



DINA VINGÅRDARs RESA i SÖDRA & CENTRALA ITALIEN

vi börjar i Rom

Campania, Lazio, Umbria

Toscana, Alto Adige, Franken

6 – 15 september (10 dagar)

Nu är det äntligen dags att utforska **Campania** (Kampanien), **Lazio** (Latium) och **Umbria** (Umbrien) med oss på Dina Vingårdar och Vinoliv. Till vissa delar utforskade pärlor i Italien. Vi besöker även det klassiska **Toscana**, vilket ger möjlighet till er som har förbeställt vin från våra gårdar i Toscana att ta hem dessa lådor på denna resa. Vi fortsätter sedan vidare genom **Dolomiterna** och **Franken** (Tyskland) på vår väg tillbaka. Du reser med flyg ner till **Rom**, som du ordnar med själv, och du åker buss hem till Sverige så att du får med dig alla viner hem som du köper under din resa.

Vår resa börjar på vårt centralt belägna hotell i Rom där vi samlas för att äta vår första, trevliga gemensamma middag på en lokal trattoria. Morgonen efter tar vi oss till Campania (Kampanien). Ett vinområde med en historia som sträcker sig långt tillbaka i tiden. Många vinkännare anser att det är just i området kring Benevento och Avellino, inte långt från **Vesuvio**, som södra Italiens bästa viner produceras. Här provar vi enastående viner på de gröna druvorna **Greco di Tufo** samt **Fiano d'Avellino** och inte minst den blå druvan **Aglianico** från det berömda vindistriktet Taurasi.

Efter våra härliga dagar i Campania börjar vår resa norr ut. Vi passerar Lazio och bekantar oss med landskapsdruvan **Cesanese** samt Umbrien där vi provar landskapsdruvan **Sagrantino**. Vi tar oss sedan vidare till Toscana. I Toscana besöker vi bland annat vår mycket uppskattade gård Montechiaro, som ofta blir en rogivande och synnerligen trevlig heldagsutflykt.

Vi lämnar Toscana bakom oss och fortsätter norr ut mot **Alto Adige** och Dolomiterna och upplever ett obeskrivligt vackert landskap. Här blir det mest vita viner. Vi provar **Sylvaner**, **Kerner** och andra typiska druvor från denna region. För att ta oss vidare till Sverige, åker vi genom Tyskland. På denna resa stannar vi i Würzburg för att prova de berömda Frankenvinerna framställda på **Sylvaner**, **Riesling**, **Müller-Thurgau** och **Bacchus**. Ett mycket populärt besök bland våra medlemmar. Till Sverige tar vi oss sedan med färja från Travemünde till Trelleborg. Vi samlas kring vår sista gemensamma middag med många härliga minnen i våra sinnen.

I Sverige stannar vi Hyllie (Malmö), Landvetter (Göteborg), Jönköping (byte av chaufför), Skavsta, Stadshuset (Stockholm) och Arlanda (om så skulle behövas).

Nedan kan ni läsa mer om vårt reseprogram. Vår ambition är att genomföra det enligt nedan. Men vi vill påminna om att innehållet och priset kan ändras eller justeras beroende på händelser som ligger utanför vår kontroll.

Dag 1 - fredag 6 september

Rom: Vi träffas på vårt centralt belägna hotell i **Rom**. När vi samlat in alla medresenärer, så går vi gemensamt till vårt middagsställe för att bekanta oss med varandra. Efter vår trevliga gemensamma middag är det dags att lägga huvudet på kudden för att vila ut till följande dagars vinäventyr.

Hotell: Smooth Hotel Termini

Dag 2 - lördag, 7 september

Rom – Campania: Efter skön vila och frukost lämnar vi den eviga staden bakom oss. Vi åker söder ut mot Campania varifrån de romerska kejsarna hämtade sina viner. På vägen ner passar vi på att äta lunch på egen hand. När vi närmar oss **Vesuvio** är det dags för vårt första vingårdsbesök. Gården heter **Vinosia** och drivs av **Luciano Ercolino**. En av de berömda bröderna som placerade Campania på vinkartan som en region där det produceras kvalitetsviner.

