



VOG tour

MOSELLA, RHEINGAU, NAHE

Viaggio alla scoperta del vino che viene dal freddo

26 - 29 Maggio 2013

Domenica 26 Maggio

Ore 7.00 partenza con bus da Crema, via del Macello.

Ore 7.30 partenza da Cremona via Mantova.

Ore 17.00 arrivo a Treviri, deposito bagagli presso Becker's Hotel.

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

*Visita alla città di Treviri

Ore 20.00 cena presso Brasserie tipica a Treviri.

Lunedì 27 maggio

Visita alle Cantine:

Ore 10.00 Von Schubert – MOSEL

Ore 14.00 Molitor – Bernkastel-Kuess MOSEL

Ore 16.30 Dr. Loosen – Bernkastel-Kuess MOSEL

Ore 20.30 Cena presso Weinhaus a Treviri.

Martedì 28 maggio

Visita alle cantine :

Ore 10.00 Dönnhoff –Oberhausen NAHE

Ore 15.00 Johannisberg - Geisenheim REINGHAU

*Ore 20.30 cena presso il ristorante Beckers due stelle Michelin.

Mercoledì 29 maggio

Visita alla cantina :

Ore 10.00 JJ Prüm - Bernkastel-Wehlen-MOSEL

Pranzo pic-nic conclusivo con le diverse "prede" del soggiorno.

=> Ritorno verso l'Italia e Crema

Le adesioni si accetteranno fino al termine della disponibilità dei posti.

Il costo del Tour e' di € 1.100,00

Per informazioni:vog@vistaolfattogusto.it

***Eredità romana, buon vino e bel vivere: Treviri**

Treviri, fondata come Augusta Treverorum nell'anno 16 avanti Cristo durante il regno di Augusto, non solo è la città più vecchia della Germania, ma conserva anche importanti testimonianze artistiche e architettoniche del periodo antico. Per rendersi conto dello straordinario sforzo urbanistico con cui i Romani hanno dato volto a questa città è sufficiente osservare la Porta Nigra, la porta antica meglio conservata al mondo, e oggi simbolo della metropoli sulla Mosella.

***Becker's a Treviri: Wolfgang Becker convince con una genuina cucina moderna di ottimo livello**

Dopo essere stato premiato con la seconda stella Michelin nel 2008, Wolfgang Becker ha continuato a perfezionare il proprio stile, rimanendo tuttavia fedele all'ideale di una cucina dalle linee chiare, dal carattere quasi puristico.

Forte del sostegno della propria famiglia, questo straordinario chef ha realizzato un sogno: i vigneti e il ristorante dei suoi genitori sono stati trasformati in uno straordinario hotel che colpisce per un design dalle linee chiare in cui si rispecchia anche lo stile del ristorante gourmet al suo interno. Becker ama cucinare mettendo in risalto gli ingredienti con accostamenti sobri, tuttavia negli ultimi tre anni ha incominciato a proporre piatti più elaborati per conferire maggiore varietà e dinamicità ai sapori della propria cucina. I suoi piatti si distinguono per il carattere contemporaneo e si inseriscono in maniera naturale nell'ambiente del ristorante.