wunderbares Genusserlebnis kombiniert mit Kultur, Spaß und Entspannung in der Natur. Blicken Sie hinter die Kulissen der Erzeuger und genießen Sie typische Kulinarik.

Liebe Gäste,

die Toskana ist eine ganz besondere Genussregion. Eine Landschaft durch die sich sanfte Hügel mit pittoresker Architektur ziehen. Von hier stammen einige der besten Weine und Olivenöle Italiens. Das warme, recht ausgeglichene Klima begünstigt die Werdung aromatischer Olivenöle und eines weltbekannten Rotweins, dem Chianti.

Um die Eleganz, Finesse und Kraft im Wein in Gänze zum Ausdruck bringen zu können, stellt die Sangioveserebe hohe Ansprüche an ihren Standort. Geben sich alle Rädchen im Uhrwerk ein Stelldichein, dann lohnt sie alle erbrachten Mühen mit herausragenden und langlebigen Weinen. Zudem ist die Toskana hinreichend als Mekka der guten Küche bekannt und kulturhistorisch ein bedeutender Hotspot.

Auf dieser Reise schauen wir hinter die Kulissen einiger Topbetriebe der italienischen Wein- und Olivenölszene, genießen lokaltypische Küche, lauschen der Geschichte des Schaffens und des Seins, kosten erlesene Weine und lassen uns, wie könnte es anders sein, kulinarisch verwöhnen.

Kommen Sie mit uns, riskieren Sie einen tiefen Blick und werden Sie zum Toskana Insider.

Diana Rohrbach *Guido Böckler*

30. Mai bis 04. Juni 2024

Auf dieser Reise bekommen Sie Expertenwissen hautnah vermittelt: Sie besuchen Erzeuger mit Profil, lernen die feinen Facetten von Olivenölen sowie typischen Weinen zu unterscheiden und erfahren z.B. wie exzellentes Olivenöl beschaffen sein sollte. Geschmackserlebnisse und Besuche in kleinen Manufakturen und Familienbetrieben werden von einem üppigen Programm gerahmt: Sie erfahren Wissenswertes über die Menschen und die Region. Wie wirkt sich die globale Klimasituation hier aus und was bedeutet der Begriff Terroir für den Wein und das Olivenöl? Sie besuchen kulturhistorisch bedeutsame Orte wie Pistoia, Lucca, Greve, Siena und San Gimignano und man verwöhnt Sie mit aromatischen Weinen und regionaltypischen Köstlichkeiten, die oft lokal vor Ort produziert werden.

Sie residieren auf dem Lande im „Borgoantico Casalbosco“ in Santomato nahe Pistoia inmitten einer Idylle aus Olivenhainen und Weingärten. In dem wunderschönen im charakteristischen Landhausstil erbauten Landgut verschmelzen traditionelle Elemente miteinander. Natürliche Materialien, wie Terracotta und harmonisierende Farben finden sich hier überall wieder. Bei guter Wetterlage bietet sich hier zur Entspannung die Nutzung des großen Aussenpools an.

Die Zimmer sind freundlich und gemütlich mit einem Bett, Sitzmöbel, Schreibtisch, Telefon, Klimaanlage und TV ausgestattet. Das Bad verfügt über WC, Dusche bzw. Badewanne, Haartrockner. WiFi und ein Parkplatz für Ihren PKW ist für Sie inklusive. Sie starten im modern gestalteten Frühstücksraum mit einem landestypischen Frühstück in einen erlebnisreichen Tag.

Lebensgefühl Toskana

Beziehen Sie am frühen Nachmittag Ihre gemütlichen Zimmer im Borgoantico Casalbosco bei Pistoia. Vielleicht gönnen Sie sich einen kleinen Spaziergang rund um die Fattoria Calsabosco mit ihrem alten Baumbestand, vielen Wildkräutern, wilden Kapernpflanzen und weitem Blick über die mit Wein bestockten Hügel. Sozusagen etwas lockere Erholung nach der Anreise.

