

Wijn- & Truffel- Culinaire reis naar Piedmont – Italia

Vijf dagen verwennerij in Piemonte met aandacht voor de verrassend rijke cultuur en historie van Turijn, de gastronomische verwennerij van Noord-Italië in het oogstseizoen van de zwarte en witte truffel en natuurlijk de beste wijnen van Barolo, Barbera, Dolcetto, Langhe en Alba.

Dag 1 - zaterdag

Rechtstreekse vlucht naar Turijn, 09.30-10.10 uur. Na aankomst brengt een luxe bus ons naar **Castello di Rivoli**, mooi op de route van het vliegveld naar het centrum van Turijn. Hier brengen we onder leiding van een professionele gids een bezoek aan het kasteel en gebruiken aansluitend een exquise lunch in het Combal Zero restaurant, Michelin-ster-waardig.



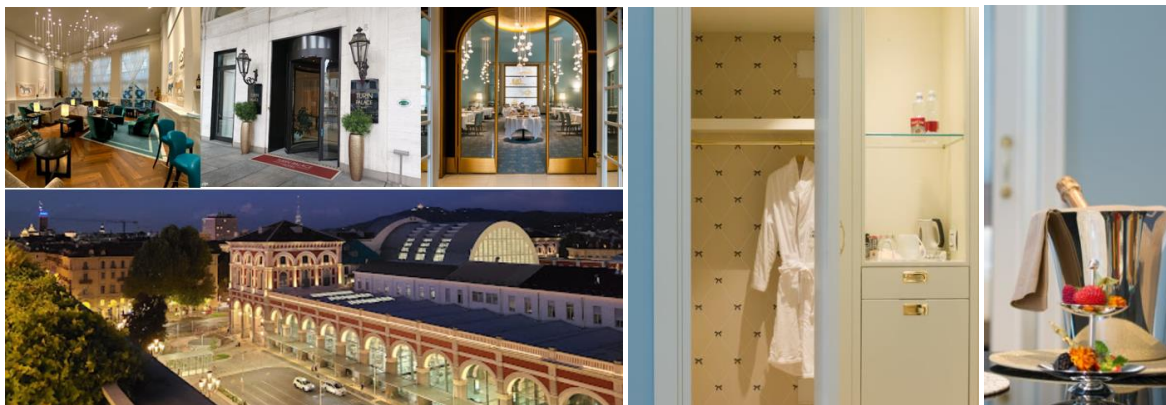
Deze voormalige residentie van het huis van Savoye is door museumdirecteur Rudi Fuchs in de jaren tachtig omgetoverd tot een museum voor hedendaagse kunst en geldt internationaal als geslaagde synthese van een historisch pand met fresco's en experimentele kunst, met een accent op de in Turijn ontstane beweging arte povera.

Daarna rijden we door naar het **Turino Palace Hotel****** in het centrum van de stad. Hier verblijven we twee nachten. Even inchecken en ontspannen. Om 17.00 uur lopen we het oude centrum in voor een eerste kennismaking met deze schitterende stad.



Het diner vanavond is het een klein restaurantje, waar van oudsher de Turijnse intellectueel zijn verfijnde maaltijd geniet, **Il Circolo dei Lettori**; je loopt er zó voorbij als je het niet weet te vinden.

Impressie van het **Torino Palace Hotel****** in centrum van Turijn....



...met vanaf het dakterras een prachtig uitzicht over de oude stad.

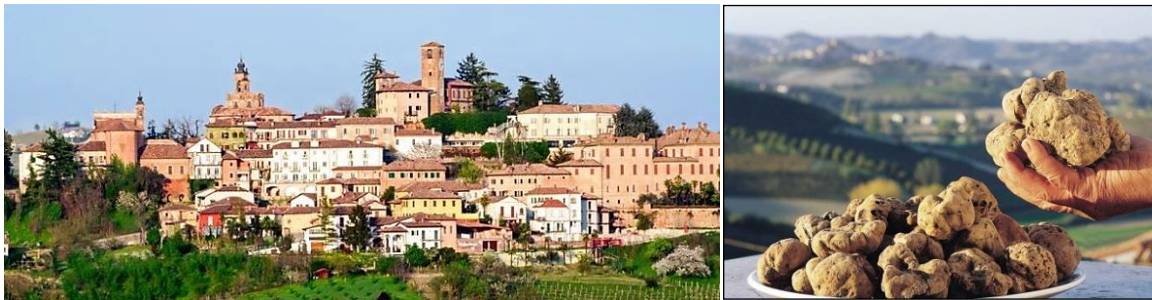
Dag 2 – Zondag

Een nadere kennismaking met de Grandeur van Turijn staat vandaag op het programma. Wij laten u de keus uit diverse opties, vanzelfsprekend met een professionele gids: Het **Palazzo Madame**, het **Palazzo Reale**, het **Egyptisch museum** (grootste na dat van Cairo en onlangs prachtig eigentijds gerestaureerd), **Galleria della Sindone** met de **Lijkwade van Turijn**, de **Mole Antonelliana** uit de negentiende eeuw, het **Lingotto**, de supermoderne autofabriek van Fiat uit de jaren dertig of het imposante kasteel van **Veneria Reale**, ook wel het 'Versailles van Turijn' genoemd. De lunch vandaag gebruiken we gezamenlijk bij een van de oudste chocolaterieën van Turijn, **Baratti & Milano** (wist u dat in Turijn voor het eerst de tablet chocola in vaste vorm is uitgevonden) en het diner vanavond is in **Ristorante Arcadia**, op loopafstand van het hotel.



