

SIZILIEN



**Kultur Genuss
Reise
Wein & Oliven**

**8 Tage
Siziliens Osten
mit allen
Sinnen**

arteFakt





Gönnen Sie sich eine Kulturreise in Siziliens sagenumwobenen Osten kombiniert mit Kultur, Spaß, Entspannung in der Natur und typischer Kulinarik.

Liebe Gäste,

Duftende Zitronenplantagen, wiegende Palmen, Olivengärten und das strahlend blaue Mittelmeer - Sizilien ist purer Genuss. Malerische Fischerdörfer an schroffen Felsklippen laden mit ihren wunderschönen Gassen zum schlendern ein. Zudem hat eine wechselvolle Geschichte herausragende Kulturdenkmäler hinterlassen.

Das warme mediterrane Klima begünstigt die Werdung aromatischer Olivenöle und vielschichtiger Weine. Interessanterweise erfährt die sizilianische Kulturlandschaft einen erneuten Qualitätsschub.

Alte Flächen werden sorgsam rekultiviert, man schaut genau auf Klimaveränderungen, vor allem, welche Sorte optimal ins Terroir passt. Pflanzengesundheit, ob bei Olive, Wein, Nuss oder Zitrusfrucht ist dabei entscheidend. Behutsam mit viel Respekt für die Natur wird insbesondere eine sehr alte Weinkultur, die auf Jahrtausende alten Erfahrungen fusst, wachgeküsst.

Auf dieser Reise schauen wir hinter die Kulissen einiger Topbetriebe der italienischen Weinszene, genießen authentische Küche und beste Olivenöle, lauschen der Geschichte des Schaffens und Seins, kosten erlesene Weine und lassen uns, wie könnte es anders sein, kulinarisch verwöhnen. Kommen Sie mit uns, schauen Sie sich Siziliens wunderbaren Osten an.

Jiana Rohrbach

Ed. Böckle

16. Mai bis 23. Mai 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 auf Siziliens Osten aus und was bedeutet der Begriff Terroir für den Wein und das Olivenöl? Das Thema Aromatik wird Sie die gesamte Reise begleiten.

Sie besuchen kulturhistorisch bedeutsame Orte wie Syrakus, Noto, Ragusa, Modica und traditionsreiche Dörfer wie Linguaglossa sowie die Äolischen Inseln Lipari und Vulcano. Ferner werden Sie auch ein wenig aktiv und wandern auf der ursprünglicheren Nordseite des Etna. Verwöhnt werden Sie mit aromatischen Weinen und regional-typischen Köstlichkeiten von Land und aus dem Meer. Zero to taste, meint so viel wie, von Kilometer null direkt auf den Teller.

Auf dieser Reise wechseln Sie lediglich einmal das Hotel.

Nördlich von Catania residieren Sie für vier Nächte am Wasser im 4* Hotel „Albatros“ in Letojanni am herrlichen, türkisblauen Mittelmeer. Im Südosten bei Noto sind Sie in der wunderschönen 4* Villa Giulia zu Gast. Ein Haus voller Kunst inmitten einer Idylle aus Olivenhainen und Weingärten. Beide Anwesen bieten eine großzügige Aussenpoolanlage zum entspannen und Annehmlichkeiten für den modernen Reisenden.

Höhepunkte der Reise

- Freuen Sie sich auf die Aufführung FEDRA im antiken Amphitheater von Syrakus
- Exklusive Weingutsbesuche mit Weinprobe bei Vinding-Montecarrubo, Pietradolce, Tornatore und Planeta
- Spaziergang mit einem Vulkanlogen auf dem Ätna
- Inselführung auf Lipari
- Besuch des Botanischen Park „Radicepura“ in Giarre
- Exklusive Schokoladen-Vermouth-Verkostung bei Sabadi in Modica

Willkommen auf Sizilien

Ankommen, einchecken und wohl fühlen. Unser Auftakt bildet der Besuch der Isola Bella. Hier genießen wir vor atemberaubenden Panorama einen Aperitif. Die Insel ist eines der am meisten fotografierten Motive an Siziliens Ostküste. Wir erreichen dieses Kleinod über einen schmalen Fußweg vom Strand aus. Ein wahrlich herrlicher Blick auf das Ionische Meer eröffnet sich. Augenpflege pur im warmen Abendlicht. In unserem Eco-Green Hotel erwartet man uns zu einem lokal-typischen gemeinsamen Abendessen. Ausklang nach eigenem Gusto.



