



Liebe Freunde des guten Geschmacks!

Willkommen zu unserer Reise in die wunderschöne Herbstzeit in Gavi!
Die heissen Tage sind vorbei, die Trauben werden gelesen und zu unseren
liebblingsweine verarbeitet!

Doch die Reise führt uns diesmal nicht nur zu grossartigen Weingütern.

Gavi hat noch viel mehr zu bieten!

In diesem kurzen Reiseführer erfährst Du mehr von dieser Reise in das herbstliche
Gavi!

Reiseroute Gavi Weinreise mit Vinoro Lounge & Vinothek GmbH

Anreise - Donnerstag, 31. Oktober 2024 – Abfahrt: 08:00 Uhr Vinoro Lounge & Vinothek

Rückreise - Sonntag, 3. November 2024

4 Tage / 3 Nächte

Kosten pro Person inkl. Car Fahrt, Hotel, Eintritte in Museen und Nachtessen:

1`090.00 CHF – Zuschlag EZ + 250.00 CHF

Im Preis nicht inbegriffen sind persönliche Auslagen und nicht geplante Essen.
Es gelten die allgemeine Vertrags- und Reiseversicherung von Vinoro und vom
jeweiligen Car Unternehmen.



Tag 1: Donnerstag, 31. Oktober

Abfahrt ab Oberägeri

Willkommens Apéro & Check-in

Abendessen mit Weinbegleitung bei unserem Gastgeber



Zimmer: Schon bei der Renovierung wurde besonders darauf geachtet, dass das Gebiet respektiert wird, das Gebäude energieunabhängig (mit einem geothermischen System) und plastikfrei ist, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren.

Die Möbel, die die Zimmer warm und einladend machen, sind entweder gerettet oder nur aus Holz hergestellt, das von den Handwerkern unserer kleinen Dörfer produziert und behandelt wurde.

Alle Zimmer bieten Platz für zwei Personen in einem Doppelbett, das auch als Einzelbett genutzt werden kann. Die modernen Badezimmer, aber mit einem Vintage-Geschmack, bieten viele Annehmlichkeiten für die Gäste. Es wurde beschlossen, die Zimmer nicht mit einem Fernseher auszustatten, um Ihnen ein einzigartiges Erlebnis der Entspannung und der digitalen Entgiftung zu bieten, eingebettet in die Schönheit und Ruhe der Gavi-Hügel.

Die Weinberge des Landwirtschaftsbetriebes Binè sind in biologischer Umstellung und durch eine sehr sorgfältige Untersuchung und große Arbeit geben sie uns die Möglichkeit, ein echtes und hochwertiges Produkt zu erhalten.



Tag 2: Freitag, 1. November

Besuch vom Teatro Romualdo in Novi Ligure



Am 2. Oktober 1839 wurde in Novi das vom Architekten Giuseppe Becchi entworfene Carlo Alberto-Theater eingeweiht, das einige Merkmale des Carlo Felice in Genua nachahmte: elegante architektonische Linien, raffinierte Stuck- und Vergoldungsdekorationen, perfekte Akustik.

Nur wenige Jahre zuvor, im Jahr 1836, hatte eine Bürgergruppe den Bau eines neuen Theaters vorgeschlagen, das den künstlerischen, aber auch sozialen und wirtschaftlichen Bedürfnissen der Stadt gerecht werden sollte. Zu diesem Zweck forderte er die damalige Verwaltung auf, eine Kommission zusammenzustellen, die einen an die Hauptstraße der Stadt angrenzenden Raum als geeigneten Standort identifizierte. Es erforderte auch sofort die Schirmherrschaft von König Charles Albert, woran eine Gedenktafel im Foyer erinnert.

Die Arbeiten gingen zügig voran und der Termin der Einweihung wurde festgelegt, bei der Werke von Bellini, Donizetti, Romani und drei unveröffentlichte Tänze des Choreografen Ottone Mosso vorgestellt wurden. Es folgten mehrere wichtige Spielzeiten mit Programmen, die viele Zuschauer aus den umliegenden Städten einbeziehen konnten.

Im Jahr 1898, während des Aufenthalts des am 1. März 1841 in Novi geborenen Maestro Romualdo Marengo in der Stadt, wurden einige seiner Kompositionen aufgeführt.

Im Jahr 1906 wurden mehrere Filmvorführungen organisiert und nach der Schließung während des Ersten Weltkriegs wurden Cinelyric-Shows aufgeführt, also Stummfilme, die mit Musik und Gesang kommentiert wurden.



1943 zerstörte ein Brand die Bühnentechnik; im selben Jahr wurde das Theater Romualdo Marengo gewidmet.

Leider wurde die Wiederaufnahme der Aktivitäten durch den Verfall des Gebäudes verhindert, das 1947 für unbrauchbar erklärt wurde.

Eine kurze Pause, die einem Tanz anlässlich des Karnevals von 1952 gewidmet war, reichte nicht aus, um seine Geschicke wiederzubeleben, so sehr, dass einige Jahre später, 1961, war sogar von einem Abriss die Rede. Die Gefahr wurde durch die Intervention der Superintendence of Fine Arts abgewendet, die es für angemessen hielt, das Gebäude als Beweis für einen Theatersaal aus dem 19. Jahrhundert zu erhalten.

