



Brochure en Programma

Inhoud

Brochure en Programma.....	1
Vluchten	3
Programma in een oogopslag	3
Piemonte.....	4
Klimaat	6
Verblijf in Asti : Hotel Lis	7
Wijndomeinen & Restaurants.....	8
Dag 1 – Donderdag 21 april.....	8
Wijndomein 1: La Scolca Gavi	8
Restaurant : Il Campanaro	9
Dag 2 – Vrijdag 22 april	11
Wijndomein 2: Franco Conterno	12
Wijndomein 3: La Spinetta	13
Wijndomein 4: Ceretto	14
Restaurant Walter Ferretto (1 Michelin ster)	15
Dag 3 – Zaterdag 23 april	18
Wijndomein 5: Vinchio Vaglia Serra	18
Wijndomein 6: Rivetti Massimo	20
Wandeling in het dorpje Barbaresco	21
Restaurant Il Podesta Asti	22
Dag 4 – Zondag 24 april.....	24

Bezoek Milaan	24
Restaurant San Mauri.....	25
Bezoek Cimitero Momumentale	26
Praktische info.....	28
Coronamaatregels reizen naar Italië	28
Regels die van toepassing zijn op Italiaans grondgebied	29
Meer informatie	30
Reiscomité.....	31
Eerste les Italiaans van meester Google	31

Vluchten

Samenkomst Luchthaven Zaventem in vertrekhal **bij Starbucks om 8:00 stipt**. Het vervoer naar de luchthaven is zelf te regelen. Het ontbijt is **niet** voorzien door de Commanderij. Uiteraard indien gewenst kan dit individueel aangekocht worden op de luchthaven of op het vliegtuig.



Vertrek Zaventem

BRU (Brussels) - LIN (Linate) vlucht SN3147
10:00 tot 11:35

Vertrek Milaan

LIN – BRU vlucht SN3150
18:40 tot 20:10

Programma in een oogopslag

	do	vr	za	zo
	21/apr	22/apr	23/apr	24/apr
07-08:30	08:00 Afspraak Zaventem	ontbijt	ontbijt	ontbijt
08:30		8:30 Vertrek wijnhuis		8:30 Vertrek Milaan
09-10	10:00 vertrek Vlucht		9:00 Vertrek wijnhuis	
10-11	Aankomst vlucht SN3147 11:35 Bus 12:30	degustatie 2 9,30 Franco Conterno 5 wijnen + hapjes	degustatie 5 9:45 Vinchio Vaglia serra Barbera d'Asti	Bezoek Milaan stadscentrum
11-12				
12-13	lunch 1 Sandwich op bus	lunch 2 Lunch pakket Hotel Lis.	lunch 3 in Vinchio Vaglia	lunch 4 12:30 in SAN MAURI Milaan
13-14		13:00 - 15:00 degustatie 3 La Spinetta 6 wijnen Barbaresco/Barolo	13:15 Vertrek wijnhuis	
14-15	14:30 degustatie 1 LA SCOLCA GAVI visit La Scolca Kelder Van 15:00 - 16:00 degustatie 6 topwijnen		degustatie 6 14:00-16:00 Rivetti Massimo	Bezoek Monumental Cemetery
15-16		15:00 Vertrek wijnhuis		
16-17	Vertrek naar Hotel Lis te Asti	degustatie 4 15:30 - 17:30 Ceretto (Barollo) 5 Grand Crus	16:00 - 17:30 wandeling in Barbaresco met een wijn op terrasje	16:00 vertrek bus van Milaan naar luchthaven
17-18				
18-19:30	hotel Lis	hotel Lis	hotel Lis	18:40 vertrek vlucht
19:30	19:45 Vertrek naar restaurant	Vertrek naar restaurant	Vertrek naar restaurant	
20-22	diner Il Campanaro (Asti)	diner Walter Ferretto (Isola)	diner Il Podesta (Asti)	Aankomst Brussel – 20:10
22	hotel Lis	hotel Lis	hotel Lis	
	Degustatie	Verplaatsing		
	Lunch & Diner	hotel		

Piemonte

De naam Piëmont of Piemonte betekent letterlijk 'aan de voet van de bergen' in het Italiaans.

Piemonte heeft een oppervlakte van 25.399 km².

Het is een historische en culinaire regio in het noordwesten van Italië.

De hoofdstad Turijn, is één van de mooiste kunststeden met prachtige pleinen en paleizen, en was de voormalige hoofdstad van Italië. Tornino is een belangrijk industriegebied waardoor de wijnbouw niet onmiddellijk opvalt. Ga je echter door naar het binnenland van het gebied, dan kom je terecht in een schilderachtig landschap dat voor lange tijd in je geheugen gegrift zal blijven. Helemaal in het meest noordelijke puntje grenst Piemonte aan Zwitserland, in het westen grenst het gebied dan weer aan Frankrijk.

Niettegenstaande Turijn centraler was gelegen, vliegen we op Milaan, wegens de betere verbindingen en optimalere uurregeling.



We zullen de heerlijke Italiaanse keuken ontdekken en bezoeken de karakteristieke Piemontese wijngaarden en wijnhuizen. Het heuvellandschap van Langhe en Roero ligt bezaaid met authentieke dorpjes en kastelen. In de zomer kunnen zonanbidders hun hart ophalen aan het schitterende Lago Maggiore. Ga op wintersport en daal af van de Olympische pistes van één van de grootste internationale skigebieden van Europa.

Culinair is Piemonte vooral gekend om de Tartufo, meer bepaald de witte truffels van Alba (tuber magnatum pico). Het hoofdseizoen van de truffels start in oktober en vele 'foodies' komen dan ook van alle windstreken overgewaaid.

Op de Povlakte wordt er voornamelijk aan rijstbouw gedaan. In het gebied van de Langhe is de hazelnotenproductie (Nutella) dan weer belangrijk. Piemonte is tevens een paradijs voor fijnproevers. Een kleine selectie om bij te watertanden: gevulde groenten zoals paprika, courgette, pepertjes (met tonijn, ansjovis ed.), carne cruda (carpaccio of tartaar), gebakken porcini (eekhoortjesbrood), flan van kaas of groenten zoals asperges en spinazie, bagna cauda (groentefondue) en gevulde courgettebloemen.



52.000 hectaren aan wijngaarden op de hellingen van Piemonte produceren de wijnen die deze regio wereldberoemd hebben gemaakt. De meest prestigieuze wijnen zijn de Barolo en Barbaresco. Beroemde witte en rode druiven zoals Nebbiolo, Dolcetto, Gavi.

Het gebied van Piemonte wordt globaal bekeken in vier DOC zones opgedeeld: Le Langhe, L'Astigiano, Il Monferrato en Le dominazione del Nord.

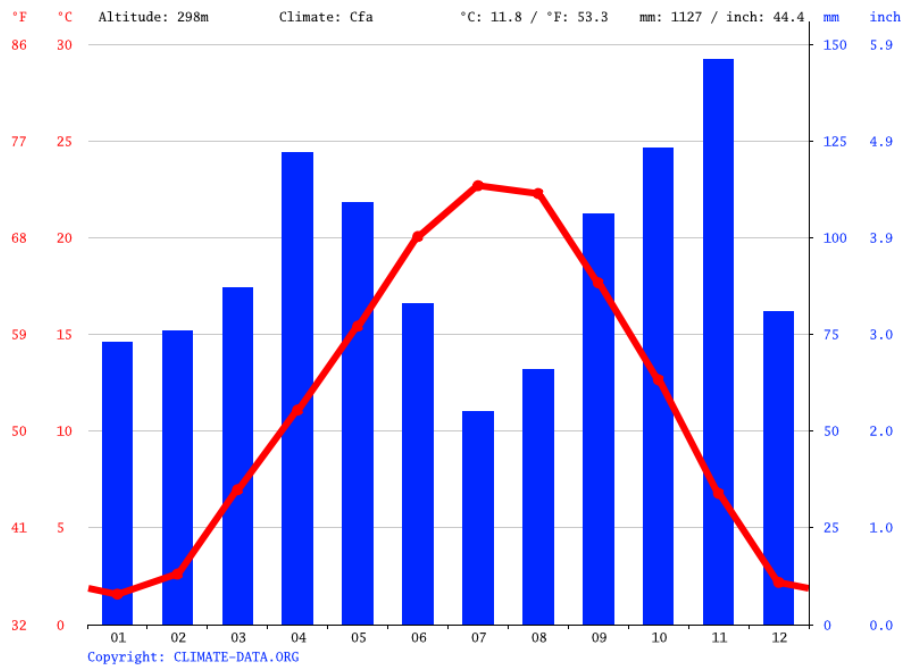
Twee derde van de wijnen van Piemonte is rood. De belangrijkste kwaliteitsdruif is de Nebbiolo. Van de 13 DOCG's worden er maar liefst vijf van deze druif gemaakt. De Nebbiolo is niet de meest aangeplante druif. Dat is de Barbera, gevolgd door de Dolcetto en de Brachetto d'Acqui. De belangrijkste witte druif is de fruitige Moscato. Deze levert onder de DOCG Asti twee varianten: Asti Spumante en Moscato d'Asti. Na Chianti in Toscane produceert deze appellatie de meeste wijnen van heel Italië.