1. TAG • DO. 16.05.2024 • CATANIA • LETOJANNI

- Individuelle Anreise nach Catania und zum Hotel in Letojanni
Ein Transfer zum Hotel wird zu einer bestimmten Zeit eingerichtet
Die Fahrtzeit hängt von den Ankunftszeiten der Gäste ab

- Besuch der Isola Bella
- Aperitif auf der Isola Bella
- Lokaltypisches Abendessen



Il Profumo del Mare

Wer Zeit auf Sizilien verbringt, wird schnell merken, dass einen ein paar grundlegende Elemente stets begleiten. Die Sonne, das Meer, die architektonischen Schönheiten, denen man bei Ausfahrten oder Spaziergängen fortwährend immer wieder begegnet, das gute Essen und der ausgezeichnete Wein.

Unsere Fahrt führt uns heute an die Nordküste nach Milazzo.

Da liegen sie vor uns, wie Perlen aufgereiht an einer Kette. Die Äolischen Inseln. Schon die Überfahrt ist pure Augenpflege. Freuen Sie sich auf einen typischen Seafood-Lunch auf Lipari.

Der Schwertfisch ist vor dieser Küste zu Hause. Oft einfach nur kurz gegrillt mit Zitrone beträufelt und mit Meersalz gewürzt auf den Teller gebracht, dazu frischer Salat und ein gutes Glas Wein.

Einfach und gut. In der Straße von Messina wird der Schwert- und auch der Thunfisch noch mit traditionellen Schiffen gefangen.

Die Besatzung ist nur zu dritt. Meist sind es Familien, die dieser Tradition schon lang folgen.

Die Fische sind sensibel und echte Kraftpakete. Sie lassen sich nicht so leicht fangen. Man benötigt neben viel Geduld und feinem Geschick, auch den richtigen Moment. Mit Chance sehen wir einige dieser besonderen Gefährte mit Ihrem langen Mast, worauf der Steuermann sitzt und stundenlang Ausschau hält. Das Radar hat



Inselhüpfen

derjenige auf der Brücke im Blick und der Harpunier hält sich ewiglich ruhig auf Position, um im richtigen Augenblick, dem Tier einen gezielten Stoß zu versetzen. Hier wird dem Meer auf schonendeweise nur so viel entnommen, wie gebraucht wird. Nahezu nichts wird auf Vorrat gefischt, es wird lediglich für den täglichen Frischfischgenuss hinaus auf die See gefahren.

Unsere Inselrundfahrt führt uns zu den schönsten Flecken des kleinen Eilands. Hier geht alles etwas gemächlicher zu. Von der Marina Lunga geht es über die ehemaligen Bimsteinbrüche und das alte Fischerdorf Acquacalda hinauf zum Sanktaurium der Santissima alla Catena. Hier bietet sich ein fantastischer Ausblick auf die Nachbarinseln Salina, Filicudi, Alicudi, Panarea und Stromboli. Nach kurzer Fahrt erreichen wir die bronzezeitlichen Terren di San Calogero und den Alaunsteinbruch. Etwas weiter noch am Panoramapunkt „Quattro Occhi“ hat man einen spektakulären Blick auf Vulcano und bei optimaler Wetterlage, sogar auf den Ätna. Zauberhaft das Meer immer im Blick. Dieser Tag gehört der Schönheit der Natur, den Hügelketten, die oft mit Olivenhainen und Weingärten bepflanzt sind und den kleinen schmucken Orten. Man könnte meinen, man wäre im Urlaub. Herrlich. Lipari ist bekannt für schmackhafte Kapern. Das Klima begünstigt den Anbau. Neben Plantagen kann man auch immer mal wieder sehen, wie die Gewächse einfach aus den Mauern herauswachsen. Am Abend erwartet man Sie zu einem traditionellen „Cena“ Abendessen mit Vino della Casa und guten Gesprächen.

