



Wein- und Kulturreise Apulien

**Dienstag, 02. November bis Samstag,
06. November 2027**

1. Tag – Dienstag, 2. November

Zürich – Brindisi – Ostuni

- 09.00 Treffpunkt am Flughafen Zürich. Gemeinsame Gepäckaufgabe. Anschliessend bleibt genügend Zeit für die Sicherheitskontrolle und einen Kaffee vor dem Abflug.
- 11.05 Direktflug von Zürich nach Brindisi. Die Flugzeit beträgt ungefähr zwei Stunden.
- 13.00 Ankunft am Flughafen Brindisi. Nach der Gepäckausrückung Empfang durch den Chauffeur und Verladung des Reisegepäcks.
- 14.00 Weiterfahrt nach Ostuni. Während der rund 45-minütigen Fahrt erhalten Sie einen ersten Eindruck von der flachen Küstenlandschaft, den ausgedehnten Olivenhainen und den weiss gekalkten Ortschaften des Alto Salento.
- 14.45 Ankunft im Hotel Monte Sarago****. Zimmerbezug und kurze Erholungspause. Das Hotel liegt nur wenige Gehminuten von der historischen Altstadt entfernt.
- Nach dem Zimmerbezug im Hotel Monte Sarago steht Ihnen der Nachmittag zur freien Verfügung. Entdecken Sie Ostuni ganz nach Ihren eigenen Wünschen. Die auf drei Hügeln erbaute Stadt wird aufgrund ihrer leuchtend weiss gekalkten Häuser auch «La Città Bianca» – die weisse Stadt – genannt. Bei einem individuellen Spaziergang durch die historische Altstadt erwarten Sie verwinkelte Gassen, steile Treppen, kleine Innenhöfe, elegante Stadtpaläste und immer wieder schöne Aussichtspunkte. Sehenswert sind insbesondere die Piazza della Libertà mit der barocken Säule des heiligen Oronzo sowie die Kathedrale Santa Maria Assunta mit ihrer aussergewöhnlichen spätgotischen Fassade und der grossen Rosette. Geniessen Sie die besondere Atmosphäre der Altstadt, besuchen Sie eines der kleinen Geschäfte mit regionalen Spezialitäten oder legen Sie eine gemütliche Pause in einem Café oder einer Weinbar ein. Von den Aussichtsterrassen eröffnet sich ein herrlicher Blick über die jahrhundertealten Olivenhaine bis zur Adria.
- 19.30 Gemeinsames Willkommensabendessen. Das erste Abendessen vermittelt einen kulinarischen Einstieg in Apulien. Gemüse, Olivenöl, Käse, Hülsenfrüchte und hausgemachte Pasta prägen die regionale Küche. Dazu werden passende apulische Weine serviert.

2. Tag – Mittwoch, 3. November 2027

Alberobello – Monopoli

- 09.00 Abfahrt nach Alberobello. Die Fahrt führt durch die typische Landschaft der Valle d'Itria mit Olivenhainen, Weinbergen, Trockensteinmauern und verstreuten Trulli.
- 10.00 Ankunft in Alberobello.
In Alberobello hält der Bus am offiziellen Checkpoint. Von dort gehen wir zu Fuss in die historische Trulli-Zone.
- 10.30 Geführte Besichtigung von Alberobello. Zu bestaunen gibt es das ruhigere Viertel Aia Piccola, in dem zahlreiche Trulli noch immer als Wohnhäuser genutzt werden. Anschliessend folgt das lebhaftere Rione Monti. Der Reiseleiter erklärt, wie die Häuser ohne Mörtel aus lokalem Kalkstein erbaut wurden und weshalb ihre dicken Mauern im Sommer vor Hitze und im Winter vor Kälte schützen. Auch die geheimnisvollen Symbole und dekorativen Spitzen auf den Dächern werden erklärt. Die Trulli von Alberobello gehören seit 1996 zum UNESCO-Welterbe.
- 12.00 Freier Aufenthalt in Alberobello.
- 15.00 Weiterfahrt nach Monopoli.
- 15.30 Freier Aufenthalt. Die historische Hafenstadt an der Adriaküste begeistert mit ihrer weiss getünchten Altstadt, den verwinkelten Gassen und dem malerischen alten Fischerhafen. Bei einem individuellen Spaziergang bleibt Zeit, die lebendige Atmosphäre, die kleinen Plätze und die schöne Uferpromenade zu geniessen.
- 19.00 Apéro im Ristaurante Lido Bianco, Via Procaccia, 4. Direkt am Meer stimmen wir uns bei einem gemütlichen Apéro auf den Abend ein. Anschliessend gemeinsames Nachtessen im Lido Bianco. In stilvoller Atmosphäre geniessen wir mediterrane Spezialitäten und frische Gerichte aus der apulischen Küche. Die besondere Lage an der Adriaküste bildet den stimmungsvollen Abschluss dieses abwechslungsreichen Reisetages.
- 22.00 Rückfahrt nach Ostuni in unser Hotel.