Asti en Alba zijn de belangrijkste wijnsteden van Piemonte. Die namen kom je in meerdere herkomstaanduidingen tegen, vaak in combinatie met het druivenras. Voorbeelden zijn Barbera d'Alba, Freisa d'Asti, Dolcetto d'Asti, Nebbiolo d'Alba, Moscato d'Asti, ...

Klimaat

Piemonte heeft een mediterraan klimaat. De zomers zijn heet en droog en in de winter heb je een zachte temperatuur. De gemiddelde jaartemperatuur voor Piemonte is 17°C en er valt in een jaar tijd 424 mm regen. Het is er 176 dagen per jaar droog met een gemiddelde luchtvochtigheid van 76%.

Weer in Barolo



De gemiddelde temperatuur en neerslag in Noord-Italië:

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
°C	6	9	13	18	22	26	29	28	24	18	11	5
mm	61	59	72	85	100	81	68	81	82	117	106	75

Weersverwachting : <https://www.meteovista.be/Europa/Italie/Asti/4302933/weersverwachting-14dagen>

Donderdag 21 apr		7°/16°	8,2 mm		6	▼
Vrijdag 22 apr		7°/16°	5,4 mm		6	▼
Zaterdag 23 apr		7°/16°	9,2 mm		6	▼
Zondag 24 apr		7°/18°	1 mm		8	▼

Verblijf in Asti : Hotel Lis

Hotel Lis (***) is een charmant hotel die nog wordt beheerd door de familie. Het is gelegen in het centrum van Asti.

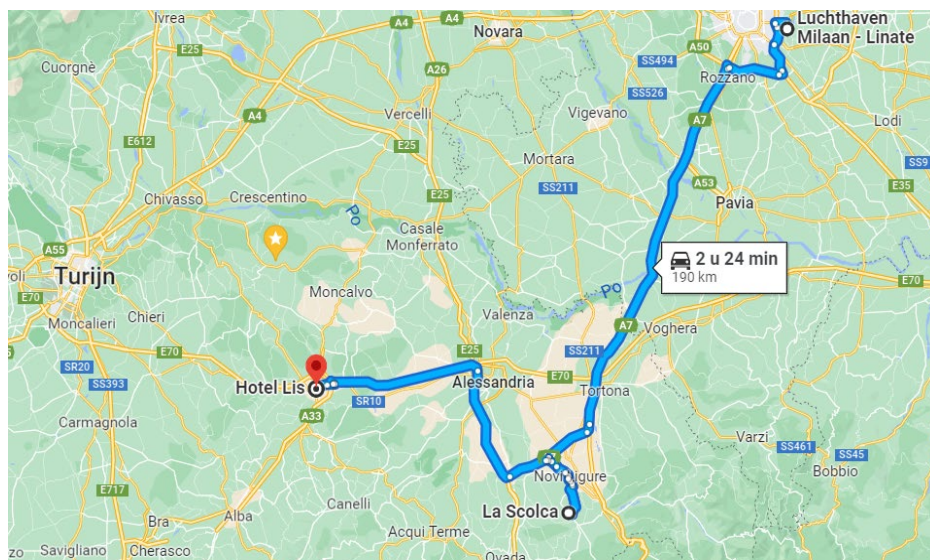
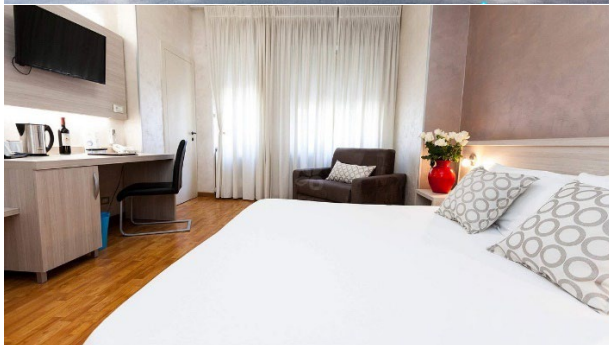
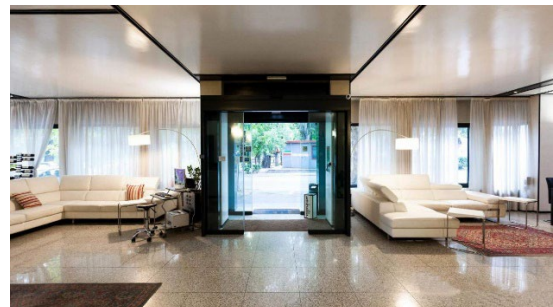
Het hotel heeft een beoordeling van 9.1 op de site van booking.com.

Bart V heeft voor corona al een prospectie uitgevoerd.

Onze ervaring is positief en professioneel. De communicatie verloopt goed en op de mails wordt onmiddellijk geantwoord.

Hopelijk zet zich dat verder in ons verblijf.

<https://www.hotellis.it/>



Wijndomeinen & Restaurants

Dag 1 – Donderdag 21 april

Wijndomein 1: La Scolca Gavi

[LA SCOLCA GAVI](#): bezoek in twee groepen aan de kelder gevolgd door degustatie van 6 topwijnen (3 bubbels en 3 witte stille wijnen).

Importeur in België: [Het Wijnhuis Asse](#)

La Scolca ontleent zijn naam aan het oude Piemonte dialect 'Sfurca', wat betekent 'uitkijken'. De heuvel waarop de villa en de wijnkelder gehuisvest zijn, was een oude 'uitkijkpunt'. Eigenlijk worden de villa en kelder gedomineerd door een oude toren, dat een typisch en pittoresk beeld geeft van het gehele complex. Alles gebeurt in harmonie in deze rustige sfeer van het Gavi gebied.

De naam La Scolca, samen met de naam van de Soldati Familie, weerspiegelt de volledige trots en vastberaden karakter, hetzelfde karakter dat we vinden in La Scolca's Gavi wijnen. In de beginjaren werd het domein gedeeltelijk bedekt door bossen en gedeeltelijk verbouwd. De intuïtie van de Soldati Family om Cortese druiven te gaan telen in een gebied dat in het verleden was gewijd aan rode druiven was het keerpunt. De productie van de 'Gavi' wijnen (de Cortese werd geregistreerd als 'Gavi' druiven) werd al snel een belangrijke technische en ondernemende activiteit.



Terroir

Monferrato is een gebied in Piemonte in Noord-Italië. De streek wordt in tweeën gesneden door de rivier de Tanaro. Gavi is gelegen in het zuidelijke deel (de Alto Monferrato, 'High Monferrato'), dat reikt van de oevers van de Tanaro tot de bergen van de Apennijnen en de watersplitsing tussen Piemonte en Ligurië. Volgens de legende zou de naam Gavi afgeleid zijn van die van een prinses van de Saracenen, Gavia of Gavina, die zich in een kasteel had gevestigd. Karakteristieke bodem van Alto Monferrato; een argilo-kalkhoudende samenstelling (klei en kalksteen).

La Scolca is een innovatief bedrijf dat kijkt naar de toekomst met een vernieuwende geest, waarbij de focus ligt op de voortzetting en versterking van een hoog kwaliteitsniveau. De belangrijkste focus van La Scolca is om een emotie te geven bij zijn wijnen, niet alleen om een product te presenteren. Stap in een wereld van inspiratie en gevoelens, van lifestyle en fashion. Om deze reden wordt elke nuance gezocht en met grote aandacht gevolgd; het moment van proeven wordt een moment van plezier en emotie. Smaken uit de bodem, het zilte klimaat, de zon, de passie, al deze gevoelens zijn ingesloten in een glas. De Gavi kracht, mineraliteit, de oprechtheid van het proeven, het evenwicht en de elegantie van deze bijzondere wijnen.



