



**VÄLKOMNA MED PÅ DINA VINGÅRDARS RESA TILL
Toscana, Veneto, Trentino-Alto Adige, Würzburg
13 maj – 21 maj 2017**

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. Detta kan vi verkligen rekommendera. Kanske väljer ni Rom, då skall ni få tips på bra enotek och trevlig matställen från oss.

Vår gemensamma resa börjar den 13 maj på **Roms flygplats Fiumicino**. Vi tar oss vidare med vår svenska buss till **Chianti**, hjärtat av **Toscana**. Där produceras Italiens och även världens bästa viner på druvan Sangiovese. De första tre dagarna besöker vi våra tre vingårdar – **Castel di Pugna**, **Montechiaro** och **Rocca delle Macie** i Toscana. Mellan vingårdsbesöken färdas vi genom pittoreska byar belägna i det vackert kuperade landskapet.

Efter Toscana tar vi oss vidare norr ut mot **Veneto**. Där slår vi läger i fyra dagar vid den natursköna **Gardasjön**. Här provar vi självklart **Amarone**, **Ripasso**, **Prosecco** och **Soave**, men även mindre kända viner på druvor som **Vespaiole** och **Trebbiano di Lugana**. Under vår vistelse i Veneto kommer vi även att göra en avstickare till det vackra landskapet **Trentino Alto Adige** inte långt från orter där våra alpina världsstjärnor placerat Sverige på kartan. Här görs matvänliga viner som verkligen är på frammarsch, särskilt bland sommelier, kökschefer och andra vinkännare.

Efter våra underbara dagar i Italien 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.

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-FÖR-DAG-PROGRAM

Dag 1 lördag, 13 maj

Rom - Chianti: För er som redan är på plats, träffas vi sen förmiddag på Fiumicino, Roms flygplats. Tiden är anpassad till det första SAS plan som landar i Rom denna dag från Köpenhamn med anslutningsflyg från Stockholm och Göteborg. Det kan vara så att det även kommer att finnas ett direktflyg från Stockholm, men vi får återkomma om detta när vi har mer information.

När vi har samlat in alla medresenärer tar vår svenska buss oss vidare mot Toscan. Vårt första vingårdsbesök i Toscana blir **Castel di Pugna** i Chianti Colli Senesi. En av tre gårdar som Dina Vingårdar samarbetar med. Här möter vi den trevliga familjen Fumi Cambi Gado. Gården är den vingård av alla vingårdar som ligger närmast **Siena**. Från Castel di Pugna har man en vacker utsikt över staden. Under vårt besök får vi se både den nya vinkällaren och den gamla. Efter källarturen är dags att bekanta sig med lokala mattraditioner. Vi äter en typisk toskansk middag och vi fortsätter att njuta av gårdens viner. På vår första gemensamma middag, får vi dessutom möjlighet att bekanta oss med varandra. När måltiden är slut, är det dags att checka in på vårt vackert belägna hotell mellan Siena och Florens. Det skall bli skönt med sömn efter en lång och händelserik dag.

Dag 2 söndag, 14 maj

Chianti: Efter välförtjänt vila och god frukost, fortsätter vi att bekanta oss med en av Dina Vingårdars gårdar i Toscana, **Tenuta di Montechiaro**. Även denna gård ligger i vindistriktet Chianti Colli Senesi. Vi vet att besök på denna gård är så uppskattat bland våra medlemmar att vi viger hela dagen till denna upplevelse. Och de på Montechiaro älskar att ha oss som gäster. På Montechiaro tar den unge, visionäre vinmakaren Alessandro Griccioli hand om oss. Hans presentation är stimulerande och inspirerande och det råder ingen tvekan om att han kommer att göra ett stort avtryck i denna vinregion. Även på Montechiaro kommer vi att bekanta oss med lokala mattraditioner. Lunchen serveras på gården och kanske i dess vackra Limonaia varifrån man även kan ana Sienas siluett med tinnar och torn. Middag på egen hand för fortsatt utforskning av regionens vin- och matkultur.

Dag 3 måndag, 15 maj

Chianti - Bardolino: Vi checkar ut från vårt trevliga hotell för vårt sista vingårdsbesök i Toscana. Vi tar oss till den tredje gården, **Rocca delle Macie**, som Dina Vingårdar samarbetar med. Gården har ett brett utbud av kvalitetsviner och vi kommer att prova en handfull av dem. Passa även på att inventera gårdens fina butik. Där kan hitta andra årgångar, viner och format jämfört med det vi provade på vår gemensamma övning. Vi lämnar ytterligare ett trevligt vingårdsbesök bakom oss för att ta oss upp till nästa vinregion, Veneto. På vår färd tar vi oss igenom Italiens "mage", **Emilia-Romagna**. En region känd för bland annat delikatesser såsom Parmaskinka, Parmesan och Balsamicovinäger. Väl framme vid Gardasjön gör vi ytterligare ett vingårdsbesök. Vi kommer att få prova vita viner på druvan **Trebbiano di Lugana**. Ett vin som verkligen blir mer och mer populärt, men är fortfarande relativt okänt i Sverige. Efter provning och inlastning av nya vininköp i bussen tar vi oss vidare till vårt hotell i **Bardolino** vid kanten av **Gardasjön**. Vi checkar in på vårt trevliga hotell och äter en gemensam middag.