Hos Vinosia bekantar vi oss med viner på de regionala gröna druvorna; Falanghina, Greco di Tufo och Fiano di Avellino samt rödviner framställda på främst Aglianico. Gården är känd för att producera riktigt bra kvalitetsviner till rimliga priser. Vid vårt besök äter vi en vi även en gemensam lunch, antingen på gården eller på en närliggande restaurang. Efter våra nya erfarenheter och upplevelser är det dags för oss att ta oss vidare för att checka in på vårt trevliga hotell som vi kommer att bo på i tre nätter.

Hotell: Christina Park Hotel

Dag 3 - söndag, 8 september

Campania: Ytterligare en dag att utforska vingårdar i detta spännande område. Under dagen besöker vi två producenter. Vi äter också gemensam lunch och fortsätter att bekanta oss med områdets härliga viner. Efter denna dag bör ni vara experter på de lokala druvorna och vi är övertygade om att ni hittar nya favoriter i vinvärlden. Kvällen blir på egen hand i vår mysiga lilla stad.

Hotell: Christina Park Hotel

Dag 4 - måndag, 9 september

Campania: Vi vaknar upp till en ny dag och nya äventyr. Vi bjuder er alla på en annorlunda dag. Vi tar oss ut mot havet i Campania och besöker en **lokal mozzarella-producent**. Denna ost som har blivit så populär över hela världen. Under vårt besök förstår vi att den skall ätas riktigt färsk och att den är oslagbart godast här på plats. Efter vårt besök hos mozzarella-producenten tar vi oss till Medelhavet för gemensam lunch som går i havets tecken. Vi kanske hinner med ett vingårdsbesök även denna dag. Åter hemma på vårt hotell blir det middag på egen hand.

Hotell: Christina Park Hotel

Dag 5 - tisdag, 10 september

Campania-Lazio-Umbria-Toscana: Efter några sköna dagar i Campania börjar vår resa norr ut mot Lazio och Umbria. I Lazio kommer vi att besöka en producent som framställer viner på den blå druvan Cesanese. Det första vinet som fick DOCG-klassificering i Lazio. Efter vårt intressanta besök i Lazio tar vi oss vidare till Umbria och besöker den trevliga gården **Scacciadiavoli** inte långt från den vackra staden Perugia. På färden mellan gårdarna blir det lunch på egen hand.

Hos Scacciadiavoli provar vi deras magiska viner främst på ”landskapsdruvan” Sagrantino, men även vin på den gröna druvan Grechetto. Vid vårt besök äter vi även gemensam middag med gårdens viner där till. Hoppas att de plockar fram sina extremt goda chark-produkter som även de framställs av våra värdar. Efter en lång dag och trevliga besök skall det bli skönt att ta sig vidare till vårt mycket gästvänliga och vackra hotell utanför Poggibonsi.

Hotell: Hotel Villa San Lucchese

Dag 6 - onsdag, 11 september

Toscana: Vi vaknar upp i det vackra, böljande landskapet i Toscana och njuter av den goda frukosten som serveras av våra värdar. Kanske hinner du med ett morgondopp i hotellets fina pool. Sedan blir det dags att ge sig av till vår mycket trevliga vingård **Tenuta di Montechiaro** som Dina Vingårdar samarbetar med. Egendomen ligger i vindistriktet Chianti Colli Senesi.

Vi vet av erfarenhet att ett besök på Montechiaro är så uppskattat bland våra medlemmar att vi viger hela dagen till denna upplevelse. Och de älskar att ha oss som gäster. På Montechiaro tar den unge, visionäre vinmakaren **Alessandro Griccioli** hand om oss. Hans nyfikenhet är stimulerande och inspirerande och det råder ingen tvekan om att han kommer att göra ett stort avtryck i denna vinregion. Vid vårt besök bekantar vi oss även med lokala mattraditioner. Vår gemensamma lunch serveras på gården och kanske i dess vackra Limonaia varifrån man även kan ana Sienas siluett med tinnar och torn.

Efter dagens trevliga gårdsbesök, blir det middag på egen hand för fortsatt utforskning av regionens vin- och matkultur.

Hotell: Villa San Lucchese, Poggibonsi

Dag 7 - torsdag, 12 september

Toscana-Alto Adige: Efter våra härliga dagar i Toscana, fortsätter vår resa vidare norr ut mot Gardasjön, Tyrolen och Dolomiterna för att prova viner från vinregionen Alto Adige. På vår väg besöker vi **Alois Lageder** i Magré där det blir lunch på egen hand i deras restaurang *Paradeis*. Här kan man även handla vin för den som känner för det. Från Alois Lageder tar vi oss till vår kära vän Patrick Uccelli på **Tenuta Ansitz Dornach**.