3. Tag – Donnerstag, 4. November

Castel del Monte – Massimo Leone – Tenuta Bocca di Lupo

- 08.00 Abfahrt zum Castel del Monte. Die Fahrt führt nach Norden, vorbei an Bari und hinein in die kargere Landschaft der Alta Murgia.
Ankunft beim Busparkplatz des Castel del Monte. Je nach den 2027 geltenden Regelungen erfolgt die letzte Strecke mit einem Shuttlebus.
Aufenthalt und geführte Besichtigung des Castel del Monte. Das achteckige Bauwerk wurde im 13. Jahrhundert unter Kaiser Friedrich II. errichtet. Bis heute ist nicht abschliessend geklärt, ob es als Jagdschloss, Repräsentationsbau oder symbolischer Ort der Wissenschaft gedacht war. Die Zahl Acht bestimmt den Grundriss, die Türme und den Innenhof. Klassische, orientalische und gotische Stilelemente verbinden sich zu einer aussergewöhnlichen Architektur. Das Castel del Monte gehört zum UNESCO-Welterbe.
- 11.30 Rückkehr zum Bus und kurze Weiterfahrt zur Masseria Montegusto.
Die historische Masseria liegt unmittelbar zu Füssen des Castel del Monte und verbindet Landwirtschaft, regionale Küche und Gastlichkeit.
- 12.00 Degustation mit Massimo Leone in der Masseria Montegusto. Massimo Leone wird ausdrücklich nicht auf seinem Weingut in Foggia besucht, sondern kommt für uns zur Masseria Montegusto. Er präsentiert Weine aus dem Tavoliere delle Puglie und erklärt die Besonderheiten des nördlichen Apuliens. Im Mittelpunkt stehen regional verwurzelte Rebsorten wie Nero di Troia, Primitivo, Aglianico und Bombino Bianco. Besonders interessant ist der Vergleich zwischen dem strukturierten, würzigen Nero di Troia und den weicheren, reiferen Weinstilen des südlichen Apuliens.
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen in der Masseria Montegusto. Zur regionalen Küche der Murgia gehören Burrata di Andria, Focaccia, Gemüse, Hülsenfrüchte, hausgemachte Pasta und Fleischgerichte. Die Weine von Massimo Leone können dadurch direkt in Verbindung mit den Spezialitäten der Region erlebt werden.
- 14.15 Weiterfahrt zur Tenuta Bocca di Lupo bei Minervino Murge.
Kellerbesichtigung und Degustation in der Tenuta Bocca di Lupo. Das zur Familie Antinori gehörende Weingut liegt auf ungefähr 300 Metern Höhe. Die kühleren Nächte sorgen dafür, dass die Trauben langsamer reifen und trotz der intensiven Sonne ihre Säure und Frische behalten. Die Besichtigung führt durch die Produktionsräume und den eindrucklichen Barriquekeller mit seinen Kreuzgewölben. Bei der Degustation stehen unter anderem Aglianico, Nero di Troia und Fiano im Mittelpunkt.
Rückfahrt nach Ostuni. Während der rund zweistündigen Fahrt bleibt Zeit, die Eindrücke des langen Wein- und Kulturtages nachwirken zu lassen.
- 18.45 Ankunft im Hotel.
Freier Abend in Ostuni. Sie können individuell ein Restaurant auswählen, einen Aperitivo geniessen oder durch die beleuchteten Gassen der Altstadt spazieren. Das Zentrum ist vom Hotel aus bequem zu Fuss erreichbar.

4. Tag – Freitag, 5. November 2027

Simone Santoro – Lecce

- 09.00 Abfahrt nach Villa Castelli.
Besuch bei Simone Santoro in der Contrada Tagliavanti.
Aufenthalt, Kellerbesichtigung und Degustation bei Simone Santoro. Der Önologe stammt aus Francavilla Fontana und ist in einer Familie aufgewachsen, die seit Generationen mit dem Weinbau verbunden ist. Nach seinem Studium konzentrierte er sich auf autochthone apulische Rebsorten. Eine besondere Rolle spielt die seltene weisse Rebsorte Francavilla, der er wieder eine erkennbare Identität geben möchte. Neben klassischen apulischen Weinen werden je nach Verfügbarkeit auch Weiss- und Orangeweine degustiert. Der Besuch zeigt, dass Apulien weit mehr zu bieten hat als kräftigen Primitivo und Negroamaro.
Mittagessen auf dem Weingut.
- 15.00 Weiterfahrt nach Lecce.
Besuch in Lecce – der Barockperle des Salento. Lecce zählt zu den schönsten Städten Apuliens und wird wegen seiner prachtvollen Barockarchitektur auch als «Florenz des Südens» bezeichnet. Entdecken Sie die verwinkelten Gassen der Altstadt, die Piazza del Duomo mit der Kathedrale und die reich verzierte Basilica di Santa Croce. Besonders eindrucksvoll sind die kunstvollen Fassaden aus dem warmen, goldfarbenen «Pietra Leccese». Dazwischen bleibt Zeit für einen Espresso oder die typische Spezialität «Pasticciotto Leccese», bevor unsere Weinreise durch den Salento weiterführt.
- 18.00 Rückfahrt nach Ostuni.
- 20.00 Zum Abschluss des Tages geniessen wir ein gemeinsames Abendessen im **Ristorante La Vecchia Terrazza**. Von der Terrasse eröffnet sich ein schöner Blick über die weisse Stadt Ostuni und die Landschaft bis zur Adriaküste. Küchenchef **Alfonso D'Amico** verbindet seine apulischen Wurzeln mit den Erfahrungen, die er während fast 20 Jahren in der Schweiz und in England gesammelt hat. Seine mediterrane Küche basiert auf frischen regionalen Produkten und bietet vor allem Spezialitäten aus Apulien. Bei ausgewählten Weinen lassen wir den Tag in entspannter Atmosphäre genussvoll ausklingen. **Das Restaurant findet Ihr in der Via Benedetto Brin.**