2. TAG • FR. 17.05.2024 • LIPARI UND VULCANO

- Ganztagesausflug auf die Äolischen Inseln Lipari und Vulcano
- Fährüberfahrten und Inselführung auf Lipari
- Freie Zeit
- Lokaltypisches Seafood Mittagessen mit Wein
- Handgemachte Pasta zum Abendessen
- Individueller Ausklang im Hotel



Das Aroma des Vulkans

Die Geschichte auf Sizilien war wechselhaft und diese Wechsel prägten nicht nur das Bild der Insel, sondern auch das Lebensgefühl der Sizilianer. Die Griechen brachten die meisten Tempelanlagen und auch die Vergnügungstempel, die Amphitheater.

Im zauberhaft auf dem Hügel eingebettetem Taormina wird heute noch eines der berühmtesten bespielt. Man kann sich bildhaft vorstellen, wie es gewesen sein muss, dass Antike Taormina, wenn man im Theater Platz nimmt und auf den Ätna blickt.

Wir bekommen bei einer Führung eindrücklich erklärt, was in Taormina Trumf ist und welche Geschichten es zur Geschichte gebracht haben. Die Stadt birgt viele historische Bauwerke und hat aus vielen Blickwinkeln einen herrlichen Ausblick auf das Ionische Meer. Genießen Sie Ihre Zeit in der Altstadt, gönnen Sie sich eine gute sizilianische Limonen Granita und einen Espresso auf der Piazza am Corso Umberto, bevor es für uns zu einer exklusiven Weindegustation geht. Das Weingut Tornatore liegt am Nordhang des Ätna. Die Böden sind vulkanischen Ursprungs und stammen aus der Zersetzung von Lavamassen, Asche und Lapilli. In manchen Hängen des Vulkans kommen Gebiete mit sandigen, schwärzlichen, tiefgründigen und sehr fruchtbaren Böden hervor. Das Terroir - Zusammenspiel von Boden, Klima und der Erfahrung der Winzer hat den Nordhang des Ätnas zu einem idealen Gebiet für die Weinerzeugung von höchster Qualität gemacht. Tornatore versteht es seinen Trauben einzigartige Aromen zu entlocken.



Grüne Oase und flüssiges Gold

Die Geschichte der Familie geht auf 1865 zurück. Schon damals erzeugte man hier für den Eigenverbrauch Weine. Heute bewirtschaftet die Familie Tornatore etwa 65 Hektar Weinbaufläche. Wir überzeugen uns von den erzeugten Qualitäten bei einem Tasting.

Anschließend atmen wir tief durch, und zwar in der unfassbar schönen grünen Oase des botanischen Gartens von Radicepura bei Giarre. Radicepura ist Heimat eines Gartenfestivals von internationalem Renommé. Dieses Festival ist dem Gartendesign und der Landschaftsarchitektur im Mittelmeerraum gewidmet. Es nehmen wichtige Akteure aus den Bereichen Landschaftsdesign, Kunst und Architektur, junge Designer, Wissenschaftler, Institutionen und Unternehmen teil. Wir sehen bei einer Führung die permanenten Installationen. Gärten, Umgebungen, Räume, die bei früheren Ausgaben des Gartenfestivals von großer Bedeutung waren und bewahrt werden.

Nach diesem Erlebnis machen wir uns auf in die Stadt des Honigs. Zaffaran di Etna liegt ganz in der Nähe. Bei so vielen schönen Blüten und Pflanzenreichtum, ist es nicht verwunderlich, dass am Ätna Honig produziert wird. Wir bekommen bei einer Verkostung einige Erzeugnisse zum probieren und man erklärt uns die Ideologie des Hauses. Am Abend gemeinsames Essen im Restaurant.

