

## Weine aus Montefalco und Trüffel aus Norcia (G 009 UMB)

Eine 5 tägige Gourmet-Tour



Umbrien ist für seine wunderbare Natur, mittelalterliche Dörfer, ausgezeichnete Weine und köstliche Küche bekannt. Während dieser Tour werden Sie zwei verschiedene Teile Umbriens besuchen. Montefalco liegt in der Valle Umbra, einer fruchtbaren Tal mit kleinen mittelalterlichen Städten, die für die hohe Qualität ihrer Weinberge berühmt sind. Norcia, hingegen, liegt am Fuße der Sibillini-Berge und ist ein besonderer Ort, um Gerichte mit lokalem Trüffel zu probieren: Pasta mit Trüffel, Omelett oder Trüffelsalat. Norcia ist auch für die Herstellung von Pecorino-Käse, Salami, Schinken und anderen leckeren „Norcinerie“ bekannt.

Die Tour beginnt am Fuße der Stadt von Montefalco, einer Bergstadt, die für ihre Weine Rosso di Montefalco und Sagrantino bekannt ist. Sie werden in einer Villa mit wunderschönem Garten, Swimmingpool und exzellentem Restaurant übernachten.

Die Villa verfügt auch über eine prächtige Sammlung von Porzellanterrinen.

Am nächsten Morgen werden Sie eine geführte Wanderung mit einem Führer haben: Sie werden leicht durch die Weinberge von Montefalco wandern und die Stadt und ihr altes mittelalterliches Zentrum besichtigen. Die Wanderung endet in einem Keller: hier erhalten Sie eine interessante Erklärung über die Weinherstellung; endlich, werden Sie die bekannte Weine aus Montefalco probieren.

Am späten Nachmittag, Kochkurs in der Villa mit Küchenchef Lorenza, der von einem Abendessen mit Gerichten gefolgt wird, die während des Kurses zubereitet wurden.

Sie verlassen Montefalco und fahren Richtung Norcia; während der Reise haben Sie Zeit, Spoleto zu besuchen. Die Stadt liegt im südlichen Teil des Valle Umbra. Das mittelalterliche Zentrum liegt auf einem Hügel. Es gibt viel zu sehen: die Kathedrale mit den Fresken von Filippo Lippi und ein Werk von Pinturicchio, die Festung, die Sie schon vom Ferne sehen werden, das Aquädukt oder Ponte delle Torri, ein römisches Haus, das römische Theater, zahlreiche Kirchen und Museen. Spoleto ist nicht nur reich an Sehenswürdigkeiten, sondern auch in ausgezeichneten Restaurants. Es ist auch ein angenehmer Ort zum Einkaufen.



Norcia liegt auf der Hochebene von Santa Scolastica. Die Stadt ist für ihre Trüffel, Pecorino-Käse, Salami, Schinken und andere Köstlichkeiten berühmt. Alle diese Arten von Norcinerie, die Priesterflaschen (fein gemahlene Salami), der außergewöhnliche Norcia-Schinken und die sogenannten Coglioni di Mulo („Maultierhoden“) finden Sie in den zahlreichen Geschäften die typische Produkte verkaufen und in den vielen Restaurants in der Umgebung.

Das historische Zentrum der Stadt wurde durch das letzte Erdbeben im Jahr 2016 beschädigt (insbesondere die Kirchen wurden beschädigt), aber dank der Energie und der Zusammenarbeit der Einwohner von Norcia wurde die Stadt heute weitgehend restauriert.

Sie werden in einem Relais im Zentrum, einem historischen Gebäude, übernachten. Das Relais verfügt über ein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Restaurant, in dem Sie am Abend Ihrer Ankunft essen werden; Sie können sich auch im Wellnesszentrum entspannen.

Am nächsten Morgen beginnen Sie die Suche nach Trüffeln in der Nähe von Norcia und machen ein schönes Picknick. Am Nachmittag haben Sie einen Kochkurs im Restaurant Vespasia (Restaurant des Hotels).



**Termine:** von April bis November. Der Kochkurs in Norcia ist an Feiertagen und Wochenenden (von Freitag bis Sonntag) nicht möglich. In diesem Fall können Sie das Programm drehen. Im Winter auf Anfrage.

