



Norra Italien och Österrike

Franciacorta, Valpolicella, Soave, Wien, Wachau, 13 - 21 september 2026 (9d)

Många har vänt sig till oss och bett oss om nya upplevelser i Italien och Österrike. Så, förläng sommaren och följ med oss på en upplevelserik och inspirerande resa till dessa underbara vinländer. Vi har blandat både favoriter och helt nya områden till en mycket spännande mix.

På vår resa återvänder till några gamla favoriter såsom **Valpolicella**, **Prosecco**-distriktet samt **Wachau**, men upptäcker också nya vinpärlor: **Franciacorta**, **Soave**, **Friuli** samt de charmiga vinområdena strax utanför **Wien**. Följ med på en resa där tradition möter nyfikenhet och smakupplevelser väntar i varje möte med de lokala vinproducenterna.

Resan börjar med att vi möts upp vid Milanos flygplats, (Malpensa), tidig eftermiddag. Efter uppsamling beger vi oss till **Franciacorta**, där mousserande viner produceras på **chardonnay**, **pinot nero** och **pinot bianco**, Italiens eget svar på champagne. Under de första dagarna bor vi vid den natursköna **Gardasjön** med sitt glittrande vatten och pittoreska omgivningar som skapar en perfekt inramning för avkoppling och njutning. Under dessa dagar passar vi även på att besöka **Soave**, känt för vita viner på **garganega**. Vidare i **Valpolicella** provar vi så klart fylliga röda viner på **corvina**, **rondinella** och **molinara** som området är så känt för.

Därefter är det dags att lämna vindistriktet kring Gardasjön för att bege oss till **Friuli** i nordöstra Italien. På vår resa mot Friuli besöker vi även en producent som tillverkar **Prosecco**. Under vår vistelse i Friuli, där både gröna och blå druvor odlas, bekantar vi oss med druvorna **friulano**, **ribolla gialla**, **pinot grigio** och **altromerlot**. Här bor vi i den charmiga staden **Udine**, känd för sin historiska stadskärna och genuina italienska atmosfär.

Efter Friuli beger vi oss till ett nytt vinland - **Österrike**. Här besöker vi vinbönder utanför **Wien**, där man gärna tillverkar viner på druvor såsom **grüner veltliner**, **riesling**, **zweigelt** och **spätburgunder**. Här får vi uppleva stadens långa, unika vintradition. Vår resa i Österrike fortsätter till **Krems** och **Wachau**. Där skapar de natursköna Donau-slingorna och de branta sluttningarna perfekta förhållanden för **grüner veltliner** och **riesling**.

Vår resa går vidare till **Tyskland**. På vägen passerar vi Sachsen med de berömda städerna **Leipzig** och **Dresden**, båda rika på kultur och historia. Till sist är det dags att avsluta vår trevliga resa som tar oss med buss hela vägen till **Sverige** via **Malmö**, **Göteborg**, **Jönköping**, **Stockholm** samt **Arlanda** om så behövs.

Under hela resan kombineras **vinprovningar** med **natursköna landskap**, **charmiga städer** och kulturella **upplevelser** – en komplett vinresa för både nya och erfarna vinkännare. Och för många ett enastående tillfälle att träffa nya vänner.

Läs mer i vårt innehållsrika dag-för-dag program. (OBS att vi reserverar oss för programjusteringar)

Dag 1, söndag 13 september: Milano – Franciacorta - välkomstmiddag

Resan börjar med ett varmt välkomnande på **Milanos flygplats**, där spänningen stiger inför de smaker och upplevelser som väntar. Vi färdas mot det eleganta **Franciacorta**, känt för sina mousserande viner, och gör vårt första vingårdsbesök. Vi besöker den mycket välrenommerade producenten **Monzio**



Compagnoni, känd för sina eleganta viner med fin mousse på druvorna **pinot noir** och **chardonnay**. Bland vinrankor och doften av mogna druvor får vi en introduktion till regionens stolta vintradition. Efter provning och vininköp avslutar vi dagen med en **gemensam välkomstmiddag**. Vi njuter av en traditionell och äkta mat- och vinupplevelse i en genuin miljö. En perfekt start på vår upplevelseresa. Efter middagen tar vi oss till vårt trevliga hotell vid den natursköna **Gardasjön** där vi bor i hela tre nätter.

Hotell: [Hotel Bonotto](#)

Dag 2, måndag 14 september: Soave – Vinprovning och gemensam lunch

Efter frukost beger vi oss mot det charmiga **Soave** karaktäristiskt för sina vackra, vidsträckta dalar och kullar. Här provar vi regionens viner och lär oss mer om deras unika karaktär. Vi besöker en av områdets mest spännande och lovande producenter - **Franchetto**. Vinmakaren är känd för sina eleganta, mineraldrivna vita viner på druvan **garganega**. Här vi tur provar vi även deras mousserande vin på druvan **durella**. Efter provning och vininköp lämnar vi gården för en gemensam lunch på en trevlig, lokal restaurang. Upprymda och nöjda tar vi oss tillbaka till vårt hotell vid Gardasjön. Eftermiddag och kväll ägnas åt egna aktiviteter eller skön avkoppling på hotellet. Varför inte inleda kvällen med en trevlig **aperitivo** med ett glas franciacorta eller det lokala vinet trebbiano di lugana.

Hotell: [Hotel Bonotto](#)

Dag 3, tisdag 15 september: Valpolicella – Vinprovning och gemensam lunch

Efter en skön natts vila tar vi oss till **Valpolicella**, ett av Italiens mest klassiska vinområden. Här besöker vi en välrenommerad producent där vi provar områdets berömda viner såsom **Valpolicella Classico**, **Ripasso**, **Amarone**. Vi lär oss om den lokala vinproduktionstraditionen och mer om de druvor som odlas - **corvina**, **rondinella** och **molinara**.

