



DINA VINGÅRDARS RESA TILL PIEMONTE, VALTELLINA, ALTO ADIGE & FRANKEN (WÜRZBURG) (19 – 27 maj 2018, 9 dagar)

Följ med Dina Vingårdar på en härlig och minnesvärd vin- och matresa, full av upplevelser och intryck. Möt **våren** och **försommaren** i **Italien** då väder och klimat är som skönast. Innan vår resa börjar väljer ni kanske att vistas i Italien någon eller några dagar på egen hand, vilket vi verkligen kan rekommendera.

Vår resa börjar på Malpensas flygplats i Milano lördagen den 19 maj. Där väntar vår svenska buss som tar oss hela vägen tillbaka till Sverige genom Piemonte (Italien), Lombardiet (Italien), Alto Adige (Italien) och Würzburg (Tyskland). Det här 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.

I Piemonte besöker vi två gamla favoritområden, **Barbaresco** och **Barolo** kända för enastående viner på **Nebbiolo** och **Barbera** samt det mer okända **Roero** med sina vita viner på **Arneis**. Bland nyheterna finner man bland annat **Valtellina** i Lombardiet med sina eleganta, nästan svala viner på den lokala Nebbioloklonen **Chiavennasca**.

Efter Piemonte och Lombardiet tar vi oss vidare till **Alto Adige**. Längs vägen ser man vägskyltar till berömda skidorter där våra alpina världsstjärnor placerat Sverige på kartan. Här görs matvänliga vita och röda viner som verkligen är på frammarsch, särskilt bland sommelierer, kökschefer och andra vinkännare.

När våra underbara dagar i Italien kommit till ända, fortsätter vår färd norr ut genom Österrike till Tyskland. Vi avslutar våra vingårdsbesök i **Würzburg**. Här får vi möjlighet att prova de berömda **Frankenvinerna** i en härlig miljö. Vår rekommendation är att ni spar lite utrymme av er vinkvot till detta besök, för det finns ju bara utrymme för 51 flaskor per person i vår buss.

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 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. Denna resa är ett utmärkt tillfälle att **hämta hem viner som är beställda i förväg**. Detta gäller dock **bara** vingårdar **Toscana**. Har du viner som är förbeställda i någon av våra Toskanska vingårdar, ser vi till att de transporteras upp till Piemonte. Kostnaden för denna transport uppgår till 100 kr eller 10 EUR per låda.

Nedan kan ni läsa mer om vår resa i vårt dag-för-dag-program. OBS att program- och prisjusteringar kan ske på grund av händelser eller omständigheter som ligger utanför vår kontroll.

Dag 1 - lördag 19 maj (Milano - Roero - Alba)

Vi träffas på flygplatsen Malpensa, Milano, där vår svenska buss väntar. Mötestid kommer att vara på förmiddagen. Vi återkommer med mer information om detta.

Från Malpensa tar vi oss ner till 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 hos den sympatiska producenten Marco Porello i den mindre kända vinregionen Roero. Distriktet är mest känt för sina vita viner på druvan Arneis, men det görs även enastående röda viner på Nebbiolo. Dessa Nebbioloviner har en något mer elegant och mjuk framtoning jämfört med de röda vinerna från de mer kända distrikten Barolo och Barbaresco. Vårt besök börjar med lunch på en trevlig, lokal restaurang. Där vi tillsammans med den traditionella maten matchar ett urval av Porellos viner. Efter vår goda lunch tar vi oss vidare till producentens källare där vi fortsätter att prova vin och får möjlighet att handla.

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

Dag 2 - söndag 20 maj (Alba - Barolo)

Efter en skön natts vila, lämnar vi Alba sen förmiddag 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 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 lokala ostar och charkuterier som passar perfekt till gårdens viner. Efter vi har fyllt på bussen med nya buteljer, fortsätter vi till den vackra byn Barolo, som gett vinet dess namn. Här får ni tid att fylla på med mer mat om det skulle behövas, vandra runt, prova mer viner, eller bara vila vid någon servering.

På eftermiddagen 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 21 maj (Alba - Barbaresco)

Nu är det dags att besöka Barbaresco. Vi besöker **Cantina Glicine**, i Neive, 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. Den lilla, gemytliga producenten Glicine har den äldsta källaren i hela Barbaresco. Här provar vi en mängd olika viner, främst på Nebbiolo med olika lägen och vinframställningsprocesser. Under tiden som gården preparerar våra

vininköp, passar vi på att äta lunch på egen hand på någon av byn Neives trevliga serveringar. Efter det att vinerna lastats in i vår buss tar vi oss tillbaka till Alba för ytterligare utforskning på egen hand av stadens utbud med affärer, vinbarer och restauranger. **Hotell: Hotel Savona, Alba**

Dag 4 - tisdag 22 maj

(Alba – Sondrio, Valtellina)

Efter en härlig frukost lämnar vi Alba bakom oss för att byta vinregion. Vår färd tar oss norr ut till vinregionen Lombardiet där vi besöker vindistriktet Valtellina. På vår färd passerar vi ett vackert landskap med Comosjön, vackra berg och sköna dalar. På eftermiddagen är vi framme i staden Sondrio, där vingårdarna bokstavligen hänger längs de branta stupen. Vi gör vårt första, trevliga vingårdsbesök i Valtellina sedan checkar vi in på vårt anrika hotell och äter gemensamt en för regionen typisk middag. **Hotell: Grand Hotel della Posta, Sondrio**

Dag 5 – onsdag 23 maj

(Valtellina)

