



FÖLJ MED PÅ DINA VINGÅRDARS RESA TILL:

Piemonte, Bourgogne, Alsace och Würzburg

6 oktober – 14 oktober 2012 (9 dagar)

Italien är alltid Italien och väldigt mycket uppskattat bland våra delägare. Det är alltid spännande att sedan ta sig till Frankrike och uppleva skillnaderna. Denna resa skall bli extra intressant, att inom så kort tid få möjlighet att jämföra druvorna Nebbiolo i Barolo med Pinot Noir i Bourgogne. Båda två tillhör mina favoritdruvor. Har vi tur får vi även möjlighet att prova Pinot Noir i Alsace.

Jag hoppas att ni har möjlighet att ta några extra dagar på plats i norra Italien. Besöka Milano med sin vackra katedral eller Bergamo med sin gamla stad, eller varför inte göra utflykter i det vackra landskapet kring sjöarna Lago di Como eller Lago di Maggiore

Vår resa börjar med att vi träffas i **Milano** för att sedan ta oss vidare till **Piemonte**, Barolo. Där produceras några av Italiens och även världens bästa viner på druvan Nebbiolo. Vi får möjlighet att njuta av det vackra, böljande landskapet och visst skall vi passa på att äta typiska rätter från denna region. Vår värdstad blir **Alba** som är känd inte minst för det vita guldet - tryffeln. Två vingårdsbesök skall vi även hinna med innan det är dags att ge sig vidare till Frankrike och Bourgogne.

I **Bourgogne**, ett eldorado för vinälskare, besöker vi två av Dina Vingårdars gårdar. En söder om Beaune och en norr om. Det blir även tid för att på egen hand utforska den pittoreska staden med sin vackra ringmur och många sevärdheter. Efter Bourgogne beger vi oss till **Alsace**. Ett Alsace där sensommarvärmen hänger kvar länge trots sitt relativt sett nordliga läge. Där provar vi läckra viner framställda på de karaktäristiska **Grand Cru druvorna** Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer och Muscat. Vilken är din favorit? Även här skall vi njuta av lokala, traditionella rätter som bekräftar regeln att det är de lokala vinerna som gifter sig bäst med det lokala köket.

Efter Alsace är det dags för oss att lämna Frankrike för Tyskland. Våra vinupplevelser avslutas i **Würzburg**, där vi även får möjlighet att prova de berömda Frankenvinerna i en härlig miljö. Vi reser vidare genom Tyskland till Travemünde för att ta färjan till Trelleborg. Utvilade vaknar vi upp i Sverige och det är dags att ta farväl av varandra under vår resa med buss upp till Stockholm och eventuellt Arlanda.

Dag 1 lördag, 6 oktober

Milano – Alba. Vi träffas på Milanoflygplatsen **Malpensa** lördagen den 06 oktober kl 11.00. Tiden är anpassad till flyg SK1685 från Köpenhamn som landar 10.30 på Malpensa. Till detta flyg finns det anslutningsflyg både från Stockholm (SK401) samt Göteborg (SK1439). När vi har samlat in alla medresenärer tar vi oss vidare väster ut för att äta en gemensam lunch, men även för att besöka en av Italiens äldsta salamiproducenter.

Under vår härligt traditionella lunch, typisk för Piemonte och Lombardiet, passar vi på att bekanta oss med varandra. Efter lunchen tar vi oss till salamiproducenten där vi får se hur det går till att göra charkuterier på ett traditionellt sätt. Med ny kunskap och upplevelser åker vi vidare på vår resa mot Alba i Piemonte. På vår väg mot Alba kommer vi att skymta de sydliga alperna, vars toppar fortfarande kan vara snöklädda. Alba är bland annat känd för sin vita tryffel, det dyraste som växer på vår jord. Vi installerar oss på Hotel Savona, där vi skall stanna två nätter. Kanske har vi med oss lite tilltugg i form av salami, coppa eller pancetta för kvällens middagsövningar som sker helt på egen hand.

Dag 2 söndag, 7 oktober

Alba – La Morra (Barolo). Efter frukost är det dags för våra vingårdsbesök i kommunen La Morra (Barolo). Vi kommer att besöka två gårdar som visar på stora kontraster både i form av miljö samt stil på vin. Båda gårdarna erbjuder Baroloviner: vinernas konung, konungarnas vin. Vårt första besök blir på **Aurelio Settimo**. En producent som framställer strama, eleganta viner med extrem lång lagringspotential. Vår värdinna, Tiziana, kommer att ta oss igenom egendomens historia och visa varför det är här som hon trivs bäst. Vi provar Nebbiolo och Barolo. Har vi tur får vi även prova deras enastående Dolcetto.