Dag 3 – Maandag

Na het ontbijt rijden we met onze luxe bus naar de wijnstreek Langhe en Barolo, ten zuiden van Turijn. De komende twee dagen staan in het teken van **grote wijnen, witte en zwarte truffel...en gastronomie**. Onze bestemming is **Alba**, waar de befaamde Moscato of Barbera d'Alba hun oorsprong vinden.....maar dat grote bekendheid geniet om zijn **TRUFFELS, het Internationale Truffelfestival, the Truffle-Show, The White Truffle Market, The Truffle Fair, Truffle workshops & Cooking Clinics** etc. etc. etc.



Alba, centrum van de zwarte en witte truffel.

Daar 'dompelen we ons helemaal in onder', daar gaan we in optima forma van genieten.





Een complete middag spenderen we hier in Alba, met een aaneenschakeling van bovengenoemde activiteiten en natuurlijk een heerlijke lunch geardeerd met dat 'witte goud' en heerlijke wijnen uit misschien wel de mooiste streek van Italië.



Aan het eind van de middag rijden we door naar **Cherasco**, waar we onze intrek nemen voor 2 nachten in het **Somaschi Hotel******, gevestigd in een voormalig klooster. Een bescheiden maaltijd sluit de dag af.



Dag 4 - Dinsdag

Twee grote namen uit de Wijnwereld staan vandaag op het programma: **Poderi Luigi Einaudi** en **Marchesi di Barolo**. Om 10.30 uur rijden we naar Dogliani om een bezoek te brengen aan **Poderi Luigi Einaudi**, een grote naam in de **Langhe, Nebbiolo, Roero, Barbera, Dolcetto en Barolo**.

**UNESCO HILLS:
LANGHE,
MONFERRATO
AND ROERO**



Poderi Einaudi werd opgericht door Luigi Einaudi, econoom, journalist en na WO II de eerste president van Italië.

Sinds 1990 is het wijnbedrijf in handen van zijn achterkleinzoon Matteo Sardagna, die het bedrijf op zijn beurt weer van zijn moeder Paola heeft overgenomen. De stelregel bij de keuze van wijngaarden is bij Einaudi dat 'a great wine can only come from a great vineyard and great terroir'.



We worden om 11.00 uur als Koningen ontvangen op dit domein, krijgen een uitgebreide rondleiding...en gaan vanzelfsprekend hun mooiste wijnen proeven, tijdens een heerlijke lichte lunch. Een prachtige route door de wijngaarden brengt ons rond 15.30 uur terug naar het Somaschi Hotel. U heeft een paar uurtjes voor uzelf.

Ga desgewenst even kijken in het oude centrum van Cherasco, 2 minuten lopen van het hotel. Loop even bij de Synagoog binnen of de twee prachtige kerken – della Madonna en San Pietro , sta even stil bij de Arco del Belvedere of bezoek het kleine maar alleraardigste museum della Magia of het Palazzo Salmatoris....



....en vergeet niet het Monastero Somaschi – waar we immers logeren – even beter te bezien.

Het feestelijk slotdiner vanavond vindt plaats bij **Marchesi di Barolo**, in het gelijknamige dorp, een half uurtje rijden vanaf ons hotel. Hier worden we om 18.30 uur verwacht en krijgen we eerst een korte rondleiding door de kelders en cuverie....



...waarna men ons om 20.00 uur een exquise diner serveert,
vanzelfsprekend begeleid door de mooiste Barolo's uit de kelder van de Markies!



Dag 5 – Woensdag

Na het ontbijt in de gewelfde kelders van ons Monastero-Hotel vertrekt de luxe bus om 10.30 uur in noordelijk richting naar Turijn, de luchthaven wel te verstaan, waar we omstreeks 12.00 arriveren. Ons wacht de rechtstreekse vlucht van 14.20 naar Schiphol, aankomst 16.00 uur.

Voldaan en heel wat wijn-, truffel-, gastronomie-, cultuur- en historie wijzer en tevens enkele nieuwe vrienden, vervolgt eenieder daarna zijn/haar weg naar huis, indachtig een mooie wijnspreuk die ik ooit ergens in Piemonte heb gezien, in het Latijn:

*“Si bene commemini causae sunt cinque bibendi, hospitibus adventus, qualitate vinis,
sitis praesens atque futuratum etalterae causae quolibet”.*

Vrij vertaald: “als ik mij goed herinner zijn er vijf redenen om het glas te heffen: de komst van een gast, de kwaliteit van de wijn, de huidige en de toekomstige dorst en.....alle andere aanleidingen die u bekoren.

U bent van harte welkom om deze bijzondere dagen mee te maken. Exacte data volgen a.s.a.p. waarschijnlijk begin november 2021, een jaar voor vertrek.

Filippo Magnani, Magister Vini d'Italia, zal ons op de dag van de Alba begeleiden.
Gedurende de gehele reis is Gijs van Bilzen tevens uw reisleader.

Het zal u aan niets ontbreken!
Intekeningen worden op volgorde van binnenkomst gehonoreerd.

*

Italië vraagt op dit moment dat u voldoet aan het Internationale Vaccinatie-bewijs, of anderszins kunt aantonen ofwel van het Covid-19 virus hersteld te zijn. Dat zal waarschijnlijk in 2022 – ook ultimo 2022 – nog van kracht zijn. Wij houden u vanzelfsprekend op de hoogte van ontwikkelingen dienaangaande.