

Palio in Siena 30 juni - 3 juli 2022

Boek NU uw plaatsen, voordat ze weer weg zijn!
Als enige in Nederland kan ik u deze reis aanbieden.

Dit maak je maar één keer in je leven mee... dit is absoluut uniek.

Door onze uitstekende contacten - uit de wijnhandel – met Marchesi di Biondi Santi, wordt ons opnieuw de gastvrijheid geboden van Francesca Tagliabue die haar hele Palazzo (appartement) aan de Piazza del Campo in Siena ter beschikking stelt op zaterdag 2 juli 2022, wanneer in Siena de wereldberoemde **PALIO** plaatsvindt, een traditie sinds 1287 !

Wij staan dus niet midden tussen de duizenden mensen op het plein maar wij hebben opperbeste plaatsen met een prachtig uitzicht vanuit appartement en balkon over de hele Piazza en natuurlijk start en finish.



Het Piazza del Campo, voor het startschot van il Palio. Foto – Gijs van Bilsen - vanuit het Palazzo van Francesca Tagliabue.

Voorafgaand aan dit hoogtepunt van onze reis brengen wij een bezoek aan Castello di Ama met zijn indrukwekkende expositie van Contemporaine Kunst, aan Brunello di Montalcino en aan een van de Contradas van Siena. Op de laatste dag krijgen we een vip-ontvangst bij Marchesi Antinori, die wellicht over de mooiste wijnkelders ter wereld beschikt.

Vier dagen een aaneenschakeling van indrukken, die u zich nog lang zult heugen, waarbij de race op zelf op 2 juli alsmede de hele aanloop daar naartoe een absoluut hoogtepunt zullen vormen.

De PALIO, sinds 1287. Wij waren er bij !!!

PROGRAMMA – Vierdaagse reis naar Siena van donderdag 30 juni t/m zaterdag 3 juli 2022.

All-inclusive, het zal u aan niets ontbreken. Prijs 3790,- per persoon*

(zie laatste blz. van deze tekst) obv tweepersoonskamer.

We vliegen op donderdag 30 juni 2022 van Schiphol-Amsterdam naar Florence. Na aankomst einde ochtend rijden we naar het hartje van Chianti Classico streek, Gaiole in Chianti. Naar Castello di Ama, een van de meest gerespecteerde Chianti-producenten. Hier worden we verwacht voor een ontvangst en rondleiding in de kelders en over het gehele domein, dat je rustig mag typeren als één groot openlucht-museum met Contemporaine Kunst.



Wist u dat de l'Apparita – een 100% Merlot – in een vergelijkende proeverij enkele jaren geleden heeft gewonnen van de Chateau Petrus uit Pomerol ! Aansluitend genieten we hier van een mooie lunch begeleid door enkele fraaie wijnen van deze topproducent.

Impressies van Castello di Ama

met de Contemporary Art Gallery van o.a. Michelangelo Pistoletto, Daniel Buren, Chen Zhen, Giulio Paolini, Kendell Geers, Carlos Garaicoa, Louise Bourgeois, Cristina Iglesias, Hiroshi Sugimoto.



Scott Bilsen
SCOTT BILSEN TRAVEL

Na de lunch rijden we door naar ons hotel, waar we drie nachten verblijven.

LA BAGNAIA GOLF & SPA RESORT ***** , ten zuiden van Siena.



Hier eten we ook nog een klein hapje....

Vrijdag 1 juli - 2022

Misschien wel de mooiste regio van Italië staat vandaag op het programma om mee kennis te maken:
MONTALCINO

En wie Montalcino zegt, zegt BRUNELLO.

We zijn te gast bij Elisa SESTI, van het vermaarde Castello di Argiano, boven op de heuvel van Argiano.
Een compleet domein.

Welk een rijkdom.

BRUNELLO doet al het beste van het beste vermoeden; de wijnen van Argiano maken dat helemaal waar.



Ook de lunch gebruiken we hier in Montalcino.



Met een ferme handdruk bekrachtigde Elisa tijdens ons laatste bezoek dat ik er zowaar ook iets van mag kopen! Een overzicht van beschikbare Brunello's van Castello di Argiano-Sesti treft u als appendix bij dit reisschema aan.

Rond de klok van 16.00 uur zijn we terug in het hotel.