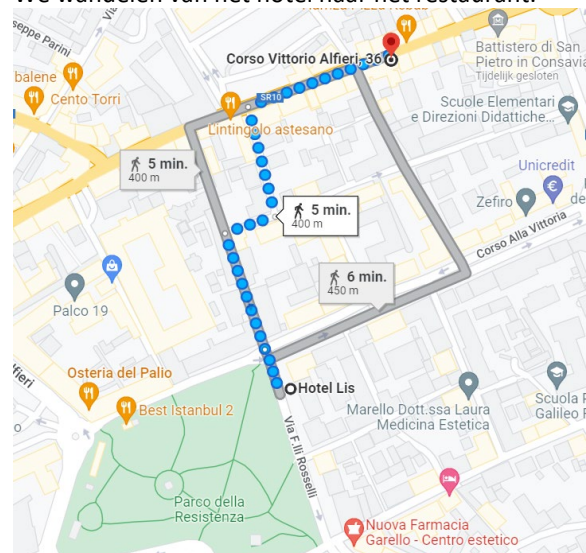
Restaurant : Il Campanaro

Avondmaaltijd Dag 1 om 20:00 – Website restaurant : [CAMPANARO ASTI](http://www.campanaroast.it)

Het restaurant staat voor traditionele keuken. Il Campanarò werd opgericht op 24 november 2008 in Asti. De keuken, passie en professionaliteit zijn nog altijd hetzelfde. De filosofie weerspiegelt de Piemontese en Asti traditie. Het is dankzij die typische gerechten gemaakt met lokale producten dat je een ontdekkingstocht kunt uitvoeren.

Van voorgerechten tot desserts, er is geen gebrek aan interpretaties, kalfsvlees met tonijnsaus, tiramisu met zabaglione of runderstoofpot met Anijs, maar volledig in overeenstemming met de traditionele voorschriften.

We wandelen van het hotel naar het restaurant.



CAMPANARÓ



Voeg daarbij de grote passie van truffel.

Twee periodes per jaar zijn voor ons spannend: de **zomer**, in combinatie met de zwarte truffel, en de **herfst**, ter gelegenheid van de witte truffel.

De eerste, ook wel **Scorzzone** genoemd, wordt tussen eind mei en september geoogst en kan dankzij zijn sterke maar niet overmatige smaak bij tal van gerechten worden gecombineerd.

Elk jaar begint echter vanaf 21 september het seizoen van de **Witte Truffel van Alba**, waarmee we ons menu uitbreiden door enkele typische gerechten uit de traditie in te voegen om beter te genieten van deze delicatessen die ons grondgebied ons geeft.

[Menu](#)

Welcoming glass of **Metodo Classico** (Dry local sparkling white wine)

Cold and Warm Starters

Vitello tonnato, millefoglie di frittata con miele e noci, (Roasted veal served cold with a sauce made with tuna, anchovies and capers and tiny slices of omelette forced with fresh goat cheese, nuts and honey) **Piemonte Viognier doc**

Sformato di zucchini e tortino di pomodoro e senape (Zucchini and ricotta soufflé and quiches tomato and mustard seeds) **Ruchè di Castagnole M.to docg**

Primo piatto

Agnolotti gobbi Monferrini al burro e salvia (Home made ravioli stuffed with 3 different meats and served with butter and sage) **Barbera d' Asti Superiore docg**

Secondo piatto

Stracotto di manzo all' Arneis con contorni (Bue Grasso Beef stewed for 7/8 hours in wine served with vegetables) **Barolo docg**

Dessert

Tiramisù allo zabaglione di Moscato (Our version of Tiramisù farced with zabaglione) **Moscato d' Asti docg**

Caffè and selection of old **grappa** from our jeroboam

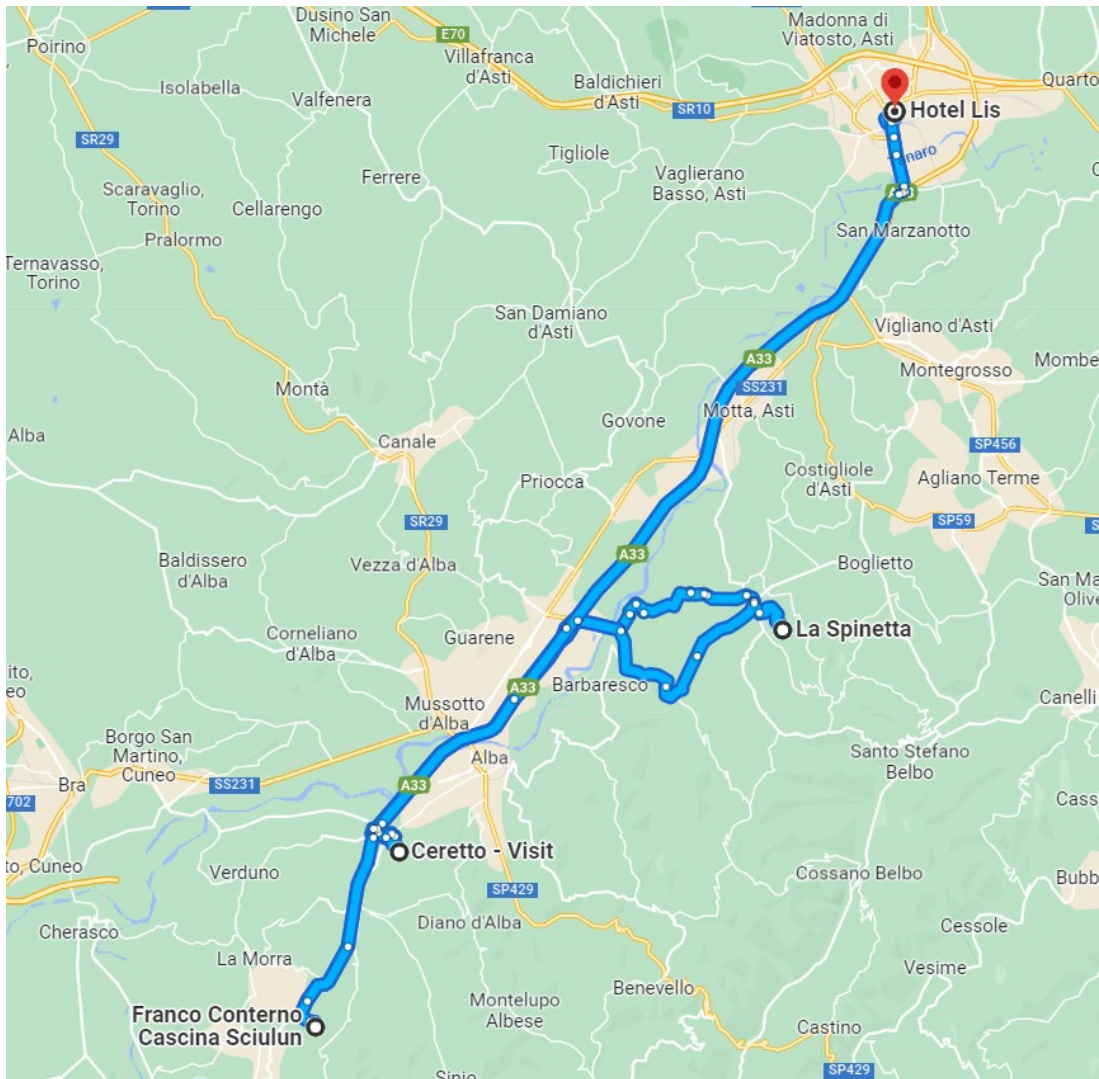
Water

Dag 2 – Vrijdag 22 april

De dagtrip

We leggen vandaag 126 km af tussen de wijndomeinen en het hotel met 3 bezoeken

- Franco Conterno
- La Spinetta
- Ceretto



Wijndomein 2: Franco Conterno

09:30: Aankomst [Franco Conterno](#) : degustatie 5 wijnen met hapjes.

Importeurs in België: [Licata](#) ; [Whoowine](#)

Net buiten Monforte d'Alba, midden in het historische hart van de Bussia cru, ligt het statige landgoed Poderi Aldo Conterno, gesticht door de gelijknamige wijnmaker in 1969 en bezielde door finesse. De boerderij 'Favot' lijkt wat op een historisch klooster en herbergt een traditionele kelder met meer Slavonische foeders dan moderne Franse barriques. Van deze laatsten zijn de Conterno's trouwens nooit grote fan geweest en ze worden ook nooit gebruikt voor de opvoeding van de Barolowijnen.



Na het overlijden van Aldo in 2012 heeft het domein zichzelf moeten heruitvinden. De 3 zonen (Franco, Stefano en Giacomo) besloten onder andere om de opbrengsten in de wijngaard drastisch te verlagen en nog meer in te zetten op de identiteit van de diverse cru's.

