



Le vie del Danubio e la biodinamica

**Tra viticoltura millenaria e agricoltura innovativa
in armonia tra Uomo e Natura**

dal 27 giugno al 1° luglio 2024



Programma in breve :

- G 1: Viaggio di andata / visita Sonnenerde/arrivo al Wegwartehof
- G 2: Visita di Sonnentor/ visita di una fattoria biodinamica affiliata
- G 3: Visita del Wegwartehof ed esperienza con i cavalli / arrivo al Nikolaihof e visita
- G 4: Tour di Vienna/ escursione in barca sul Danubio
- G 5: Viaggio di rientro/ visita alla fabbrica di cioccolato Zotter



GIORNO 1 – giovedì 27 giugno

La visita di Sonnenerde e l'arrivo al Wegwartehof

Partenza di buon mattino con il pullman da Zoppé di San Vendemiano (Treviso). Ore 10 tappa alla stazione dei treni di Udine. Trasferimento a Riedlingsdorf, comune situato nella regione austriaca del Burgenland, e visita guidata all'azienda **Sonnenerde**, una realtà innovativa che produce bio compost e terriccio estremamente fertile a partire dal carbone vegetale. Pranzo bio al sacco lungo il tragitto. Trasferimento a Göpfritz an der Wild nella verde regione del Niederösterreich, dove si trova l'azienda agricola biodinamica **Wegwartehof**. Qui si allevano cavalli Haflinger e si produce latte equino dalle straordinarie proprietà terapeutiche. Check – in e cena rurale. Cerchio di apertura. Pernottamento.

Sonnenerde:

Quest'azienda nasce con l'obiettivo di creare un tipo di terriccio innovativo a base di carbone vegetale, che se applicato nei terreni accelera il processo di formazione di humus e sostituirebbe prodotti a base di torba. In questo modo si preservano molti biotopi umidi preziosi per il nostro ecosistema. La torba è un materiale organico formato da vegetazione parzialmente decomposta in condizioni di saturazione d'acqua, che si accumula più velocemente di quanto si decompone. La torba infatti si accumula gradualmente nel corso di migliaia di anni, quindi non può essere sostituita una volta rimossa. L'obiettivo di Sonnenerde è produrre le migliori qualità di compost, non solo bello da vedere, profumato, facile da lavorare ma soprattutto prezioso per la salute della Terra e dell'uomo.



GIORNO 2 – venerdì 28 giugno

Sonnentor e la fattoria biodinamica affiliata

Colazione bio. Trasferimento alla storica azienda produttrice e trasformatrice di té, tisane e spezie bio **Sonnentor**, nella vicina Sprögnitz, immersa in foreste di abete e vasti pascoli. Visita guidata agli stabilimenti, incontro con il fondatore, pranzo nella mensa aziendale e passeggiata nei giardini. Visita a una fattoria biodinamica affiliata, dove si coltivano piante e fiori destinati alla trasformazione nella note tisane Sonnentor. Rientro alla fattoria Wegwartehof e cena rurale. Cerchio serale. Pernottamento.

Sonnentor

Sonnentor non ha bisogno di molte presentazioni: un'azienda sinonimo di alta qualità nei prodotti da agricoltura biologica. La sua attività si basa sulla convinzione che le erbe siano veri e propri toccasana offerti dalla natura e che ogni pianta possa sviluppare la sua piena facoltà terapeutica solo nella sua integrità, recuperando le sostanze in essa contenute in modo naturale. Sonnentor è sinonimo di freschezza e di accurata lavorazione a mano.



GIORNO 3 – sabato 29 giugno

Visita del Wegwartehof, esperienza con i cavalli e arrivo al Nikolaihof

Colazione bio. Giornata dedicata alla fattoria **Wegwartehof**: visita guidata all'azienda con gli abitanti e i fondatori, esperienza di incontro con i cavalli Haflinger. Pranzo bio in azienda. Passeggiata nei campi e cerchio di condivisione. Trasferimento all'azienda vitivinicola biodinamica **Nikolaihof** a Wachau con il vicino bio hotel Grüner Baum. Check-in e visita guidata al Nikolaihof, il più antico edificio d'Austria (ex monastero), con la fondatrice Christine Saahs. Degustazione di vini e cena bio. Cerchio serale. Pernottamento al **Grüner Baum**.

Il Nikolaihof

Con quasi 2.000 anni di storia, Nikolaihof è la cantina più antica dell'Austria e una delle prime al mondo ad aver iniziato a lavorare secondo i principi della biodinamica. La fondatrice Christine Saahs, è anche chef premiata (tra gli altri si è aggiudicata il primo posto presso la 25esima edizione del "Gourmand World Cookbook Awards" in Cina – gli Oscar degli autori di libri di cucina) per le sue fantasiose ricette che rinvigoriscono e rafforzano il corpo e la mente. Con la sua famiglia produce anche eccezionali prodotti medicinali e per la cura della persona, utilizzando gli scarti della produzione vitivinicola.

Il Wegwartehof

È una piccola e graziosa fattoria Demeter nell'alto Waldviertel. Si trova sull'altopiano di Wild, un'ampia e aspra area forestale ai margini settentrionali di una delle più belle riserve naturali dell'Austria. Qui, da oltre 20 anni si coltivano circa 14 ettari di terreno in modo biodinamico secondo le linee guida Demeter. Sono specializzati nella produzione di latte equino e nella coltivazione di erbe officinali e aromatiche. Inoltre, offrono un'esclusiva linea di prodotti per la cura della persona, fine cioccolato al latte equino, squisite tisane, pregiate miscele di sale alle erbe, sciroppi freschi alle erbe e specialità stagionali.



