

# Apulienreisen 2012

Sonntag, 3. Juni – Samstag, 9. Juni



## Liebe Interessentinnen Liebe Interessenten

Apulien, knapp halb so gross wie die Schweiz, bietet so viel mehr als nur 800 km Küste mit tiefblauem Meer für sonnenhungrige Touristen. Doch die Liebe zum Hinterland gelingt meist nicht auf den ersten Blick. Die Gegend hat nichts Anbiederndes an sich, sie will entdeckt werden. Nur langsam öffnet sich dem Reisenden der empfindsame Kern der Region. Wer sich aber die Mühe nimmt, die reichen Schätze aufzusuchen, die Geschichte Apuliens nachzuvollziehen und zu begreifen, wird reich belohnt. Die beeindruckenden Bauten aus der geschichtlichen Vergangenheit wie beispielsweise das Staufer-Kastel, die Zipfelmützchen-Häuser, genannt Trulli, die Altstadt von Bari, wo die Frauen heute noch vor ihren Wohnungen frische Paste zubereiten, die traumhafte Basilika San Nicola, oder die Ölmühle von L'Astore sind ein Teil dieser faszinierenden Gegend. Die Orte sind eingebettet in weitläufige Kornfelder, abertausende von Olivenbäumen und grossflächige Reblagen. Manchmal hat man das Gefühl, dass hier die Zeit stillsteht. Doch wenn abends die Beleuchtung in den Städten ihr warmes Licht verbreitet, die Menschen auf der Strasse flanieren und deren lautstarke Fröhlichkeit mit dem Lärm des Verkehrs um die Wette eifert, wird man rasch wieder in die Gegenwart versetzt.

Ein wichtiger Teil Apuliens – wie könnte es anders sein – ist das Essen und Trinken. Kaum ein Landstrich Italiens kann mit einer derartigen Vielfalt an Gemüsesorten, Wildkräutern, Teigwaren und Frischkäsearten aufwarten. Auch weinmässig ist das Gebiet aus dem Dornröschenschlaf erwacht. Ein Umdenken von Quantität hin zur Qualität hat einzelne Weingüter erfasst und in die internationalen Fibeln der Weinkritiker gehievt. Darin findet man nicht nur Tropfen des bekannten Primitivo (Zinfandel) sondern auch Provenienzen aus den Rebsorten Nero-di-Troja aus der Gegend des Castel del Monte, Negroamaro aus dem Salento, oder Aglianico, einer Sorte mit imposanter Struktur und Farbe. Nicht zu vergessen sind die verschiedenen Weissweine und die vielen autochthonen Rebsorten, die in kleinen Mengen angebaut werden wie beispielsweise die Susumanello-Rebe.

Kommen Sie mit, tauchen Sie mit uns ein in die Magie dieser Gegend mit ihrer suggestiven Landschaft, ihren knorrigen Olivenbäumen, den feinen Weinen und den geschichtsträchtigen Bauten mit ihren Kunstschätzen. Lassen Sie sich verzaubern vom südlichen Charme Apuliens, schliessen Sie Freundschaft mit den überaus hilfsbereiten und fröhlichen Menschen dieser Region. Es wird ein unvergessliches Erlebnis werden!



## Programm

### Sonntag

Der Süden Italiens erwacht aus einer Art Dornröschenschlaf. Es ist altes Weinland, das schon einmal, zur Zeit der Griechen und Römer, grosse Qualitäten lieferte. Es sind sowohl experimentierfreudige Zugereiste wie Carlo Botter (Koiné) als auch alteingesessene Familienunternehmen, wie Rivera von Carlo und Sebastiano Corato, die Apulien weinmässig zu einer Renaissance und internationaler Anerkennung verholfen haben. Der legendäre Riserva Il Falcone von Rivera geht bereits auf das Jahr 1950 zurück und zählt seit Jahren zu den am höchsten bewerteten Weinen der Region. Der Name Falcone ist eine Hommage an den Stauferkaiser Friedrich II (1194-1250), der bei der Jagd im Gebiet rund um das von ihm erbaute Castel del Monte gerne Falken einsetzte.

