



**VÄLKOMNA MED PÅ DINA VINGÅRDARS RESA TILL:  
Toscana och Piemonte,  
Bourgogne, Alsace och Würzburg  
11 oktober – 19 oktober 2014**

Följ med Dina Vingårdar på en härlig och minnesvärd vin- och matresa full av upplevelser och intryck. Håller trenden i sig från de senaste åren, får vi njuta av sommarens sista varma dagar i Italien. Vi provar viner från några av världens bästa vinområden, viner som ofta jämförs med varandra. På denna resa får du möjlighet att hitta dina favoriter. Till vinerna kommer vi att bekanta oss med lokala, kulinariska specialiteter för att sätta vinet i sitt rätta sammanhang. Det är vår första resa som vi besöker **vingårdar i Toscana**, Italien, **som Dina Vingårdar samarbetar med**. När vi planerade denna resa visste vi inte om vi skulle börja med Toscana eller Piemonte. Därför valde vi boka in båda områdena på en och samma gång. För de som har tid möjlighet rekommenderar vi någon eller några dagars vistelser i Rom innan vår gemensamma resa börjar.

Vår resa börjar med att vi träffas på **Roms flygplats Fiumicino**, för att sedan ta oss vidare till hjärtat av **Toscana, Chianti**. Där produceras några av Italiens och även världens bästa viner på druvan Sangiovese. De första två dagarna besöker vi våra tre vingårdar i Toscana. Mellan vingårdsbesöken färdas vi genom pittoreska byar belägna i det vackert kulliga landskapet. Efter Toscana tar vi oss vidare norr ut mot **Barolo** i Piemonte. Det skall bli spännande att prova viner på Nebbiolodruvan med Sangiovese färskt i minnet. Nu får vi möjlighet att avgöra om det är i Toscana eller Piemonte som Italiens bästa viner produceras. Även här njuter vi av ett vykortsliknande, böljande landskap och vi passar även på att prova typiska rätter från denna region. Vår värdstad blir **Alba** som är känd inte minst för det vita guldet - **vittryffel**. Under vår vistelse har tryffelsäsongen precis börjat, bara det en stor upplevelse i sig själv.

Efter Piemonte förflyttar vi oss till **Bourgogne**, Frankrike, ett Mecka för vinälskare. Här fortsätter den röda tråden i vår resa. Många jämför den lokala druvan Pinot Noir med Piemontes Nebbiolo. Visst finns det likheter, men vi kommer även att upptäcka att de skiljer sig åt. Vi bekantar oss med två av Dina Vingårdars gårdar, båda ligger norr om **Beaune**. Vi lämnar sedan Bourgogne bakom oss och beger oss till **Alsace**, Frankrike. Ett Alsace där sensommarvärmen hänger kvar länge trots sitt relativt sett nordliga läge. Där provar vi läckra, vita viner framställda på de karaktäristiska **Grand Cru druvorna** Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer och Muscat. Vilken är din favorit? Även här finns det möjlighet att prova det lokala, traditionella köket. Åter igen får vi bekräftat att det är de lokala vinerna som gifter sig bäst med regionens rätter.

Vi lämnar Alsace för att ta oss till 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 via Malmö (Hyllie), Göteborg (Landvetter), Jönköping och Nyköping (Skavsta) upp till Stockholm och Arlanda om det skulle behövas.

OBS att även medlemskap i Dina Vingårdar även ingår i resans pris. Är du redan medlem får du fritt välja till en ny vinrad. Nedan kan du läsa mer om vår resa i vårt dag-för-dag-program. Program- och prisjusteringar kan ske på grund av händelser eller omständigheter som ligger utanför vår kontroll.



## DAG-FÖR-DAG-PROGRAM

### Dag 1      lördag, 11 oktober

**Rom - Chianti:** För er som redan är på plats, träffas vi senast kl 11.00 på Fiumicino (terminal 3), Roms flygplats. Tiden är anpassad till SAS flyget från Stockholm, SK1841, som landar 10.20 och SAS flyget från Köpenhamn, SK681, som landar 10.40. Till det senare finns det anslutningsflyg från Göteborg, SK1439.

När vi har samlat in alla medresenärer tar vår svenska buss oss vidare mot Toscana för att checka in på vårt vackert belägna hotell mellan Siena och Florens. Efter incheckning blir det dags för vårt första vingårdsbesök i Toscana på en av Dina Vingårdars gårdar. Vi provar viner och handlar. Därefter serveras en traditionell toskansk middag och vi fortsätter att njuta av gårdens viner. På vår första gemensamma middag, får vi möjlighet att bekanta oss med varandra. När måltiden är slut, är det åter till vårt pittoreska härbärke som gäller. Det skall bli skönt med sömn efter en lång och händelserik dag.

### Dag 2      söndag, 12 oktober

**Chianti:** Efter skön sömn och god frukost fortsätter vi att bekanta oss med Dina Vingårdars gårdar i Toscana. På förmiddagen besöker vi en av våra gårdar där vi fortsätter att prova viner på den lokala druvan **Sangiovese**. Även lunchen förlägger vi på en av de vingårdar som vi samarbetar med. Åter igen får vi möjlighet att prova viner till det berömda, toskanska köket och uppleva hur vin och mat förenas i en härlig symfoni. På vår resa mellan hotell och gårdar färdas vi genom det karaktäristiskt kulliga landskapet med medeltida städer och byar infattade den sagolikt vackra naturen. Middag sker på egen hand för fortsatt utforskning av regionens vin- och matkultur.