Een bezoek aan dit uniek huis leert al snel dat traditie niet ouderwets hoeft te zijn, maar als voedingsbodem kan dienen voor moderne inschatting met als eindresultaat wijnen die passen bij de vraag van de hedendaagse wijnconsument. Maar de moderne technieken worden enkel en alleen aangewend om het werk in de wijngaard te benadrukken en een efficiëntere behandeling in de kelder toe te laten. De wijnen zijn vandaag tegelijk modern en klassiek, loepzuiver en met een ongekennde finesse. Ze slagen er nu meer dan ooit in om de wijnen het karakter van hun specifieke terroir te geven, ongeconditioneerd en enigszins eigenzinnig. Sterke karakters sluiten niet gemakkelijk compromissen... De emblematische topwijn 'Gran Bussia' is altijd de favoriet geweest van Aldo zelf, die van bij aanvang in 1969 wist dat deze wijngaard beter kon presteren dan tot dan toe het geval was...en blijft ook vandaag nog hét eerbetoon van de 3 zonen aan hun vader.

Wijndomein 3: La Spinetta

13:00: Aankomst [La Spinetta](#)

We proeven 6 wijnen inclusief Barbaresco/Barolo

Website: <https://www.la-spinetta.com/en/>

Importeur in België: [Licata](#)

Giuseppe Rivetti kwam in 1977 van Argentinië terug naar zijn vaderland, kocht er wijngaarden in Castagnole Lanze en produceerde er een jaar later zijn eerste Moscato d'Asti. Drie decennia later is de bouw van het derde wijnbedrijf net af, waarvan twee in Piëmonte en een in Toscane. In nog geen dertig jaar veroverde de familie de harten van veeleisende wijnliefhebbers, met diverse wijnstijlen en druiven als basis. Ondertussen is de hele Rivetti familie betrokken bij het domein, zowel in de wijngaarden, het wijn maken als in de administratie.

Enkele opmerkelijke wijnen zijn Barbera d'Asti 'Cà di Pian', de eerste rode wijn, die al in 1985 geboren werd en nog steeds een topper is, de Barbera d'Asti 'Bionzo', een van de allerbeste barberawijnen op de markt, de Monferrato Rosso 'PIN', een al in 1989 gelanceerde hypermoderne blend van barbera en nebbiolo, verwijzend naar de roepnaam van stichter Giuseppe, de fameuze Barbaresco 'Gallina' die als eerste het neushoornlabel droeg en tot slot de Barolo 'Campè' die voor het eerst in 2000 het portfolio vervoegde. Uiteraard staan de twee Moscato d'Astiwijnen die La Spinetta vandaag de dag nog steeds maakt ('Bricco Quaglia' en 'Biancospino') ook aan de top van hun appellatie. Het domein staat echter zeker niet stil, getuige waarvan de nieuwe wijnen Barolo 'Garretti' en Barbaresco 'Bordini' (beiden 2006 als eerste jaargang).



Wijndomein 4: Ceretto

15:30: Aankomst [Ceretto](#)

We proeven 5 wijnen – Crus Barolo

Importeurs in België: [Licata](#) ; [Vinello](#)

Het verhaal van de Ceretto's en dat van de Langheregio is zeer nauw verweven, met als rode draad de verschillende locaties die de familie bezit. Het huidige imperium startte nauwelijks twee generaties geleden vanuit een kleine 'podere', opgericht door Riccardo. De broers Bruno en Marcello bouwden het kleine domeintje in een mum van tijd op een extreem succesvolle manier uit tot een veelheid van kleine poderi op de belangrijkste sites in het Barolgebied.



De filosofie die de beide broers handhaafden, heeft hen geen windeieren gelegd: respect voor traditie, maar tegelijkertijd met de tijd mee evolueren. Dankzij hun vertrouwen in mensen, druiven en locaties staan zij vandaag aan de top van de Barolowereld. Met ook een grote kwaliteitsverdiensite in de productie van moscato, arneis en lokale delicatessen. Daarenboven waagden ze zich uitermate succesvol, zo blijkt nu, aan internationale druiven zoals cabernet en riesling.



De kinderen van Bruno en Marcello zetten de huisfilosofie nu verder, ook in verschillende andere domeinen dicht verbonden aan de wijn, namelijk kunst en cultuur. Terwijl Alessandro garant staat voor de technische kant op alle domeinen en Federico de verkoop behartigt, houdt Lisa de financiële touwtjes in handen en zorgt Roberta voor de cultureel-artistieke invulling.

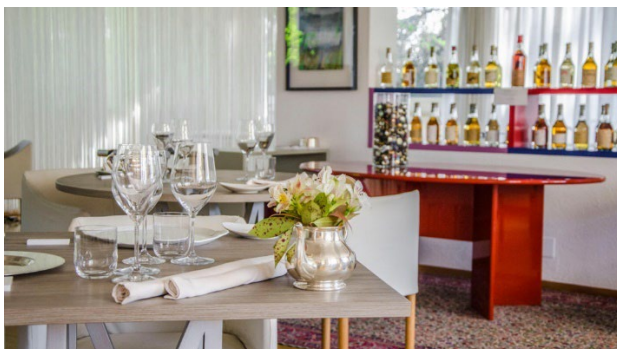
Restaurant Walter Ferretto (1 Michelin ster)

20:00: avondmaaltijd [Walter Ferretto](#) Il Cascinalenuovo

Adres : Strada Alba Asti 15, 14057 Isola

Il CascinaleNuovo staat voor traditie en innovatie, die in staat zijn om samen te smelten tot een gastronomisch voorstel dat een geweldige keuken weet te combineren die Piemonte beroemd heeft gemaakt, met de aroma's en smaken uit alle hoeken van de wereld. De verfijning in de gerechten gaat gepaard met aandacht in de combinaties met lokale wijnen, absolute hoofdrolspelers, en met de grote Italiaanse en buitenlandse wijnen.

Door de passie van moeder Silvana voort te zetten, heeft Walter Ferretto, met zijn creativiteit, zich verdiept in de kennis van grondstoffen. Zo ontstond de stijl die de chef-kok vandaag de dag nog in elk gerecht legt, die gebaseerd is op een evenwicht van verschillende composities.



Hoewel de elegante en minimalistische eetzaal niet typisch is voor de Piemonteese formele stijl, biedt het menu het beste van de traditionele regionale keuken, evenals enkele visgerechten.



Het is de toewijding, de passie, de wil die de gebroeders Ferretto bezielt, waardoor ze al meer dan 30 jaar een prestigieuze erkenning hebben behouden, zoals een Michelin-ster, evenals tal van andere prijzen en erkenningen.

MENU "LA TRADIZIONE"

Piccoli apribocca con spumante brut AltaLanga

(amuses met brut mousserende wijn)

Insalatina di langa con petto di faraona al balsamico

(Langasalademet balsamico en parelhoenfilet)

Riso carnaroli "granRiserva" con verdure di primavera

(Carnaroli rijst « granRiserva » met lentegroeten)

Guancia di manzo stracotta al Barbera d'Asti

(Runderwang met Barbera d'Asti)

Formaggetta di capra

(Romige mozzarella-ijs met zabaglione)

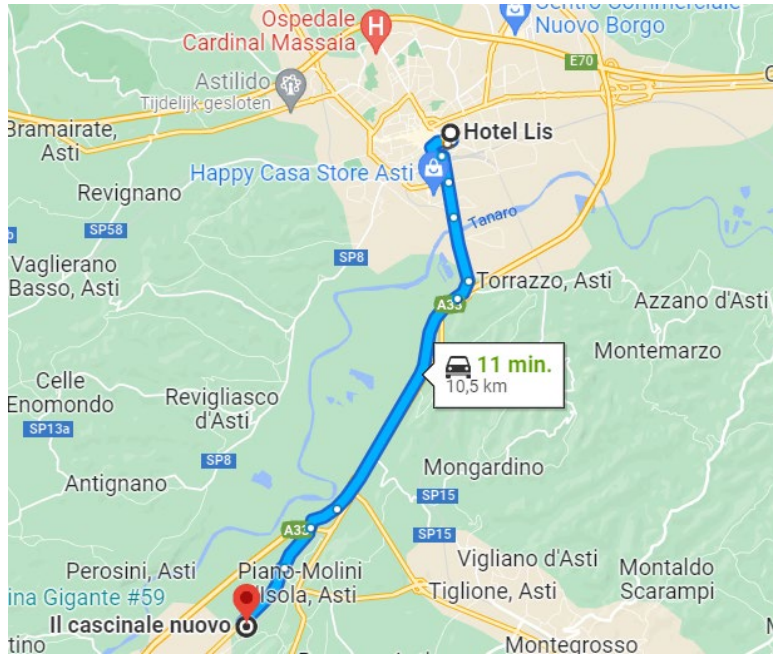
Gelato mantecato al fior di latte con zabaione