Besuch des Weingutes Rivera mit Mittagslunch.



Besuch des Castel del Monte, ein Weltkulturerbe der Unesco.



Kein Bauwerk hat Generationen von Menschen mehr fasziniert als das steinerne achteckige Castel del Monte. Imposant erhebt es sich über die Landschaft und scheint golden in der Abendsonne Apuliens. Kaiser Friedrich II. war ein innovativer Bauherr in Sizilien und Apulien. Davon zeugen zahlreiche Wehrburgen und repräsentative Domizile. Von allen stauferischen Bauten gilt das Castel del Monte als Höhenpunkt seines Schaffens und zugleich als grösstes Geheimnis. Welchem Zweck diente der Bau, und geht der Entwurf auf den Kaiser persönlich zurück?

Übernachtung und Abendessen mitten in Trani in einem schönen \*\*\*\*Hotel



## Montag

Besuchen Sie mit uns das beeindruckende Bari. Bari ist die Hauptstadt der Region Apulien und die zweitgrößte Stadt in Süditalien. Jeder, der sich über Bari informiert, wird über kurz oder lang auf den Satz „Läge Paris am Meer, würde es Bari gleichen- stossen. Die Einwohner Baris lieben diesen Ausspruch, der ist zwar übertrieben aber er weist auf deren Stolz und ihren Sinn für Humor hin.



Das Mittagessen nehmen wir in einer typischen, sehr alten Masseria ein und geniessen kleine Häppchen der sogenannten „Arme-Leute-Küche“. Aber keine Angst, das Essen schmeckt sehr gut! Dazu gibt es auserlesene Weine der Region.

Auf dem Weg zurück ins Hotel spazieren wir gemächlich durch das Dorf Locorotondo. Der Ort ist strahlend weiss und – wie sein Name schon verrät – kreisförmig. Vom Stadtpark aus geniesst man einen herrlichen Ausblick auf die Valle d’Itria hin bis Martina Franca. Der hier produzierte DOC-Wein ist in ganz Italien bekannt. Das Städtchen wurde in die Liste der schönsten Ortschaften Italiens aufgenommen.



Die folgenden Nächte verbringen wir in einer wunderschön restaurierten Masseria\*\*\*\* aus dem 16.Jh. (Masseria = Gutshaus mit Angestelltenwohnungen aus dem 16.bis 18.Jahrhundert).

Im Einklang mit der lokalen Architektur, der Verwendung von eigenen Materialien der Masseria wie z.B. Kalksteinblöcken, wurde eine Residenz mit Charme und Eleganz geschaffen. Die Masseria befindet sich in einer der schönsten Gegenden Apuliens, in der Valle d’Itria. Die Zimmer wurden mit handgearbeiteten Stoffen der Region ausgestattet. Helles und liebevoll ausgewähltes Mobiliar unterstreichen den ganz eigenen Charme der Masseria. Die modernen Annehmlichkeiten wie TV, Safe, Minibar, Radio, Internetzugang und Klimaanlage sind selbstverständlich vorhanden.



Die Masseria verwöhnt uns am Abend mit einer auserlesenen Küche! Wer bereit ist, etwas tiefer in die Tasche zu greifen, hat hier die Möglichkeit in einem der 5 Zipfelmützenhäuschen zu schlafen (siehe Titelbild des Programmes).

### **Dienstag**

Ostuni ist weitherum als „weisse Stadt- bekannt. Schon von fern sieht man die mit Kalk getünchten Häuser, die sich perfekt in die sanfte und farbenprächtige Hügellandschaft einfügen und dem Ort seinen ganz besonderen Charme verleihen. Sie ist die strahlende Vorzeigestadt der Provinz Brindisi und wird auch Sie in ihren Bann ziehen!



