Genuss- und Weinreise ins Chianti Classico im Weingut Tregole

© Tregole

Sanfte Hügel, historische Weingüter und unvergessliche Genussmomente erwarten Sie auf einem malerischen Landgut im Chianti. Freuen Sie sich auf Koch- und Olivenölkurse, Ausflüge zu Weingütern und entspannte Stunden mit Blick in die weite Landschaft.

Das Chianti Classico vereint Hochkultur, unberührte Natur und historische Weingüter zu einer Genusslandschaft, die allein eine Reise wert ist. Im Herzen dieser Region liegt Tregole, ein auf einem Hügel gelegenes, geschmackvoll restauriertes Weingut mit einer Geschichte, die bis ins Jahr 1.000 zurückreicht. Das Landgut mit seiner Kapelle aus dem 17. Jahrhundert bietet nicht nur Ruhe und Entspannung, sondern auch einen Pool, Terrassen mit weitem Blick und gemütliche Räume wie den großen Salon mit Kamin. Von hier aus starten wir zu einer Genussreise der besonderen Art: mit einem Kochkurs, Besuchen auf Weingütern, einem Olivenölkurs und auf Wunsch einem Zeichenkurs.

Tregole ist der perfekte Ausgangspunkt, um die kulturellen und kulinarischen Schätze der Toskana zu entdecken – von den sanften Hügeln des Chianti bis zu den Städten Siena und Florenz, die nur einen Katzensprung entfernt liegen.

Termine: 31.5.2026 | 4.10.2026
Dauer: 7 Tage | Code 776
Preis: ab 2.790 €

Höhepunkte der Reise

- Kochkurs auf dem Landgut Tregole mit Fabian Lange
- Weine Schinken und Salami bei Spitzenweingütern verkosten
- Olivenölkurs mit dem Produzenten, Kenner und Kritiker Andreas März

Ihre Reiseleitung

Fabian Lange

Fabian Lange wurde 1965 in Meldorf an der Nordsee geboren – denkbar weit vom nächsten Weinbaugebiet entfernt. Schon während seines Architekturstudiums in Hannover, Wien und an der Städelschule Frankfurt am Main in der Meisterklasse von Peter Cook und Enric Miralles. Er arbeitete in der Denkmalpflege und begann parallel als Autor und Journalist über Essen und Trinken in führenden Publikationen zu schreiben, so auch für DIE ZEIT. Beim Kochwettbewerb von Wolfram Siebeck 1992 erkochte er sich den zweiten Platz und veröffentlichte noch während seiner Arbeit als Architekt im Laufe von 25 Jahren über 15 Bücher zu den Themen Wein, Kochen und Gastrosophie. Fabian Lange zählt heute zu den führenden Weinjournalisten Deutschlands, der sich ein profundes Wissen über die Welt der Weine erarbeitet hat. Er leitet eine eigene Genussschule in Frankfurt am Main und in Dannenfels am Donnersberg, wo er mit seiner Frau auch ein eigenes Festival gegründet hat. Seit 2006 hat er viele ZEIT-Reisen ins Piemont, das Elsass, die Champagne und nach Südtirol begleitet.

Ihr Reiseverlauf

1. Tag: Ankunft im Herzen der Toskana

Nach individueller Anreise empfängt Sie Ihr Reiseleiter Fabian Lange. Am Abend treffen Sie sich zum Begrüßungsabendessen auf der Terrasse oder im Salon des Landguts. Das typisch toskanische Abendessen stimmt Sie auf die bevorstehenden Tage im Chianti Classico ein. Begleitet wird das Abendessen von einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl toskanischer Weine – von frischen Weißweinen bis zu samtigen Roten, die den Charakter des Chianti Classico widerspiegeln. Ein genussvoller Auftakt, der Lust macht auf mehr – und die Toskana mit allen Sinnen willkommen heißt.

2. Tag: Wein und Genuss im Chianti Classico

Nach einem ausgiebigen Frühstück – serviert im eleganten Salon oder unter freiem Himmel auf der Terrasse – beginnt ein entspannter Vormittag auf dem Weingut Tregole. Die umliegende Landschaft lädt zum Erkunden ein: sanfte Hügel, alte Zypressenalleen und der Duft der Reben begleiten Sie auf kleinen Spaziergängen oder beim Verweilen in stillen Ecken des Anwesens. Nach einem feinen Imbiss mit regionalen Köstlichkeiten und einer Mittagspause, brechen Sie gemeinsam mit Fabian Lange und der Familie Conte zu einer geführten Weinprobe auf. Im historischen Keller und zwischen den Reben erfahren Sie mehr über die Philosophie des Hauses, die Charakteristik der Böden und die Handschrift der Winzer – begleitet von ausgewählten Weinen, die die Vielfalt des Terroirs widerspiegeln. Am Nachmittag lädt Fabian Lange zu einem kulturhistorischen Referat ein: eine Reise durch die Geschichte des Weins in der Toskana, verwoben mit Anekdoten, kunsthistorischen Bezügen und kulinarischen Traditionen – ein lebendiger Einblick in die Verbindung von Geschmack und Kultur. Der Abend gipfelt in einer großen Weinprobe, bei der Sie die wichtigsten Rebsorten und Weintypen der Region kennenlernen – von eleganten Sangiovese-Varianten bis zu kraftvollen Rotweinen mit internationalem Format. Dazu wird ein reichhaltiger Imbiss gereicht, der die typischen Spezialitäten der Toskana zelebriert.