Wijnarrangement

Roero Arneis o Chardonnay

Barbera d'Asti Superiore

Moscato d' Asti

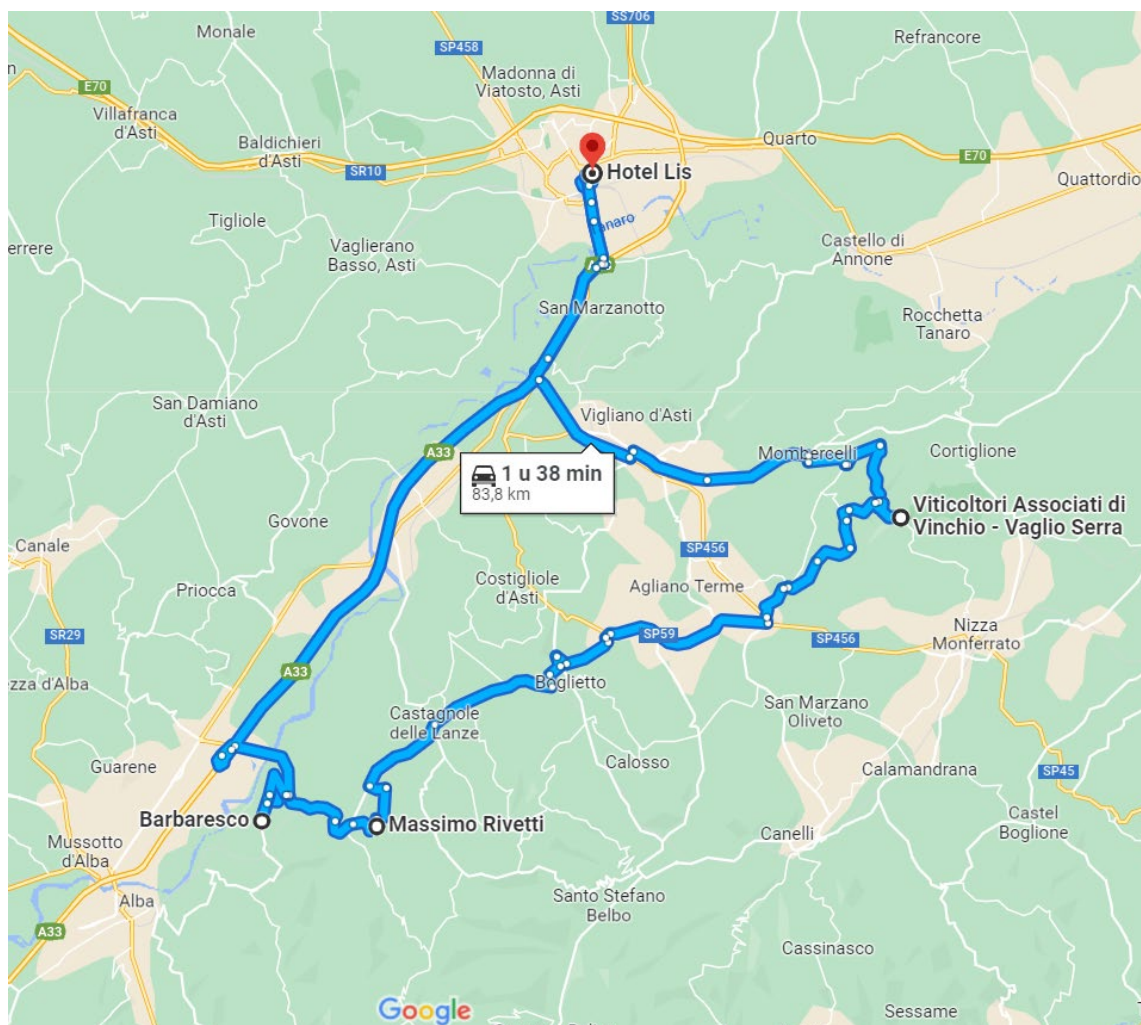


Dag 3 – Zaterdag 23 april

De dagtrip

We leggen vandaag 84 km af tussen de wijndomeinen en het hotel met 3 bezoeken

- Vinchio Vaglia Serra
- Rivetti Massimo
- Bezoek van het dorp Barbaresco



Wijndomein 5: Vinchio Vaglia Serra

09:45: Aankomst [Vinchio Vaglia Serra](#): degustatie wijnen (Barbera) + lunch

Importeurs in België: [Iosono il Piemonte Brussel](#); [La Scaligera Veurne](#); [Crombé Wines Kortrijk](#); [ONLINE](#)

Het **reglement van de vereniging** bepaalt dat de voorzitter en de vicevoorzitter respectievelijk **uit Vinchio en Vaglio Serra** moeten komen. Dit komt door een oude rivaliteit tussen de twee dorpen, die alleen eindigde dankzij het harde werk van het bedrijf en hun bereidheid om de lokale omgeving te promoten.

De wijngaarden zijn meestal gelegen in Vinchio en Vaglio Serra met slechts een paar in de nabijgelegen gebieden van Incisa Scapaccino, Cortiglione, Nizza Monferrato, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea en Mombercelli.

Dit gebied behoort tot het heuvelachtige gebied van Alto Monferrato en de bodems zijn zand- en kalkhoudend. De meeste wijngaarden liggen op steile hellingen, wat het onderhoud aan de ene kant extreem moeilijk maakt, maar aan de andere kant zorgt voor een perfecte blootstelling aan zonlicht gedurende de dag. De wijnbouw is hier een uiterst veeleisende en moeilijke activiteit en het harde werk en de passie van de boeren vormen het hart van alle wijnproductie. Het is inderdaad de combinatie van deze twee elementen die garant staat voor de best mogelijke resultaten: lage opbrengsten (1,5-2 kg druiven per wijnstok), hoge suikergehaltes en een rijpingsproces dat de ontwikkeling van de beste aroma's dankzij een goede balans in dag/nacht temperatuurvariatie. Kortom, de druiven die op deze heuvels worden geproduceerd, hebben alle essentiële kenmerken om uitstekende wijnen te worden.



Met de Tiglione-vallei in het noorden en de Belbo-vallei in het zuiden, liggen de dorpen Vinchio en Vaglio Serra op twee tegenover elkaar liggende heuvels, in het hart van de regio Alto Monferrato; het centrum van een van de meest gerenommeerde wijnbouwgebieden van Noord-Italië: Zuid-Piemonte.

Hoewel geografisch dichtbij, hebben andere beroemde aangrenzende wijnbouwgebieden een zeer verschillende bodemsamenstelling, vooral als het gaat om ampelografie.



Vinchio, het geboorteland van Barbera, heeft kalkhoudende kleigronden en de hier geteelde druiven leveren wijnen op met een goede zuurtegraad en structuur, geschikt voor veroudering . De heuvels zijn erg steil, dus handenarbeid is meestal de norm, aangezien het gebruik van machines bijna onmogelijk is. Het op het westen gerichte gebied heeft afwisselend zandgronden die onze wijnen een hoge mate van frisheid en elegantie geven.

De bodems in het gebied rond Vaglio Serra lijken erg op die verder naar het zuiden, richting Nizza Monferrato, en bevatten grote hoeveelheden klei met rode strepen, die op hun beurt wijnen opleveren met meer structuur en een intensere kleur.



We gaan een wandeling maken door het natuurpad van het nest dat verleden jaar is aangelegd tussen het wijndomein en een natuurreservaat. Het pad is ongeveer 1 km. Er wordt aanbevolen om sneakers of dergelijke schoenen te dragen.

Wijndomein 6: Rivetti Massimo

14:00: Aankomst [Rivetti Massimo](#) : degustatie 5 wijnen

Importeurs in België: bv. [Piemonte - Wijnimport.be](#) ; [Wijn uit Piemonte | VINELLO](#) ; [Palais du vin](#)

Massimo Rivetti is een wijnbouwer met 25 hectare, geteeld onder de biologische certificering, teelt zowel traditionele als internationale druiven. De jaarlijkse productie ligt rond de 100.000 flessen, voornamelijk verdeeld over Barbaresco en Barbera d'Alba. Alle velden zijn gegroepeerd rond drie wijngaarden: Froi, Garassino en Palazzina. In de eerste, gelegen in het dorp Neive, bevindt zich de wijnmakerij die is gebouwd op de Serraboella-heuvel, een van de belangrijkste voor de productie van Barbaresco.



Wandeling in het dorpje Barbaresco

16:15 – 17:30: Bezoek Barbaresco

Barbaresco is een prachtig wijndorp in het zuidelijke deel van de Italiaanse regio Piëmont. Het dorp maakt deel uit van de provincie Cuneo en ligt in de heuvelachtige wijnstreek de Langhe. Vanwege deze ligging is het dorp terug te vinden op de Werelderfgoedlijst van de UNESCO.