Am Nachmittag treffen wir uns im Patio. Ihre Reiseleiterin Diana Rohrbach stellt Ihnen kurz die Umgebung vor und nimmt Sie mit zur ersten Exkursion in das historische Zentrum Pistoias. Hier treffen wir unsere liebe Gästeführerin, die uns schon lange Jahre mit ihrem enormen Wissen über die Region und ihre Bewohner begeistert. Sie ist von Haus aus Kulturhistorikerin und lebt mehr als ihr halbes Leben in der Toskana. Sie wird uns ihr Pistoia zeigen und die Vorzüge und kleinen Geheimnisse dieser Stadt kundig zu präsentieren wissen.

Gute Geschichten, welche Sie unbedingt hören sollten und herausragende Beispiele italienischer Architektur, die Sie unbedingt sehen sollten. Unser Rundgang mündet in der stilvoll gestalteten Osteria „Bottegaia“ im schönen historischen Herzen Pistoias.

Wir werden von Stefano und seinem Vater erwartet und lassen es uns, bei Wein und einem heimischen Menü, gut gehen. Bevor wir zurück in unsere gemütliche Residenz chauffiert werden, besprechen wir die Pläne für die nächsten Tage.



1. TAG • DO. 30.05.2024 • DIE HÜGEL VON PISTOIA

- Individuelle Anreise zum Hotel
- 16.00 Uhr Treffen im Patio und Begrüßung
- Transfer nach Pistoia und geführter Spaziergang

- Abendmenü im Restaurant mit regionaltypischen Gerichten und begleitenden Weinen

**Gern richten wir für den Mittag einen privaten Transfer vom Airport zum Hotel ein.*



Die Hügel von Greve

Das Herz des Chianti

Unser Weg führt uns in einen der wohl schönsten Landstriche Italiens. Wir fahren gemütlich durch Etruskerland über Zypressen gesäumte Landstrassen und bewaldete Hügel in die heimliche Hauptstadt des Chianti Classico, nach Greve.

Man erwartet uns am Mittag im imposanten Castello Verrazzano zu einer spannenden Führung. Sehen Sie genau hin. Hier werden neben großartigen Chianti Weinen auch einige tradierte Spezialitäten, die man heutzutage nur noch vereinzelt finden kann, erzeugt. Wir überzeugen uns bei einer kulinarischen Weinprobe von der Qualität der erzeugten Weine und genießen im stilvollen Rahmen. Anschließend gönnen wir uns unter den Augen der Statue des Seefahrers Giovanni da Verrazzano eine große Pause in Greve. Hier reihen sich dekorative Häuser mit schmiedeeisernen Balkonen und prächtige Arkadengänge aneinander. Sie verleihen der in Dreiecksform angelegten Piazza ein einzigartiges Ambiente.

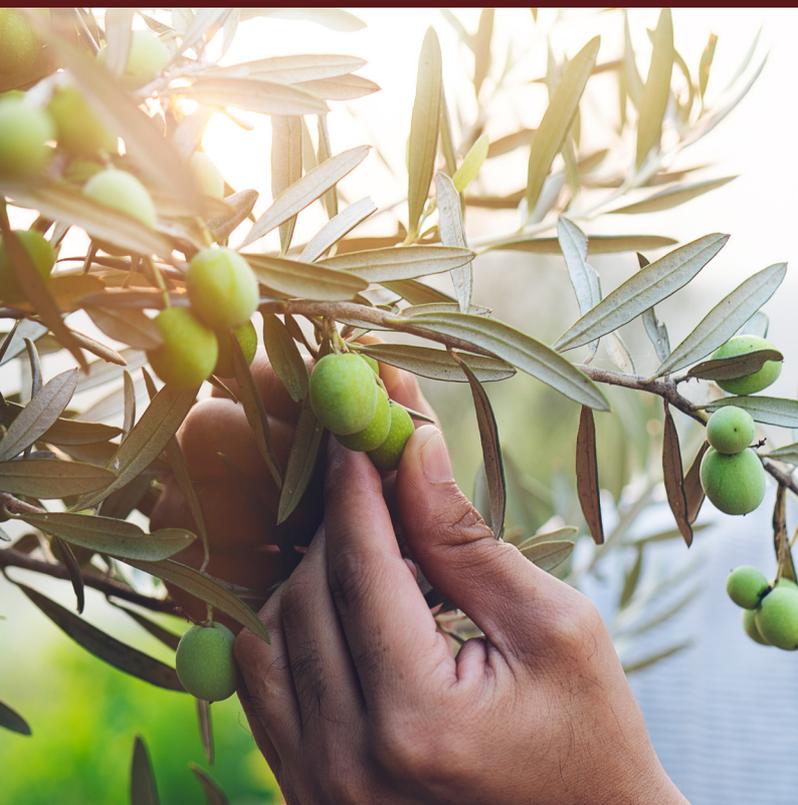
Die schwedische Familie Ruhne erwartet uns in ihrer Fattoria „Terreno“ zu einem Austausch über Wein, Olivenöl und alles was aus dem Garten kommt. Man zeigt uns, wie frische Pasta zubereitet wird, die wir mit weiteren kreativen Köstlichkeiten zusammen speisen.



