



Piemonte-Aosta-Norra Rhône-Alsace-Ahr 29 april – 8 maj 2022 (10d)

Vi förstår att reslusten är stor bland våra vinvänner och att man vill ha ett vinäventyr att se fram emot efter en lång period av nedstängning. Det är inte bara de många vingårdsbesöken som lockar utan även längtan efter den trevliga stämning som våra medresenärer bidrar med. Det är mot den bakgrunden vi börjar släppa våra resor inför 2022 och håller tummarna för att läget stabiliseras eller blir bättre, så att vi kan ut och åka igen bland våra italienska och franska vingårdar.

Denna resa är en härlig blandning av nya och gamla upplevelser. Vi gör besök som vi vet är älskade och högt önskade återseenden bland våra vinvänner. Inslaget av nya gårdar och distrikt är också riktigt stort. Denna resa är ett perfekt tillfälle för dig som vill fylla vinförrådet med spännande, hantverksmässiga viner från små producenter som vi besöker på vår färd genom Italien, Frankrike och Tyskland. Är du medlem i Dina Vingårdar och har förbeställt vin att hämta upp både i Italien och Frankrike, går även det bra. Passerar vi inte din vingård, ser vi till att vinerna skickas så att vi kan hämta upp dem på vår resa. Räkna med att få hem ca 50 flaskor vin per person om du fyller din kvot och inte din packning är alltför stor.

Vår resa börjar på Malpensa (Milanos flygplats). Vi tar oss direkt till vårt första vingårdsbesök i Boca, **Alto Piemonte**, (Nytt). Vi tar oss vidare ner till Alba och **Barolo** där vi besöker båda nya och gamla vingårdsvänner. Efter härliga dagar i Piemonte, tar vi oss vidare till **Aosta** (Nytt) där vi får två spännande vingårdsupplevelser. Efter Aosta är det dags för Frankrike och **Norra Rhônedalen** (Nytt) med sina majestätiska **Hermitage** och **Côte-Rôtie** viner på syrah-druvan. Vår färd tar oss sedan vidare till det överkligt vackra **Alsace** med sina vita **grand cru viner**. Efter Frankrike är det dags för nästa enastående vinland, Tyskland. Där besöker vi **Ahr** där några av världens bästa **Pinot Noir** framställs.

För att delta på denna resa, tar man sig själv till Milano. Vår svenska buss hämtar upp oss på Malpensa (Milanos flygplats) 14.00 fredagen den 3 september. Det är med denna buss vi tar oss till alla trevliga vingårdsbesök och hela vägen hem till Sverige. Hemma i Sverige gör vi stopp för avstigning vid Hylle (Malmö/Köpenhamn), Landvetter (Göteborg), Jönköping (byte av chaufför,) Skavsta (Nyköping) och Stockholm (Stadshusets bussparkering). Om så behövs, går bussen även upp till Arlanda (Alfa långtidsparkering).

Nedan kan ni läsa mer om vårt trevliga reseprogram:

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

Dag-för-Dag-program

Dag 1, fredag 29 april Milano-Alba.

Vår resa börjar på Malpensa (Milanos flygplats). Vi träffas klockan 14.00 i ankomsthallen. Vi får återkomma om på vilken terminal vi samlas. När bussen är lastad med medresenärer och bagage, åker vi rakt söder ut till Boca i Alto Piemonte. **TK skriver något.**



Efter vårt trevliga besök åker vi vidare för att prova mer vin. Denna gång blir det på en traditionell, lokal restaurang med ett matutbud typisk för regionen. Till måltiden serveras vin från Marco Porello, en av de främsta, och inte minst, mest sympatiska vinmakaren i Roero. Roero är den del av Piemonte där jordmånen är rikast på sand. Den ger mineralrika och eleganta viner på druvorna arneis (vitt) och nebbiolo (rött). På restaurangen beställer vi vinerna vi gillar för att sedan hämta och betala vinerna när vi lämnar Piemonte, dag 3. Efter vår första gemensamma middag, tar vi oss vidare till vårt komfortabla hotell i centrala Alba.

Hotell: [Hotel Calissano](#), Alba

Dag 2, lördag 30 april

Barolo.

Efter en skön natts vila, lämnar vi Alba sen morgon för att ta oss ut till de vackra vinfältstäckta kullarna i Barolo. Färden är kort till vårt första stopp, men vi hinner se enastående vyer av Barolos vackra, böjande landskap. Vårt första besök blir en ny bekantskap, Monchiero, i kommunen Castiglione Falletto. En av de absolut viktigaste kommunerna i Barolo. Den sympatiska familjen Monchiero tar hand om oss och vi får självklart prova deras breda utbud av klassiska Baroloviner, men även prisvärda Barbera- och Nebbioloviner.