Net als veel andere dorpen in dit deel van Italië is Barbaresco gebouwd bovenop een heuvel. Om in het dorp te komen zul je eerst via een smalle weg de heuvel moeten oprijden. Eenmaal in het dorp zijn er weinig parkeerplaatsen waardoor je wat verder moet lopen naar het historische centrum. Dit kleine knusse centrum bestaat uit niet veel maar dan enkele straatjes die leiden naar de historische kerk met daarachter de panoramatoren.

Deze uitzichttoren kan tegen betaling bezocht worden. Je gaat eerst met een lift naar de derde verdieping, waar de kassa is. Vanaf hier ga je met een andere lift naar het dak. Vanaf dit dak heb je een prachtig uitzicht over de omgeving. Je ziet in de verte Alba en Nieve liggen. Verder heb je een goed zicht over de wijnvelden en de rivier de Tanaro. Je gaat met de trap naar beneden, terwijl je op iedere verdieping een kleine expositie te zien krijgt. Dit geeft je een goed inzicht over de geschiedenis van het dorp en de barbarescowijn.

Restaurant Il Podesta Asti

20 :00: avondmaaltijd Osteria [Il podesta Asti](#)

Het Palazzo del Podestà of het paleis van de notaris is een van de mooiste middeleeuwse gebouwen in de stad Asti. Het staat op het kruispunt tussen via dei Cappellai en via Incisa. Gabiani, die zichzelf baseerde op de geschriften van canon Incisa, beschouwde het paleis ten onrechte als de zetel van de podestà in de gemeentelijke periode en om deze reden is het vandaag nog steeds algemeen bekend onder die naam.

In werkelijkheid heeft de gemeentelijke Podestà gedurende de hele geschiedenis van Asti ofwel in particuliere huizen gewoond, ofwel in wat eens het Casa del Popolo was naast de collegiale kerk van San Secondo.

Het restaurant:



Menu

Creamed Salted Codfish on Potato Cream, Sciacca Anchovy Cream and Corn Brittle

Round Ravioli Stuffed with Potatoes and Provola Cheese with Smoked Scamorza Cheese Cream and Roasted Red Pepper or Carmagnola Cream

Scalded Lamb Ribs with Potato Millefoglie and Champignon Cream with Mustard

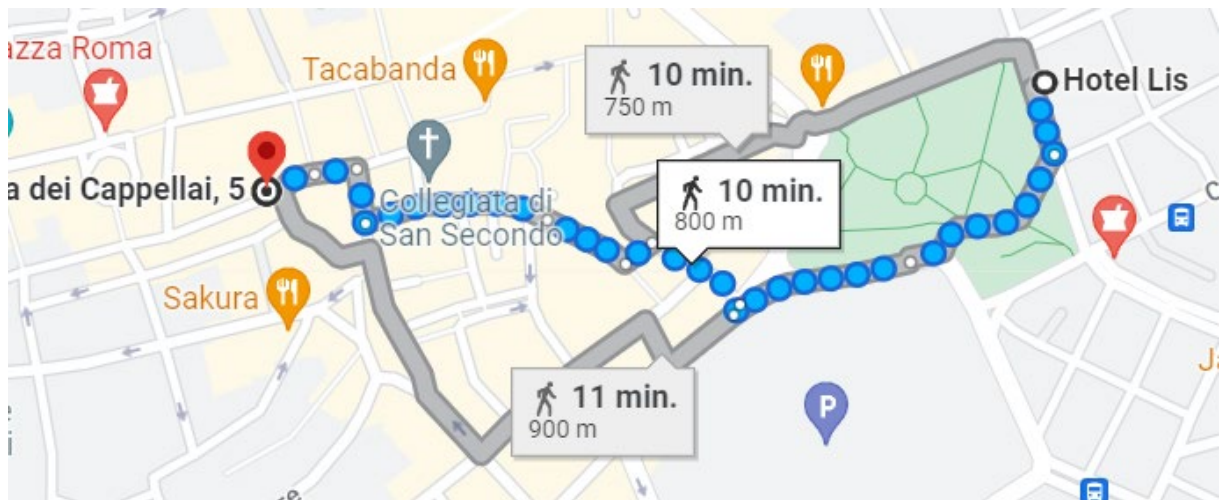
Bunet in the Asti Way

Wijnarrangement

Erbaluce di Caluso Rustia Orsolani

Ruchè Oltrevalle Bosco Tommaso

Asti Spumante La Caudrina Romano Dogliotti



Dag 4 – Zondag 24 april

07:00 tot 08:30: ontbijt en uitchecken hotel + laden bus

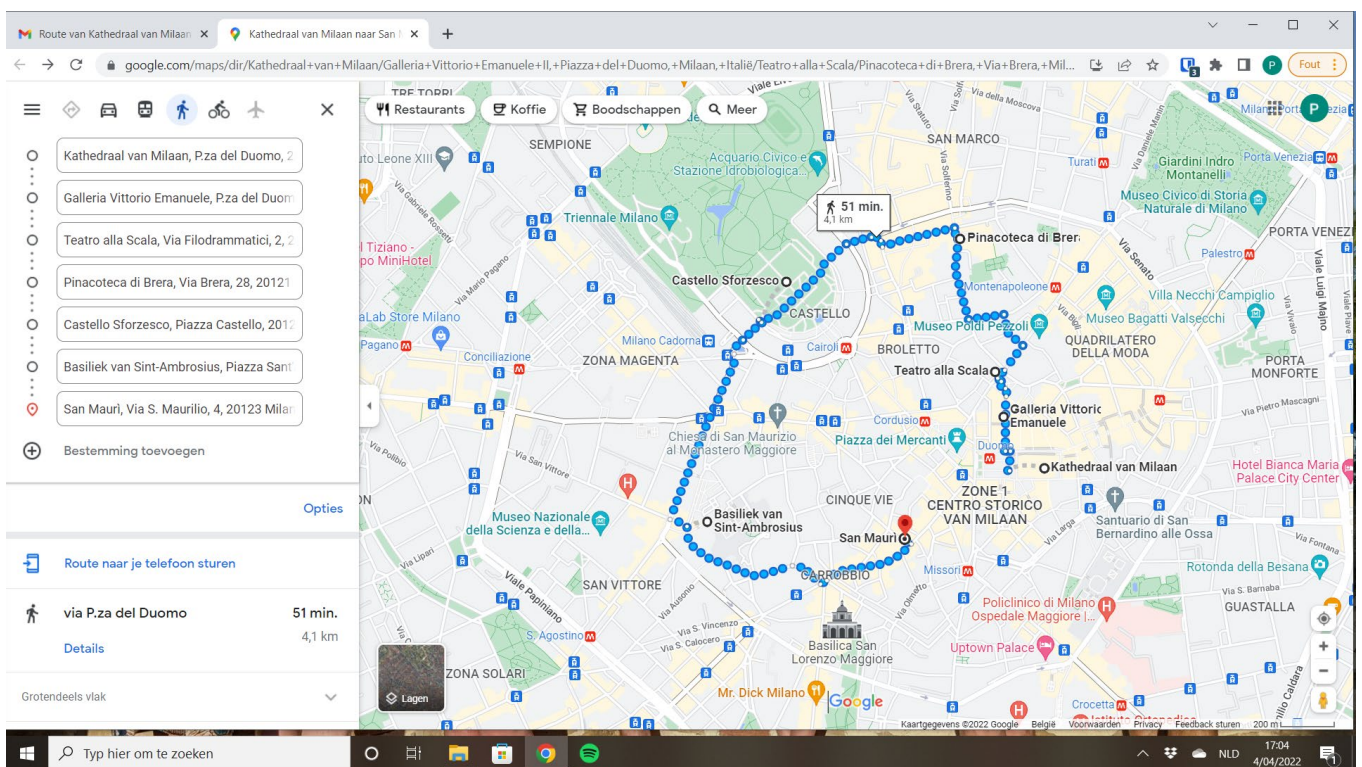
08:30: vertrek bus naar Milaan

Bezoek Milaan

10hr30: Toeristische wandeling Milaan centrum

Milaan (Italiaans: Milano, West-Lombardisch: Milan) is de tweede stad van Italië en de belangrijkste stad van Noord-Italië. De naam komt van het Latijnse Mediolanum. Dit betekent "in het midden van de vlakte" en verwijst naar het feit dat de stad **midden in de Povlakte** ligt.

