

**WEIN, DINE UND SEIN ODER  
HAT DER GUSTO EINE SEELE?**



**ZUR EINSTIMMUNG AUF UNSERE WEINREISE  
VOM 15.-18. OKTOBER 2015**

Kaum ein Kulturgut wird gleichzeitig so überbewertet und unterschätzt wie der Wein. Im komplexen Geplapper von Weinpäpsten, kombiniert mit meist recht simplen Werbebotschaften, geht die einfache Wahrheit oft unter: dass einem einfach schmeckt, was einem schmeckt. Gaumen, Auge und Nase befördern durch ihr lebenslanges Training und ihr verknüpft sein mit den persönlichen Genuss Erfahrungen eine ganz einzigartige Genussphilosophie.

Sicher ist: was wir lieben, soll vor dem Verzehr sorgfältig gehegt und gepflegt sein. Gerade beim Wein prallen diesbezüglich öfter persönliche, manchmal auch romantisierende Vorstellungen mit Produktionsphilosophien, Marktdruck und Gewinnstreben zusammen. Unsere *wine & dine* Reise 2015 gibt einen nahen, herzlichen Einblick in den Alltag und die Produktion von kleinen bis mittleren Weinbauern.

Und dann entdecken wir noch die Geheimnisse der besten Haselnuss der Welt, der Tonda gentile di Piemonte. „Im Herzen der Haselnuss liegt die Alta Langa“, dieses Sprichwort verwandelt sich in reales Erleben, wenn man in verschiedene Verarbeitungen dieser kleine Köstlichkeit beisst. Die Besichtigung der ältesten Haselnussfabrik der Welt, bei den Gebrüdern Caffa in Cortemilia, zeigt uns, was alles so drinsteckt in einer scheinbaren Allerweltnuss. - Selbstverständlich mit Degustations- und Einkaufsmöglichkeiten.

# Programm

## Donnerstag 15. Oktober 2014

Begrüßungsapéro im Atelier zeronove mit Einblick in unsere Produktionstätigkeit, anschliessend Zimmerbezug in **Castino**, mit dem fantastischen Panorama der Alta Langa. Das Nachtessen findet in einer typisch piemontesischen Osteria statt.

## Freitag 16. Oktober 2014

Eine einzigartige Panoramafahrt, aus dem Herzen der Haselnusskultur, führt uns über die Hänge in Richtung **Barolo**.

Unterwegs besuchen wir authentische Weinkeller, welche ihre Nischen und Kunden nicht ausschliesslich auf dem grossen internationalen Markt finden, sondern die Beziehung zwischen Wein und Kunde aktiv leben wollen.

Das Nachtessen wird in einer gemütlichen Osteria mit Blick in die Weinberglandschaft (Weltkulturerbe UNESCO) genossen.

## Samstag 17. Oktober

Frühaufsteher können sich auf die Trüffelpirsch mit Angelo und seinem cleveren Schnüffel-Trüffelhund „Ugo“ begeben. Bequemer geht's dann für die anderen zum Trüffelmarkt von **Alba**. Für den Nachmittag ist eine Degustation in **Calosso**, (Alto Monferrato), organisiert, in einem Familienbetrieb mit hervorragendem Barbera und dem speziellen, hervorragenden Schaumwein „Bracchetto“. Zum gemütlichen Apéro kehren wir in die Bar Roma in **Santo Stefano** ein.

Abends wird der kostbare Ertrag der Trüffelsucher in David's Küche verarbeitet (sofern etwas gefunden wurde) und so der abendlichen Tavolata beigefügt.

## Sonntag 18. Oktober 2014

Vormittags Besichtigung der Haselnussfabrik „Caffa“ einem Familienbetrieb, welcher sich seit 1856 der Haselnussproduktion in Cortemilia widmet. Nach kleinem Mittagsimbiss folgt die Abreise oder Weiterreise „ogni uno come vuole“

## Kosten

Im Preis von € 660.- pro Person sind inbegriffen:

3 Übernachtungen, 2 Abendessen inkl. Tischwein, 2 Apéros, Trüffelpirsch, „Tavolata“ bei David+ Rita Maria, sämtliche Degustationen, Organisation und Begleitung exkl. Fahrzeug und Fahrkosten (individuell oder Kleinbus, je nach Bedarf der angemeldeten Gruppe)

**Jetzt anmelden die Plätze sind auf max. 10 Personen beschränkt! [info@zero-nove.com](mailto:info@zero-nove.com).**