3. TAG • SA. 18.05.2024 • TAORMINA • GIARRE

- Besuch und Führung in Taormina
- Exklusive Weindegustation im Weingut Tornatore
- Besuch und Führung im Botanischen Garten Radicepura
- Honigtasting in Zafferana Etnea
- Abendessen im Restaurant
- individueller Ausklang im Hotel



Die Schönheit des Schroffen

Heute werden wir aktiv und erfahren ein spannendes Naturerlebnis. Der frühe Vogel fängt den Wurm. Bevor sich der höchste Vulkan Europas in Nebel einkleidet, sollte man wieder unten sein. Wir begeben uns auf die Nordseite auf etwa 1.700 m Höhe. Unser Ziel sind die imposanten Sartorius-Krater. Die Sartorius-Krater sind eine „knopfförmige“ Kraterreihe, die sich zwischen Januar und Juni 1865 öffnete. Ein Vulkanologe begleitet uns und zeigt uns, worauf es ankommt. Er erzählt nicht nur von der Geologie auf dem Ätna, sondern berichtet auch über Flora und Fauna. Mit ihm begehen wir auch eine Lavagrotte. Spannend.

Es heißt, zuerst brach der Boden am 29. Januar 1865 am Monte Fontana delle Concazze auf, dann gab es einen weiteren Bruch, aus dem acht Lavafontänen hervorgingen. Der Ausbruch endete sechs Monate später. Drei Lavaströme hatten sich im Tal ausgebreitet und acht Krater blieben übrig. Sie wurden nach dem Vulkanologen Sartorius von Waltherhausen (1809-1876) benannt.

Nach dem Besuch gönnen wir uns eine ausgiebige Mittagspause. Dann widmen wir uns wieder dem Wein und den Gewächsen des Ätna. Man erwartet uns zu einer Weinverkostung im modernen Weingut Pietradolce in Castiglione di Sicilia.



Wein, wie das Land

Unser nächster Halt ist das Spitzenweingut Pietradolce der Brüder Michele und Mario Faro. Es zählt zu den absoluten „Rising Stars“ unter den Betrieben Siziliens, aber auch zu einem der besten Weinbaubetriebe des Ätnagebietes.

Dabei gibt es das Gut gerade mal erst fünfzehn Jahre, was für eine Erfolgsgeschichte. Ein Grund hierfür liegt sicherlich in dem absolut herausragenden Weinbergslagen. Die Reben stehen zwischen 600 und 900 Höhenmetern in den seit jeher bekannten Spitzenlagen Zottorinoto und Rampante. Ein großer Teil der Rebberge sind als sogenannte „Contrade“ angelegt, also mit Stützmauern aus Lava-stein quer zum Hang terrassierte Anlagen auf sandigen, skelett-reichen Vulkanverwitterungsböden. Zwei der Weinberge sind zwischen achtzig und hundert Jahren alt und noch wurzelecht, da sie die Reblauskatastrophe trotzen haben können. Sie ergeben besonders komplexe Weine. Angebaut werden ausschließlich die am Ätna typischen Rebsorten Nerello Mascalese und Capuccio, sowie die weiße Carricante. Die Brüder gehen sehr sorgsam mit ihrem Weinbergsland um.

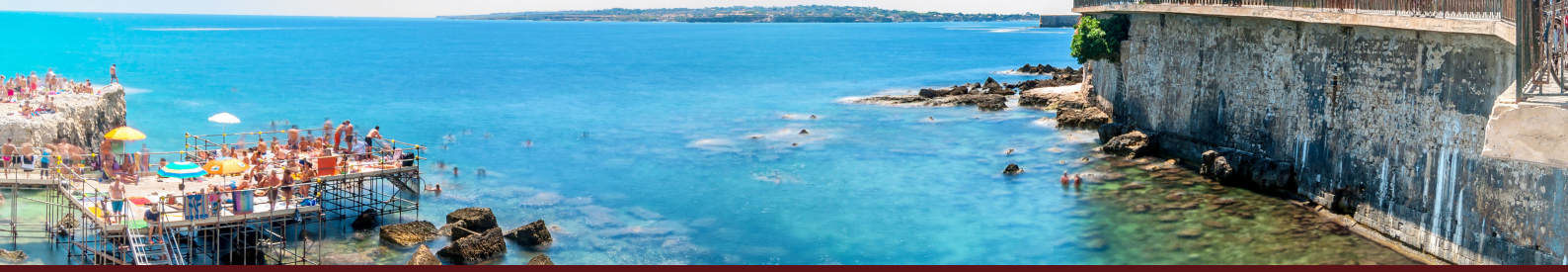
Nach so viel Input ist eine Pause in unserem schönen Hotel vermutlich eine Wohltat.