### Dag 3      måndag, 13 oktober

**Chianti - Alba:** Efter frukost lämnar vi Toscana för att ta oss till Piemonte. På vår färd tar vi oss genom Italiens "mage", Emilia-Romagna. En region känd för bland annat delikatesserna Parmaskinka och Parmesan. Väl framme i Alba, Piemonte, checkar vi in på vårt centralt belägna hotell. Tidig kväll samlas vi åter för att göra vårt första besök i Piemonte hos den sympatiska producenten **Franco Molino**. Där tar Silvana emot oss. Vi provar gårdens viner där vi bland annat får bekanta oss med **Barolo** "vinernas konung, konungarnas vin". Även om Franco Molino är en liten producent, finns det ett brett utbud av viner som vi parar ihop med den hemlagade maten. Efter vår måltid finns det tid att handla. Därefter tar vi oss tillbaka till vårt hotell.

#### **Dag 4            tisdag, 14 oktober**

**Alba - La Morra (Barolo).** Efter frukost är det dags för vårt andra vingårdsbesök i Barloområdet. Vi besöker vingården **Aurelio Settimo**, 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. Till provningen serveras en lättare buffé. För väl åter i Alba så vill vi att ni skall vara sugna att på egen hand utforska stadens utbud av restauranger. Varför inte låta tryffelmandolinen spela så att tunna, härligt doftande vittryffelskivor skivas och faller ner likt snöflingor över din valda rätt.

#### **Dag 5            onsdag, 15 oktober**

**Alba - Beaune.** Efter välförtjänt vila och frukost är det dags att checka ut och lämna Italien för att ta oss till Bourgogne i Frankrike. Bourgogne är en av vinvärldens mest mytomspunna och magiska regioner. Efter det att vi har checkat in på vårt hotell i **Beaune**, Bourgognevinernas huvudstad, finns det tid att promenera runt i den vackra staden där **Hôtel-Dieu**, med sitt vackra geometriskt mönstrade tak, utgör juvelen i kronan. Vi samlas åter för gemensam middag tillsammans med vingården **Desertaux-Ferrand** i källarvalven på en trevlig restaurang. Vi provar gårdens kritikerrosade viner som självklart serveras till rätter typiska för regionen.

#### **Dag 6            torsdag 16 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 de d'Or som betyder den gyllene slutningen. I denna del av Bourgogne ligger **Desertaux-Ferrand**, samt även en annan av våra vingårdar **Lucien Jacob**. Ytterligare en av våra gårdar som fått fina utmärkelser. Hos Lucien Jacob provar vi gårdens rika utbud av Bourgogneviner. Vi rekommenderar er även att prova deras underbara likörer packade med härligt färska bär. Det är inte omöjligt att de dessutom har kvar några flaskor av sin egen Marc i sitt lager.

Efter provning äter vi lunch i närheten på en trevlig, lokal restaurang tillsammans med våra vinmakare. Självklart serveras deras viner till maten. Mätta och nöjda vinkar vi adjö till våra värdar. Bussen rullar vidare till Alsace. Där checkar vi in på vårt 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 stad.

#### **Dag 7            fredag, 17 oktober**

**Colmar - Eguisheim – Würzburg (Tyskland).** Efter frukost checkar vi ut. En kort resa tar oss till vår vinproducent **Gruss** i Eguisheim. Här träffar vi André och vi får möjlighet att prova hans mycket eleganta och precisa viner. Efter vårt besök blir det tid för lunch på egen hand. Strosa omkring i den mycket trevliga, blomstersmyckade byn! Under vår lunch passar gården på att färdigställa våra vininköp så att de snabbt kan packas in i vår buss.

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 Sylvanerdruvan vilka tappas i den speciella **bocksbeutel**-buteljen. Väl framme i Würzburg åker vi till vårt hotell i Würzburg där vi äter en gemensam middag inspirerad av tysk mattradition.

#### **Dag 8            lördag, 18 oktober**

**Würzburg - Travemünde.** Efter välbehövlig vila är det dags för vår sista vinprovning. Vi besöker en av de vackra vinkällarna i staden. Ett bra tillfälle att göra de sista vininköpen om man har kvar något av sin kvot. Efter vårt källarbesök tar vi sikte på Travemünde. På vår färd norr ut kommer vi

att repetera och påminna om allt vi upplevt och lärt – nio vingårdsbesök och möten i fem olika 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, 19 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 – Skåne, Landvetter (Göteborg), Jönköping, Skavsta, Stockholm och även Arlanda. 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:            17 890,-**

I resans pris ingår färd med **förstklassig turistbuss**, 8 nätter på **hotell** och **färja** av god klass med bad/dusch och wc. **Halvpension**, vilket innebär 8 frukostar samt 8 luncher eller middagar. **Måltidsdryck** till våra gemensamma luncher och middagar enligt program ingår även. **Vinprovningar. Reseledning** med mycket kunnig **vinguide** och personal från Dina Vingårdar. Vägsatser, serviceavgifter och lagstadgad reseoms. **Medlemsavgift** i Dina Vingårdar ingår även i resans pris (**värde 1 280-1 680,-**), är du redan medlem får du välja ytterligare en rad (detta erbjudande gäller per par, reser du ensam får du självklart även ta del av det).

**Anmälningsavgift:** 3 500,-, skall betalas senast 14 dagar efter anmälan.

**Tillägg:**        Enkelrum samtliga hotell och färja, 2 600,-

**Ingår ej:**       Flyg till Rom (Fiumicino)  
Reseförsäkring

**Arrangör:**    Dina Vingårdar Upplevelser och Resor (Dina Vingårdar)

**Reseledare:** Janos Pataky, diplomerad sommelier och delägare i 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, Munkskänk 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.

**Resegaranti:** Ställd till Kammarkollegiet.

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

**VÄLKOMMEN MED PÅ EN OFÖRGLÖMLIG RESA!**