



Stora Italienresan

Lazio, Toscana, Veneto, Trentino, Alto Adige 13-22 September 24 (10d)

Nu är det äntligen dags igen, en resa som många av våra medlemmar har efterfrågat - följ med oss till det vackra Italien och förläng sommaren i ett härligt medelhavsklimat. Vi får ofta frågan om vilken region vi gillar bäst i Italien? Det landar dock ofta i svaret att det beror på, så vi har inget bra svar. Vissa vinregioner är inte så kända, men har mycket att erbjuda. Det är mot denna bakgrund vår Italienresa börjar i Lazio där Rom är regionhuvudstad. Ett landskap som har mycket okänt och spännande att visa upp. Utöver Lazio besöker vi Toscana, Veneto, Trentino, Alto Adige och får vi till det, kanske även Campania. På vår väg hem till Sverige besöker vi Franken i Tyskland.

Vår resa börjar i Rom där vi samlas tidig eftermiddag på vår i förväg angivna plats, vi får återkomma om detta. Där hämtar vår svenska buss upp oss som tar oss runt på vår resa i Italien och ända upp till våra avstigningsställen i Sverige. Så denna resa är ett utmärkt tillfälle att ta med sig fina vinminnen från vingårdsbesöken till vinkällaren hemmavid. Om resväskorna inte är för stora så får man med sig drygt 50 flaskor per person. Under vår resa kommer vi att njuta av vin och äktenskapet "Vin & Mat", se vinfält och däremellan höra vinregionens historia. Till alla dessa underbara viner lockas vi naturligtvis av de lokala köken.

För den som har tid och möjlighet kan man spendera några dagar innan och njuta av Rom, den eviga staden. Nedan kan ni läsa mer om vårt dag-för-dag program

Dag 1, fredag 13 september

Rom - Sperlonga

Vår resa börjar i Rom där vi samlas på angiven plats tidig eftermiddag. Det kan bli centralt i Rom eller vid någon av Roms flygplatser. Där hämtar vår svenska buss upp oss som tar oss runt på vår resa i Italien och ända upp till våra avstigningsställen i Sverige. Vi tar oss söder ut i vinregionen Lazio för att möta Italien på vår första gemensamma måltid. En trevlig kväll där vi passar på att bekanta oss med varandra. Efter middagen tar vi oss vidare till vårt fint belägna hotell i Sperlonga. Där bor vi tre nätter vid Medelhavskusten.

Hotell: [Virgilio Grand Hotel, Sperlonga](#)

Dag 2, lördag 14 september

Lazio (Falerno)

Efter en skön natts vila, vaknar vi upp vid Medelhavet. Kanske hinner du med ett dopp innan frukosten. För denna dag sneglar vi åt fyra olika håll. Vi har ännu inte bestämt vad det blir. Men följande är förslagen. Den pontinska slätten, Lazios eget Bolgheri (Toscana). Ett vindistrikt som dikades ut först på 1900-talet. Nu producerar man toppviner på många av de klassiska franska druvorna, men säljs till ett klart lägre pris jämfört med vinerna från Bolgheri. En annan möjlighet är det vackra Frascati, kanske det mest klassiskt, romerska. Känt för sina vita, förföriskt friska och livliga viner. En tredje möjlighet är en resa i romarnas fotspår, som gärna drack vin från Falerno, i Campania, gränsande mot Lazio. Eller så blir det Piglio, det mest genuina, hjärtat för produktionen av viner på druvan Cesanese, Lazios egen blåa landskapsdruva. Vi får återkomma med ett uppdaterat program. Oavsett vilket val vi gör, äter vi en trevlig gemensam lunch. Sen eftermiddag, mätta och nöjda, tar vi oss tillbaka till Sperlonga, där det blir tid för utforskningen av den lilla staden samt middag på egen hand.