Den Abend verbringen wir im schönen Giardini Naxos. Freuen Sie sich auf traditionelle Pizza! Wie macht man eigentlich eine gute Pizza? Ist doch ganz einfach, oder? Wir gehen den Dingen auf den Grund und genießen den Abend bei Könnern ihres Fachs mit Wein und Pizza.

4. TAG • SO. 19.05.2024 • ETNA • GIARDINI NAXOS

- Wanderung auf der Nordseite des Etna und Führung mit einem Vulkanologen zu den Sartorius Kratern
- Besuch einer Lavagrotte, freie Zeit zum Lunch

- Exklusive Weinverkostung im Weingut Pietradolce
- Traditionelles Pizzateisen in Giardini Naxos inkl. Wein und Wasser
- Individueller Ausklang



Berichterstattung & Legende

In den 60er Jahren berichtete der Däne Peter Vinding-Diers als Kriegsreporter aus Vietnam, dem Jemen, Malaysia, Indonesien und Nigeria. Dann fing er an Wein zu machen. Zuerst in Südafrika, dann im Bordelais „Chateau Rahoul“, in Brasilien, Kenia, Spanien, Chile und Ungarn „Royal Tokaji Wine Company“.

Peter forschte mit Wissenschaftlern über Hefen und revolutionierte in den 80er Jahren den Weinbau in Graves. In den frühen 90er Jahren belebte er mit seinen Ideen das ungarische Tokaj. Ende der 90er Jahre stieß er den Aufstieg der Ribera del Duero an, als er seinen Neffen Peter Sisseck inspirierte, dort Wein zu machen. Das Ergebnis ist der wahrscheinlich beste Wein Spaniens: Pingus. 2005 kauften Peter und seine Frau Susie ein Stück verwildertes Land mit ungepflegten Olivenbäumen in Sichtweite der großen Esso-Raffinerie zwischen Catania und Syrakus. Winzerromantik ist das wohl nicht gerade. Das Weingut Vinding-Montecarrubo liegt neben dem Krater eines Vulkans, der vor etwa zwei Millionen Jahren erloschen ist. Die Lage ist perfekt. Sanft neigt sich das Land zum Wasser hin. Blickt man nach Norden, ragt der mächtige Kegel des Ätna in den Himmel. Vom Meer her weht eine kühle Brise, welche die Arbeit an den heißesten Tagen erträglich macht und den Rebstöcken Kühlung zufächelt. Hier empfängt man uns zu



Der feine Unterschied

einer ganz besonderen Weinverkostung. Eine Verkostung bei und mit einer Legende. Nicht das sich Herr Vinding-Diers selber so sehen würde. Nein, er ist bescheiden, hat aber im Gegenzug dafür etwas zu sagen und zwar an die junge Weinmacher Generation gerichtet: Lasst euch nichts gefallen und zieht euer Ding durch.

Ich habe selbst gerade vor 14 Jahren wieder von vorne begonnen und ich bin schon 80 Jahre alt. Viele junge Weinmacher fliehen aus Europa und gehen nach Australien oder andere Länder, wo es weniger Bürokratie gibt. Die Bürokratie erwürgt alles, sie tötet Wein. Sie nimmt den jungen Leuten die Chance ihr eigenes Ding zu machen. Freuen Sie sich auf eine Probe mit, sagen wir, Weinen von individualeren Charakter.

Nach diesem Erlebnis beziehen wir die Zimmer in der Villa Giulia und pausieren. Wir residieren für die nächsten Nächte in einem ländlichen Kleinod inmitten von Olivenbäumen und Weinreben.

Hier können Sie in der Aussenpoolanlage Ihre Fitness auffrischen, auf der Liege die Sonne genießen, in den Himmel blicken oder einfach im schönen Patio die Seele baumeln lassen.

