



## Atelier Rimanica

Das Atelier von Rimanica ist im Castino (Piemont), in unserem Projekt zeronove zu Hause (siehe [www.zero-nove.com](http://www.zero-nove.com)). Besucher\*innen sind herzlich willkommen und können ihren Besuch auch mit einer kleinen Ferienreise, mit Übernachtungen in unseren eigenen Ferienwohnungen verbinden. Im Angebot sind zudem:

## Wein- und Genussreisen

Die Weinbaugebiete Langhe, Roero, Barbaresco und Barolo gehören zu den werthaltigsten und berühmtesten der Welt. Sie sind eingebettet in ein Unesco-Welterbe. Etwa 30'000 Weingüter, von klein und ursprünglich bis zu gross und weltmarktgebunden sind hier zu Hause. Bei zeronove gibt's deshalb auch Wein- und Genussreisen ins Piemont mit kundiger Führung. Vier Typen von Reisen bieten wir an, alle zugeschnitten auf kleinere Gruppen mit maximal 10 Personen, mit jeweils individuell wählbaren Programmpunkten:

**Eat.Drink.Sleep.Repeat.:** die Wein- und Genussreise für Junge und Junggebliebene, die sich lustvoll und vergnügt mit Weinanbau und Weinkenntnissen auseinandersetzen möchten. Schwerpunktässig werden junge Winzer\*innen besucht, und natürlich darf auch das Nachtleben und ein Besuch am Meer nicht fehlen.

**Solo Donne:** diese Wein- und Genussreise ist nur für Frauen. Es werden primär Weingüter vorgestellt, die von Frauen geleitet, belebt und inspiriert werden. Es gibt auch Platz für Einkaufsbummel in den kleinen Städten der Langhe und des Roero. Es können auch Benessere-Angebote eingebaut werden, beispielsweise ein Besuch in einem wunderschönen Hammam.

**Grappolo contro Luppolo:** Diese Reise zeigt, dass im Piemont nicht nur hochinteressante Winzer\*innen, sondern auch sehr innovative Bierbrauer\*innen, und sogar Verschmelzungsprojekte zwischen diesen beiden Bereichen existieren. Die klassische Piemonteser Gastronomie mit ihrer unverwechselbaren Küche spielt ebenfalls eine im wahrsten Sinn des Wortes gewichtige, üppige Rolle.

**Wein, Dine und Sein:** Bei dieser Reise kommen insbesondere Weingüter, Produzent\*innen und klassische Osterias zum Tragen, die in der sogenannten «Alta Langa» zu Hause sind. Das ist das wild-rauhe, hüglige bis bergige Gebiet der Langhe, in welchem sich eine speziell bäurisch geprägte Küche entwickelte und sich eine sehr handgeprägte Arbeit in schwierigen Anbau- und Produktionsgebieten in, von Jahrhunderte alten Trockensteinmauern gehaltenen, Steilhängen bis heute erhalten hat. Entspanntes Sein in einer ursprünglichen, natürlichen Umgebung ist hier angesagt.

Mehr Infos: [info@zero-nove.com](mailto:info@zero-nove.com), oder gleich anrufen: 0039 348 3666 195.