**Teilnehmer:** mindestens 2

**Schwierigkeit:** Die Aktivitäten sind einfach und für jeden geeignet



## Tägliches Programm der Gourmet-Tour

### Tag 1. Ankunft in San Luca (Montefalco)

Individuelle Anreise zu Ihrem Hotel am Fuße von Montefalco.

Abends erste Kostprobe der ausgezeichneten umbrischen Küche: Abendessen im Hotelrestaurant.

### Tag 2 Auf die Entdeckung der Weine aus Montefalco und Kochkurs

Um 9.30 Uhr treffen Sie Ihren Ausflugsführer Cristiano in der [Cantina Romanelli](#).

Ihre Wanderung ist von etwa 7 km und ist einfach. Sie werden durch das historische Zentrum von Montefalco wandern und Ihren Spaziergang im Keller beenden. Zuerst lernen Sie, wie man Wein herstellt, dann besuchen den Keller und werden eine Verkostung von 4 Weinen haben: Grechetto dei Colli Martani Doc, Montefalco Rosso DOC, Montefalco Sagrantino DOCG und Montefalco Sagrantino Passito DOCG.



Sie probieren Weine, die von Bruschetta mit nativem Olivenöl extra, lokalem Aufschnitt und Käse sowie hausgemachten Keksen mit Sagrantino-Wein begleitet werden.



Um 16.30 Uhr werden Sie einen Kochkurs mit Köchin Lorenza in Villa Zuccari haben. Während des Kurses, der ungefähr 3 Stunden dauert, bereiten Sie verschiedene Gerichte vor, die Sie am Ende probieren werden. Die umbrische Küche ist unglaublich reichhaltig, abwechslungsreich und lecker. Die Rezepte variieren je nach Jahreszeit: man verwendet nur regionale Produkte und frische Zutaten, die zu dieser Jahreszeit erhältlich sind.

### Tag 3 Norcia

Nach dem Frühstück verlassen Sie Villa Zuccari und haben Zeit, andere Städte im umbrischen Tal wie Assisi, Bevagna und Spoleto zu besuchen.

Übernachtung im historischen Zentrum von Norcia, im Relais Palazzo Seneca.

Vier-Gänge-Menü im [Ristorante Vespasia](#), einem mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant.



#### **Tag 4 Auf der Suche nach Trüffeln und Kochkurs**

Am Vormittag, nach dem Frühstück, fangen Sie Ihre Trüffelsuche an.

Trüffel, die schwarze Diamanten der Küche, sind selten, kostbar und lecker und das ist eine Gelegenheit, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Sie werden von einem Trüffelsucher und seinem Hund begleitet. Nach der Suche werden Sie ein leckeres Picknick machen.



Am Nachmittag, Kochkurs von ca. 2 Stunden im Restaurant des Relais (1 Michelin-Stern), dem Restaurant Vespasia. Während des Kurses, werden köstliche Gerichte zubereiten und probieren, die mit Eleganz serviert werden. Abendessen Ihrer Wahl in Norcia.

#### **Tag 5**

Nach dem Frühstück, Ende der Tour und unserer Leistungen.



**Preis pro Person:**

Im Doppelzimmer € 1.210,00

Im Einzelzimmer € 1.390,00

Zuschlag Junior Suite € 650,00

**Leistungen:**

- 2 Nächte mit Frühstück in Villa Zuccari (San Luca di Montefalco)
- Abendessen in Villa Zuccari (Tag 1; nicht inkl. von Getränke)
- Geführte Wanderung und Weinprobe in Montefalco
- Kochkurs von etwa 3 Stunden mit Abendessen in Villa Zuccari
- 2 Nächte im Relais Palazzo Seneca (Norcia)
- Abendessen im Restaurant Vespasia (Tag 3; nicht inkl. von Getränke)
- Trüffelsuche mit Picknick
- Kochkurs von etwa 2 Stunden im Relais Palazzo Seneca

**Der Preis beinhaltet nicht:**

- Kurtaxe
- Alles was nicht unter „Leistungen“ spezifiziert wird.



Villa in Montefalco \*\*\*\*



## Relais in Norcia



**Ecologico Tours & Meravigliosa Umbria**  
[www.ecologicotours.com](http://www.ecologicotours.com)  
[www.meravigliosaumbria.com](http://www.meravigliosaumbria.com)  
e-mail [info@meravigliosaumbria.com](mailto:info@meravigliosaumbria.com)  
tel. (0039) 346 3254167 & (0041) (0) 79 2457505