5. Tag – Samstag, 6. November 2027

Cantine Risveglio – Brindisi – Rückflug nach Zürich

- 09.00 Abfahrt vom Hotel in Richtung Brindisi zur Cantina Risveglio
Kellerbesichtigung und Abschlussdegustation bei Cantine Risveglio. Die traditionsreiche Genossenschaftskellerei zeigt einen wichtigen Teil des apulischen Weinbaus. Viele kleine Winzer besitzen keinen eigenen Keller, sondern liefern ihre Trauben an eine Kooperative. Cantine Risveglio hat in den vergangenen Jahren verstärkt in die Flaschenproduktion und eine klarere regionale Identität investiert. Bei der Degustation werden typische Weine und Rebsorten aus dem Gebiet von Brindisi und dem Salento vorgestellt.
Weiterfahrt ins Zentrum von Brindisi.
Ankunft am Hafen von Brindisi. Nach kurzem Fussmarsch dem Hafen entlang erreichen wir das Restaurant Diecimiglia zum gemeinsamen Abschlussmittagessen. Es liegt direkt an der Hafenpromenade und interpretiert traditionelle apulische Produkte in einer modernen Form. Der Schwerpunkt liegt auf Fisch, Meeresfrüchten und mediterranen Gerichten. Durch die Lage am Wasser bildet das Mittagessen einen stimmungsvollen kulinarischen Abschluss der Reise.
Anschliessend freier Aufenthalt in Brindisi. Zeit für einen Spaziergang an der Hafenpromenade, einen Kaffee oder letzte Einkäufe. Brindisi besitzt einen der besten Naturhäfen der Adria. Schon die Römer nutzten ihn als Ausgangspunkt für Reisen nach Griechenland und in den Orient. Hier endete die Via Appia, die wichtigste antike Strasse von Rom Richtung Südosten. Ein möglicher Rundgang führt zur römischen Säule, zur Piazza Duomo, zur Kathedrale und entlang der Hafenpromenade.
- 17.30 Abfahrt zum Flughafen Brindisi.
- 19.55 Rückflug von Brindisi nach Zürich.
- 21.55 Ankunft am Flughafen Zürich und individuelle Heimreise.

Kosten: CHF 2'350.00 im Doppelzimmer

(Einzelzimmerzuschlag CHF 180.00)

Reiseversicherung und Rücktrittsversicherung ist Sache der Teilnehmenden.

Anzahlung bei Buchung CHF 920.00 pro Person, Restzahlung bis spätestens 30 Tage vor Abreise.

Reisebegleitung: Heinz Hugi: +41 79 350 41 70

Inbegriffene Leistungen:

- Hinflug und Rückflug mit Swiss von und nach Zürich
- Reise mit komfortablem Bus ab Brindisi
- 4 Übernachtungen im Hotel Monte Sarago**** in Ostuni
- Abendessen im Hotel Monte Sarago **** in Ostuni inkl. Wein und Getränke
- Geführte Besichtigungen in Alberobello, und Castel del Monte
- Abendessen im Lido Bianco in Monopoli
- Geführte Besichtigungen des Castel del Monte
- Präsentation des Weinguts Massimo Leone aus Foggia von Alessio Leone in der Masseria Montegusto in Andria
- Mittagessen in der Masseria Montegusto in Andria
- Besuch des Weinguts Tenuta Bocca di Lupo mit Degustation der Weine
- Abendessen im Restaurant La Vecchia Terrazza inkl. Wein und Getränke
- Besuch des Weinguts Simone Santoro (Melillo) mit Mittagessen auf dem Weingut
- Besuch des Weinguts Risveglio mit Degustation auf dem Weingut
- Mittagessen in der Osteria Diecimiglia in der Bucht von Brindisi inkl. Wein und Getränke

Hotel:

Hotel Monte Sarago**** in Ostuni

Hotel Monte Sarago a Ostuni - Camere e Suite 4 stelle in Puglia