



Dina Vingårdars och Vinolivs resa till Sicilien 13–18 maj 2025 (6 d)

Följ med Dina Vingårdar och Vinoliv på en smakrik, lärorik och inspirerande resa till Sicilien, Italien. Under några intensiva dagar provar vi viner och träffar vinmakare i några av de mest spännande vindistrikten på Sicilien.

På vår resa besöker vi flera olika vinområden på öns östra sida. Självklart besöker vi Etna, ett distrikt som inte bara är hett med anledning av närheten till vulkanen, utan som vinområde betraktat som ett av det hetaste som finns för närvarande. Vi bekantar oss med några olika stilar från olika producenter, alla med den vulkaniska jordmånen som gemensam nämnare. Dessutom bekantar vi oss med ytterligare ett område som röner mer och mer uppmärksamhet, Faro DOC, beläget norr om Etna vid staden Messina. Här provar vi viner gjorda både på kända och på okända druvsorter i en mycket elegant tappning och en stil som präglas av närheten till havet.

Har vi tur med vädret besöker vi dessutom någon av de vulkaniska öarna där man producerar vin, traditionellt söta viner på druvan Malvasia, men också riktigt fina torra viner med tydlig medelhavs karaktär.

Vårt sista vingårdsbesök blir i vindistriktet Cerasuolo di Vittoria. Det enda området på Sicilien där vinerna har fått den högsta klassificering, DOCG. Här händer det mycket spännande i vinutveckling som exporteras runt om i Italien och även övriga vinvärlden. I Vittoria hittar vi några av Italiens viktigaste vinpionjärer. Vidare upplever vi de vackra och historiskt intressanta städerna Siracusa och Messina på vår resa.

Vi träffas på Catanias flygplats tisdagen den 13 maj, ca 17.30. Därifrån beger vi oss norrut för att uppleva området kring den mäktiga vulkanen Etna, dess landskap och inte minst de fantastiska vinerna. Följande dagar blandar vi vin- och matupplevelser med vackra miljöer.

Eftersom du enklast reser till Catania via Rom är detta ett perfekt tillfälle att förlänga resan med några extra dagar i "den eviga staden" med dess ruiner, konstskatter och rika utbud av restauranger och vinbarer. Vill du hellre utforska Sicilien stannar du så klart ett par dagar extra där. I maj har värmen återvänt till södra Italien, så en tidig frukost i morgonsolen vid medelhavet gör gott efter en kall vinter.



Nedan kan du läsa mer om vår resa i vårt dag-för-dag-program.

Dag 1 – tisdag den 13 maj

Vi träffas ca 17.30 på Catanias flygplats. Vår rekommendation är att flyga via Rom. Från Roms flygplats Fiumicino avgår flera flyg till Catania om dagen. Efter att ha räknat in alla medresenärer tar vår buss oss norrut mot området kring Etna. Har vi tur under vår färd, så får vi se den spektakulära plymen ovanför Etna som påminner oss om att det är en levande vulkan. Bussen tar oss till vår första gemensamma middag strax nedanför den mäktiga vulkanen. Till maten dricker vi viner från området på druvorna Carricante (vitt) och Nerello Mascalese (rött). Efter vår trevliga middag är det dags för oss att ta oss norr ut längst havet till Messina. Staden har även givit namn åt sundet mellan Sicilien och fastlands-Italien – Messinasundet. På vår väg till vårt fina hotell som ligger centralt i staden, passerar vi även den mytomspunna staden Taormina belägen högt upp på en klippa. Efter en härlig start, ser vi fram mot en god natts sömn.

