



Välkommen med på Dina Vingårdars resa till Piemonte – Södra Rhône – Jura – Mosel (3 -11 september 2016, 9 dagar)

*Det här är en upplevelse som vi ser fram emot oerhört mycket. Förutom att vi brukar ha väldigt trevligt på våra resor, så blir det en spännande mix av nyheter och gamla, kära återbesök. Bland nyheterna finner man **Roero** i Piemonte med sina vita viner på druvan **Arneis**, **Barbaresco** i Piemonte som vi aldrig tidigare besökt och till sist men inte minst **Arbois** i Jura, Frankrike, med sin spännande vinhistoria.*

*Självklart kommer vi även att besöka gamla favoriter i **Barolo** med enastående viner på **Nebbiolo** och **Barbera** samt **La Fagotière** i **Châteauneuf-du-Pape** och **Montirius**. De två senare är två av Dina Vingårdars gårdar som ligger i Södra Rhône, Provence.*

*Denna resa är också ett utmärkt tillfälle att **hämta hem viner som är beställda i förväg**. Detta gäller både vingårdar i Frankrike och Italien. Har du viner som är förbeställda i någon av våra Toskanska vingårdar, ser vi till att de transporteras upp till Piemonte. Det samma gäller våra franska vingårdar, som vi ber att skicka dina lådor till någon gård vi besöker på vår resa. Kostnaden för denna transport uppgår till 100 kr per låda.*

Kort om vår resa

Vår resa börjar på **Malpensas flygplats i Milano** lördagen den 3 september. Där väntar vår svenska buss som skall ta oss hela vägen tillbaka till Sverige genom Piemonte (Italien), Rhône-dalen (Frankrike), Jura (Frankrike) och Mosel (Tyskland).

Vår första dag tar vi oss till **Roero** i Piemonte. Resten av dagarna i Piemonte bekantar vi oss med vinregionerna **Barolo** och **Barbaresco**. Efter härliga vingårdsbesök och matupplevelser tar vi oss vidare till **Orange** i södra Rhône-dalen, Frankrike, där vi spenderar två dagar. Vi besöker bland annat våra egna gårdar **La Fagotière** i **Châteauneuf-du-pape** och **Montirius** (Gigondas och Vacqueyras).

Efter Orange beger vi oss vidare till **Arbois** i Jura. Ett område som har kommit riktigt i ropet. Skall bli spännande att utforska varför. Sista vinupplevelsedagen blir i **Mosel**, Tyskland. Där kommer vi att få tid att vandra omkring i Trier och vi avslutar med ett mycket trevligt och stämningsfullt vingårdsbesök där vi äter middag.

Vår sista natt på vår resa förlägger vi på TT-lines färja, där vi även äter vår sista gemensamma måltid på denna resa. Vi vaknar upp utvilade för att göra vår sista etapp. Våra planerade stopp sker i Hyllie (Malmö), Landvetter (Göteborg), Jönköping, Skavsta, Stockholm och även Arlanda om så skulle behövas.

Under vår resa kommer vi att njuta av vin och äktenskapet "Vin & Mat", se vinfält och däremellan höra områdets historia. Till alla dessa underbara viner lockas vi naturligtvis av de lokala köken. Samtliga vingårdar vi besöker, som tillhör Dina Vingårdar, har fått

många fina utmärkelser bl.a. i världens största blindtesttävling IWC (med drygt 9000 deltagande viner) och i Guide Hachette, vinälskarnas franska vinbibel.

Nedan kan du läsa mer om vårt trevliga reseprogram.

Dag 1 - lördag 3 sept, (Milano – Roero – Alba)

Vi träffas på flygplatsen Malpensa, Milano, där vår svenska buss väntar. Vi tar oss söder ut från Malpensa ner mot Piemonte. I "ryggen" har vi de imponerande Alperna med bergstoppar som fortfarande är klädda med snö. Vårt första mål på resan och för dagen är ett vingårdsbesök i den mindre kända vinregionen Roero. Distriktet är mest känt för sina vita viner på druvan Arneis, men de gör även enastående röda viner på Nebbiolo. Dessa viner har en något mer elegant och mjuk framtoning jämfört med de röda vinerna från de mer kända distrikten Barolo och Barbaresco. Vid vårt besök i Roero kommer vi att äta en sen lunch eller tidig middag, hur man nu väljer att se på det.