Patricks viner är naturligt framställda, det vill säga att hans avsikt är att påverka vinerna så lite som möjligt, och är därför varsam med svavel, använder sig i huvudsak av naturjäst och använder inga bekämpningsmedel. Han är dock försiktig med att använda begreppet naturvin. Hursomhelst så är hans viner friska och fräscha och helt klart spännande. Han känner sig inte bunden av några konventioner av vare sig druvor eller vinmakningsmetoder, så varför inte köpa med sig en flaska *Solaris* tappat på enlitersflaska? Vi får se vad Patrick väljer att korka upp till provningen.

När vi har provat och handlat färdigt, tar vi farväl av Patrick på Tenuta Ansitz Dornach. Vi åker vidare till vårt hotell i Bressanone, eller Brixen som staden heter på tyska. Middag blir på egen hand i den vackert belägna staden omgiven av de mäktiga Dolomiterna.

Hotell: Hotel Goldenes Kreuz

Dag 8 - fredag, 13 september

Alto Adige-Würzburg (Franken): Vi checkar vi ut från vårt hotell efter frukost, för att göra vårt andra vingårdsbesök i Alto Adige. Denna gång sker besöket hos en för området mer klassisk producent, **Pacher Hof**. Pacher Hof producerar endast vita viner, vilket de flesta gör i denna nordligaste del av Alto Adige och även Italiens nordligaste odlingsområde. Vi kommer prova flera olika druvsorter, men håll gärna utkik efter vinet på druven Kerner, en druva som vi tror kommer göra sig mer hörd i vinvärlden i framtiden.

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 9 - lördag, 14 september

Würzburg – Travemünde: Efter välbehövlig vila är det dags för vår sista vinprovning. Vi besöker en av de vackra, klassiska och traditionella vinkällarna i staden, **Burgerspital**. Ett bra tillfälle att göra de sista vininköpen om man har kvar något av sin kvot. De vita vinerna härifrån är goda och mycket användbara till alltifrån aperitif och eleganta fiskrätter till asiatisk mat med både sötma, syra och hetta. Efter vårt källarbesök tar vi sikte på Travemünde. På vår färd norr ut repeterar vi och påminner om allt vi har upplevt och lärt – från minst nio vingårdsbesök och möten i sex 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 10 - söndag, 15 september

Trelleborg - Stockholm (Arlanda om så skulle behövas).

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 norrut 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: 18 980,- kr/per person i dubbelrum

Anmälningsavgift om 3 500,- kr/person betalas in senast två veckor efter anmälan

I resans pris ingår

Färd med turistbuss av god klass

Färja Travemünde – Trelleborg med övernattning i dubbelhytt

8 nätter i dubbelrum på hotell av bra klass med bad/dusch och wc.

Måltider med måltidsdryck enligt vårt program

Vinprovningar enligt vårt program

Vinguide och reseledare från Dina Vingårdar

Ingår dessutom

Medlemskap i Dina Vingårdar med en vinrad per par i Frankrike eller Italien. Reser man ensam får man medlemskap och en vinrad per person. Är man redan medlem får man välja till en ny rad.

I resans pris ingår ej

Flygresor till Rom (Italien)

Reseförsäkring

Tillägg som tillkommer

Enkelrum samtliga hotell och hytt färja: 2 720,- kr

Arrangör

Dina Vingårdar Upplevelser och Resor (Dina Vingårdar), Stockholm

Reseledare/Vinguide Dina Vingårdar

På resan kommer två reseledare/vinguides från Dina Vingårdar att vara med. De är ofta anlitade vid vinprovningar och Master Classes med inriktning på Frankrike och Italien. Dessutom har de betydande erfarenhet av vinresor till Frankrike, Italien, Sydafrika, Sydamerika och Nya Zeeland.

Övrigt

För genomförandet av denna resan krävs minst 20 betalande medresenärer

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

Vi tillämpar Allmänna och Särskilda resevillkor, se separat dokument.

Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet.

Kontakt detaljer

Telefon: 0532-607390, E-post: info@vingardar.com