Hotell: Royal Palace Hotel Messina

Dag 2 – Onsdag den 14 maj

Idag tar vi oss an Faro DOC, en liten appellation nordost om Etna. DOC-klassificeringen fick man 1976, och som för så många andra regioner har man sedan flera decennier aktivt arbetat för att vinproduktionen ska präglas av kvalitet hellre än kvantitet. Denna process har varit mycket tydlig på Sicilien som helhet, en ö vars vinindustri numera gör ett tydligt avtryck som producent av högkvalitativa viner. Faro är inget undantag, om än fortfarande relativt okänt. Vinerna består till stor del av Nerello Mascalese och Nerello Capuccio, men får blandas ut med andra lokala druvsorter såsom Nocera och Nero d'Avola samt Gaglioppo och Sangiovese. De vita vinerna ryms i dagsläget inte i Faro DOC, men buteljeras under exempelvis Peloro Bianco DOC, eller Sicilia DOC, den enorma appellationen som mycket kvalitetsvin från Sicilien faller under idag. Vi ska lära oss om allt detta när vi under vår dag besöker två producenter i området. Vi äter en god lunch på en av gårdarna, med vinerna därtill så klart. Kvällen fri för att utforska Messina och kanske prova på det lokala köket på egen hand.

Hotell: Royal Palace Hotel Messina

Dag 3 – Torsdag den 15 maj

Om vädrets makter inte ställer till det för oss ska vi idag utforska en av de Eoliska öarna. Ögruppen, som också kallas de Lipariska Öarna, består av 7 öar av vulkaniskt ursprung, där både *Stromboli* och *Vulcano* har aktiva vulkaner. Precis som kring vulkanen Etna har utbrotten som en gång i tiden kastat ut aska och vulkaniska stenar skapat förutsättningar för ett gynnsamt odlingslandskap. Traditionellt har man producerat söta viner på framför allt druvan Malvasia, men man gör även mineraliska torra viner. Odlingar finns på ett flertal av öarna. Vi tar färjan från Milazzo, och efter drygt 1,5 timmar angör vi ön Salina. Här besöker vi en vinproducent där vi utöver att få prova viner även lär oss om de minst sagt unika förutsättningar som råder ute på öarna. Är vädret fint tittar vi ut över det glittrande Tyrrenska havet medan vi äter en god lunch och svalkar oss med krispiga viner från dessa fascinerande öar.

På eftermiddagen tar vi färjan tillbaka till Milazzo för vidare bussfärd tillbaka till vårt hotell i Messina. Kvällen är återigen fri för egna aktiviteter. Om man orkar kanske en trevlig restaurang väntar i staden, för som vi alla vet – sjön suger ju.

Hotell: Royal Palace Hotel Messina

Dag 4 - fredag den 16 maj

Efter en välbehövlig vila och frukost är det dags att lämna Messina bakom oss. Vi tar oss söder ut och ger oss upp på Etnas sluttningar för att få en känsla för vad som gör detta område så unikt. Under gårdagen nosade vi på hur vulkaner påverkar förutsättningarna för vinodling. Idag kommer vi på nära håll få se hur utbrotten påverkat landskapet. På Etna gör vi två vingårdsbesök, varav ett av besöken är hos den mycket välrenommerade producenten Pietradolce. Under dagen provar vi återigen viner på de lokala druvorna *carricante* och *nerello mascalese*. Kanske provar vi även

viner innehållande andra lokala druvor såsom *nerello capuccio*, *cataratto* och *minella*. Den förstnämnda en röd druvsort medan de två sistnämnda används till vita viner. Efter vårt första vingårdsbesök äter vi gemensam lunch där vi bjuds på härligheter typiska för regionen. När dagen på Etnas sluttningar är slut sätter vi oss i bussen och kör söderut till Siracusa för att checka in på vårt hotell. Kvällen fri för egna aktiviteter och för att utforska Siracusas restaurangutbud.

Hotell: Mercure Siracusa Prometeo

Dag 5 – Lördag den 17 maj

Efter frukost beger vi oss till Vittoria i de sydöstra delarna av Sicilien. Här ligger öns enda DOCG-område, Cerasuolo di Vittoria DOCG, där man gör viner på Nero d'Avola och Frappato. Här är det varmt på somrarna, så det gäller att vara skicklig som vinmakare så att vinerna inte blir för muskulösa. Lyckas man med det så finner man här viner som är generösa men eleganta och med en riktigt bra struktur. Producenten **COS** är en ikon bland Siciliens vinproducenter, och en producent som betytt mycket för den generella kvalitetshöjning som Siciliens vinindustri genomgått de senaste 30 till 40 åren. COS gör biodynamiskt odlade viner, varav vissa lagras på amforor nedgrävda i jorden. Här får vi en spännande rundvandring, vi provar viner och äter sedan gemensamt en härlig, rustik lunch med gårdens viner till.