Efter vårt besök rullar bussen vidare bara några få kilometer till vårt nästa gårdsbesök, **Franco Molino**. Där tar Silvana emot oss. Här har Barolovinerna en helt annan stil, moderna och generösa redan som relativt unga. Vi kommer även att prova viner på druvan Barbera, den druva som vinmakarna själva tycker bäst om att arbeta med. En druva som ger härligt generösa och fruktiga viner och som gärna skall drickas unga. Vi passar även på att äta på gården, vilket ger oss möjlighet att prova hur vinerna står sig till mat.

Efter våra vingårdsbesök tar vi oss tillbaka till Alba. Där finns det möjlighet att på egen hand prova stadens rikliga restaurangutbud. Har vi tur (om säsongen har börjat) och om plånboken tillåter det, skall man kanske passa på att prova en rätt där den berömda, vita Albatryffeln hyvlas på med en tryffelmandolin.

Dag 3 måndag, 8 oktober

Alba - Givry – Beaune. Efter frukost är det dags att checka ut och lämna Piemonte bakom oss. Vi tar oss till en annan av världens mest mytomspunna och magiska vindistrikt, Bourgogne i Frankrike. Dagens vingårdsbesök blir på **Domaine Ragot** i den lilla premier cru byn Givry. Familjen Ragot producerar främst röda, men även vita viner, vilket är mycket ovanligt i Givry. Deras sagolika viner mäter sig väl i kvalitet med viner från de mer berömda kommunerna norr ut, men till priser som utgör endast en bråkdel av vad man får betala för dessa världsberömda dyrgripar. Efter en tidig middag på gården med många härliga viner, där till, avgår bussen till Beaune för incheckning på vårt bekväma hotell. Kvällen är fri för egna aktiviteter.

Dag 4 tisdag, 9 oktober

Beaune. En heldag på egen hand i Beaune, Bourgognes vinhuvudstad, som avslutas med gemensam middag i källarvalven på en trevlig restaurang. Titta in på det berömda medeltida klostershjuket *Hôtel-Dieu*, grundat 1443, med sitt vackra geometriskt mönstrade tak. Här fick stadens fattiga gratis sjukvård men är idag ett museum med bl.a. konstsatser av världsklass. Här finns *Domaine des vins* med flotta lokaler och oändliga rader av viner. På *Musée Du Vin de Bourgogne* ser du hur man framställde vin förr i tiden. Under den gamla delen av staden löper kilometerlånga vinkällare med miljontals och åter miljontals flaskor av underbara Bourgogneviner.

Dag 5 onsdag, 10 oktober

Beaune – Colmar (Alsace). Efter frukost checkar vi ut för att ta oss norrut mot Alsace. På vår färd dit passerar vi det mycket berömda och klassiska vindistriktet Côte d'Or, som betyder den gyllene sluttningen. I denna del av Bourgogne ligger vår vingård **Domaine Desertaux-Ferrand**. En vingård som bl.a. fått många fina utmärkelser från världens största blindtestning IWC. Deras vita vin har fått utmärkelsen Trofé, det största erkännande man kan få i dessa sammanhang. På den trevliga gården provar vi ett flertal förnämliga bourgogneviner, både röda och vita. Om vi har tur finns det även kvar någon flaska av deras underbara Marc till den som föredrar något starkare. Vi passar även på att äta lunch i närheten på en trevlig, lokal restaurang.

Mätta och nöjda vinkar vi adjö till våra värdar. Bussen rullar, tungt lastad, vidare till Alsace. Där checkar vi in på vårt trevliga hotell. Kvällen är vikt för egna aktiviteter. Hoppas att vi har kraft att ta oss ut på egna äventyr i Colmar, denna otroligt vackra och pittoreska, lilla stad.

Dag 6 torsdag, 11 oktober

Colmar - Turckheim. Efter en välbehövlig vila och god frukost är det äntligen dags att besöka en av våra vingårdar i Alsace. Idag tar vår buss oss till **Vignobles François Baur**. Gården ligger mitt i den pittoreska staden **Turckheim** med sina små gränder, färgglada hus och blomsterrikedom. Den mycket sympatiska vinproducerande familjen Baur tar emot oss för en provning av ett antal härliga, komplexa viner gjorda på Alsaces rika sortiment av olika vitvinsdruvor. Kanske får vi även möjlighet att prova något rött vin på druvan Pinot Noir. Efter vingårdsbesöket äter vi en traditionell Alsace-lunch på en av Turckheims mysiga restauranger. Förhoppningsvis får vi prova Bours underbara viner även här. Utanför stadens mur väntar sedan bussen för återfärd till Colmar där du på egen hand kan strosa omkring och

finna någon trevlig restaurang för kvällens middag. Varför inte prova någon restaurang vid kanalen belyst med ett romantiskt sken.