### **Mittagessen in einer typischen Masseria**



Die gemütliche Masseria aus dem 18. Jh. ist mit viel Geschmack eingerichtet. Von der Terrasse aus genießt man einen herrlichen Ausblick. Hier wird uns ein einfaches, aber leckeres Mittagessen serviert. Anschliessend wandern wir unter kundiger Führung des Sohnes des Besitzers zu einer sehr alten Kulturstätte. Die Wanderung mit der Besichtigung des kleinen Museums dauert ungefähr 3 Stunden.

Das Abendessen nehmen wir in der Masseria ein.

### **Mittwoch**

Genießen Sie die wunderschöne Hotelanlage, den Pool oder einfach das „dolce far niente-. Gegen Mittag fahren wir ins berühmte Städtchen der „Zipfelmützenhäuser-, Alberobello.



Die berühmtesten Bauten Apuliens sind die Trulli, typische runde Steinhäuser mit konischen Schieferdächern, deren Form wahrscheinlich auf vorgeschichtliche Zeiten zurückgeht. Sie wirken mit ihren spitz zulaufenden Dächern wie etwas zu gross geratene Zwergenhäuser. Teilweise als Geräteschuppen, oft aber auch als Wohnhäuser genutzt, findet man etwa 5000 dieser eigentümlichen Rundbauten im gesamten Valle d' Itria. Allein 1000 davon stehen im historischen Zentrum von Alberobello. Deshalb nennt sich das kleine Städtchen auch die -Capitale dei Trullilli, die Hauptstadt des Trulli-Landes. Die geologische Form der gesamten Gegend ist geprägt von Landschaftsterassen tektonischen Ursprungs. Aus dem Gestein der Kalksteinschichten bestehen auch die Dachziegel (Chiancarella) der Trullis. Mittlerweile hat die UNESCO diese nur hier zu findenden Bauten als Weltkulturerbe unter Schutz gestellt. Wer Hunger hat, besorgt sich ein feines Sandwich oder genießt ein Essen in einem der Lokale, aber aufgepasst, die Preise können recht stark variieren.



Am frühen Nachmittag besuchen wir das Weingut ALBEA, eine der ältesten und renommiertesten Weinkellereien in diesem Gebiet. ALBEA ist ein bedeutendes Beispiel dafür, wie sich moderne Produktion mit traditionellen Strukturen verbinden lässt, welche bestens geeignet sind, um edle Weine zu lagern und zu erzeugen. Die Weinkellerei wurde in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts erbaut. Der Auftraggeber, Luigi Lippolis, wünschte derart akkurate Arbeiten, das mehr als zwei Jahre für die Fertigstellung erforderlich waren. Die Konstruktion besteht vollkommen aus Stein mit in Fels eingelassenen Zisternen, die zur Lagerung des Weins bestimmt sind, ganz wie einst die Behälter, welche zur Wasserversorgung der Trulli eingesetzt wurden. Hier gibt es auch ein kleines Weinmuseum. Wer Lust hat, kann anschliessend mit dem Velo durch die Reben fahren und erhält fachkundige Informationen.



Das Abendessen wird uns in einer Metzgerei in hübschen Dörfchen Cisternino serviert.