3. Tag: Im Zeichen des Olivenöls

Heute führt uns ein besonderer Ausflug nach Lamporecchio bei Vinci, wo wir auf dem idyllisch gelegenen Landgut Balducchio von Andreas März empfangen werden. Der vielfach ausgezeichnete Olivenölproduzent und brillante Kenner der italienischen Weinszene öffnet für uns die Türen zu einer Welt voller Geschmack, Geschichte und überraschender Einblicke. Mit feiner Beobachtungsgabe und pointierter Leidenschaft berichtet er über die Kunst der Olivenölherstellung – von den duftenden Hainen bis zur finalen Pressung – und beleuchtet dabei auch die weniger bekannten Seiten der Branche. Ebenso gewährt er einen kenntnisreichen Blick hinter die Kulissen der italienischen Weinwelt, mit all ihren Facetten und Feinheiten.

Im Anschluss genießen wir eine geführte Olivenölverkostung, begleitet von einem liebevoll arrangierten Imbiss und einer kommentierten Weinprobe – ein kulinarisches Erlebnis, das Wissen und Genuss aufs Schönste verbindet. Zurück in Tregole, erwartet uns am Abend ein mehrgängiges Dinner, das die Aromen des Tages noch einmal aufgreift – ein Tag voller Geschmack, Tiefe und toskanischer Authentizität.

4. Tag: Kochkurs auf dem Landgut

Heute dürfen Sie das Landgut in seiner ganzen Ruhe und Schönheit erleben. Der Tag steht ganz im Zeichen der Entschleunigung: Ob bei einem Spaziergang durch die umliegenden Weinberge, einem Besuch des nahegelegenen Wochenmarkts mit seinen duftenden Kräuterständen und handgemachten Spezialitäten, oder einfach bei einem guten Buch unter alten Olivenbäumen – es bleibt Zeit für persönliche Momente. Für alle, die sich kreativ betätigen möchten, bietet Fabian Lange am Vormittag einen Zeichenkurs an. Auch absolute Anfänger sind herzlich willkommen – mit lockerer Anleitung und inspirierender Umgebung entstehen eigene kleine Kunstwerke. Zum Mittag erwartet Sie ein liebevoll zusammengestellter Imbiss – entweder auf der Terrasse mit Blick ins Grüne oder als Picknick an einem besonders schönen Platz in der Umgebung. Frisches Brot, lokale Käsevariationen, eingelegtes Gemüse und ein Glas Weißwein machen daraus ein kulinarisches Innehalten. Am Nachmittag lädt Fabian Lange zu einem entspannten Kochkurs ein. Gemeinsam bereiten Sie ein mehrgängiges Menü zu, das die Aromen der Toskana in ihrer Ursprünglichkeit und Raffinesse vereint: hausgemachte Pasta, aromatische Kräuter, saisonales Gemüse und vielleicht ein Hauch Safran. Wer Lust hat, kann gerne am Kochkurs teilnehmen. Bitte beachten Sie, dass dies ein freiwilliges Angebot ist und separat berechnet wird. Das Ergebnis wird am Abend im Speisesaal oder auf der stilvoll gedeckten Terrasse zelebriert – begleitet von passenden Weinen und guten Gesprächen.

5. Tag: Biowein und San Gimignano

Heute erwartet Sie ein Ausflug, der die kulinarische Seele der Toskana in ihrer ganzen Tiefe offenbart. Unser erster Halt führt uns zur renommierten Tenuta di Valgiano bei Lucca (angefragt) – einem biologisch geführten Spitzenweingut, das mit Hingabe und handwerklicher Präzision charakterstarke Weine erzeugt. Bei einer geführten Verkostung entdecken Sie die feinen Nuancen der lokalen Rebsorten, begleitet von einem leichten Mittagsimbiss mit regionalen Spezialitäten, die den Geschmack des Terroirs unterstreichen. Am Nachmittag geht es weiter ins mittelalterliche San Gimignano, dessen markante Geschlechtertürme schon von Weitem grüßen. Inmitten dieser historischen Kulisse besuchen wir eine außergewöhnliche Fattoria, die sich der Zucht des legendären Chianina-Rinds verschrieben hat – jenem Fleisch, das die Bistecca Fiorentina weltberühmt gemacht hat. Doch die Fattoria kann noch mehr: Hier gedeihen Reben und sogar Safran, das ‚rote Gold' der Toskana, dessen feiner Duft und Geschmack in der Küche der Region eine besondere Rolle spielen.