Dag 7 fredag, 12 oktober

Colmar – Eguisheim – Würzburg (Tyskland). Efter frukost och en kort resa finns vår andra vinproducent i Alsace, en mycket uppskattad vinmakare, André Gruss redo att ta emot oss. På **Domaine Gruss** i **Eguisheim** får vi möjlighet att prova hans mycket eleganta och precisa viner. Efter vårt besök blir det tid att strosa omkring i den mycket trevliga, blomstersmyckade byn och luncha på egen hand.

Tidig eftermiddag är det dags att resa vidare genom det charmiga Alsace mot Würzburg i Franken. I bussen kommer Thomas att repetera lite kring våra nyförvärvade kunskaper om vin och inte minst vad vi lärt oss om vin och mat i kombinat. Vi kommer också få en fördjupning kring området **Franken** och dess viner på Sylvaner-druvan vilka tappas i den speciella **bocksbeutel**-buteljen. Väl framme checkar vi in på vårt hotell i Würzburg. Förhoppningsvis skall vi hinna med ett vinkällarbesök innan det är dags för vår gemensamma, traditionella, tyska middag.

Dag 8 lördag, 13 oktober

Würzburg – Travemünde. D Efter välbehövlig vila är det dags att ta oss vidare igenom Tyskland. Vi lämnar dock inte Würzburg förrän sen förmiddag så det kommer att finnas tid att strosa omkring i denna historiska stad. Under vår färd norr ut kommer vi att repetera och påminna om allt vi upplevt och lärt – sex vingårdsbesök och fyra vinregioner. Alla med sin egen historia, alla med sin egen särart. Väl framme i Travemünde rullar vår buss ombord på färjan som skall ta oss till Trelleborg. Ombord intar vi vår sista gemensamma middag. En sista kväll med gänget bestående av gamla och nyvunna vänner. Ett bra tillfälle att summera allt som vi upplevt och allt som har hänt.

Dag 9 söndag, 14 oktober

Trelleborg – Stockholm (Arlanda). Utvilade vaknar vi upp på färjan, passar på att njuta av frukosten ombord samtidigt som vi närmar oss Trelleborg. När väl bussen rullar av färjan, tar vi oss vidare norr ut mot våra förutbestämda deletappmål – Hyllie (Malmö), Landvetter (Göteborg), Jönköping, Skavsta, Stockholm och även Arlanda om så skulle behövas. Med oss hem har vi vin både i våra hjärtan, tankar och inte minst i vår packning för framtida trivselkvällar i vinets och minnenas värld.

Kort reseinformation

- Pris:** **15 480,-** I resans pris ingår färd med **förstklassig turistbuss**, 8 nätter på **hotell** eller **färja** av god klass med bad/dusch och wc. **Halvpension**, vilket innebär 8 frukostar samt 8 middagar eller luncher. **Vinprovningar.** Reseledning med mycket kunnig **vinguide** och personal från Dina Vingårdar. Vägsatser, serviceavgifter och lagstadgad rese moms.
- Tillägg:** Enkelrum samtliga hotell eller färja: 2 600.
Måltidsdrycker till våra gemensamma måltider tillkommer.
- Ingår ej:** Flyg till Milano (Malpensa)
Reseförsäkring
- Arrangör:** Dina Vingårdar Upplevelser och Resor (Dina Vingårdar)
- Vinguide:** Thomas Andersson, diplomerad sommelier vid Restaurangakademien i Stockholm, vinprovare på bl. a Grythyttans Gästgiveri, utbildare och föredragshållare i mat och dryck, flitigt anlitad av Medborgarskolan, Munsjank sedan 1985 med bland annat tre betyg i vinkunskap. Tidigare vin och matpratare i Radio Värmland samt mångårig researrangör till bl. a Italien, Frankrike, Tyskland, Nya Zeeland samt Sydafrika.

Vi reserverar oss för pris- och programjusteringar som ligger utanför vår kontroll.

Resegaranti ställd till Kammarkollegiet.

Vi ses i de italienska och franska vingårdarna!

À bientôt !

dina vingårdar

Östermalmsgatan 61, 114 50 Stockholm
Telefon: 0532-60 73 90 Telefax: 0532-60 73 91
E-mail: info@vingardar.com Internet: www.vingardar.com
i samarbete med 3 D Wines