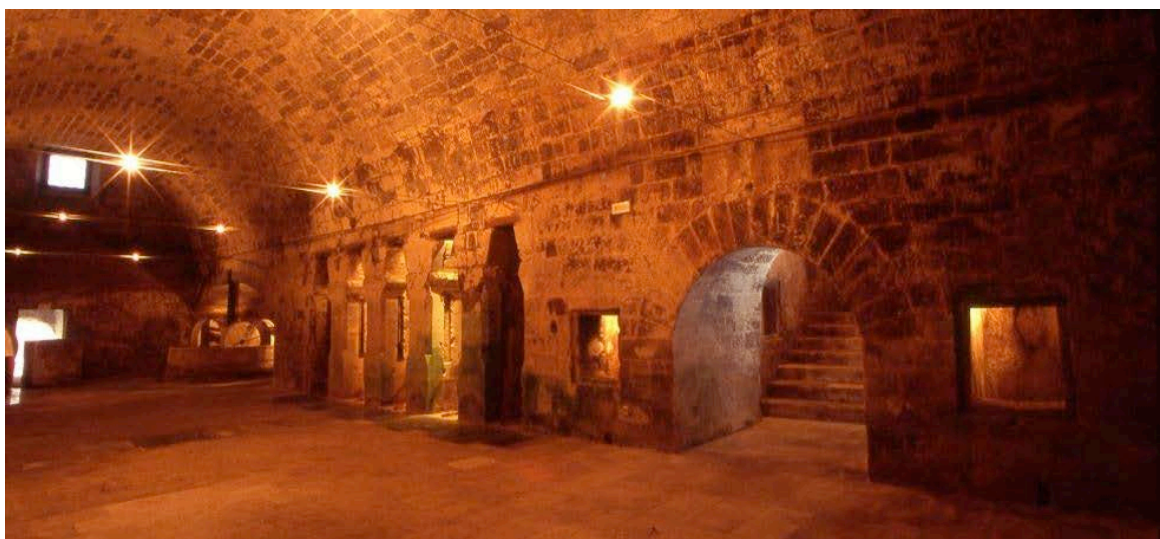


## Donnerstag

Am Morgen besuchen wir die Barockstadt Lecce. Die vornehme und aristokratische Hauptstadt der Salentinischen Halbinsel und liegt zwischen dem Adriatischen und Ionischen Meer. Wegen der Schönheit und des Reichtums seiner Bauten und der Wahrung seiner Traditionen wird Lecce „Athen von Apulien- und „Florenz des Südens“ genannt. Dies ist dem Lecceser Barock zu verdanken, eine besondere Art von Architektur und Skulpturen, der die elegante Kompaktheit der Renaissanceformen mit reich dekorativen Elementen kennzeichnet. Die künstlerischen Juwelen konnten durch die dekorativen Möglichkeiten des Lecceser Steins geschaffen werden: ein homogener, kompakter Kalkstein. Er ist so weich, dass er mit Skalpell und Beil bearbeitet werden kann.



Das Mittagessen erwartet uns in einem ganz speziellen Weingut mit einer hervorragend restaurierten, Jahrhunderte alten, unterirdischen Ölmühle. Sie ist wohl einzigartig in Apulien und ein absoluter Geheimtipp!



Das Gut liegt im Salento, am Rande eines kleinen Ortes im Bezirk von Lecce. Die Besitzerfamilie hat in den letzten Jahren das Weingut zu einem der besten im Salento gemacht. Sehr gute Bewertungen im Gambero Rosso, von Robert Parker und von mir ebenfalls bestätigen die geleistete Arbeit. Der Wein gedeiht auf kargen kalkhaltigen

Böden, welche mit roter Erde bedeckt sind. Die hier gepflegten Traubensorten sind Negroamaro, Primitivo und Malvasia Rosso, bei den Weißweinen dominiert die Chardonnay- und die Malvasia-Bianca-Rebe.



Wir wechseln nochmals das Hotel und lassen uns mitten im Herzen des Salentos nieder, in einem wunderschönen \*\*\*\* Hotel mit ausgezeichneter Küche.