Efter en god frukost tar vi oss till den kultförklarade producenten AR.PE.PE. Här faller vinköpare, vinimportörer och andra intressenter på knä för att få besöka och prova gårdens viner. Vi kan lova många nya erfarenheter och presentation av ett spännande hantverk för att ta fram dessa åtråvärda viner. En rekommendation från oss är att titta på äldre årgångar och varför inte större format från gårdens attraktiva vinbibliotek om ni är sugna att ta mer er en unik souvenirer från denna gård. Efter ett minnesvärt besök tar vi oss till en lokal restaurang för gemensam lunch. Vi forstsätter att utforska det populära Valtellinska köket och självklart serveras viner från AR.PE.PE till vår lunch. Efter vår måltid tar vi farväl av vår värd. Kanske hinner vi med ytterligare ett spännande besök på eftermiddagen i denna vackra region innan det blir middag på egen hand. **Hotell: Grand Hotel della Posta, Sondrio**

Dag 6 - torsdag 24 maj

(Sondrio, Valtellina – Bolzano, Alto Adige)

Tidig morgon lämnar vi Valtellina bakom oss för att ta oss till ett kanske ännu vackrare landskap, Alto Adige. Vi färdas genom de vackra Dolomiterna där vi känner igen skidorter såsom Madonna di Campiglio, Bormio etc på skyltarna längs vår väg. Vår buss tar oss slutligen fram till den vackra och bördiga dalen som sträcker sig söder till norr från Gardasjön och nästan ända fram till den Österrikiska gränsen.

Alto Adige är Italiens nordligaste vinregion. Landskapet är otroligt vackert och har alpina inslag i både natur och arkitektur. Här är det helt andra druvor som gäller jämfört med både Piemonte och Valtellina. På röda sidan är det bland annat **Schiava, Lagrein, Teroldego** och **Marzemino** som ger svala röda viner. De vita vinerna är ofta framställda på typiska franska druvor såsom Chardonnay och Riesling men även på Pinot Grigio (Pinot Gris), Kerner och Traminer Aromatico (Gewurztraminer).

Vi gör vårt första vingårdsbesök i denna region på eftermiddagen och vi får se vad vår värd väljer att korka upp till provningen. Efter avsmakning och köp checkar vi in på vårt vackra hotell som ligger i utkanten av staden Bolzano. Gemensam middag blir det på hotellet där vi matchar kvällens meny med spännande, lokala viner.

Hotell: Gardenhotel Premstaller

Dag 7 – fredag 25 maj

(Bolzano – Würzburg, Tyskland)

Efter frukost checkar vi ut från vårt hotell för att göra vårt andra vingårdsbesök i Alto Adige. Efter detta trevliga besök börjar vår resa tillbaka mot Sverige. Denna dag blir en vacker tur som tar oss via Dolomiter och Alper genom **Brennerpasset** och **Österrike** till vår slutdestination **Würzburg** i Franken, Tyskland. I bussen repeterar vi lite kring våra nyförvärvade kunskaper om vin och inte minst vad vi lärt oss om vin och mat i kombinat. Vi gör också en kunskapsmässig djupdykning om området **Franken** och dess viner på druvorna Sylvaner och Riesling vilka tappas i den speciella **bocksbeutel**-buteljen. Väl framme i Würzburg åker vi till vårt hotell där vi äter en gemensam middag inspirerad av tysk mattradition och bekantar oss samtidigt med de berömda Frankenvinerna. **Hotell: Best Western Hotel Würzburg-Süd**

Dag 8 - lördag 26 maj

(Würzburg – Travemünde, Tyskland)

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 kvar av sin kvot. Efter vårt källarbesök tar vi sikte på Travemünde. På vår färd norr ut repeterar vi och påminner om allt vi har upplevt och lärt – minst nio vingårdsbesök och möten i fyra olika vinregioner. Alla med sin egen historia, alla med sin egen särart. Väl framme i Travemünde rullar vår buss ombord på färjan som tar 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. **Färja/Hotell: TT-Line**

Dag 9 - söndag, 27 maj

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 (Skåne), Landvetter (Göteborg), Jönköping, Skavsta, Stockholm och även Arlanda om så behövs. 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: 18 190,- 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. Alla gemensamma måltider enligt vårt program ovan, samt måltidsdryck till dessa måltider. Vinprovningar, reseledning med erfaren och kunnig vinguide, personal från Dina Vingårdar, vägskatter, serviceavgifter och lagstadgad resemons ingår också.

Tillägg

Enkelrum samtliga hotell och färja: 2 490,- kr

Ingår ej

Resan till Milano

Reseförsäkring

Transport av förbeställt vin till vingård som vi besöker

Hemtagning vin

Varje par kan ta med sig 102 flaskor vin, eller 51 flaskor/person, hem till Sverige från de gårdar vi besöker. Resan är dessutom ett bra tillfälle att ta hem vin som redan beställts. På denna resa gäller detta bara viner från våra **Toskanska gårdar**. Eftersom vi inte besöker någon av dessa gårdar, kommer ditt vin att transporteras till någon av de vingårdar som vi besöker. Därför tillkommer det en avgift om 100 kr/10 EUR per låda som betalas under hemfärden.

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, Munsö 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.

Resevillkor

Vi tillämpar både allmänna och särskilda på våra resor. Dessa mejlas ut i samband med anmälan.

Reseledare/Vinguide från Dina Vinguides

Minst en vinguide/reseledare från Dina Vingårdar med erfarenhet från ett flertal vinresor både i Europa och på andra kontinenter.

Övrigt

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

Vi ses i de italienska vingårdarna!