Hotell: [Virgilio Grand Hotel, Sperlonga](#)



Dag 3, söndag 15 september

Sperlonga - Cori

Vi vaknar åter igen en morgon vid Medelhavet och det är dags för nya äventyr. Efter frukost tar vi oss till den lilla byn Cori, som har rötter från pre-romersk tid. Här besöker vi den mycket erkända producenten – Marco Carpineti. Marco tog över gården 1986 och bestämde sig snabbt för att satsa på ett hållbart jordbruk samt förvalta det lokala arvet. I dag är vinodlingsarealen 41 hektar och Marco fokuserar fullt på lokala och historiska druvsorter, som bellone, arciprete bianco, och de två med grekiskt ursprung, moro och giallo på den vita sidan. Röda druvor som finns i vingårdarna är nero buono di Cori, montepulciano och cesanese. I samklang med Marcos viner passar vi även på att äta en gemensam lunch. Efter vårt gårdsbesök och lunch, tar vi oss tillbaka till Sperlonga. Där blir det tid för ett kvällsdopp och fortsatt utforskningen av den lilla staden samt middag på egen hand.

Hotell: [Virgilio Grand Hotel, Sperlonga](#)

Dag 4, måndag 16 september

Lazio - Toscana

Vår sista morgon vid det turkosblå Medelhavet. För den morgonpigga kanske ett sista dopp i det varma, salta vattnet. Nu är det dags att ta farväl från Sperlonga, där vi har spenderat de tre första nätterna på vår resa. Vi tar oss norr ut mot Toscana. En region som är vida känd för sina toppdistrikt såsom Chianti, Montalcino, Montepulciano och Bolgheri. Vår första besök blir på den mycket trevliga vingården Tenuta di Montechiaro som Dina Vingårdar samarbetar med. Egendomen ligger i vindistriktet Chianti Colli Senesi och här är det främst druvan Sangiovese som regerar.

Vi vet av erfarenhet att ett besök på Montechiaro är så uppskattat bland våra medlemmar att vi viger hela eftermiddagen och kvällen till denna upplevelse. Och de älskar att ha oss som gäster. På Montechiaro tar den charmerande, 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 middag serveras på gården och självklart dricker vi Alessandros viner där till. Vi hoppas även på att få se gårdens vackra Limonaia varifrån man även kan ana Sienas siluett med tinnar och torn. Sen kväll lämnar vi vår trevliga värd, vi tar oss till vårt vackra hotell på kullarna ovanför Poggibonsi där vi bor två nätter.

Hotell: [Villa San Lucchese, Poggibonsi](#)

Dag 5, tisdag 17 september

Chianti Classico

Vi vaknar upp i det vackra, böljande landskapet i Toscana och njuter av den goda frukosten på vårt hotell. Kanske hinner du med ett morgondopp i hotellets fina pool. Sedan blir det dags att ge sig av till dagens vingårdsbesök. Vi har ännu bestämt vilken gård det blir, men vi lovar att det blir en spännande upplevelse i underdistriktet Chianti Classico. Även här är det druvan Sangiovese som regerar, men med något annorlunda uttryck än det vi provade dagen innan.

Utöver provning och köp av viner så äter vi även en gemensam lunch med gårdens viner där till. Sen eftermiddag lämnar vi våra trevliga värdar med ett nytt lager av vinlådor i vår buss som tar oss hem till vårt hotell. Hann du inte med ett dopp på morgonen, finns det tid för ett svalkande kvällsbad. På kvällen blir det middag på egen hand. Vår rekommendation är att äta på vårt hotell, det kommer vi att göra. En synnerlig vacker och idyllisk miljö med enastående meny och vinlista.