Den Abend verbringen wir in der unglaublich schönen Barockstadt Noto. Zunächst zeigt uns eine kundige Gästeführerin ihr Noto. Dann lassen wir uns etwas treiben und schauen auf das bunte Gassengewirr, bevor wir gemeinsam zu Abend essen und bei Wein und guten Gesprächen, den Tag Revue passieren lassen.

5. TAG • MO. 20.05.2024 • MELILLI • NOTO

- Einführung in die Kulturgeschichte des Weins
- Besuch und exklusive Führung mit großer Verkostung und typischen Produkten Weingut Montecarrubo in Mellilli

- Erholung am Nachmittag
- Besuch und Führung der Barockstadt Noto
- Gemeinsames Abendessen in Noto



Fischerboote & Dolce far niente

Die Uhren ticken in Marzamemi einem kleinen pittoresken Hafen mit vielen bunten Fischerbooten unweit Noto's, völlig anders. Es ist eines der schönsten und ursprünglichsten Küstendörfer im Südosten Siziliens. Diverse authentische Cafés und Restaurants reihen sich am Hafen und um den autofreien Marktplatz herum. Das „verzauberte Dorf“, wie Marzamemi auch genannt wird, entwickelt sich um die berühmte alte Tonnara di Marzamemi herum, die seit der Araberzeit als eine der größten und produktivsten Anlagen für den Thunfischfang bekannt war. Hier wurde der üppige Fang verarbeitet und in Salz oder Öl eingelegt konserviert. Ein Spaziergang durch Marzamemi ist wirklich zauberhaft: die engen Gässchen sind erfüllt von warmem Sonnenlicht, die Luft schmeckt nach Salz, nach Ruhe, nach vergangenen Zeiten und nach jenem alten, faszinierenden Metier Siziliens, dem Fischfang. Wir begeben uns auf's Wasser und lassen mal so richtig die Seele baumeln. Die Rundfahrt mit dem Boot zeigt uns die Vorzüge der Küste aus anderen Perspektiven. Der Wind weht und man reicht uns einen Aperitif. Kann es etwas Schöneres geben? Blaues Wasser, Gemütlichkeit und freundliche Menschen um einen herum. Das klingt nach Urlaub. Am Mittag haben Sie die Möglichkeit nach Lust und Laune in eines der typischen Restaurants einzukehren und zu schlemmen von dem, was der Fang des Tages, brachte.



Griechisches Theater

Von Cicero einst „die schönste aller griechischen Städte“ genannt, wurde Syrakus 2005 zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt. Syrakus besitzt auch einige noch zum Teil erhaltene Tempel, darunter der älteste der sizilianischen Tempel, der berühmte Apollo-Tempel in der Altstadt auf Ortygia. In der römischen Epoche verlor die Stadt sichtbar sowohl an Pracht als auch an Einfluss, es bleiben jedoch verschiedene Bauwerke von beträchtlicher Bedeutung, wie das römische Amphitheater, das zu den größten Italiens zählt. Unser Abend gehört Siracusa. Wir verschaffen uns bei einer Führung einen Überblick von den wichtigsten Bauwerken und markantesten Punkten.

Ortygia ist ein wunderbares Gewirr aus bunten Gassen in denen nur so vor „Streetfood“ wimmelt. An jeder Ecke drohen die Auslagen voller dick belegter und vor allem leckerer Focaccia, Pinsa, Pizza und Dolci auseinander zu bersten. Da reihen sich allehand Käse, Mortadella, Salumi und Prosciutto ein. Wunderbar, hier tobt das Leben. Wie das duftet und wie könnte es anders sein, es wird stets laut diskutiert. Aus diesem Streetfood-Mekka suchen wir uns das Beste aus und genießen nach sizilianischer Manier. Am weiteren Abend erleben wir im antiken Amphitheater das griechische Drama „FEDRA“. Der Inhalt entstammt der griechischen Mythologie. Es handelt sich um die Geschichte des Königspaares Fedra (Phaidra) und Tesèo (Theseus). Dessen Sohn aus erster Ehe Ippolito (Hippolytos) wird von Fedra begehrt. Ippolito aber ist in Aricia heimlich verliebt und vergeblich. Damit nimmt das Drama seinen Lauf, und die Dienerin der Fedra, Fedra selbst und Ippolito sterben.