2. TAG • FR. 31.05.2024 • DIE HÜGEL VON GREVE

- Panoramafahrt in das Herz des Chianti
- Führung in einer Olivenmühle mit Olivenölvorkostung
- Führung, Weinverkostung und Lunch im Castello Verrazzano

- Führung und Weinprobe im Weingut Terreno
- Abendessen im Hotel



Tradition rund um die Olive

Gleich nach dem Frühstück werden wir aktiv. Der Vormittag gehört ganz allein der Olive und den schönen Gärten unserer lieben Familie Pellegrini de Marco. Das „Antico Casale Toscano“ ist ein kleiner Betrieb nach alter toskanischer Tradition. Der Besitzer und seine Söhne pflegen die Weingärten und Olivenhaine, die Dame des Hauses züchtet antike Rosensorten und Zitrusfrüchte, der Nonno hegt den Gemüsegarten, die Nonna den Kräutergarten, die Schwester hält Schafe, ... Hier pflegt man authentische Küche direkt aus dem Garten. Aber zunächst tauchen Sie tiefer in die Botanik des Olivenbaums ein und bekommen Merkmale und Eigenheiten der Bäume, ihrer Kultivierung und das Prozedere im Olivengarten erklärt, bevor Sie in den Genuss der ländlich bäuerlichen Küche dieses wunderbaren Landstrichs kommen.

Etwas ganz Besonderes: Wir kommen mit Chance zum rechten Zeitpunkt. Aller Wahrscheinlichkeit nach, stehen die Oliven in voller Blüte. Das ergibt ein wunderbares Bild und einen feinen Duft. Ausserdem können Sie, wenn sie möchten, in der Küche mit Hand anlegen. Es wird frische Lasagne zubereitet. Die wir dann neben anderen Schmankerln aus der Farmküche zusammen tafeln. Erholen Sie sich, bevor es am Nachmittag, mit noch mehr spannender Kultur, weiter geht. Wir besuchen mit unserer Gästeführerin das unvergleichliche Lucca. Freuen Sie sich auf eine interessante Führung mit Einblicken in Puccini's Wirken und viel freie Genießerzeit.

3. TAG • SA. 01.06.2024 DIE HÜGEL VON LUCCA

- Besuch Gartenanlage von Antico Casale Toscano
- Wer möchte legt mit Hand an und bereitet den Lunch mit vor
- Typischer Lunch mit Produkten direkt von der Farm inkl. Wein