Vi lämnar en ny upplevelse bakom oss för att ta oss vidare till vårt trevliga hotell i Alba. Efter incheckning är det frigång. Passa på att prova viner på någon av alla Albas härliga vinbarer. Detta tillsammans med kvalitativa delikatesser från Piemonte är en oemotståndlig kombination. **Hotell: Hotel Savona, Alba**

Dag 2 - söndag 4 sept, (Alba – Barolo)

Efter en skön natts vila, lämnar vi Alba på förmiddagen för att ta oss mot La Morra, en av de viktigaste kommunerna i Barolo. Färden är kort till vårt första vingårdsbesök, **Aurelio Settimo**, men vi hinner med att se enastående vyer av Barolos vackra landskap. Aurelio Settimo är en producent som framställer strama, eleganta viner med extrem lång lagringspotential. Vår värdinna, Tiziana, tar oss igenom egendomens historia och visar varför det är här hon trivs som bäst. Vi provar **Nebbiolo** och **Barolo** och vi lär oss hur terroir och framställnings- process påverkar det slutliga resultatet. Tiziana bjuder även på en kall buffet till lunch med gudomliga, lokala ostar och charkuterier som passar perfekt till gårdens viner. Efter vi har fyllt på bussen med vinlådor, fortsätter vi till den vackra byn Barolo, som gett vinet dess namn. Här får ni tid att vandra runt eller bara vila vid någon trevlig servering.

Sen eftermiddag samlas vi åter för att göra vårt andra besök denna dag hos den gästvänliga producenten **Franco Molino**. Där tar ägarinnan Silvana emot oss. Vi provar gårdens viner där vi även får bekanta oss med viner producerade på den vanligaste druvan i Piemonte, **Barbera**. Även om Franco Molino är en liten producent, kommer vi att få prova ett brett utbud av viner som vi parar ihop med den hemlagade maten. Ett perfekt tillfälle att hitta personliga favoriter. Efter vår måltid finns det tid att handla. Därefter tar vi oss tillbaka till vårt hotell. **Hotell: Hotel Savona, Alba**

Dag 3 - måndag 5 sept, (Alba – Barbaresco)

Nu är det dags att besöka **Barbaresco** för första gången med Dina Vingårdar. Vi besöker en gård med typiska viner från detta område. Skall bli spännande att jämföra vinerna på druvan Nebbiolo med de som vi provade dagen innan. Här skall vinerna gå mer på elegans än kraft. Vi får se om det stämmer. Efter vi lastat in vinerna i vår buss tar vi oss till byn Barbaresco. Där blir det tid för lunch på egen hand. Efter vår härliga vistelse i Barbaresco, tar vi oss tillbaka till Alba för ytterligare utforskning på egen hand av stadens utbud av affärer, vinbarer och restauranger. **Hotell: Hotel Savona, Alba**

Dag 4 - tisdag 6 sept, (Alba – Châteauneuf-du-Pape – Orange)

Efter en härlig frukost lämnar vi Alba bakom oss för att byta vinregion och land. Under vår färd tar vi oss längs med medelhavet för att sedan svänga upp mot Provence och södra **Rhône**dalen, som är vårt slutmål. Väl framme så gör vi dagens vingårdsbesök hos vår gård La **Fagotière** i **Châteauneuf-du-Pape**. Distriktet är främst känt för sina fantastiska röda viner i vilka man kan använda upp till 18 olika druvor. Men, man skall inte glömma bort de vita vinerna som är riktigt bra och unika. Det sympatiska syskonparet tar hand om oss och vi får prova deras magiska viner. Viner som många vinkännare håller som minst lika bra som de viner som den världsberömda grannen, Beaucastel, framställer och det till ett pris av bara en fjärdedel av vad den mer kända grannens vin kostar.

På gården bjuds vi också på en buffet med hemlagad, lokal mat och vi fortsätter att prova gårdens enastående viner där till. Fyllda av intryck och erfarenheter tar vi oss vidare till vårt centralt belägna hotell i Orange där vi skall bo i två nätter. **Hotell: Hôtel Kyriad Orange Centre**

Dag 5 - onsdag 7 sept, (Orange – Montirius)

Efter en god, fransk frukost, tar vi oss till vår underbara gård **Montirius**, som gör helt makalösa, biodynamiska viner med vingårdslägen i både **Gigondas** och **Vacqueyras**. Ett minnesvärt besök där vi leds in i en mycket spännande värld med nästan ockultliknande inslag. Man kan ju alltid ställa sig frågande till den biodynamiska filosofin, men det råder ingen tvekan om att gården producerar enastående viner. Montirius viner förekommer ofta på Decanter's och Wine Spectator's listor med vinvärldens mest prisvärda viner. Efter vingårdsbesök intar vi lunch på ett lokalt etablissemang som våra värdar rekommenderar. Där fortsätter vi att prova viner från området. Kvällen är vigd för att på egen hand utforska den historiska staden Orange. **Hotell: Hôtel Kyriad Orange Centre**

