Italien

Gestatten: Toskana, typisch Toskana.

5 Tage: Castellina in der Chianti-Region

Copyright 2024 **zugreisen.ch**, by TCTT GmbH, Seefeldstr. 128, CH-8008 Zürich | PDF generiert am 20.05.2024 21:10:33

Reiseübersicht

Sanfte Hügellandschaften und kleine wundervolle Orte wie San Gimignano, Volterra, Pienza, Colle di Val d’Elsa. Ländliche Atmosphäre, Märkte, Handwerk, antike Möbel, verschiedenste Farben in den Landschaften, je nach Saison. Dazu Pecorino, beste Weine, Olivenöl, Schinken, Fenchelsalami, weisser Trüffel … Machen Sie sich gefasst auf eine 5-tägige Mission im Auftrag Ihrer Kulinarität!

Reiseprogramm - Tage

1. Tag Benvenuto in Toscana

2. Tag Siena – La più bella della Toscana

3. Tag Pienza e Montalcino

4. Tag Montepulciano e il piacere del maiale

5. Tag Arrivederci Toscana!

Copyright 2024 **zugreisen.ch**, by TCTT GmbH, Seefeldstr. 128, CH-8008 Zürich | PDF generiert am 20.05.2024 21:10:33

Detailprogramm

1. Tag Benvenuto in Toscana

Am Flughafen Florenz gelandet und von der Reiseleitung begrüsst, fahren Sie nach Grassina zur Villa Medicea di Lilliano. Vom Renaissancegarten aus überblicken Sie die typisch toskanische Hügellandschaft. Eine famose Einstimmung auf den Gaumenschmaus, der anschliessend im historischen Weinkeller Orciaia auf Sie wartet! Geniessen Sie exzellentes Malenchini Bio-Olivenöl extra Vergine und ausgezeichnete Weine. Dazu Brot, Aufschnitt und Käse. La dolce Vita! Mit toskanischer Lässigkeit erreichen Sie nach kurzer Fahrt das Landhaus Borgo di Pietrafitta in der Nähe von Siena, wo Sie Ihr Zimmer in der Villa Padronale für die kommenden vier Nächte beziehen. Noch ein Aperitivo und Sie dürfen sich auf regionale Küche zum Abendessen in der Enoteca freuen. A

2. Tag Siena – La più bella della Toscana

Der Tag beginnt erst einmal in Monteriggioni. Nicht nur die imposante Befestigungsanlage mit herrlicher Aussicht auf die Monti del Chianti und das Val d'Elsa begeistern Sie in diesem kleinen Ort, sondern auch ein Glas der besten Tropfen der Region in einer Cantinetta. Etwas später in Siena spazieren Sie beschwingt in Richtung des mit weissem und schwarzem Marmor verzierten Doms. In einer kleinen Osteria machen Sie sich mit köstlichen regionalen Produkten wie Pecorino di Pienza, Finocchiona oder Lardo di Collanata bekannt. Dazu ein guter Rotwein. Süss ist der Abschluss in der Nähe des historischen Palazzo Tolomei. In einem bekannten Café wartet man schon auf Sie, um Ihnen Ricciarelli, Panforte, Cavallucci und andere Leckereien zu reichen. Solo con un caffè. FM

3. Tag Pienza e Montalcino

Landschaft, so schön wie das Klischee: Sanfte Hügel, bedeckt von Weinbergen, Olivenhainen und Zypressen, vereinzelt sprenkeln Landgüter und Burgen die grünen Weiten. Ganz oben auf einem Hügel thront Pienza, das seinen Namen dem ehrgeizigen Papst Pius II. verdankt. Wegen seiner hochfliegenden Pläne gehört Pienza heute zum UNESCO-Welterbe. Vielleicht auch wegen des Pecorino? Diesen leckeren Käse haben Sie gestern schon probiert, heute erfahren Sie, wie er aus aromatischer Schafsmilch hergestellt wird. In Pienza reift er traditionell mindestens 90 Tage in Eichenfässern. An sich schon ein Hochgenuss, gewinnt Pecorino in Begleitung von Kastanienhonig und Rotwein noch mal erheblich. Freuen Sie sich auf ein leichtes, genussvolles Mittagessen. Dann geht es in die Heimat des toskanischen Rotweins – per E-Bike. Sie radeln durch das Val d'Orcia nach Montalcino. Und wer nicht Fahrrad fahren möchte, der nimmt einfach den Bus. Später lassen Sie sich durch die engen Gassen des mittelalterlichen Montalcino treiben, in denen sich die Cantinas verstecken, wo der bekannte Brunello-Wein vier Jahre im Fass reift, ehe er getrunken werden kann. Später auf dem Familien-Weingut Ciacci Piccolomini d'Aragona verbindet sich der raffinierte Charme des Brunello noch mit einer edlen Herkunft. Angenehmer kann dieser Tag nicht zu Ende gehen. FM

4. Tag Montepulciano e il piacere del maiale

Chianti und Brunello haben Sie schon gekostet. Was fehlt? Der Montepulciano. Hoch oben auf einem schmalen Grat über den Weinbergen liegt das stolze Städtchen, das diesem adligen Rebensaft seinen Namen gab. Geruhsam schlendern Sie durch schmale Gassen, hinter denen sich spektakuläre Plätze öffnen – und das alles in der schlichten Schönheit der Renaissance. Der Wein hat's möglich gemacht. Himmlisch auf den toskanischen Hügeln über dem Val di Chiana befindet sich der Agriturismo La Pietriccia. Hier geht es eher ländlich und biologisch im Anbau zu. Erst einmal wandern Sie durch Weinberge und Olivenhaine zur Schweinefarm. Im Schlamm aalen sich hier die Vertreter der Cinta Senese, einer alte Schweinerasse mit schwarzem Fell und rosa Gürtel – der Cinta. Halb wild werden diese Schweine gezüchtet. Für den berühmten Schinken der Toskana. Nachdem Sie alle Zutaten für das Essen auf Feld und Weide ausreichend begutachtet und verkostet haben, beginnt Ihr Kochkurs: authentisch, regional und der Jahreszeit entsprechend. Später beim Abendessen heisst es dann: Buon appetito! FA

5. Tag Arrivederci Toscana!

Im Laufe des Vormittags fahren Sie nach Florenz zum Flughafen und treten die Heimreise an. F

Copyright 2024 **zugreisen.ch**, by TCTT GmbH, Seefeldstr. 128, CH-8008 Zürich | PDF generiert am 20.05.2024 21:10:33

Termine & Preise

Reisetermine

Termine & Preise auf Anfrage.

Aufpreis

Flüge ab ZRH	**CHF 390**

Hinweis: Preise pro Person

Referenz-Weblink:
https://www.zugreisen.ch/de/reise/gestatten-toskana-typisch-toskana.-2022

Copyright 2024 **zugreisen.ch**, by TCTT GmbH, Seefeldstr. 128, CH-8008 Zürich | PDF generiert am 20.05.2024 21:10:33