Nach einer Führung durch die Fattoria erwartet Sie ein authentisches toskanisches Abendessen (fakultativ). Am Abend Rückfahrt im Bus nach Tregole – mit dem Geschmack der Toskana noch lange auf der Zunge.

6. Tag: Weinprobe und Genuss-Referat

Der Tag beginnt mit einem stilvollen Frühstück – serviert im Salon oder auf der Terrasse. Frisch gebackenes Brot, lokale Marmeladen, Pecorino und duftender Kaffee stimmen auf das ein, was folgt: ein Tag ganz im Zeichen des Genusses. Am Vormittag fahren wir zu einem ausgewählten Weingut in der Umgebung. Dort erwartet Sie eine geführte Weinprobe mit charaktervollen Tropfen – von eleganten Chianti Classico bis zu kraftvollen Supertuscans. Die Winzer erzählen von Terroir, Tradition und Leidenschaft, die in jedem Glas spürbar werden. Ein Zwischenstopp in Castellina oder Gagliole bietet Gelegenheit, die Mittagszeit individuell zu gestalten – ob bei einem leichten Pranzo in einer Trattoria oder beim Bummel durch die Gassen. Am Nachmittag lädt Fabian Lange zu einem kulinarischen Referat ein: eine Reise durch die Aromen der Region, gespickt mit Geschichten über Olivenöl, Trüffel und die Kunst des toskanischen Kochens. Wer mag, kann anschließend beim Zeichenkurs die Eindrücke des Tages kreativ festhalten. Der Abend gehört dem Höhepunkt des Genusstages: Auf der Terrasse wird ein festliches Menü serviert – oder ein Grillabend zelebriert, bei dem das berühmte Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind im Mittelpunkt steht. Außen kross, innen zartrosa – begleitet von Rosmarinkartoffeln, gegrilltem Gemüse und einer Auswahl exzellenter toskanischer Rotweine, die den Tag würdig abrunden.

7. Tag: Individuelle Abreise

Nach dem gemeinsamen Frühstück im Salon oder auf der Terrasse an gedeckter Tafel heißt es, Abschied vom Chianti Classico zu nehmen und die individuelle Abreise anzutreten.

Ihre Unterkunft

Das Landgut Tregole liegt eingebettet in die sanften Hügel des Chianti Classico, umgeben von Weinbergen, Olivenhainen und Zypressen. Ein Ort, an dem die Toskana ihre ganze Schönheit entfaltet – ursprünglich, stilvoll und voller Charakter. Die historische Villa wurde mit viel Liebe zum Detail restauriert und verbindet toskanische Tradition mit modernem Komfort. Ob im eleganten Salon, auf der sonnenverwöhnten Terrasse oder im duftenden Garten – Tregole lädt zum Verweilen und Genießen ein. Das Natursteinhaus liegt ruhig und ist von einem großzügigen Garten mit alten Bäumen, möblierten Terrassen und einem großen Pool umgeben – perfekt zum Entspannen im Freien. Innen sorgt eine stilvolle Kombination aus traditionellen Elementen wie Holzbalkendecken und Terrakottaböden sowie liebevoll ausgewählter Einrichtung für toskanisches Flair.

Das Haus bietet insgesamt nur sieben Zimmer, darunter Appartements und Doppelzimmer jedes mit eigenem, modernem Bad. wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in dieser Unterkunft kein Zimmerservice angeboten wird. Das bedeutet: Die Reinigung der Badezimmer erfolgt während Ihres Aufenthalts nicht durch unser Personal. Die Betten werden nicht täglich gemacht. Die Gastgeberfamilie Conte empfängt Sie mit herzlicher Gastfreundschaft und tiefer Verbundenheit zur Region. Das Weingut produziert charaktervolle Chianti-Weine, die bei geführten Verkostungen ebenso begeistern wie beim abendlichen Menü.

Check-in ab 15 Uhr, Check-out bis 11 Uhr

Programmhinweise

Klima und Reisezeit

Der Juni in der Toskana ist geprägt von warmem, sonnigem Wetter, das sich ideal für Outdoor-Aktivitäten eignet. Die Temperaturen liegen tagsüber meist zwischen 25 und 30 Grad Celsius, während es nachts angenehm mild ist.