Milaan is de hoofdstad van **Lombardije**, een van de meest ontwikkelde regio's van Italië. Tevens is het de hoofdstad van de provincie Milaan. De stad zelf heeft ongeveer 1,3 miljoen inwoners, maar met de omliggende stedelijke gebieden erbij gerekend komt men op vier miljoen.



1. Il Duomo:
De bouw is gestart in 1386, in 1805 werd de façade pas gebouwd.
De op 2 na, grootste kerk van Europa: 158 m lang
Op het dak kan je een mooie rondgang doen: meer dan 3000 beelden te zien, op de koepel de gouden Madonnina die je ook van beneden kan zien.
2. De Galleria Vittorio Emanuele II :
Een winkelpassage gebouwd in 1865 en genoemd naar de eerste koning van Italië.
In deze galerij bevindt zich ook de bar waar Davide Campari de naar hem beroemde drank het leven gaf.

Onder de centrale glazen koepel bevindt zich een vloermozaïek met de afbeelding van een stier : met de hakken over de testikels van de stier draaien zou geluk brengen!

3. De scala van Milaan :
In de as gelegd tijdens WO2 en onmiddellijk daarna herbouwd.
Een van de meest beroemde diva's, La Callas, is onlosmakelijk verbonden met de opera.
4. Brera :
Wijk van kunstenaars, galerieën, antiquairs, restaurants, bars,...
Nationaal museum , La Pinacoteca, met Italiaanse werken van de 13^e tot de 19^e eeuw met annex kunstacademie in een oud jezuïetenklooster
Achter de Pinacothek bevindt zich een grote botanische tuin.
5. Castello Sforzesco :
Achtereenvolgens woon"huis", kazerne en militair oefenterrein geweest. Eind 19^e eeuw door de stad aangekocht. Er is een museum van gemaakt.
Het laatste, onafgewerkte beeld van Michelangelo " de Pieta Rondanini" is hier te bezichtigen.
6. Basiliek van Sant'Ambrogio :
Gewijd aan de beschermheilige van de stad. Een van de mooiste romaanse kerken in Lombardije
Eerste bouwsel uit de 4^e eeuw; herbouwd in de 11-12^e eeuw.
Achter de basiliek is er de katholieke, privé-universiteit van Milaan: La Cattolica.

Restaurant San Mauri

12:30: middagmaaltijd [SAN MAURI](#)

Ondergedompeld in de sfeer van het oude Milaan in het centrum van de wijk 5VIE - in wat ooit de Edele Contrada van Sant'Ambrogio was - biedt San Mauri een culinaire ervaring die begint bij de traditie van het gebied en overgaat in het hedendaagse, door middel van koken en combinaties gemaakt door chef-kok Patrizia Crapanzano en haar brigade.

San Mauri is een keuken uit de toeleveringsketen, aangezien alle grondstoffen zijn geselecteerd bij kleine Milanese en Lombardische producenten. Vanuit een slow life oogpunt veranderen de gerechten op de menukaart met de seizoenen en worden ze van tijd tot tijd aangeboden met een zorgvuldige combinatie van uitstekende wijnen.

San Mauri is niet alleen de authentieke smaak van het gebied, maar ook een goede plek, waar u zich op uw gemak kunt voelen in een ervaring waarbij de zintuigen worden betrokken.

Tripadvisor: 4.5/5 (360 reviews)

Menu:

menu with water, coffee and one bottle every 4 people to choose from Prosecco Valdobbiadene San Giuseppe, Chardonnay Terre Astesane and monferrato rosso Terre Astesane,

Starters to share:

Cold cuts and cheese selection from local small farm with our vegetable, in vinaigrette and marmelade.

Beef tartare from Cazzamali butcher with dried yolk and hollandaise sauce.

First course:

Creamed risotto with seasoned goat robiola cheese and caramelized onion.

Dessert:

Home made tiramisù with black chocolate flakes.

14:30: vertrek met bus naar Cimitero monumentale

Bezoek Cimitero Monumentale

15:00: [Cimitero monumentale](#)



Bezoek op eigen ritme (zonder gids) – is groot kerkhof waar je rustig kan wandelen tussen impressionante grafzerken.

Het vertellen van het collectieve geheugen van een stad is een veeleisende en altijd verraderlijke onderneming: het vertellen van Milaan, beginnend bij het monumentale, biedt in plaats daarvan een fascinerende reis vol verrassingen.

De Monumentale Begraafplaats is van nature de plek waar, door de stoffelijke overschotten van burgers te herbergen, hun herinneringen, herinneringen en handelingen worden bewaard, geëerd en overgedragen. Vanwege de zeer hoge artistieke waarde van de sculpturen en architecturen die binnen aanwezig zijn, is de monumentale begraafplaats op cultureel niveau een van de belangrijkste in Italië en Europa. Een echt "openlucht" museum.

Het Maciachini-project

In 1837 ontstond het idee om één grote begraafplaats in Milaan aan te leggen ter vervanging van de talrijke en ongezonde begraafplaatsen verspreid over het stadsweefsel. Aan de hygiënische overwegingen werd de wens toegevoegd om de begrafenissen te houden op een fatsoenlijke plaats die geschikt was voor het groeiende medelijden met de doden en de cultus van hun nagedachtenis. Zo kwam het dat in 1860 het idee werkelijkheid werd in de programma's van het nieuwe stadhuis dat, met als doel de stadsvernieuwing en civiele verrijking van de stad, een prijsvraag uitschreef voor de bouw van de nieuwe monumentale begraafplaats die bestemd was voor tijdelijke en tijdelijke begrafenissen. die in de eeuwigheid. De wedstrijd vond plaats in verschillende fasen: de De best uitgewerkte was die van Carlo Maciachini (1818-1899), die, van bescheiden afkomst in Induno Olona, naar Milaan verhuisde om als houtsnijder te werken en zich vervolgens in architectuur onderrichtte door deel te nemen aan cursussen aan de Academie voor Schone Kunsten van Brera. Eind 1863 werd het project van Maciachini definitief goedgekeurd en begon de bouw onmiddellijk. Op 2 november 1866 was de begraafplaats, hoewel nog onvolledig in zijn architecturale delen, beschikbaar voor begrafenissen en werd geopend met een plechtige ceremonie en de rituele zegen. In 1870 werd de gemetselde omheining voltooid, in 1873 het centrale ossuarium, daarna met de katholieke kapel erboven en in 1887 de Famedio, die een eerste en beslissende afsluiting van het werk bezegelde met zijn imposante aanwezigheid op het toegangsveld. In de loop der jaren is het Monumental meerdere malen uitgebreid tot de huidige oppervlakte van zo'n 250.000 vierkante meter.

Architectuur

Het plein van de begraafplaats, dat vanuit het stadscentrum aan het einde van de Via Ceresio verschijnt, strekt zich uit over een oppervlakte van ongeveer 5.000 vierkante meter. De gehele begraafplaatsstructuur is orthogonaal en symmetrisch gearticuleerd ten opzichte van de centrale vorm van de ingangsbinnenplaats.

Het imposante gebouw is rijkelijk versierd met marmeren banden, gemaakt met P ietra Simona della Val Camonica en P ietra di Sarnico en met inzetstukken in Pietra di Viggiù; de toegangszuilen tot de zijgalerijen zijn gemaakt van wit en roze Baveno-graniet. Vanuit het centrale gebouw vertrekken, langs de oost-west as van de gevel, symmetrische arcades genaamd Galleries. Deze verbinden het gebouw orthogonaal met de Edicules (verhoogde veelhoekige gebouwen die fungeren als knooppunten op de snijpunten van de arcades). De indeling van het uitgestrekte land volgt criteria die we kunnen definiëren als stedenbouw, waarbij aandacht wordt besteed aan de verbindingen, hoofd- en secundaire routes worden gecreëerd, open ruimtes en pleinen worden geopend, waarbij de monumenten worden geplaatst als referentiepunten en visuele steunpunten van de lanen. De begraafplaats wordt over de hele lengte doorkruist door een centrale laan die haar in twee symmetrische delen verdeelt en die, afgewisseld met de bouw van de Necropolis, eindigt in de Crematoriumtempel.

De begraafplaats is ontworpen om een dienst te bewijzen aan het burgerschap, waar de religieuze cultus van de doden is verweven met civiele betekenis. In dit verband zijn er twee afdelingen gewijd met onafhankelijke ruimtes en ingangen, één in het westen voor niet-katholieken en één in het oosten voor de Israëlieten.

16:00: vertrek naar luchthaven Milaan (Linate)

16:40: Aankomst luchthaven te Milaan: Terugvlucht Milaan LINATE - Brussel Van 18u40 tot 20u10. Vluchtnummer SN 3150.

20:10: Voorziene aankomst vlucht te Brussel (landingstijd!)

