



## VIAGGIO ENOGASTRONOMICO NEI COLLI BOLOGNESI

Questo viaggio di 5 giorni ci porta nella zona DOC dei Colli Bolognesi, una zona ancora abbastanza sconosciuta a livello nazionale ed internazionale. Durante il viaggio visiteremo alcune delle migliori e più interessanti cantine dei Colli Bolognesi e degusteremo i loro vini. Un vino tipico dei Colli Bolognesi è il Pignoletto che assaggeremo sia nella sua versione frizzante che ferma. Qui vengono prodotti anche degli ottimi vini rossi, come il Barbera, il Cabernet, il Merlot ed il Pinot Nero. Durante un'escursione nel modenese assaggeremo dell'ottimo Lambrusco ed degusteremo in un'acetaia il prezioso Aceto balsamico tradizionale di Modena. Mangeremo in ottimi e bei locali e visiteremo Bologna con i suoi mercati e le sue enoteche. Il viaggio sarà concluso da una degustazione finale guidata probabilmente da Andreas März, caporedattore della rivista Merum. L'alloggio avviene in un bel agriturismo nei pressi di Sasso Marconi.

Primo giorno

### **Arrivo nel hotel**

Aperitivo di benvenuto, presentazione del programma e cena in un ristorante nei dintorni.

Secondo giorno

### **Formaggio, pane & vino**

In un caseificio assistiamo alla produzione del famoso Parmigiano Reggiano e ci riforniamo di alcuni tipi di formaggio. Dopodiché visitiamo un vecchio mulino ad acqua e compriamo dell'ottimo pane che sforna il mugnaio / fornaio dal suo forno a legna. Proseguiamo per una delle più rinomate cantine dei Colli Bolognesi. Degustazione dei vini e merenda con pane e formaggio. Cena in una bella trattoria.

Terzo giorno

### **Modena: Lambrusco & aceto balsamico**

Transfer con bus riservato a Castelvetro (Modena). Degustazione di Lambrusco con piccolo pranzo da uno dei migliori produttori di Lambrusco Grasparossa. Si prosegue per Spilamberto, un bel paesino conosciuto tra l'altro come centro dell'aceto balsamico tradizionale di Modena. Visita di una villa storica con acetaia nella quale viene prodotto e matura il prezioso aceto. Degustazione e tempo per una passeggiata in centro. Si prosegue per Nonantola. Visita di un'altra grande acetaia condotta da generazioni dalla stessa famiglia. Cena nella trattoria del proprietario dell'acetaia che è anche produttore di un buon Lambrusco.

Quarto giorno

### **Bologna e Colli Bolognesi**

Una guida turistica ci fa conoscere questa bella città medievale con i suoi portici, i negozi di specialità culinarie, le osterie, i mercati ed enoteche. In un'enoteca ci fermeremo per

un aperitivo e una merenda. Dopodiché ci sarà tempo per girare ancora da soli per Bologna o riposarsi. Di pomeriggio proseguiamo con bus riservato e torniamo verso i Colli Bolognesi per visitare un'altra cantina che punta in particolare sul pignoletto. Cena in un bel ristorante in un castello.

Quinto giorno

### **Relax ed ancora vino**

La mattinata è a disposizione per il riposo: si può scoprire i bei dintorni dell'agriturismo con una passeggiata oppure riposarsi.

Con il bus riservato andiamo da una cantina storica dei Colli Bolognesi. Passeggiata per le vigne e visita della cantina. Degustazione di alcuni vini della cantina.

Segue la degustazione finale dei vini dei Colli Bolognesi, probabilmente guidata da Andreas März, caporedattore della rivista Merum, in un ambiente raccolto ed accogliente in una casa di campagna. Cena d'addio con alcuni piatti classici della cucina bolognese.

Sesto giorno

Partenza in mattinata.