Even tijd voor uzelf voordat we om 18.00 uur naar Siena rijden. We gaan de sfeer opsnuiven, die ons deelgenoot maakt van een unieke belevenis, IL PALIO. Bij het naderen van Siena proef je de stijgende spanning die deze stad ademt in de dagen voorafgaand aan de Palio. De verschillende wijken/gilden – contrada's genaamd – staan elkaar figuurlijk naar het leven. Wie zal er dit jaar winnen, welke ruiter en welk paard mag zich baden in eeuwige roem door als eerste over de finishlijn te komen, morgenmiddag?



Het Piazza del Campo, de dag voorafgaand aan de Palio. Morgenmiddag zal het plein helemaal volstromen met duizenden mensen



Wij gaan vanavond eerst kennismaken met één van de contrada's, die morgen daadwerkelijk aan de race zal deelnemen (de loting is steeds eind mei) en natuurlijk haar museum en kapel. Een normale sterveling komt hier nooit binnen en valt ook zeker geen privérondeleiding door deze "heilighdommen ten deel. Hier hangen de Palio's (dundoek) van de races die deze Contrada in het recente en verre verleden gewonnen heeft en hier worden alle belangrijke relikwieën bewaard.

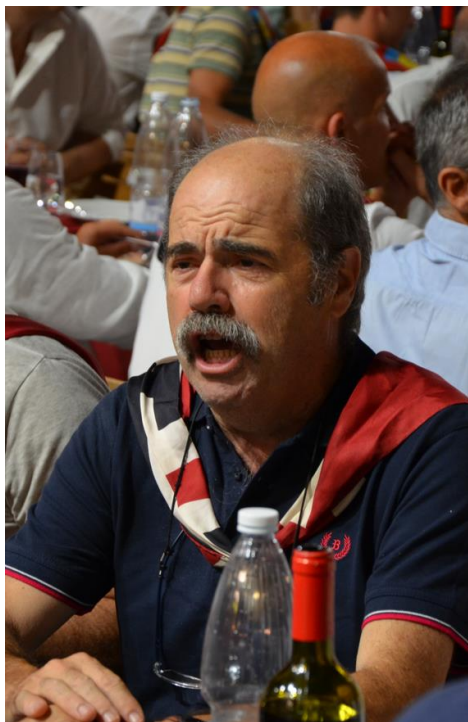


Ontvangst door en bezoek aan de Contrada delle Tartuca, haar kapel, haar museum, haar kunstschaten.

Scott Bilzen

SCOTT BILSEN TRAVEL

Daarna zijn we genodigd om aan te schuiven bij het grote diner dat in deze Contrada wordt georganiseerd op de avond voorafgaand aan de Palio. Er wordt gesproken, gezongen, goed gegeten en gedronken, alles op de goede afloop van de race. Nu voel je pas goed deelgenoot te worden van een unieke gebeurtenis.



Zaterdag 2 juli is de spanning al vanaf het ochtendgloren te snijden en loopt op tot ongekende hoogte als om 19.00 uur het startschot klinkt op de Piazza del Campo. Wij zijn onze dag gestart met een bezoek aan de stad Siena, vanzelfsprekend ook even aan de Duomo natuurlijk.

De lunch gebruiken wij bij een bekend Osteria (de Logge) nabij het centrale plein en daarna nemen wij onze plaatsen in bij Francesca di Biondi Santi in haar Palazzo aan het Piazza del Campo. We zien het hele plein kleurrijk volstromen met uitzinnige Italianen, getooid in originele klederdracht. Vaandeldragers van alle contrada's sieren de straten van Siena en in de middag heeft elk paard de zegen ontvangen in de kapel van de desbetreffende wijk.



Folklore, traditie, zegening van het paard....il Palio, sinds 1287 !

Wij hebben het beste uitzicht op vaandeldragers, optochten en presentaties van alle deelnemende Contrada's, in aanloop naar de start, met goed glas wijn binnen handbereik en heerlijke hapjes en petitfours. Francesca di Biondisanti-Tagliabue heeft goed voor ons gezorgd.



En dan klinkt het startschot. Drie rondjes slechts in een zinderende spanning. Jockey's vallen van hun paard, vliegen aan de overkant van het plein, door een gevaarlijk scherpe wending, uit de bocht, proberen elkaar de pas af te snijden of zelfs uit het zadel te wippen en bovenal sporen ze hun paard aan tot een haast gevaarlijke snelheid. Italiaanse taferelen na de finish ontvouwen zich voor onze ogen: mannen en vrouwen en kinderen, die haast in extase door de overwinning hun tranen de vrije loop laten.