Praktische info

Bagage:

- Volg het lokaal weerbericht voor het vertrek zodat aangepaste kledij kan meegenomen worden.
- Badlinnen en zeep/shampoo zijn voorzien in het hotel (alsook een bed)
- Bagage per persoon: Inclusief per persoon max. 23kg check-in bagage / max. 8kg handbagage.
- **FFP2 mondmasker** is verplicht op sommige plaatsen in Italië (zorg dat je er enkele bij hebt)
- **Altijd nutig om een sneltest mee te hebben voor COVID-19, je weet maar nooit.**

Reisdocumenten:

- Geldige **identiteitskaart** of **paspoort**.
- Eventueel contact gegevens van persoonlijke reisverzekering
- In geval van ziekte tijdens de reis: Europees ziekteverzekeringskaart of persoonlijke ziekteverzekering
- [Digital Passenger Locator Form\(externe link\)](#); zie verder **Best invullen de dag voor het vertrek** en zorgen dat je het **bewijs mee hebt bij het vertrek**.
- [Europees digitaal coronacertificaat\(externe link\)](#): is nodig om te reizen maar ook om de wijndomeinen te bezoeken (zie verder)

Aankoop wijnen ter plaatse

Deze keer hebben we **geen** transport kunnen organiseren naar België voor eventueel aangekochte wijnen ter plaatse. De kostprijs lag te hoog. ☹️

Wijnen kunnen wel aangekocht worden bij de wijnimporteurs in België of ter plaatse indien de koper(s) akkoord is (zijn) met de bijhorende transportkosten (afhankelijk van de hoeveelheid is dit ongeveer een €3 to €6 per fles. We zullen als club trachten om eventuele aankopen (in Italië en/of België) te groeperen zodat de kostprijs gereduceerd kan worden (geen garantie echter), wanneer gewenst en waar mogelijk.

Coronamaatregelen reizen naar Italië ([bron: https://diplomatie.belgium.be/nl](https://diplomatie.belgium.be/nl)):

FFP2 mondmaskers zijn verplicht in Italië op sommige plaatsen

Gelieve deze informatie na te kijken kort voor de vertrekdatum of er updates zijn!

Om Italië binnen te komen vanuit België moet u de volgende documenten voorleggen:

1. [Digital Passenger Locator Form\(externe link\)](#);
2. [Europees digitaal coronacertificaat\(externe link\)](#) (in Italië "green pass" genoemd), op basis van één van de volgende voorwaarden:

- **volledige vaccinatie (geldigheid: 9 maanden)**: u bent gevaccineerd met [een door EMA goedgekeurd vaccin\(externe link\)](#). Opgelet voor de geldigheid: zie paragraaf 3 "Regels die van toepassing zijn op Italiaans grondgebied";
- **herstel (geldigheid: 6 maanden)**;
- **negatief testresultaat**: antigeen (uitgevoerd in de 48 uur voor aankomst in Italië) of PCR (uitgevoerd in de 72 uur voor aankomst in Italië).

*We raden u aan om een **papieren back-up** te voorzien van uw Covid Safe Ticket. De ambassade is in geval van verlies niet in staat om uw vaccinatiestatus aan te tonen. Via [www.mijngezondheid.belgie.be\(externe link\)\(externe link\)](http://www.mijngezondheid.belgie.be) kunt*

u uw vaccinatiecertificaat downloaden en afdrukken. Via de hulplijn 078 78 78 50 (Vlaanderen) of 02 214 19 19 (Brussel) kunt u ook vragen om het vaccinatiecertificaat per post te laten opsturen naar uw wettelijke woonplaats.

Kinderen jonger dan 6 hoeven niet over het Europees digitaal coronacertificaat te beschikken.

Als u de voorbije 14 dagen voorafgaand aan uw aankomst in Italië in een ander land dan België bent geweest of indien u wil nakijken welke maatregelen van toepassing zijn op uw specifieke situatie, controleert u best de website [Viaggiare Sicuri](#) (externe link) van het Italiaanse Ministerie van Buitenlandse Zaken. Daarop kunt u een "[Questionario](#)" (externe link) (vragenlijst, in het Engels) invullen. Op basis van uw antwoorden genereert de website persoonlijke instructies betreffende uw verplaatsing naar of van Italië.

Regels die van toepassing zijn op Italiaans grondgebied

- Openluchtruimtes van bars en restaurants zijn toegankelijk **zonder coronacertificaat**, net zoals hotels, winkels en lokaal openbaar vervoer.
- Tot 30 april is een coronacertificaat (vaccinatie, herstel of negatief testresultaat) verplicht in het vliegtuig (**opgelet bij uw terugkeer naar België**), in sportstadions en bij gebruik van openbaar vervoer (lange afstand).
- Tot 30 april is bovendien een vaccinatie- of herstelbewijs verplicht in bars en restaurants en voor toegang tot culturele en sportieve evenementen die zich **binnen** afspelen.
- Tot 30 april geldt **maskerplicht** in binnenruimtes, inclusief openbaar vervoer. Hoeven geen masker te dragen: kinderen jonger dan 6 en personen met een ziekte of handicap die onverenigbaar is met het dragen van een masker.

Let op:

- Een boostervaccinatiebewijs is onbeperkt geldig.
- Een herstelbewijs verkregen na een vervolledigde initiële vaccinatiecycclus van 2 dosissen (in geval van Johnson & Johnson 1 dosis) is eveneens onbeperkt geldig.
- Andere vaccinatie- of herstelbewijzen zijn 6 maanden geldig.
- Kinderen jonger dan 12 hoeven niet over een coronacertificaat te beschikken.

Indien u positief test in Italië, wordt u door de lokale gezondheidsdienst onderworpen aan een PCR-test ter bevestiging van het resultaat en dient u zich vervolgens voor een periode van minstens tien dagen te isoleren op de verblijfplaats aangeduid op uw digitaal PLF. Afhankelijk van het geval en de COVID-variant kan die periode oplopen tot 21 dagen, zie [deze omzendbrief van het Italiaanse ministerie van Volksgezondheid](#) (externe link). De kosten voor een eventuele quarantaine op hotel zijn voor eigen rekening. De testresultaten en de Italiaanse procedure kunnen niet betwist worden. U mag niet reizen wanneer u in quarantaine zit. Indien u in Italië in quarantaine zit, moet u deze daar vervolledigen alvorens u naar België kunt terugkeren. Enkel in uitzonderlijke gevallen en in overleg met de gezondheidsautoriteiten kan van deze regel afgeweken worden. De ambassade komt niet tussen in deze repatriëringen.

Meer informatie

Voor extra informatie kunt u terecht op de volgende websites:

- [het Italiaanse ministerie van Volksgezondheid\(externe link\)](#)
- [lijst met regionale informatienummers\(externe link\)](#)
- [de Italiaanse regering](#)

Terugreis naar België

Bij het schrijven was Italië (Piëmonte) **een donkerrode zone** waar volgende maatregelen voor gelden:

- Heb je een **vaccinatiecertificaat of herstelcertificaat** ? Je moet niet in quarantaine gaan of je laten testen.
- Heb je **geen** vaccinatiecertificaat of herstelcertificaat ?
 - Laat je testen op dag 1 (PCR- of Ag-test) nadat je thuiskomt van je reis. Blijf in quarantaine tot het negatieve resultaat van je test.

Reiscomité

Hans (+32 485 45 38 92) : Algemene coördinatie, coördinatie busreis, wijndomeinen en restaurant in Milaan

Bart V (+32 491 56 14 12) : Selectie wijndomeinen

Lieven (+32 497 05 39 49) : Coördinatie vluchten, Hotel, restaurants in Asti

Patricia C (+32 486 03 63 11): Bezoek Milaan, tolk Italiaans

Eva (+32 486 42 81 65): Communicatie naar leden

Raf (+32 479 99 61 85): Financiën

Herman (+32 479 99 39 74): Advies

Eerste les Italiaans van meester Google

Vino : Wijn

Bicchiere : glas

Bottiglia di vino: wijnfles

un'altra bottiglia di vino per favore : nog een fles wijn graag

E un altro : en nog een ...

Puoi mostrarmi la strada per il bar/ristorante più corto : Kun je me de weg tonen naar het korstte café/restaurant.

Il conto è per la mia ragazza : De rekening is voor mijn vriendin.

Of beter

Tesorier : Penningmeester

Sponsor : Sponsor

Il tesoriere e lo sponsor pagheranno i conti: Raf en Hans zullen de rekeningen betalen.

Ziezo, nu kunnen we met een gerust gevoel vertrekken 😊



" Pretty label...shiny bottle...
I'll take it!"