Efter vårt trevliga besök, tar vi oss vidare till en gammal älskvärd vän till Dina Vingårdar och Vinoliv, Tiziana på Aurelio Settimo. Detta är en producent som framställer strama, eleganta viner med extremt lång lagringspotential. Vår värdinna tar oss igenom egendomens historia och visar varför det är här hon trivs som bäst. Vi provar traditionella Dolcetto, Nebbiolo och Barolo och vi lär oss hur terroir och framställningsprocess påverkar det slutliga resultatet. Hos Tiziana äter vi även en lättar lunch med lokala ostar och charkuterier som passar perfekt till gårdens viner.

Efter bussen fyllts med nya buteljer, och om tid finns, fortsätter vi till den vackra byn Barolo som gett vinet dess namn. Här vandrar man runt, provar mer viner, eller bara vilar vid någon servering och njuter av en espresso. Därefter är det dags att ta sig hem till vårt hotell. Middag blir på egen hand på någon av Albas alla trevliga restaurationer.

Hotell: [Hotel Calissano](#), Alba

Dag 3, söndag 1 maj

Alba-Aosta.

Nu är det dags att lämna Piemonte bakom oss för att bege oss till en för Dina Vingårdar helt ny region, Aostadalen. Detta är Italiens minsta region, och i vinsammanhang är det kanske de senaste tio åren som vinerna härifrån börjat göra sig hörda över världen. Är man skidentusiast har man kanske stött på dem om man besökt Aostadalen för dess skidåkning. Här ligger flera toppdestinationer för skidåkare, och naturligtvis serveras de lokala vinerna på restaurangerna. Aostadalen åtnjuter viss autonomi från övriga Italien, och här talas i huvudsak franska, men även en del lokala dialekter. Det är bergigt och odlingarna utmanar. Visst finns det några större producenter, men de allra flesta är mycket små och odlar sina viner på bergens sluttningar med stor möda på sina ställen. En stund efter att ha passerat in i Aostadalen så viker vi av från huvudvägen upp mot alperna för att göra ett besök hos Selve Picotendro. Rolandos odlingar består av en dryg hektar terrasserade odlingar där han producerar helt naturliga viner på den lokala klonen av nebbiolo, som här kallas Picotener, eller Picotendro.

Hotell: [Hotel Duca d'Aosta](#), Aosta



Dag 4, måndag 2 maj **Aosta-Rhône.**

Idag lämnar vi Italien och Aostadalen för att bege oss till Frankrike, men vårt italienska vinäventyr är inte slut ännu. Innan vi korsar gränsen så ska vi besöka Elio Ottin, vinmakare av högsta klass i Porossan, ett stenkast norr om Aosta. Elio gör främst röda viner på de lokala druvorna Fumin, Petit Rouge, Cornalin och Petite Arvine, men även Pinot Noir och om några år Syrah och Chardonnay. Elio gör detta med stor respekt för naturen, och i en krävande alpin miljö som sätter sin prägel på vinerna. Vi provar som alltid vin och äter en god lunch därtill.

När vi är nöjda och glada sätter vi oss i bussen och slappnar av och njuter av utsikten. Vi tar oss genom Mont Blanc-tunneln och kommer ut i Chamonix på den franska sidan. Efter en stund vänder styr vi mot sydväst mot Rhône-dalen. Tidig kväll anländer vi till Valence vid Rhône's östra strand. Omgivna av branta vinodlingar spenderas kvällen på egen hand i Valence, kanske på en mysig liten restaurang eller i en liten vinbar för att vänja av gommen med det italienska och kalibrera in det franska.

Hotell: [Atrium Hotel](#), Valence

Dag 5, tisdag 3 maj **Rhône.**

Denna dag viker vi helt och hållet åt norra Rhône och dess viner. Vår utgångspunkt, Valence, utgör den södra gränsen för norra Rhône-dalens vindistrikt. Den nordliga utposten utgörs av staden Vienne. Mellan de båda städerna produceras några av Frankrikes mest eftertraktade rödviner tillsammans med de från Bordeaux och Bourgogne. Druvan Syrah regerar och utgör en betydande del av odlingarna i områden som Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas och St-Joseph. På den vita sidan är kanske Viognier mest känt från exempelvis Condrieu, men även Roussanne och Marsanne är viktiga medspelare i de aromatiska vita vinerna som produceras här. Vi gör idag två vingårdsbesök, och som vanligt när vi besöker ett för oss nytt område så vill vi få en känsla för vad området förmår och vi provar därför vin från både en större och en mindre producent. Självklart äter vi en god lunch i anslutning till vingårdsbesöken, och vi får så klart även här tillfälle att köpa med oss flera goda viner hem till Sverige. Kvällen spenderas återigen på egen hand i Valence. Passa på att se stadens parker och byggnader, den gamla katedralen och strosa längs floden innan det är dags för ett besök på en av stadens alla små restauranger.