- Führung in Lucca
- Abend zur freien Verfügung



Filmklassiker & Siena's Farben

Unser Tag birgt viel interessante Kultur und Lebensart. Es geht für uns in eine Stadt die nicht nur für das reinste italienisch und ihre charakteristische Farbe bekannt ist. Doch bevor wir ausgiebig in Sienna's malerischen Gassen flanieren, begeben wir uns in eines der wohl bekanntesten Weingüter in den Hügeln von Castellina in Chianti. Die ursprünglich aus Rom stammende Familie Zingarelli bewirtschaftet Rocca delle Macie seit etwa 40 Jahren. Die Erfolgsgeschichte der Familie und ihrer Güter basiert nicht geradewegs, wie man vermuten möchte, auf dem Weinbau, sondern auf der Produktion ganz bestimmter Filmklassiker. Der kommerzielle Erfolg der Kinofilme half dabei das Weingut auf eine solide Basis zu stellen. Wir werden durch die Cantina geführt und erleben, wenn der Wettergott uns hold ist, ein Picknick im Weingarten. Genießen Chianti und handfeste Spezialitäten aus dem Picknickkorb mit Blick über die Hügel. Herrlich. Am Nachmittag treffen wir unsere liebe Gästeführerin Ruth in Siena. Wir unternehmen einen ausgiebigen Spaziergang durch die schönen mittelalterlichen Gassen und hören viel Wissenswertes über die Stadt und ihre spannende Geschichte. Der Abend gehört dann ganz Ihnen. Kehren Sie nach belieben in eines der vielen Lokale ein.



4. TAG • SO. 02.06.2024 DIE HÜGEL VON SIENA

- Fahrt nach Castellina in Chianti
- Führung, Weinverkostung und *Picknick im Weingarten mit typischen Produkten im Weingut Rocca delle Macie

- Besuch von Siena und geführter Spaziergang in Siena
- Abend in Pistoia zur freien Verfügung
- *Das Picknick findet nur bei guter Wetterlage statt



Manhattan des Mittelalters

Auf dem Weg in das unglaublich schöne und interessante San Gimignano halten wir beim Traditionsweingut der Familie Cesani und blicken hinter die Kulissen des Betriebs. Man erläutert uns das Terroir der Gewächse, was sich hier außerordentlich gut für die Kultivierung weißer Trauben eignet. Der Nachmittag gehört der „Stadt der Türme“, im Volksmund auch liebevoll das „Manhattan des Mittelalters“ genannt. Sie haben hier Zeit für „Dolce far niente“, erkunden Sie diese wunderbare Stadt nach herzenslust auf eigene Faust. Wie wäre es mit echter italienischer Eishandwerkskunst. Die Gelateria von Sergio Dondoli kann man nicht verfehlen. Er ist Lokalmatador und schon das 2. mal Weltmeister in der Disziplin Gelato. Genießen Sie Ihre Zeit in den schmalen Altstadtgassen. Wer mag, gönnt sich in den kleinen Geschäften etwas oder wagt einen Blick in die bezaubernde Kirche. Der Espresso auf der Piazza darf natürlich auch nicht zu kurz kommen. Sie haben die Wahl.

Wenn sich dann der Tag dem Ende neigt, machen wir uns auf den Weg in die Hügel des Montalbano nach Lamporchio. Hier bei Stefano auf der Farm „La Dispensa“ dreht sich alles um traditionell handgemachten Käse und nativ gepresstes Olivenöl. Stefano zeigt uns bei einer Führung seinen Betrieb mit Mikroproduktion. Anschliessend nehmen wir im hauseigenen Restaurant Platz und lassen uns mit dem was die Küchencrew zu bieten hat, kulinarisch verwöhnen.

5. TAG • MO. 03.06.2024 DIE HÜGEL VON SAN GIMIGNANO

- Führung, Weinverkostung inkl. Snacks Tenuta Cesani
- Fahrt nach San Gimignano und freie Genießerzeit

- Führung und Abendessen auf der Farm „La Dispensa“



Kunstgenuss mit Herz und Hand

Das grande Finale unserer Wein und Olivenöl Verwöhnfachreise bildet der Besuch des Hauses einer der aktivsten Kunstmäzene seiner Zeit. Die beeindruckende Collection Gori befindet sich glücklicherweise unweit unserer Residenz. So kommen wir schon nach kurzer Fahrt in den Hügeln von Santomato dort an. Uns eröffnet sich dort ein großer herrlicher Park mit altem Baumbestand, vielen besonderen Exponaten wie Bronzen, Figuren, Holzarbeiten, Betonarbeiten, Plastiken und Werken aus Stahl.

