

## Programm der Weinreise nach Apulien vom 18. – 23. Oktober 2010

### Montag, 18. Oktober

16.45 Uhr Treffpunkt Flughafen Zürich, Eingang Terminal 1. Abflug um 18.20 Uhr mit Air Berlin direkt nach Bari mit Ankunft um 20.00 Uhr. Kurze Fahrt ins 4 Sterne Hotel Mercure. Nach dem Zimmerbezug, Begrüssungsapéro und individuelles Nachtessen im Hotelrestaurant.

### Dienstag, 19. Oktober

Nicht allzu früh verlassen wir Bari Richtung Süden in das Itria Tal. In Locorotondo befindet sich das eindrucksvolle Gebäude der Cantina del Locorotondo. Diese Genossenschaftskellerei wurde 1929 von einigen Bauern gegründet. Sie kontrolliert heute über 1000 ha Rebfläche und produziert über 3.5 Millionen Flaschen Wein mit einem aussergewöhnlichen Preis-Leistungsverhältnis. Nach dem Mittagessen gilt unser nächster Besuch der Casa Vinicola Apollonio. Diese moderne Kellerei wird von den Brüdern Marcello (Verkauf) und Massimiliano (Önologie) geführt. Sie produzieren nicht nur bekannte Weine wie Primitivo und Salice Salentino. Bei einer ausgiebigen Degustation werden wir weitere Spezialitäten der Kellerei- und Region kennenlernen. Danach kurze Fahrt in eine der schönsten Städte Süditaliens, nach Lecce. Dort logieren wir im Jahre 2008 erbauten \*\*\* EOS Hotel. Es liegt in der Nähe der Altstadt und überzeugt mit elegantem Stil, Innovation und intelligentem Komfort. Abend zur freien Verfügung.

### Mittwoch, 20. Oktober

Nach dem Frühstück besichtigen wir zu Fuss mit einer Führerin rund 2 Stunden die Sehenswürdigkeiten von Lecce. Anschliessend besuchen wir die Azienda Agricola Le Saittole. Hier werden wir von Elena Georgopoulos, der Eigentümerin der über 100 ha grossen Olivenfarm empfangen. Sie wird uns die Details einer hochstehenden Olivenproduktion erklären und zeigen. Umgeben von Olivenbäumen werden wir die verschiedenen Olivenöle in Kombination mit den dazupassenden Speisen geniessen. Der Rest des Tages steht dann zur freien Verfügung um die schöne Barockstadt Lecce noch auf eigene Faust zu erkunden.

### **Donnerstag, 21. Oktober**

Das Consorzio Produttori Vini di Manduria wurde 1932 von einer kleinen Gruppe von Winzern gegründet. Heute gehören zu dieser innovativen Genossenschaft 400 stolze und begeisterte Mitglieder. Die Region Manduria ist die Hochburg der Primitivo Traube dessen Qualität früher oft verkannt wurde. Bei einem Rundgang durch die Kellerei, dem neu erstellten Museum und natürlich bei der Degustation werden wir uns von den Qualitäten dieser Weine überzeugen können. Das Mittagessen geniessen wir inmitten eines 100 ha umfassenden Areals mit jahrhunderte alten Olivenbäumen. Dort befindet sich die bereits anno 1700 erbaute Masseria Bosco. Der Inbegriff für Weine aus Apulien ist der Name Salice Salentino, gleichbedeutend einer DOC Region und Ortschaft. Hier, in Salice Salentino hat das Traditionshaus Conti Leone de Castris seit 1665 seinen Sitz. Aus 350 ha Rebflächen werden eine Vielzahl unterschiedlicher Weine vinifiziert. Bei der Besichtigung werden wir erkennen, dass das Unternehmen es ausgezeichnet versteht, Tradition mit Innovation zu verbinden. Abend zur freien Verfügung.

### **Freitag, 22. Oktober**

Heute sind wir zu Besuch bei Albano Carisi, unter dem Künstlernamen Al Bano als Sänger, früher im Duett mit Romina Power, bekannt. Aus einer Bauernfamilie stammend, schaffte es Al Bano, ein international erfolgreicher Sänger zu werden. Von seinem Vater Don Carmelo erbte Albano die Winzerei Tenute Carisi, zu dem heute ein Landhotel und ein Restaurant gehören. Köstlichkeiten der apulischen Küche werden uns dann im Ristorante La Vinoteca serviert. Danach fahren wir an den Stadtrand von Brindisi zur Tenute Rubino. Nach der Besichtigung dieser modernen Kellerei kommen wir nochmals in den Genuss qualitativ hochwertiger Weine. Für die letzte Nacht quartieren wir uns im Relais La Fontanina ein, wo wir zum Nachtessen mit einem feinen Wine and Dine verwöhnt werden.

### **Samstag, 23. Oktober**

Am Morgen besuchen wir die Stadt der Trulli, Alberobello. Hier bestehen ganze Strassenzüge aus diesen mörtellosen Steinhäusern, die heute als Souvenirshops, Restaurants, Hotel und sogar als Kirche benutzt werden. Im Restaurant Trullo d'Doro stärken wir uns dann für die Besichtigung der grössten Karsthöhle Italiens. Labyrinthartige Gänge, beeindruckende Stalagmit- und Stalaktitformationen und grossartige unterirdische Hallen mit den Ausmassen einer Kathedrale, allein die Eingangshalle hat eine Höhe von 60 m, machen den Besuch der Grotte in Castellana zu einem faszinierenden Erlebnis. Anschliessend begeben wir uns zum naheliegenden Flughafen. Abflug um 20.45 Uhr mit Ankunft um 22.45 Uhr in Zürich.

### **Kosten**

CHF 2150.- pro Person im Doppelzimmer. Der Einzelzimmerzuschlag beträgt: CHF 180.- In diesem Preis sind folgende Leistungen inbegriffen: Linienflug mit Air Berlin, sämtliche Rundfahrten in den Weinbaugebieten mit modernem, klimatisierten Reisecar, 1 Übernachtung im 4 Sterne Hotel Mercure in Bari, 3 Übernachtungen im EOS Hotel in Lecce, 1 Übernachtung im exklusiven Relais La Fontanina in Ceglie Messapica, reichhaltiges Frühstücksbuffet, alle im Programm erwähnten 6 Hauptmahlzeiten inkl. Wein, Degustationen und Führungen.

### Anmeldung


Benützen Sie den entsprechenden Talon. Sobald die Angaben bei uns eingetroffen sind, erhalten Sie einen Einzahlungsschein für die Anzahlung von CHF 700.- pro Person. Die Restzahlung wird 30 Tage vor Abreise, am 15. August 2010 fällig. Die Teilnehmerzahl ist auf 32 Personen beschränkt. Deshalb gilt die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen.


Allfällige Programmänderungen vorbehalten.

✂-----

### Anmeldung für die Weinreise nach Apulien vom 18. – 23. Oktober 2010

Name	Vorname
_____	_____
Name	Vorname
_____	_____
Strasse / Nr.	
_____	
PLZ / Ort	
_____	
Telefon	E-Mail
_____	_____
Doppelzimmer <input type="checkbox"/>	Getrennte Betten <input type="checkbox"/>
Einzelzimmer <input type="checkbox"/>	
Datum	Unterschrift
_____	_____

 VOLG Weinkellereien  
Postfach 344  
Schaffhauserstrasse 6  
8401 Winterthur

 Tel. 058 433 71 11  
Fax 058 433 71 09  
E-Mail: kurt.feser@volgweine.ch