6. TAG • DI. 21.05.2024 • MARZAMEMI • SYRACUS

- Besuch von Marzamemi und Bootsfahrt mit Aperitif auf dem Meer
- Freie Zeit in Marzamemi
- Erholung am Nachmittag
- Besuch und Führung in Syrakus mit Ortygia
- Lokaltypisches Streetfood vom Mercato di Ortygia
- Besuch mit Abendvorstellung „FEDRA“ im Amphitheater in Syrakus



Kunst, kunstvoll und Künstler

Allgegenwärtig ist natürlich eine wunderbare aromagebende Komponente, die in keinem Fall in einem delikaten sizilianischen, wie italienischen Gericht fehlen darf - Olivenöl. Wie gut, dass wir uns bei einem Olivenöl Tasting von den vielfältigen Aromen der unterschiedlichen Olivenöle in der Mittelmeerküche begleiten, überzeugen können. Wir besuchen in Noto das Weingut Planeta.

Ohne den Tatendrang und die klaren Qualitätsvorstellungen von Francesca, Alessio und Santi Planeta wäre Sizilien heute vielleicht nicht eine der interessantesten Weinregionen Italiens.

Denn zu den ersten sizilianischen Weinen, die die Mittelmeerinsel von ihrem Ruf für Massenwein befreien konnten, gehörte kein geringerer als der mittlerweile weltberühmte Chardonnay des Cousin-Trios.

Der Hintergrund, warum die Wahl nicht gleich auf eine der vielen sizilianischen Rebsorten fiel, sondern erst auf eine französische, ist, dass die einheimischen Sorten in den 1980er Jahren überwiegend für die Herstellung preisgünstiger Fassweine verwendet wurden. Das ideale Erfolgsrezept lag also darin, das einzigartige Terroir zuerst mithilfe bereits international bekannter Rebsorten nach Außen zu tragen – was dem sizilianischen Weingut letztendlich auch die wohlverdiente Eintrittskarte in die Weinmärkte der Welt sichern konnte. Wir hören die Geschichte der Werdung bei einer Führung und kosten genüsslich Weine und Olivenöle dazu.



Architektur & Schokolade

Vor Zier kaum zu überbieten. Die Barockstädte Ragusa und Modica strotzen nur so von Bauwerken dieser Epoche, die einheimische und auswärtige Architekten unter aragonesischer und bourbonischer Herrschaft im Königreich Sizilien schufen.

2002 wurde Ragusa zum UNESCO-Menschheitserbe ausgerufen; dank seines Reichtums an künstlerischen und archäologischen Zeugnissen ist es eine der bedeutendsten Kunststädte Italiens, Erbin einer mehrtausendjährigen Tradition.

So auch Modica, in der heute eine Jahrtausendealte Rezeptur bewahrt wird. Nach dem Besuch im Weingut Planeta genießen wir die Zeit in Ragusa bei etwas Dolce far niente und am Abend in Modica. Hier lässt man uns während eines Altstadtspaziergangs Teil haben an der Schönheit der Architektur. Wir hören Interessantes über Bauwerke, ihre Funktion und Bewohner. Modica bietet für Liebhaber süßer Verführungen eine wahrhaftig große Auswahl. Um das Angebot etwas eingrenzen zu können, haben wir uns im ersten Haus am Platz zu einer Verkostung angemeldet. Es musste erst ein Veroneser kommen, um die Schokolade auf ein neues Qualitätsniveau zu heben. Von den feinen Nuancen überzeugen wir uns bei Vermouth-Xoco-Tasting. Der Abend gehört Ihnen, schliessen Sie sich an oder genießen Sie nach Herzenslust in den Gassen des Barock.

Das grande Finale bildet der Besuch von Catania. Bei einer Führung erfahren wir worauf diese Stadt gebaut ist. Wir genießen das letzte gemeinsame Primo für diese Reise mit Wein und guten Gesprächen.