Das man in dieser wunderbaren Landschaft nicht nur etwas von Kunst versteht, sondern auch Wein und Olivenöl macht, versteht sich von selbst. Man heißt uns in der dazugehörigen Fattoria di Celle zur letzten Weinverkostung dieser Reise willkommen.

In einigen Räumen sind, zudem sich im Park befindlichen Exponaten, einige Bilder von Malern der Region und auch weltbekannter Künstler zu betrachten.

Lauschen Sie noch einmal den Ausführungen der Akteure, nehmen noch einmal das Aroma der Weine und des Olivenöls in sich auf und genießen Ihre Gedanken. ■



6. TAG • DI. 04.06.2024 DIE HÜGEL VON SANTOMATO

- Fahrt zur Fattoria di Celle im Kunstpark der Familie Gori
- Führung mit Abstecher in die Kunstaussstellung, Weinverkostung inkl. Olivenöl

- Rückfahrt zum Casalbosco Borgo Antico und Verabschiedung
Individuelle Verlängerung, Rück- oder Weiterreise



Mehr Toskana, mehr Italien

Wie geht es weiter?

Nach dieser erlebnisreichen Reise haben Sie die Qual der Wahl. Steht Ihnen der Sinn nach Rückreise, nach Verlängerung oder Weiterreise. Vieles ist möglich.

Ob Sie nun die Kulturschätze der Medici in Florenz sehen möchten, den schiefen Turm von Pisa, das pittoreske Volterra, große „Super-Toskana“ Weine im Bolgheri genießen möchten oder gar weiter in den Süden reisen möchten, um vielleicht Perugia in Umbrien oder das faszinierende Rom zu besuchen. Italien hat so viel zu bieten. Sprechen Sie uns Ihre Wünsche betreffend an.

Wir kümmern uns gern.

arteFakt

Der Begründer der arteFakt Oliveölkampagne Conrad Bölicke ist stets gern gesehener Gast und Akteur auf unseren Reisen. Sie können sich vorstellen, dass es für ihn eine immense Herausforderung sein muss, wenn er allen Erzeugern der Genossenschaft gerecht werden möchte. Er wird sich bemühen, uns während unseres „Hügelhüpfens“ in der Toskana zu besuchen.





Ihre Reiseleitung

Diana Rohrbach ist unabhängige Wein- und Genuss Referentin, im Club der Weinakademiker und im FUW Fachverband unabhängiger Weinreferenten organisiert. Ferner ist sie gut vernetzt und kennt viele Erzeuger persönlich. Ihre fachliche Befähigung basiert auf dem renommierten WSET Diploma und dem PAR Master. Sie ist langjährige Kooperationspartnerin und Weinberaterin der arteFakt Olivenölkampagne. ArteFakt Begründer Conrad Bölicke stellte die Weichen für ihre professionelle Entwicklung hin zur kundigen Olivenölexpertin. Ihr Mentor leistete mit seiner Kampagne unermüdete Pionierarbeit in Sachen Qualitätsstreben und revolutionierte so die Güte eines großen Teils, des in Deutschland erhältlichen Olivenöls. Die arteFakt Genossenschaft schafft nachhaltig und generationsübergreifend Werte für seine Erzeuger und dem Land auf dem sie wirtschaften. *Besuchen Sie auch artefakt.eu im Web.*

Gut zu wissen

Wir empfehlen Ihnen für die Besuche auf den Weingütern und den Kulturstätten festes Schuhwerk, Sonnenschutz und eine Kopfbedeckung. Trinken Sie bitte zudem immer ausreichend Wasser.