Efter vår lunch besöker vi gården **Pianogrillo**. Det är en herrgård som i flera sekel varit i familjen Picciones ägor, och den drivs idag av Lorenzo Piccione. Gården ligger vackert inbäddad bland cypresser och olivträd med en vidsträckt utsikt. Pianogrillo har lång historik av att producera druvor, men det är först de senaste åren som man gjort vin under egen etikett. Vinerna är ekologiserade och total produktion är endast cirka 30 000 flaskor per år. På kort tid har gården fått stor uppmärksamhet för sina delikata och eleganta viner. Slakten Piccione har även ett omfattande ekologiskt jordbruk, och förutom vin anses man vara en av Siciliens främsta producenter av olivolja. Dessutom odlar man bland annat kpris och tomater, och man föder upp grisar av rasen Nebrodi som används till skinkor och salami. I anslutning till vårt besök äter vi en gemensam middag hos vår värd, en klassisk siciliansk vingårds måltid. Lorenzo är en mycket intressant person att träffa. Han är förutom bonde även konsertpianist, finansman samt tidigare yrkesofficer, ett yrke som gått i arv i generationer. Förhoppningsvis får vi tillfälle att samtala en stund med honom.

På kvällen passar vi på att äta en gemensam avskedsmiddag som knyter ihop våra dagar på denna fascinerande ö

Hotell: Mercure Siracusa Prometeo

Dag 6 – söndag den 18 maj

Idag lämnar vi Siracusa och Sicilien bakom oss för att tidigt ta oss tillbaka till Catanias flygplats. Vi räknar med att vara på flygplatsen ca 09.30 där vi tar farväl av varandra efter några härliga dagar tillsammans.

Övrig viktig information

Pris: 19.780:-/person i dubbelrum, **enkelrumstillägg** 2.980:-

I resans pris ingår:

- Buss.
- Inkvartering i dubbelrum enligt program.
- Alla vinprovningar och guidningar på vingårdar enligt programmet.
- Frukost och flerrätters lunch eller middag enligt program (två middagar och fyra luncher).
- Måltidsdryck vid våra gemensamma måltider
- Två reseledare och vinguidar från Dina Vingårdar

Ingår inte i priset:

- Transporten t.o.r Sverige - Sicilien ingår ej i detta pris. Den får varje deltagare ordna själv och betala på egen hand.
- Lokal turistskatt – betalas vid utcheckning på hotellen.
- Reseförsäkring

Arrangör och reseledare:

Dina Vingårdar, Östermalmsgatan 61, 114 50 Stockholm

Telefonnummer: 0532-60 73 90,

E-post: info@vingardar.com .

Hemsida: www.vingardar.com

Petri Kinnunen, mobil: 076-178 84 40

Tom Klingsäter, mobil 073-946 25 00

Anmälan

Anmälan sker på info@vingardar.com eller per telefon. Plats på resan bekräftas av Dina Vingårdar. Med bekräftelsen följer även betalningsinformation och resevillkor.

Övrigt

- Slutbetalning skall ske senast 60 dagar före avresan, dvs. senast 6 mars 2025.
- Vi reserverar oss för pris och programjusteringar utanför vår kontroll. (ex.vis lokala skatter, prisjusteringar och valutakursförändringar).
- Resegaranti ställd till Kammarkollegiet.
- Ytterligare information om lämnas via e-post: info@vingardar.com eller telefon: 0532-60 73 90.
- Vänligen läs igenom våra **allmänna** och **särskilda** resevillkor för information avseende exempelvis avbokning.

Vi ser fram mot att träffa er alla i Sicilien för att visa den mångfald som detta underbara landskap har att erbjuda.

Dina Vingårdar och Vinoliv