7. TAG • MI. 22.05.2024 • RAGUSA • MODICA

- Exklusive Führung und Verkostung im Weingut Planeta in Noto mit Olivenölen, Weinen und lokaltypischen Snacks
- Besuch in Ragusa & Führung in Modica mit Premium-Xoco-Verkostung

8. TAG • DO. 23.05.2024 • CATANIA

- Führung in Catania mit Lunch und Wein
- Transfer zum Flughafen
- Individuelle Heimreise oder Verlängerung des Reiseerlebnisses



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

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

NaturPur
TOURISTIK



Reisetermin 16. Mai bis 23. Mai 2024

Unsere Leistungen

- 7 x Übernachtungen in gehobenen landestypischen 4* Sterne Hotels inklusive täglichem Frühstück
4 x im 4* Albatros Beach Hotel mit Pool in Letojanni
3 x in der 4* Villa Giulia mit Pool auf dem Land bei Noto
- Besuch von Isola Bella mit Aperitif
- Ganztagesausflug nach Lipari und Vulcano *wetterabhängig
- Halbtagesausflug nach Marzamemi mit Bootstour *wetterabhängig
- Halbtagesausflug auf den Ätna mit leichter Wanderung und Führung durch einen Vulkanologen *englisch
- Besuch und Führung in Taormina, Syrakus mit Ortygia, Noto und Modica und Catania
- Besuch Giardini Naxos, Zaffarana Etna, Milazzo und Linguaglossa
- Besuch und Führung Botanischer Park Radicepura in Giarre
- Besuch mit Aufführung „FEDRA“ im antiken Theater von Syrakus
- Exklusive Weingutsbesuche mit Weinprobe Vinding-Montecarrubo, Pietradolce, Tornatore, Planeta Einführung in die Kulturgeschichte des Weins und der Olive. Ferner in die sensorische Verkostung von Weinen und Olivenölen.
- Verpflegung: 5 x Abendessen davon 1 x Pizza, 1 x Streetfood, 1 x Seafoodlunch, 1 x Lunch
- 1 x Honigtasting, 1 x Schokoladentasting mit Vermouth
- Durchgehende Experten Reiseleitung
- Alle erforderlichen Transfers zu den jeweiligen Gütern im modernen Minireisebus oder ggf. im Van

Weitere Leistungen laut Programm. Führungen teils auf englisch.

Viel freie Genießerzeit und ganz viel Spaß

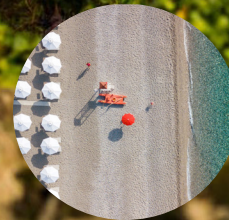
Klimaschutz! Den CO₂-Ausstoß für sämtliche Fahrten gemäß des Rahmenprogramms kompensieren wir für Sie!

Reisepreise pro Person

im Doppelzimmer **2.249,- €**

im Einzelzimmer **2.599,- €**

weitere Kategorien auf Anfrage möglich
bspw. Superior, Meerblick



GUT ZU WISSEN

NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN:

An-/Abreise nach/von Catania. Zu bestimmten Zeiten ist ein Flughafenshuttle eingerichtet. Unser Programm beginnt am 16.05. um etwa 17.00 Uhr und endet am 23.05. Mittags in Catania. Berücksichtigen Sie das bitte für die Planung Ihrer Ankunft und Rückreise. Die wir gern mit Ihnen vorab besprechen.

Nicht aufgeführte Speisen und Getränke. Gästebeiträge/Kurtaxe 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 bietet Ihnen unser Partner, die ERGO. Sprechen Sie uns Ihre Wünsche betreffend gern an. **BITTE BEACHTEN SIE:** Die ausgeschriebenen 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 Sicherungsschein.

Hinweis: Dieses Angebot ist nicht barrierefrei, somit leider ungeeignet für Mobilitätseingeschränkte Personen. Bildnachweise: AdobeStock, Pixabay, ©Hotel Albatros, ©Montecarrubo, ©Pietradolce, ©Planeta, ©arteFakt, ©Diana Rohrbach. Prospekt und Tarifstand: 11/2023. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Angebot freibleibend. Hotels, wie beschrieben oder vergleichbar.