Dag 4 tisdag, 16 maj

Bardolino - Valpolicella - Soave. Vår första heldagstur i Veneto blir en klassisk resa. Vi besöker producenter som producerar viner från **Valpolicella**, Venetos och ett av Italiens viktigaste rödvinsområde. Här produceras viner på druvorna Corivina, Corvinone, Rondinella och Molinara. Vinerna är kända under namn såsom Valpolicella, Ripasso, **Amarone** och Recioto. Det blir ett spännande besök där vi får insyn i processen att göra viner på torkade druvor. Under dagen kommer vi även att prova viner från **Soave** ett av Italiens mest kända vitvinsdistrikt. Här är det den gröna druvan Garganega som regerar, men man får även blanda i Chardonnay, Pinot Blanc och Trebbiano di Soave. Under dagen äter vi även en gemensam lunch, antingen på någon av gårdarna som vi besöker eller en restaurang som de väljer åt oss. Efter provningar och lunch tar vi oss

tillbaka till vårt hotell med en buss som har fått mer last i bagageutrymmet. Väl tillbaka i Bardolino är det dags att på egen hand prova någon av stadens restauranger. Köket från Veneto är berömt för sina fina grönsaker. Fisk och skaldjur är dessutom populärt här. Även om vi är precis vid Gardasjöns kant, är det främst pinfärsk fisk från havet som serveras.

Dag 5 onsdag, 17 maj

Bardolino – Trentino-Alto Adige. Idag skall vi bege oss norr ut till **Trentino-Alto Adige**. Detta är Italiens nordligaste vinregion. Landskapet är otroligt vackert och har alpina inslag i natur och arkitektur. Här är det helt andra druvor som gäller jämfört med både Veneto och Toscana. 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 närbesläktade Pinot Grigio (Pinot Gris) och Traminer Aromatico (Gewurztraminer). Vi får se vad vår värd väljer att korka upp till provningen. Under vårt besök i Trentino Alto Adige kommer vi även att äta en gemensam lunch. Eftersom den norra delen av denna region även kallas **Südtirolen**, så skall ni inte bli förvånade om maten har influenser från Österrike och södra Tyskland. Mätta och glada lämnar vi denna vackra region bakom oss för att ta oss tillbaka till Veneto med vår buss, nu fylld med nya vinupplevelser. En kväll vigd för egna upplevelser.

Dag 6 torsdag 18 maj

Bardolino - Breganze - Treviso. Efter en skön natts vila, frukost och kanske en härlig morgonpromenad längs Gardasjöns strand, tar vi oss ut på nya äventyr i Veneto. Vi beger oss till **Breganze**, det område där man tror att vinodlingen hade sin vagg i Veneto. Vi besöker Villa Angarano vars huvudbyggnad är ritad av den världsberömda arkitekten **Palladio**. Här får vi bland annat bekanta oss med druvan **Vespaiolo** som tillhör en av Italiens mest unika gröna druvor som ger spännande viner. Efter vårt trevliga gårdsbesök tar vi oss vidare till **Treviso** där vi provar den sprudlande drycken **prosecco**. Vinet har blivit så populärt att det är idag är en större produkt än champagne. I samband med gårdsbesöken kommer vi även att äta gemensam lunch. Vi lämnar sedan Treviso bakom oss och väl hemma i Bardolino, får ni på egen hand fortsätta att utforska stadens utbud av restauranger.

Dag 7 19 maj

Bardolino – Würzburg. Efter frukost checkar vi ut från vårt trevliga hotell för att börja vår resa tillbaka till Sverige. Det kommer bli en vacker tur som tar oss genom dolomiter och alper genom **Brennerpasset** och **Österrike** till vår slutdestination **Würzburg** i Franken, Tyskland. 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, 20 maj

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 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 – tio 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.

Dag 9 söndag, 21 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: 17 890,- kr/per person i dubbelrum

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, vägsatser, serviceavgifter och lagstadgad reseoms ingår också.

Ingår dessutom

Medlemskap i Dina Vingårdar och en vinrad per par. Reser man ensam får man medlemskap och en vinrad per person. Är man redan medlem får man välja till en ny rad. (Värde upp till 1.780 kr.)

Tillägg

Enkelrum samtliga hotell och färja: 2 380,- kr

Ingår ej

- Resan till Rom
- Reseförsäkring
- Transport av förbeställda viner från gårdar som vi inte besöker till gårdar som vi besöker. För denna transport tillkommer 100 kr per låda. På denna resa kommer man bara att kunna hämta upp förbeställda viner från våra gårdar i Toscana.

Hemtagning vin

Varje par kan ta med sig 102 flaskor vin hem till Sverige från de gårdar vi besöker. 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.

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, Munsjank 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.

Reseledare

Tom Klingsäter eller Janos Pataky från Dina Vingårdar. Ofta anlitade vid vinprovningar och Master Classes med inriktning på Frankrike och Italien. Vinguides och reseledare på ett flertal resor till Frankrike, Italien och Sydafrika.

Övrigt

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

Vi ses i de italienska vingårdarna, Benvenuti!