## Freitag



Dieser Tag zur Verfügung. einem Besuchten Weingüter Conti Zecca. schaft, Traditi-



das ist die Geschichte der Familie und des Weingutes. Schon um 1500 verschlug es die ursprünglich neapolitanische Familie nach Leverano, in das Herz Apuliens. Das Weingut in seiner heutigen Form geht zurück auf den vorausschauenden Unternehmertum des Grafen Alcibiade Zecca, der um 1935 beschloss, eine Kellerei zu bauen und Wein nur in eigenen Weinbergen zu erzeugen. Nach dem Zweiten Weltkrieg war es sein Sohn Giuseppe, der u.a. als erster der Region die Flaschenabfüllung einführte. Das Augenmerk der heutigen Generation liegt vor allem auf der Auswahl der idealen Rebsorten-Züchtungen für jede Parzelle mit ihren unterschiedlichen Bodentypen, der Bestimmung des idealen Lesezeitpunktes und der idealen Kellertechnik. So gelingen Jahr für Jahr anerkannt qualitativ hochwertige Weine (diese Weine werden regelmässig im „Gambero Rosso- ausgezeichnet). In diesem Weingut degustieren wir ohne vorherige Kellerbesichtigung.

steht ganz dem Wein Wir beginnen mit eines der bekanntes- der Region: dem Gut 500 Jahre Leiden- on und Innovation —





Anschließend fahren wir zum Weingut "Accademia dei Racemi". Dies ist keine Akademie, sondern vielmehr die Frucht einer Idee von Gregorio Perucci. Als Sohn eines großen Verschnittweinproduzenten gründete Gregorio mit seinen Geschwistern 1993 die Pervini. Man wollte aus Vaters Fundus die interessantesten Weine selektionieren und abfüllen. Aber schon nach kurzer Zeit merkten sie, dass reines Abfüllen ohne eigene Trauben nicht befriedigte. 1994 wurde das Weingut Fellingine mit neun Hektar gekauft und man konnte erstmals Wein aus eigenen Trauben erzeugen. Die Resultate begeisterten Gregorio so sehr, dass er eine Reihe von Winzern für



sein Projekt "Accademia dei Racemi" gewinnen konnte welches die Weine der einzelnen Güter separat ausbaut und besondere Aufmerksamkeit auf perfekt angebaute Trauben legt. Gregorio, der sympathische Vollblutunternehmer hat mit seinem Engagement entscheidend dazu beigetragen, dem Primitivo den Weg ins Ausland zu ebnen.

Wir besichtigen die Reblagen und werden durch die Anlage geführt. Die erlesenen Tropfen des Weingutes verkosten wir in einer Trattoria bei einem Mittagessen.

Den Verdauungsspaziergang machen wir durch das historische Dörfchen Mandùria.

Zum Abschluss des Tages besuchen wir das romantische Castello Monaci und geniessen eine Degustation der hier gekelterten Weine zusammen mit einem feinen Nachtessen.



## Samstag

Heute heisst es Abschied nehmen. Fliegen wir via Neapel heim besuchen wir noch die historische Stadt Matera, ansonsten ist die verbleibende Zeit zur freien Verfügung.

## Informationen

Preis	pro Person und im Doppelzimmer CHF 2.250.-- ohne Flugkosten, Einzelzimmerpreis auf Anfrage
Im Preis inbegriffen	6 Übernachtungen in **** Hotels inkl. Frühstück 5 Abendessen 5 Mittagessen alle Degustationen alle Führungen komfortabler Reisebus
Nicht inbegriffen	Weine in den Restaurants, Spirituosen, Trinkgeld Chauffeur Flugkosten ca. CHF 600.00 – Preis ist abhängig von der anzufliegenden Destination, wird im Dezember bekannt gegeben.
Anmeldung	Die Anmeldung erfolgt schriftlich. Sie ist gültig nach Eingang der Anzahlung.
Annullationskosten	40 - 30 Tage vor Abreise 30% des Arrangementpreises 29 - 14 Tage vor Abreise 50% des Arrangementpreises 13 - 7 Tage vor Abreise 80% des Arrangementpreises 6 - 0 Tage vor Abreise 100% des Arrangementpreises
Anzahlung	CHF 500.-- pro Person nach Anmeldung

### **Beschränkte Teilnehmerzahl: 20**

Adliswil, 19.7.2011/vw