GIORNO 4 – domenica 30 giugno

Tour di Vienna e escursione in barca sul Danubio

Colazione bio. Trasferimento a Vienna e tour guidato a piedi nel centro storico (patrimonio UNESCO), con la cattedrale Stephansdom, possibilità di degustare le specialità locali come la Sachertorte, fatta con l'inconfondibile marmellata di albicocche, le "Marillen", coltivate proprio nella località che circonda il Nikolaihof. Pranzo libero. Trasferimento in pullman a Krems ed escursione in barca sul Danubio, con apericena al tramonto. Rientro al Grüner Baum e pernottamento.

GIORNO 5 – lunedì 1° luglio

Viaggio di rientro e visita alla cioccolateria Zotter

Colazione bio. Partenza di buon mattino per il viaggio di rientro. Sosta a Riegersburg, nella regione termale della Stiria, e visita alla fabbrica di cioccolato **Zotter**. Pranzo e degustazione di golose specialità, tutte rigorosamente bio. Proseguimento del viaggio e rientro previsto in serata con tappa alla stazione dei treni di Udine (ore 19 circa).

Josef **Zotter**, il fondatore di questo marchio austriaco di successo, ha praticamente reinventato il cioccolato. L'azienda è stata creata nel 1987 e fin dall'inizio i valori chiave sono stati: varietà, qualità, innovazione, creatività e sostenibilità. Zotter è infatti una delle aziende austriache più sostenibili in assoluto e tutto viene prodotto internamente, dal primo all'ultimo passaggio. Il cacao proviene da diverse piccole cooperative dislocate in Paesi come Perù, Bolivia, Nicaragua, Panama, Ecuador, Colombia.....Ogni chicco di cacao ha una sua storia: che si tratti del cacao Maya del Belize e del Guatemala, del cacao panamense e peruviano, coltivato dalle popolazioni indigene nel mezzo della foresta pluviale e che salvaguarda la vita tradizionale delle tribù, o del cacao del Belize, che viene conferito attraverso una barca a vela. Il cacao biologico del commercio equo e solidale, non solo si distingue per il sapore, ma è anche importante per la conservazione delle culture indigene e di un ambiente intatto.



Note di viaggio:

Il presente programma può essere soggetto a variazioni per garantire la buona riuscita dell'esperienza e la sicurezza dei partecipanti. Si prega di comunicare tempestivamente eventuali intolleranze, allergie ed altre esigenze alimentari. ViandantiSi declina ogni responsabilità nel caso tale comunicazione non sia fatta al momento dell'iscrizione.

Il viaggiatore sarà informato entro il termine d'iscrizione riguardo l'attivazione del viaggio. La non attivazione del pacchetto comporterà la completa restituzione dell'acconto versato.

Ulteriori informazioni dettagliate di programma verranno comunicate dopo la conferma della prenotazione.

Le vostre guide

Durante il viaggio vi accompagna Arianna Rigoni e Ilaria Vudafieri, co-fondatrice di ViandantiSi.

Gli alberghi

Il Wegwartehef e l'agriturismo poco distante

Presso il Wegwartehef e l'agriturismo poco distante, le prime due notti si soggiorna in comodi alloggi tutti costruiti secondo i canoni della bioedilizia. L'alimentazione elettrica proviene esclusivamente dall'impianto fotovoltaico. La rete WLAN è disponibile su richiesta. Biancheria da camera e asciugamani in cotone biologico.

L'Hotel Grüner Baum

Presso l'Hotel Grüner Baum, le due notti a seguire ci accoglieranno le linee sinuose, geometrie e tonalità calde, capaci di ricreare atmosfere d'altri tempi. Arredi e complementi rievocano con eleganza le ambientazioni e lo stile senza tempo dell'interior design degli anni Sessanta. Si trova a due passi del Nikolajhof e lungo il corso del Danubio. Biancheria da camera e asciugamani in cotone biologico.



Il costo di 1.070€ è valido per un gruppo minimo di 18 persone.
Il viaggio verrà attivato anche per un gruppo dalle 14 alle 17 persone al costo di 1.130€.

Il pacchetto comprende:

- Accompagnamento e assistenza durante tutto il soggiorno
- Compensi di intermediazione
- Il viaggio in pullman da Zoppé di San Vendemiano con passaggio alla stazione dei treni di Udine e tutti i trasferimenti interni
- 2 pernottamenti con prima colazione bio presso l'azienda agricola Wegwartehef
- 2 pernottamenti con prima colazione bio presso l'hotel Grüner Baum
- Tutti i pranzi e le cene bio organizzati
- La visita guidata dell'azienda Sonnenerde, dell'azienda agricola biodinamica Wegwartehef, dell'azienda vitivinicola biodinamica Nikolaihof, dell'azienda Sonnentor, della bio cioccolateria Zotter
- La visita guidata di Vienna
- L'assicurazione medico-bagagli

Il pacchetto non comprende

- Il pranzo al sacco del viaggio di andata (autogestito oppure su richiesta, 12€)
- Il pranzo libero a Vienna
- Escursione in barca con apericena
- Il supplemento per camera singola (120€ totali)
- tutto quanto non espressamente indicato nella voce "il pacchetto comprende"

Le mance:

In Germania non si paga il coperto e la mancia (Trinkgeld) non è obbligatoria ma è buona norma lasciare al personale di servizio circa il 10-15% del conto.

Buon Viaggio!