Hotell: [Villa San Lucchese, Poggibonsi](#)



Dag 6, onsdag 18 september **Chianti – Veneto - Trentino**

Vi checkar ut från vårt trevliga hotell för att ta oss upp vidare till nästa vinregion, Veneto. På vår färd tar vi oss igenom Italiens ”mage”, Emilia-Romagna. En region känd för bland annat delikatesserna parmaskinka, parmesanost och balsamicovinäger. Väl framme vid södra spetsen av Gardasjön planerar vi dagens vingårdsbesök hos den mycket erkända producenten Ottella. Vi provar bland annat vita viner på druvan Trebbiano de Lugana. Ett vin som verkligen blir mer och mer populärt, men fortfarande relativt okänt i Sverige. Efter provning passar vi även på att äta en lättare lunch på gården. Därefter ilastning av nya vininköp i bussen och vi tar oss vidare till vårt hotell i Trento. Middag på egen hand,

Hotell: [NH Trento, Trento](#)

Dag 7, torsdag 19 september **Trentino – Alto Adige**

Vi vaknar upp i den vackra Trentinodalen omgiven av Dolomiternas vackra sluttningar. För den morgonpigge kan vi rekommendera en promenad längs Adige-floden och andas in den härliga bergsuften. Efter frukost tar vi oss norr ut till Bolzano Alto-Adige, som utöver sina härliga alpviner är känt för Ismumien [Ötzi](#) som man hittar på Bolzanos arkeologiska museum. Vi besöker kanske regionens mest anrika vinproducent, Muri-Gries. Verksamheten drevs länge av munkar.

Vinframställningen bedrivs fortfarande i klostrets gamla källare. Här hittar man viner på druvor typiska för området. På den röda sidan är man särskilt stolt över druvan Lagrein, men man odlar även Schiava och Pinot Nero. På den vita sida odlar man bland annat Pinot Bianco, Pinot Grigio och Sylvaner. Efter vårt besök blir det gemensam lunch med lokala rätter och viner. På vägen hem, om tid finns, besöker vi även en Trento DOC-producent. Enligt vår mening det område där man idag producerar Italiens bästa mousserande viner. Efter en lång dag blir det skönt att komma hem till vårt hotell för middag på egen hand i staden Trento.

Hotell: [NH Trento, Trento](#)

Dag 8, fredag 20 september **Trentino - Würzburg.**

På morgonen checkar vi ut från vårt hotell för att besöka nästa vinland på resan – Tyskland. Det blir en vacker tur som tar oss genom Dolomiterna och via Alperna genom Brennerpasset och Österrike till vår slutdestination Würzburg i Franken. En favoritregion som vi besökt flera gånger under våra resor. Vi provar viner på druvor såsom Sylvaner och Riesling vilka tappas

i den speciella bocksbeutel-buteljen. Vi äter även gemensam middag. Menyn är väl anpassad till regionens härliga, vita viner.

Hotel: [Maritim Hotel, Würzburg](#)

Dag 9, lördag 21 september **Würzburg -Travemünde.**

Efter frukost lämnar vi Würzburg 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 en mångfald av vindistrikt. Områden med olika förutsättningar och olika historier att berätta.

Färja: [TT-Line Travemünde-Trelleborg](#)



Dag 10, söndag 22 september
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 förutbestämde etappmål – Hyllie (Malmö), Landvetter (Göteborg), Jönköping, 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 Vi ses på våra franska vingårdar

Övrig reseinformation

Anmälan

Anmälan görs till Dina Vingårdar via e-post: info@vingardar.com eller telefon: 0532-607390.

Pris

Totalpris: 26 890 kr/per person i dubbelrum

Anmälningsavgift om 5 000 kr/person betalas in senast två veckor efter anmälan.

Bokning & Betalning Betalning sker till vårt **bankgiro 5685-5950**. Vill du betala med Visa, Mastercard eller Eurocard ringer du oss och meddelar Ditt kortnummer samt giltighetstid.

Tillägg

Enkelrum samtliga hotell och färja: 5 300 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 Rom
- Reseförsäkring
- Lokala turistskatter, se nedan:

2024-09-13 City tax Sperlonga, 3 dagar +12,00 EUR per person, kontant

2024-09-16 City tax Poggibonsi, 2 dagar +4,00 EUR per person, kontant

2024-09-18 City tax Trento, 2 dagar +5,00 EUR per person, kontant

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