



1. Tag

Ankunft und Unterkunft in Hotel in Raum **BOLOGNA**. Am Nachmittag Besichtigung des Stadtzentrum. Die Stadt, die wohl am Besten durch ihre Beinamen **la grassa, la dotta la rossa** charakterisiert wird. La grassa, die Fette, spielt auf die kulinarische Bedeutung der Stadt innerhalb der anerkannten Feinschmeckerregion an. La dotta, die Gelehrte, verweist stolz auf die uralte Universität. La rossa, die Rote, war 50 Jahre lang politisches Programm – so lange galt Bologna als die rote Musterstadt. Abendessen im Hotel mit typ. Menü: Tortellini mit Ragù Sauce und **Lambrusco Probe!**

2. Tag

Abfahrt nach **DOZZA**. Das Schloss, um 1250 gebaut, ist noch perfekt erhalten, und mit ihm das ganze Dorf innerhalb der im Jahre 1087 errichteten Stadtmauer. Der intakte Stadtkern bietet die einmalige Ansicht eines typischen mittelalterlichen Dorfes, aber mit einer Besonderheit: in Dozza findet nämlich jedes zweite Jahr die "Biennale del Muro Dipinto" statt. Künstler aus der ganzen Welt treffen sich hier und malen ihre Werke auf die Häuserwände. Die Häuser bieten so einen bizarren Anblick. Frei Besichtigung zum Keller des Schlosses wo sich die "Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna" befindet. Weiterfahrt zu einer Kellerei und Mittagessen mit Weinverkostung von **Albana, Sangiovese** und **Trebbiano** im Dozza Umgebung. Nachmittag zur freien Verfügung. Abendessen im Hotel mit Suppe, Piadina mit gemischte Salami und Käsesorten!

3. Tag

Abfahrt nach **BERTINORO**, typisches Beispiel einer mittelalterlichen Zittadelle. Wir gehen die "Via della Vendemmia" (Straße der Weinlese) durch das historische Zentrum bis zum Hauptplatz, wo sich die berühmte Säule der Gastfreundschaft (Symbol der traditionellen Gastlichkeit des Ortes) befindet. Unterhalb des Ortes erstrecken sich endlose Weinberge bis in die Ebene hinunter. Von der Anhöhe kann man die verschiedenen Anbaugelände ausmachen und auch die so genannten Crus erkennen, die besonders guten Einzellagen, von denen all die hervorragenden Gewächse von **Sangiovese**, süß **Albana** und anderen Sorten stammen, denen Bertinoro seinen Ruf als Hauptstadt der Weine aus der Romagna verdankt. Mittagspause und Weinverkostung in einer bekannten Kellerei, Besichtigung des Wein Museum mit alten Flaschen und künstlerischen Etiketten! Weiterfahrt nach Rimini/ Riccione und Unterkunft im Hotel. Freizeit und Abendessen mit Fischmenü.

4. Tag

Abfahrt nach **SANTARCANGELO di ROMAGNA**, eine der besten erhaltenen und schönsten Städte die in das Gebiet der Jupiterhügel eingebettet ist. Besichtigung des historischen Zentrums, wo sich der berühmte Ganganellibogen erhebt, der zu Ehren Papst Clemens XIV errichtet wurde, und das reich an Türmen, Bastionen, Toren und Palästen ist, bis hin zur herrlichen „Rocca Malatestiana“. Mittagessen in einer "Trattoria" mit typ. Menü der Romagna. Weiterfahrt zu einer Kellerei und Weinverkostung von **Albana** und **Sangiovese**. Nachmittag frei. Sie können evnt. die nahe Republik S. Marino frei besichtigen. Abendessen im Hotel.

5. Tag

Abfahrt nach die Region Marken und somit ins Gebiet des Verdicchio-Weines! Wir können **RECANATI** oder **LORETO** oder **URBINO** besichtigen, die bessere und bekannte Kunststädte der Region. Weiterfahrt nach **STAFFOLO**, ein kleines mittelalterliches Dorf sehr bekannt für die Produktion des Wein. Mittagessen in einer "Trattoria" mit typ. Menü von Marche und Weinverkostung. Kurzen Spaziergang in die Altstadt und zurück zum Hotel. Abendessen im Hotel.

6. Tag

Abfahrt nach die Region Toscana, unser Ziel **AREZZO**. Die Etruskern gründeten die Stadt Arretium und befestigten sie mit einer imposanten Stadtmauer, die Mauer, die man hier noch heute besichtigen kann, wurde allerdings von den Römern erbaut, die die Stadt später einnahmen. In der Römerzeit wurde Arezzo auch bekannt als Metall- und Keramikstadt, jährlich werden hier viele Tonnen Gold zu Schmuck verarbeitet. Weiterfahrt zu einer Kellerei und Mittagessen mit Weinverkostung von **Chianti, Trebbiano und Olivenöl**. Rückkehr in Hotel m späten Nachmittag. Abendessen im Hotel.

