

more than a dinner reisen und genießen

Grappa und Prosecco



1. Tag

Wir starten gemeinsam vom Flughafen Hamburg. Von hier fliegen wir direkt nach Venedig. Unser Vorname und das "Du" werden uns auf dieser Reise begleiten.

Ab Venedig fahren wir mit unseren Shuttlefahrzeugen in ca. 1 Stunde nach Valdobbiene direkt in das Proseccogebiet. Im Umkreis von Valdobbiene wird die Proseccotraube angebaut und die besten italienischen Proseccokellereien haben hier ihr zu Hause. Wir besuchen eine der Größten und Besten, die Cantina von Bisol. Bei einer ausführlichen Führung durch den Betrieb erfahren wir viel über die Herstellung und Klassifizierung der verschiedenen Proseccos. Die anschließende Verkostung gibt uns die Möglichkeit die Unterschiede der Proseccos selbst zu erleben und zu schmecken.

Im Anschluss genießen wir in eine Trattoria beim Blick über die Weinberge des Proseccogebietes ein köstliches Mittagessen.

Nach dem Mittagessen fahren wir mit unseren Shuttlefahrzeugen zur Destillerie von Nardini. Nardini hat am Ortsrand von Bassano eine futuristische Destillerie gebaut, die sich „Bolle“ nennt und aussieht wie zwei gelandete fliegende Untertassen. Wir besichtigen die Destillerie und lernen im Rahmen der Besichtigung kennen wie Grappa industriell gefertigt wird. Zum Abschluss probieren wir die verschiedenen Grappe von Nardini.

Unser Hotel Villa Brocchi Colonia liegt am Rande von Bassano del Grappa in einem herrlichen grünen Tal. Die Zimmer sind individuell und perfekt mit Fernseher, Telefon, Badewanne oder Dusche eingerichtet. Die Klimabedingungen zu unserer Reisezeit sind tagsüber sonnig warm, deshalb an sommerliche Kleidung denken, aber auch ein Regenschirm kann manchmal nötig sein.

Nach dem Einchecken im Hotel werden wir in einer typischen italienischen Pizzeria eine ausgezeichnete Pizza genießen und den Tag mit einem Schlummertrunk beenden.

more than a dinner

reisen und genießen

2. Tag

Wir starten den Tag gemeinsam um 9:00 Uhr mit einem italienischen Frühstücksbuffet mit Kuchen, selbstgemachter Marmelade, selbstgemachten Joghurt, Obst, Toast und vielen anderen Leckereien. Nach dem Frühstück besuchen wir den „Kaiser von Monte Grappa“ in Rosa bei Bassano del Grappa. Als erfolgreichster Brenner Italiens ist Vittorio Capovilla seit Jahren aus den Medaillenrängen nicht mehr wegzudenken. Er hat mit seiner unvergleichlichen Brennkunst und seiner übersinnlichen Nase die Fruchtbrände kultiviert und die Grappe perfektioniert. Das Siegel des Maestro garantiert nur allerbeste Qualität und nur Meisterwerke verlassen die Brennerei. Wir treffen den Maestro del Grappa persönlich im historischen Herrenhaus „Villa Dolfin“ bei Bassano im Herzen des Grappalandes. Der Maestro wird uns ausführlich über die Brennkunst informieren und wir haben die Gelegenheit, die verschiedenen Aromen seiner Kunst nicht nur mit der Nase, sondern auch mit unseren Zungen kennen zu lernen.

Anschließend fahren wir in das Zentrum von Bassano del Grappa mit der Ponte Vecchio über den Fluss Brenta. Direkt an dieser Brücke liegt die alte Destillerie von Nardini. Wir können einen Blick auf die alten Brennkessel werfen und den Ausblick auf Bassano genießen. Vorher werden wir in einer Winebar direkt am Brenta einen kleinen Snack mit leckeren Weinen genießen.

Am späten Nachmittag fahren wir dann mit unseren Shuttlefahrzeugen zur Vignaioli Contrá Soarda, einer Winzerei, die in der Nähe von Bassano alte italienische Trauben anbaut und daraus einen köstlichen Wein produziert. Bei einem Rundgang durch die Cantina werden wir ausführlich über den Weinanbau und seine Verarbeitung informiert.

Innerhalb der Cantina genießen wir im angeschlossenen Restaurant ein 3 – Gänge Menü mit den dazu passenden Weinen aus dem Hause Contrá Soarda.

Ein Schlummertrunk im Hotel beendet den Tag.

3. Tag

Nach einer erholsamen Nacht starten wir den Tag gemeinsam um 9:00 Uhr mit dem köstlichen Frühstücksbuffet. Zwischen 10:00 Uhr und 10:30 Uhr starten wir unsere Rückfahrt nach Venedig. Gemeinsam fliegen wir zurück nach Hamburg.

Wir freuen uns, Euch auf unserer Genussreise begrüßen zu dürfen.

Ihr more than a dinner Team
· Methfesselstr 16a · 20257 Hamburg
Tel.: 040/85 37 21 97 · Fax: 040/850 87 49 · Mobil: 0172/421 56 84