Dag 6 - torsdag 8 sept, (Orange – Arbois)

Tidig morgon lämnar vi Orange och södra Rhône bakom för att ta oss till dagens spännande mål, **Arbois** i Jura. Arbois är en mycket pittoresk, gammal, liten stad i ett vackert kulligt landskap inte långt från den schweiziska gränsen. Förutom vinerna är staden bland annat känd för att det var här som den berömda vetenskapsmannen Louis Pasteur växte upp.

I Arbois gör vi självklart ett vingårdsbesök. Här bekantar vi oss med områdets unika viner såsom **vin jaune** och **vin de Paille**. Vi passar även på att äta en gemensam lunch och vi fortsätter att prova viner från denna region. Efter incheckning på vårt hotell är kvällen fri för egna aktiviteter. **Hotell: Hotel des Messageries, Arbois**

Dag 7 - fredag 9 sept, (Arbois – Trier – Bitburg)

På morgonen checkar vi ut från vårt hotell för att besöka ett nytt vinland, Tyskland, med lång vintradition. På denna resa besöker vi **Trier**, Tysklands första stad med många romerska lämningar, som vi får tid att strosa i, och **Moseldalen** där vi får möjlighet att bekanta oss med områdets härliga Rieslingviner. Vi äter gemensam middag på en mycket trevlig vingård och provar gårdens viner där till. Alltid en stämningsfull kväll. Efter middagen tar vi oss till vårt hotell i Bitburg. **Hotell: Hotel Bitburger Hof**

Dag 8 - lördag 10 sept, (Bitburg - Travemünde)

Efter frukost lämnar vi Moseldalen för att ta oss upp till Travemünde i norra Tyskland. Längs vägen repeterar vi våra nyförvärvade kunskaper om vin och inte minst vad vi lärt oss om **äktenskapet "Vin & Mat"**. På kvällen bordar vi färjan som skall ta oss till Trelleborg. Ombord äter vi vår sista gemensamma måltid tillsammans med gamla och nyvunna vänner. Ett bra tillfälle att utbyta minnen och summera den resa som har varit full med intryck och upplevelser. Under loppet av drygt en vecka har vi hunnit med att besöka fyra olika vinregioner. Områden med olika förutsättningar och olika historier att berätta. **Boende: TT-Line**

Dag 9 - söndag 11 sept, (Trelleborg - 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 stopp och etappmål – 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.

Övrig reseinformation

Anmälan

Anmälan görs till Dina Vingårdar via e-post: info@vingardar.com eller telefon: 0532-607390.

Pris

Totalpris: 17 890,- kr/per person i dubbelrum

Anmälningsavgift om 3500,- kr/person betalas in senast två veckor efter anmälan

I resans pris ingår färd med förstklassig turistbuss, 8 nätter på hotell/färja av god klass med bad/dusch och wc. Halvpension, vilket innebär 8 frukostar samt 8 middagar eller luncher samt måltidsdryck till våra gemensamma måltider. Vinprovningar, reseledning med erfaren och kunnig vinguide, personal från Dina Vingårdar, vägskatter, serviceavgifter och lagstadgad resemoms ingår också.

Tillägg

Enkelrum samtliga hotell och färja: 2 490,- kr

Ingår ej

- Resan till Milano
- Reseförsäkring

Hemtagning vin Varje par kan ta med sig 102 flaskor vin hem till Sverige från de gårdar vi besöker. (Detta gäller om alla deltagare följer de restriktioner som vi sätter upp avseende medhavt bagage). Resan är ett bra tillfälle att ta hem vin som redan beställts. Besöker vi inte just din gård på resan ser vi till att ditt vin transporteras till någon av de vingårdar som vi besöker. Viner som skall hämtas, skall anmälas minst två månader före avresa.

Arrangör

Dina Vingårdar Upplevelser och Resor (Dina Vingårdar), Stockholm

Vinguide

Thomas Andersson, sommelier och vinprovare på bl. a Grythyttans Gästgiveri, utbildare och föredragshållare i mat och dryck, flitigt anlitad av Medborgarskolan, Munkäns 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.

Övrigt

Vi reserverar oss för pris- och programjusteringar som ligger utanför vår kontroll. Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet.

Vi ses i de italienska och franska vingårdarna!