7. Tag Abfahrt



Lambrusco

is one of the most famous wines in Italy, typical of Emilia Romagna Region, Bologna and Modena zone. It's a red and frothy wine, or slightly sparkling, to drink young and accompanied by beef ragout or grilled meat or cheese. It is typically a light wine with aromas of strawberries raspberries and cherries. It is used in the kitchen in the preparation of dishes, especially typical Emilian, as zampone and cotechino, or pasta dishes such as risotto and pasta with Lambrusco Lambrusco. This type of wine is also used in cocktails, and mixed with other alcohol and fruit and served as an aperitif.

Sweet Albana

Bright straw yellow tending to golden in color. Intense, persistent, fine, fruity bouquet. Delicately sweet, fruity, warm, typical. Drink young no more than a year after harvest. Historical white wine of Romagna, the legend of the Emperor Theodosius approaches and daughter Galla Placidia, who appreciated the fruity aromas and taste delicate and intense. Harvested in crates at the end of October, the grapes are selected in the field, directly from harvesters in order to use only the ripest grapes and more suitable for the production of quality wine. The Albana di Romagna is filtered before the end of fermentation, in order to maintain a high sugar content and do not miss the hints of tropical fruit typical of the grapes. Refined the technique of bâtonnage and left to mature in wooden barrels, has a bouquet garni intense and persistent, where the natural fruitiness match very well with those of honey and flowers. Ideal as an accompaniment to a meal, to be matched with fruit and dessert, is enhanced especially when matched with biscuits.

Fairly dry Albana

Straw yellow in color. Light intense bouquet, persistent, fine, floral. Harmonious taste, slightly sharp aftertaste. The Albana dry enjoying dining with a menu based on fish in general, crustaceans and soups, but also soups and creams. It combines the aromatic touch of the grape base structure supported by a strong alcohol. Harvest takes place in the first week of September with careful selection of the best bunches. The grapes are transported to the winery and subjected to crushing, the juice obtained undergoes a cold settling and is then fermented at a controlled temperature of 18 ° C. The process takes place in stainless steel tanks, the wine is then subjected to sterile filtration and then bottled.

Sangiovese

Ruby red with violet lights when young, tending to deep red when aged. When young: Intense and persistent, fine bouquet, wine with distinctive hints of violet. Dry, sapid, tannic flavor, soft body, with delicate sharp aftertaste. When aged: Intense, persistent, fine, ample bouquet. Dry, good tannins, soft body, rounded. Must age until the April after harvest. Optimal age 1-3 years normal, except where selected for aging. Its name derives from the Latin sanguis Jovis, "the blood of Jove". The most accredited theory about the origin of Sangiovese is in Romagna in the Town of Santarcangelo where the Roman was used to store the wine in Grotte Tufacee (caves) inside the Mons Jovi. Wines made from Sangiovese tend to exhibit the grape's naturally high acidity as well as moderate to high tannin content and light color. Blending can have a pronounced effect on enhancing or tempering the wine's quality and give to Sangiovese character with notes of black cherry, black currant, mulberry and plum fruit.

Trebbiano

At least 85% Trebbiano Romagnolo grape. Bright straw yellow colour. Fine, fragrant, floreal, fairly intense and persistent bouquet. Dry flavour, light body, fine, discretely harmonious. Alcohol content: 11.5° Serve at: 9° Serve with: simple vegetable soups, light antipasti, plain fish dishes. Its wide diffusion is due to the ability to adapt to different types of terrain and weather conditions, high productivity and the characteristics of the resulting wine, pleasant and generally correct and easily marketable. In fact it is neutral enough to be used in conjunction with other wines from the most outstanding personality, without overwhelming them even if used at higher percentages.

Verdicchio

Is a white grape grown almost exclusively in the Marche. This is a rather eclectic vine that is used to produce, generally in purity, both fresh and ready to drink wine, wine is very structured and capable of considerable longevity. It is also used to produce sparkling wines (both classical methods, both Charmat) and dessert wines. The name Verdicchio is clearly derived from the berry color, which keeps clear shades of green even when fully ripe.

Chianti

is 70-100% of Sangiovese grape, produced In the Chianti zone of Toscana near the Appenninos, in a zone rich of water (water: "clante" in Etruscan language) very important for the growth of the grape. Color: ruby, garnet with aging; Odor: vinous with scents of violets and pronounced character of finesse with aging; Taste: harmonious, dry, fruity, slightly tannic, which matures over time soft and velvety. The product has been the government has liveliness and roundness. Three months minimum aging. Qualify as reserve when subjected to aging for at least two years, including at least three months of aging in bottle and a minimum total alcoholic strength by volume of 12%.

