KEYES - Tours
Dott. Mag. Sabina Krisman
Bahnhofstraße 7
9601 Arnoldstein

kost.bar
vinothek & weinbar
www.kostbar-vinothek.at

Weinreise Friaul mit Kochkurs: Sa. 3. – Di. 6. April.

Die Keyes-Tours / kost.bar - Weinreisen verstehen sich als gesellige Kleingruppen-Reisen mit max. 8 Teilnehmern.

Dabei nehmen wir uns viel Zeit zum Kennen lernen der Weingärten, Weinkeller, Verarbeitungsmethoden, dem kulturellen Umfeld und natürlich den Weinen und den Menschen dahinter.

Die Weinreisen ins Friaul werden organisiert zusammen mit Sara Valdemarin und Sabina Krisman und ihrem Reisebüro KEYES – TOURS (www.keyes-tours.com).

Wir organisieren die Fahrt im Kleinbus, ein sehr schönes Quartier, Termine bei befreundeten Winzern und alles Rundherum, damit ihr entspannt reisen, erleben und genießen könnt.
Grundsätzlich steht Qualität vor Quantität.
Der Alltagskultur des Essens und Trinkens begegnen wir in entspannter, persönlicher Atmosphäre.

Alle weiteren Programmpunkte, wie kulturelle Veranstaltungen, Ausflüge zu Sehenswürdigkeiten, Stadtbesichtigungen, Wanderungen, u.a.m. bringen wir zum Vorschlag und werden je nach Gusto und Wetter gemeinschaftlich bestimmt.
Wir sind viel in Kontakt mit Land und Leuten und ermöglichen den Teilnehmern gerne eine Konversation auch in italienischer Sprache, wenn gewünscht.

Da sich unsere Weinbauern regelmäßig viel Zeit für uns nehmen, sind diese Termine auch vorab zeitlich abgesprochen und stellen so den Hauptzeitplan der Keyes-Tours / kost.bar- Weinreisen dar.

Den Vorteil der flexiblen Organisation einer kleineren Gruppe nützen wir gerne zu eurem bestmöglichen individuellen Reisevergnügen.
So sind zum Beispiel Konzerte, Märkte, Feste und andere attraktive Veranstaltungen, die Vor Ort gerade stattfinden, empfohlene Abwechslungen.

Ein aktueller Reisevorschlag :

Samstag 3. April:

- Abfahrt ca. 8.30h ab Braunau am Inn.
  Auf der Hinfahrt Besuch der mittelalterlichen Kleinstadt Venzone, welche 1976 beim Erdbeben fast vollständig zerstört wurde und vorbildlich wiederaufgebaut werden konnte.
- Anschließend Besuch des Vorzeige-BIO-Weinguts Aquila del Torre: www.aquiladeltorre.it (Bei passendem Wetter kleiner Rundgang durch die Weinberge) und anschließend Weinverkostung.
- Ankunft am Abend in Risano – unser Quartier: Casa Orter: www.casaorter.it.
- Abendessen in der Casa Orter. Es gibt ein 5 -gängiges Degustationsmenü mit Weinbegleitung.

Sonntag 4. April:

- Ausflug nach Grado und bei passendem Wetter Schifffahrt durch die Lagune mit Fischessen auf der kleinen Fischerinsel Porto buso oder im Zero-Miglia, dem Fischlokal der Fischerei-Kooperative.
- Weiterfahrt nach Aquilea mit Besichtigung der weltberühmten Mosaike und römischen Ausgrabungen.
- Anschließend besichtigen wir die Festungsstadt Palmanova.
- Am späten Nachmittag um 17h Besuch des Weingutes Weingut Gigante www.adrianogigante.it – Ein traditionelles Weingut mit großem Weinportfolio, BIO zertifiziert und familiär geführt.
- Den Abend verbringen wir in Cividale – flanieren durch die Stadt und Einkehr in der Enoteca L'Elefante.

Montag 5. April:

- Gegen 10h Besichtigung des laut Guiness Buch der Rekorde größten Balsamico-Betriebes www.midolini.com in Manzano mit Verkostung.

- Anschließend ab Mittag - wir kochen und Essen gemeinsam den Rest des Tages.

Kochkurs mit dem Chef des Hauses – Roberto: ein Koch-Vorschlag:

- Wir kochen **"toc in braide"** - ein traditionelles friulanisches Gericht aus weicher Polenta, einer cremigen Käsesauce und *Morchia* – einer Mischung aus geröstetem Maismehl und geschmolzener Butter.

- Wir fertigen **Ravioli** mit saisonalen regionalen Zutaten.

- Nun ein Fleischgericht: **Maialino al caffe' rafano e mele** – Schweinefillet mit Kaffee, Kren und Apfel

- Als Dessert: **polvito (crema pasticcera crema di latte e caramello).**Vanillecreme, Milchcreme und Karamell

Dienstag 6. April:

- Ausflug in den Karst. Wir fahren nach Duino und wandern den Rilke-Weg nach Sistiana.
- Anschließend geht es zur einer Osmiza, also einem „Heurigen". Gestärkt treten wir die Heimreise an.

Die Reisekosten pro Person im Doppelzimmer von € 969.— (Einzelzimmerzuschlag: € 60.—) beinhalten die Fahrtkosten im Kleinbus, Übernachtung inkl. reichhaltigem Frühstück, 5-Gänge Menü am Samstag, Kochkurs am Montag, Organisation und Reisebegleitung.

Die Reisekosten werden abgerechnet mit dem Reisebüro Keyes-Tours und sind vorab zu entrichten.

Alle weiteren Kosten für Essen & Trinken, Schifffahrt, Eintritte für Museen etc. werden individuell jeweils vor Ort getätigt.

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 8 Personen begrenzt. Mindestteilnehmerzahl sind 6 Personen.

Anmeldungen bis spätestens 27. März 2027

Fragen dazu und Anmeldung unter:

liehmann@kostbar-vinothek.at Mob: +43 650 4972786 Peter Liehmann - Reisebegleitung