Es folgten Jahre, in denen versucht wurde, die Restaurierung des Gebäudes einzuleiten, aber verschiedene Gründe, nicht zuletzt wirtschaftliche, verzögerten den Beginn der Arbeiten; Erst im März 2004 wurde dank des Willens der Stadtverwaltung und der Cassa di Risparmio di Alessandria die Stiftung Teatro Marengo gegründet, die sich um die konservative Restaurierung des Theaters kümmern sollte.

Anschliessend kleines Mittagessen im Restaurant «Il Banco»



Von der Website des Corriere Della Sera:

Die jüngste Entdeckung, die durch einen glücklichen Zufall bei einem Besuch der Kalvarienberggruppe im Oratorium von Maddalena in Novi gemacht wurde.

„Es ist ein einfacher und abgeschiedener Ort, der, wie so oft in der Provinz, mit unerwarteten Aromen überrascht. Wie die Panissa, die im Holzofen gebackene Farinata und vor allem die Kabeljau-Küchlein, ein kleines Meisterwerk der Harmonie zwischen der knusprigen Außenkruste und dem warmen, sehr weichen Kern des Teigs.

Ein unwiderstehlicher Kontrast, pure Emotion für den Gaumen, die allein schon eine Reise wert ist.

Ich bat um das Rezept im Austausch für ein meiner Rezepte Marchesini [Leckerbissen aus Reis, Parmesan und Safran, Anm. d. Red.],

Sie haben es mir ihr Rezept aber noch nicht gegeben.“



Am Nachmittag werden wir unser Glück bei der Trüffelsuche versuchen!
«Caccia al tartufo»

Abendessen in der Casina Biné Kulinarisches Thema «Tartufo»



Die Trüffelsuche ist ein völliges Eintauchen in die geheimnisvolle Welt der Trüffel, ein exklusives Erlebnis für Liebhaber von kulinarischen und önologastronomischen Touren.

Ziel ist es, sowohl inmitten der Natur als auch am Tisch ein unvergessliches Erlebnis zu bieten, indem wir Trüffelspezialitäten in Kombination mit ausgewählten lokalen Weinen probieren.



Tag 3: Samstag, 2. November

Besuchen wir doch einen der grössten Radrennfahrer Italiens! Er gewann mehrmals den Giro und die Tour!

Nach dem Schulbesuch begann er eine Lehre als Fleischer in Novi Ligure. Da er ein begeisterter Radfahrer war, nahm er in seiner Freizeit an regionalen Rennen teil, so auch 1937 bei dem Radrennen von Boffalora.

Ein Jahr darauf gewann er die Wettfahrt. Während dieser Zeit wurde der blinde Masseur Biagio Cavanna (1893–1961) auf ihn aufmerksam.

Er schrieb 1939 mehrere Briefe an Radsportfirmen und machte auf das Talent von Coppi aufmerksam.

Daraufhin erhielt Coppi eine Einladung von der Firma Legnano und durfte bereits 1940 am Giro d'Italia teilnehmen.





Die Protagonisten unseres nächsten Ziels und deren Abenteuers sind Gian Paolo Repetto und seine Frau Marina.

Gian Paolo Repetto ist ein Quereinsteiger unter den Timorasso-Produzenten, der 2013 beschloss, Wein zu produzieren. Nach einer erfolgreichen Karriere hat er sein Industrie-Unternehmen verkauft, um zurück zu seinen familiären Wurzeln zu gehen und sich nun zusammen mit seiner Frau Marina dem Weinbau zu widmen.

Dies tut er bereits nach kurzer Zeit sehr erfolgreich. Abgesehen von der Qualität seiner Weine sieht man dies u.a. auch daran, dass er 2019 zum Präsidenten des Weinbau-Konsortiums des Colli Tortonesi gewählt wurde, also zu einer Zeit, als es besonders darum geht, die Regularien für die DOC Derthona festzulegen.

Das ursprüngliche Weingut von Gian Paolo liegt in Castellazzo, einem Ortsteil von Montemarzino. Allerdings besteht Castellazzo gerade einmal aus einer Strasse und einer Handvoll Häuser.

Hier ist der Weinkeller, hier baut er seine Weine aus. Nur ist das Weingut veraltet und die Expansionsmöglichkeiten sind begrenzt.

Aus diesem Grund baute er in Sarezzano mitten in seinen Weinbergen ein neues, modernes und den Anforderungen eines funktionalen Ablaufs entsprechenden Weingut.

Aufgrund seiner Erfahrung als Manager eines Industrieunternehmens weiss er, wie wichtig die technologischen Voraussetzungen für erfolgreiche Produkte sein müssen, insbesondere falls sie dazu führen, den Weinbau sehr naturnah betreiben zu können.

Gian Paolo setzt neuartige Stahl tanks ein, die so aufgebaut sind, dass der Einsatz von Schwefel auf ein äusserstes Minimum reduziert werden kann.

Neben seinen Weinbergen bei Sarezzano hat Gian Paolo auch noch Rebflächen weiter südlich bei Sant'Agata Fossili gepachtet.

Diese liegen auf ca. 300 m Höhe. Insgesamt produziert das Weingut ca. 60'000 Flaschen pro Jahr, die Gesamtproduktion soll in den kommenden Jahren aber deutlich gesteigert werden, in den neuen Rebflächen angepflanzt oder weitere dazu gepachtet werden.



Abendessen bei unserem Gastgeber Biné mit Kulinarisches Thema «Waldpilze»

Tag 4 Sonntag, 4. November

Rückreise nach Oberägeri