Der Oktober in der Toskana bietet mildes Wetter, ideal für Outdoor-Aktivitäten und Sightseeing. Die Temperaturen liegen in der Regel zwischen 10°C und 22°C, wobei es tagsüber oft angenehm warm ist, und die Sonne scheint. Es kann jedoch auch zu gelegentlichen Regenschauern kommen.

Generelle Hinweise

Wir bitten zu beachten, dass im Rahmen der inkludierten Mahlzeiten die Getränke in Eigenleistung auszuwählen und zu bezahlen sind (wenn nicht anders ausgeschrieben). In diesem Zusammenhang auch ein Hinweis zu den Trinkgeldern: Trinkgelder für Fahrer, lokale Führer und Hotel- bzw. Restaurantpersonal oder Ihre Reiseleiter sollen in jedem Fall ein Ausdruck der Zufriedenheit sein und werden von den Empfängern als persönliche Anerkennung für die erbrachte Leistung gewertet. Bitte berücksichtigen Sie dies für Ihre Reisekasse.

Diese Reise ist für Personen mit eingeschränkter Mobilität grundsätzlich nicht geeignet. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie gern telefonisch bei uns.

Stornierungsbedingungen laut AGB des Veranstalters.

Eine Kreditkartenzahlung per VISA oder Mastercard ist möglich. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem ZEIT REISEN Kundenservice.

Für den CO_2-Ausstoß aus sämtlichen Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie dem Landprogramm spenden wir für Sie einen Klimaschutzbeitrag an sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte.

Termine und Preise

Für die Buchung dieser Reise erhalten Sie pro gebuchter Person **28 Bonuspunkte.** Weitere Informationen zu unserem Bonusprogramm finden Sie unter www.zeitreisen.zeit.de/bonus

Beginn	Ende	Anzahl Teilnehmer	Preis	EZ-Zuschlag
31.05.2026	05.06.2026	Min. 10, Max. 14	2.790 € *	450 €
04.10.2026	09.10.2026	Min. 10, Max. 14	2.790 € *	450 €

Preise pro Person

*** Aufpreise**
Appartement Aufschlag pro Person 100 € bei Nutzung mit 2 Personen

Enthaltene Leistungen

- Sechs Übernachtungen inklusive Frühstück, 2x Mittagessen und 5x Abendessen exkl. Kochkurs auf dem Landgut
- 2x Mittagsimbiss auf den Weingütern
- Ein Olivenölkurs und eine Weinprobe mit Imbiss beim Olivenölproduzenten Andreas März
- Drei Weinproben auf den Weingütern, eine Weindegustation mit Fabian Lange
- Transfers im privaten klimatisierten Reisebus laut Reiseverlauf
- Genussreferate von Fabian Lange
- Zeichenkurs bei entsprechender Nachfrage mit Fabian Lange
- Qualifizierte Reiseleitung
- Ein DuMont-Reiseführer pro Buchung
- Für den CO_2-Ausstoß aus sämtlichen Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie dem Landprogramm spenden wir für Sie einen Klimaschutzbeitrag an sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte.

Nicht enthaltene Leistungen

- Anreise nach/ab zum/vom Anwesen Weingut Tregole. Gern unterbreiten wir Ihnen ein Flugangebot.
- Nicht genannte Mahlzeiten und Getränke
- Teilnahme am Kochkurs mit Fabian Lange 70 € pro Person
- Trinkgelder

- Optionale Ausflüge
- Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen bietet Ihnen gerne unser Partner, die HanseMerkur

Anreiseempfehlung

Mit dem Zug: Die nächste Bahnstation ist Siena oder der Bahnhof Poggibonsi-San Gimignano. Von dort mit dem Taxi ca. 25-35 Minuten zum Landgut weiterfahren.

Mit dem Flugzeug: Landen Sie am Flughafen Florenz, sind es circa 55 Kilometer bis zum Weingut. Die anschließende Fahrt mit dem Taxi dauert je nach Verkehr circa eine Stunde.

Von Florenz Hauptbahnhof (Santa Maria Novella) gibt es Zugverbindungen nach Poggibonsi oder Castellina in Chianti. Von dort sind es nur wenige Kilometer mit dem Taxi bis Tregole. Gern unterbreiten wir Ihnen ein Flugangebot.

Mit dem Auto: Am Landgut sind kostenlose Parkplätze auf dem Gelände vorhanden.

Veranstalter

ZEIT REISEN

Kontakt und Beratung

Ihr ZEIT REISEN Kundenservice Team
Telefon: 040-3280-455
Fax: 040-3280-105
E-Mail: zeitreisen@zeit.de

Selbstverständlich können Sie diese Reise auch online buchen:

www.zeitreisen.zeit.de/776