Buchung und Information bei Ihrem Reiseveranstalter:

Natur Pur Reisen
Wine and Food Travel
Barkhausenstr. 9, D-27568 Bremerhaven

Sie erreichen uns:

telefonisch: +49 (0)471 768 54, per E-Mail: info@naturpur-reisen.de
oder im Internet auf: naturpur-reisen.de

Gern organisieren wir für Sie die
An- und Rückreise und
verlängern Ihr Reiseerlebnis

NaturPur
TOURISTIK



Reisetermin 30. Mai bis 04. Juni 2024

Unsere Leistungen

- 5 x Übernachtung im gehobenen landestypischen Landgut inklusive täglichen Frühstück, in der gebuchten Kategorie
- Geführter Stadtrundgang in Pistoia, Lucca und Siena
- Abendmenü inkl. Wein in einer typischen Osteria in Pistoia
- Besuch und Führung über die Haine mit Mittagessen in einer Azienda Agricola inkl. Wein und typischen Produkten
- Führung in einer Olivenmühle „Frantoio“ mit Verkostung
- Führung, Weinverkostung und Lunch im Castello Verrazzano
- Führung und Weinverkostung in der Tenuta Terreno
- Führung, Weinverkostung und Lunch Rocca delle Macie
- Führung, Weinverkostung und Abendessen Tenuta Cesani
- Führung Käserei und Tasting typischer Produkte „La Dispensa“
- Besuch und Weinverkostung Kunstgut Gori - Fattoria di Celle
- Durchgehende Experten Reiseleitung
- Viel freie Genießerzeit
- Alle erforderlichen Transfers zu den jeweiligen Gütern im modernen Fernreisebus oder ggf. im Van

Weitere Leistungen laut Programm.

Viel freie Genießerzeit und ganz viel Spaß

Klimaschutz! Den CO₂-Ausstoß für sämtliche Fahrten gemäß des Rahmenprogramms kompensieren wir für Sie!

Reisepreise pro Person
im Doppelzimmer **1.599,- €**
im Einzelzimmer **1.759,- €**



GUT ZU WISSEN

NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN:

An-/Abreise nach/von Pistoia. Am letzten Tag endet das Programm gegen 12.30 Uhr. Berücksichtigen Sie das bitte für die Planung Ihrer Rückreise. Nicht aufgeführte Speisen und Getränke. Gästebeträge/Taxe entrichten Sie bitte direkt im Hotel. Wir bitten zu beachten, dass im Rahmen der inkludierten Mahlzeiten die Getränke in Eigenleistung auszuwählen und zu bezahlen sind (wenn nicht anders ausgeschrieben). Trinkgelder für Fahrer, lokale Führer und Hotel- bzw. Restaurantpersonal sollen in jedem Fall ein Ausdruck der Zufriedenheit sein und werden von den Empfängern als persönliche Anerkennung für die erbrachte Leistung gewertet. Bitte berücksichtigen Sie dies für Ihre Reisekasse. Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen. Umfassenden Reiseschutz auch bietet Ihnen unser Partner, die ERGO. Sprechen Sie uns Ihre Wünsche betreffend gern an. **BITTE BEACHTEN SIE:** Die aus geschriebenen Reiseabläufe sind unter Vorbehalt zu verstehen. Änderungen der Routenführung und des Programms behalten wir uns im angemessenen Umfang vor.

ALLGEMEINES: Für die Reise gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der: Natur Pur Reisen Diana Rohrbach e.K., Barkhausenstr. 9, 27568 Bremerhaven Mindestteilnehmerzahl 16. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, kann der Veranstalter bis 30 Tage vor Reisebeginn vom Reisevertrag zurücktreten. Die Zahlungen sind gemäß den gesetzlichen Bestimmungen abgesichert. Sie erhalten zusammen mit Ihrer Buchungsbestätigung den Versicherungsschein.

Hinweis: Dieses Angebot ist nicht barrierefrei, somit nicht geeignet für Personen mit eingeschränkter Mobilität. Bildnachweise: ©Verrazzano, ©Cesani, ©ArteFakt, ©Casalbosco Borgo Antico, ©Diana Rohrbach, AdobeStock, Pixabay. Prospekt und Tarifstand: 09/2023. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Angebot freibleibend. Unterbringung, wie beschrieben oder vergleichbar.

Wilder Kapern