Hotell: [Atrium Hotel](#), Valence

Dag 6, onsdag 4 maj **Valence-Colmar.**

Idag väntar oss ett kärt och efterlängtat återseende. Efter frukost sätter vi oss i bussen och reser norrut längs med floden och styr mot Colmar i Alsace, denna charmiga och nästan sagolika region. På vår väg norrut till Alsace passerar vi det berömda vindistriktet Bourgogne på vår västra sida. På vår östra sida skymtar man de franska alperna. Det blir en lite längre etapp i bussen idag, så vi tar en paus från vingårdsbesöken. Detta betyder dock inte att vi inte får tillfälle att njuta tillsammans. Väl framme i Colmar checkar vi in på vårt fina hotell där vi äter gemensam middag på hotellets trevliga brasserie och bekantar oss med de lokala vita vinerna.

Har man sedan ork och lust så är Colmar en mycket trevlig liten stad att njuta av sensommarvärmen och strosa runt i.

Hotell: [Best Western Grand Hotel Bristol](#), Colmar.



Dag 7, torsdag 5 maj Colmar.

Denna dag viker vi till Alsaces landsbygd och till ett vingårdsbesök bland en av Alsace alla vackra byar. Vi börjar med ett besök hos den biodynamiska odlaren Francois Baur i Türcckheim. Vi provar gårdens rika utbud av viner på de för området typiska druvorna såsom Muscat, Riesling, Pinot Gris och Gewurztraminer. Har vi tur blir vi även bjudna på hembakad Kugelkopf på den kullerstenslagda innergården. Efter vårt trevliga besök äter vi en gemensam lunch och fortsätter prova gårdens viner där till. När lunchen är färdig packar vi in de inköpta vinerna i bussen och tar oss vidare till ytterligare ett vingårdsbesök i en av de små mysiga byarna i Alsace. Kanske hittar vi en ny favorit just här. Det vi vet är att vinerna här i Alsace är mycket matvänliga och synnerligen prisvärda. Framförallt passar de till mycket av den mat vi gärna äter i Sverige. Sen eftermiddag återvänder vi till Colmar. Middag på egen hand i den pittoreska staden, som inte sällan kallas lilla Venedig.

Hotell: [Best Western Grand Hotel Bristol](#), Colmar

Dag 8, fredag 6 maj Colmar-Ahr.

På morgonen checkar vi ut från vårt hotell för att besöka ett nytt vinland – Tyskland. Till denna resa har vi fått till ett riktigt spännande besök av vinregionen Ahr. Denna pärla är främst känd för att man producerar mer rött vin än vitt. Och det är inte vilka viner som helst utan främst riktigt bra gastronomiviner på druvan Spätburgunder som Pinot Noir kallas i Tyskland. Ahr är också en mycket populär kurort. Det är svårt att få till en natts övernattningsinför en helg. Därför är vi extra glada att vi har lyckats igen. I Ahr provar vi viner tillsammans och äter gemensam middag.

Hotell: [Dorint Parkhotel Bad Neuenahr](#), Neuenahr-Ahrweiler

Dag 9, lördag 7 maj Ahr-Travemünde.

Efter frukost lämnar vi Ahr för att ta oss upp till Travemünde i norra Tyskland. Längs vägen repeterar vi litet av 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 tre olika vinländer. Regioner och distrikt med olika förutsättningar och unika historier att berätta.

Färja: TT-Line Travemünde-Trelleborg

Dag 10, söndag 8 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 etappmål – Hyllie (Malmö), Landvetter (Göteborg), Jönköping, Skavsta, Stockholm och även Arlanda om så skulle behövas. Med oss hem har vi vinupplevelser 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: 21 870 kr/per person i dubbelrum

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

Tillägg

Enkelrum samtliga hotell och färja: 4 580 kr.

Ingår

- Gemensamma måltider enligt program inklusive måltidsdryck.
- Samtliga vingårdsbesök med tillhörande provningar
- Åtta hotellnätter med del i dubbelrum.
- Färjepassage och hytt för två personer mellan Travemünde och Trelleborg.
- Busstransport i bekväm och modern turistbuss från Paris till Sverige.
- Vinguide från Dina Vingårdar
- Reseledare från Dina Vingårdar

Ingår ej

- Resan till Milano
- Reseförsäkring
- Eventuell lokal turistskatt (betalas direkt till hotellen)

Hemtagning vin

På denna typ av resa kan varje deltagare i normalfallet ta med 50 flaskor (100 flaskor per par) vin hem till Sverige från de gårdar vi besöker. Antalet kommer att justeras efter första lastningen av medtagna resväskor. Här styr storlek på väskor, ju större väskor, desto mindre vin hem.

Arrangör

Dina Vingårdar Upplevelser och Resor (Dina Vingårdar), Stockholm. Du når oss på 0532-60 73 90 eller via e-post info@vingardar.com.

Övrigt

- Vi reserverar oss för pris- och programjusteringar som ligger utanför vår kontroll.
- För resan tillämpar vi Dina Vingårdars allmänna och särskilda villkor.
- Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet.

Hälsningar från,

Tom, Petri och Janos/Dina Vingårdar