Een feest barst los dat de hele stad op z'n kop zet tot ver na middernacht. Hier hebben ze het hele jaar naar toe geleefd. En daar zitten wij midden tussen. Dit maak je nooit meer mee! Vanzelfsprekend vloeit de wijn rijkelijk en storten ook wij ons in het feestgedruis tot in de kleine uurtjes... Er hangt een haast mystieke sfeer in de stad, een ambiance die toch bezwangerd is van een langzaam vervagend besef deelgenoot te zijn geweest van een historische gebeurtenis. De Palio, sinds 1287.



Het Piazza del Campo, een half uurtje na de race. Ook wij gaan dineren beneden aan het plein, tussen feestende Italianen...

Zondagochtend 3 juli genieten we een heerlijk uitgebreid ontbijt en praten we nog eens na over het strijdtoneel van gisteren. Na het optrekken van de ochtendnevel, staat vandaag nog een prachtige apotheose van onze reis op het programma want we worden aan het eind van de ochtend verwacht bij een van Toscane's meest gerenommeerde wijnproducenten, Marchesi Antinori.



De ochtendnevel trekt op boven Siena op de ochtend na de Palio, 3 juli 2017 (foto Eddie Mol Fotografie, Geldrop)

Een mooie ontvangst door de bijzonder indrukwekkende kelders van Antinori wordt ons aangeboden gevolgd door een heerlijke lunch, waarbij natuurlijk hun beroemde wijnen als Tignanello en Guado al Tasso en zelfs SOLAIA de revue zullen passeren. Geen mooier slotakkoord denkbaar van een paar onvergetelijke dagen.



Aan het eind van de middag vliegen we terug naar Amsterdam. *Prijs per persoon, van begin tot eind verzorgd en alles inbegrepen € 3790,- op basis van een tweepersoonskamer*. Eenpersoonstoeslag bedraagt 750,-* De PALIO, sinds 1287, **een unieke ervaring om nimmer meer te vergeten....**

**Het bijzondere karakter van deze reis wordt voor wat betreft het prijskaartje ook bijzonder doordat aan het fameuze appartement met balkon van Francesca Biondi Santi ook een fameus prijskaartje hangt, namelijk twaalfhonderdvijftig euro per persoon. Vergelijk het met de beste plaatsen van een F-1 race in Monaco of balkonplaatsen bij het Nieuwjaarsconcert in Wenen.*

*Heel bijzonder !
Plaatsen waar wereldwijd om wordt gevochten.*



Doe uzelf een plezier en schaf een kistje aan.

		KIST	FLES
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016			
Brunello 0.75	x 12	760,-	67,50
Brunello 1.50 Magnum	x 6	850,-	150,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015			
Brunello 0.75	x 12	730,-	65,00
Brunello 3.00 Jeroboam	x 1	300,-	300,00
Brunello 5.00 Imperial	x 1	450,-	450,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014			
Brunello 0.75	x 12	700,-	62,50

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2017			
Rosso 0.75	x 12	275,-	24,50
Rosso 1.5 Magnum	x 6	335,-	59,50
CASTELLO SESTI IGT 2019			
100% Merlot 0.75	x 12	345,-	29,50
SAUVIGNON IGT 2020 – 0.75	x 12	175,-	14,95
ROSATO (Rosé) IGT 2020 – 0.75	x 12	175,-	14,95

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE ml 500	x 6	155,-	27,50

U kunt bestellen per volle kist maar ook per fles, Geef dat svp duidelijk aan in uw mail.

Alle orders worden verzameld tegen de uiterste datum van 14 november 2021. U krijgt bevestiging van uw order per mail en **wordt geacht vóór levering te betalen**. Uitlevering van de wijnen zal plaatsvinden eind november/begin december 2021. **Prijzen zijn incl. 21% btw.** Levering geschiedt franco huis vanaf een factuurbedrag van 250,- Daaronder berekenen we een bijdrage in de bezorgkosten.

De Rosso di Montalcino 2017 en de Rosato 2020 en Sauvignon Blanc 2020 kunt u meteen drinken.

De Castello Sesti 2019 is in 2023-24 op z'n mooist.

De BRUNELLO'S verdienen elk een flesontwikkeling van minimaal 8 jaar en zijn 10 à 12 jaar na het oogstjaar op hun mooist; de Magnums en grotere flessen zelfs een jaartje later.