Efter vårt lärorika besök njuter vi av en **gemensam lunch** och gärna med vin från området. Med många fina upplevelser från denna dag, återvänder vi till vårt hotell vid Gardasjön, där kvällens ro ger tid att njuta av sjöns magiska miljö. Åter en kväll vikt för egna aktiviteter. Kanske en lättare middag på någon av restaurangerna längs Gardasjöns kant.

Hotell: [Hotel Bonotto](#)

Dag 4, onsdag 16 september: Friuli via Prosecco – Vinprovning och gemensam lunch

Denna dag lämnar vi Gardasjön bakom oss och beger oss mot **Friuli**. På vägen gör vi ett spännande besök hos en **Prosecco-producent**, en fantastisk möjlighet att jämföra detta områdes mousserande vin, som produceras på druvan **glera**, med det som produceras i Franciacorta som vi provat tidigare under vår resa. På vägen till den vackra staden **Udine** njuter vi även av en **gemensam lunch**. Vi anländer till Udine på kvällen där vi checkar in på vårt fina hotell. Kvällen är fri för egna aktiviteter och upptäckter i staden.

Hotell: [Ambassador Palace Hotel](#)

Dag 5, torsdag 17 september: Friuli – Torre - Vinprovning och gemensam lunch

Dagen ägnas helt åt **Friulis viner**. Vi besöker den mycket erkända producenten **Torre Rosazza**. Gården ligger vackert belägen på en av kullarna i den vackert kuperade underregionen **Friuli Colli Orientali**. Vi provar gårdens prisbelönta viner framställda på lokala gröna druvor såsom **friulano**, **ribolla gialla**, **pinot grigio** och viner på lokala blå druvor såsom **pignolo** och **altromerlot**, som den lokala klonen på merlot heter här. Vi avrundar den fantastiska vingårdsupplevelsen med en **gemensam lunch**. Därefter åter tillbaka till **Udine** för att uppleva den vackra staden på egen hand, kanske en promenad i stadens charmiga gränder och ett besök på någon av stadens många trevliga trattorior.

Hotell: [Ambassador Palace Hotel](#)



Dag 6, fredag 18 september: Österrike – Vinprovning i Wiens vindistrikt, gemensam middag
Nu lämnar vi Italien och tar oss till **Österrike**. Vår första vinupplevelse blir i vinområdet kring Wien, **Weinbaugebiet Wien**. Denna region är en uppskattad destination för såväl wienare som turister. Tidigare mest känt för sitt enklare vin, **Wiener Gemischter Satz** framställt enligt devisen ”man tager vad man haver”. Vinmakeriet är idag dock mycket mer imponerande. Vi provar lokala viner och njuter av en **gemensam middag** på någon av områdets trevliga **Heuriger**. Belåtna efter en härlig dag, checkar vi in på vårt hotell i Wien. För den som orkar fortsätter kvällen med vinprovning på någon av stadens många vinhus.

Hotell: [Hotel Mercure Wien Westbahnhof](#)

Dag 7, lördag 19 september: Wachau – Vinprovning och gemensam

Efter vår härliga frukost går resan vidare till vinregionen **Wachau**. Detta vinområde är rik på kulturhistoria och naturupplevelser. Bland de branta sluttningarna längs floden Donaus slingrande väg, produceras några av vinvärldens bästa viner på riesling och grüner veltliner. Vi besöker någon av områdets enastående producenter och avslutar vistelsen i Wachau med en **gemensam lunch** på en charmig restaurang. Efter lunch tar vi oss vidare till **Sachsen, Tyskland**, middag på egen hand blir längs vägen. Vi checkar in sent på kvällen på vårt fina hotell för en skön natts vila.

Hotell: [Radisson Blu Hotel, Halle-Merseburg](#)

Dag 8, söndag 20 september: Tyskland - historiska Leipzig/Dresden

Idag checkar vi ut från vårt hotell för en kulturell och historisk upplevelse i Sachsen. Vi går på en gemensam **guidad rundvandring i Leipzig eller Dresden**, städer med rik och spännande historia från Östtysklandstiden. Därefter färdas vi vidare till Gremersdorf precis söder om färjeläget i Puttgarten. Här blir det vår sista gemensamma middag med gänget och det kan kännas helt OK med lokal öl, för den som vill, efter alla dessa dagar i vinets tecken.

Hotell: **Hotel Gremersdorf - Zum Grünen Jäger**

Dag 9, måndag 21 september: Hemresa via Danmark genom Sverige

Vi vaknar upp inför vår sista gemensamma dag. Efter frukost tar vi genom Danmark, samt södra och mellersta Sverige. Under dagen tar vi farväl av gamla och nyfunna vänner, med minnen och smaker från en oförglömlig vinresa som alltid kommer leva kvar. Vi gör vid behov stopp på våra förutbestämda 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 i våra vingårdar i Italien och Österrike!



Övrig reseinformation

Anmälan

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

Pris

Totalpris: 28 980 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 ber vi er att kontakta oss via mail på info@vingardar.com för att erhålla er betalningslänk där ni själva slutför er kortbetalning. Detta avser både anmälningsavgiften, samt slutbetalningen.

Tillägg

Enkelrum samtliga hotell: 3 850 kr.

Ingår

- Gemensamma måltider enligt program inklusive måltidsdryck.
- Samtliga vingårdsbesök med tillhörande provningar
- Åtta hotellnätter med del i dubbelrum.
- Busstransport i bekväm och modern turistbuss från Milano (Italien) till Sverige.
- Vinguide från Dina Vingårdar
- Reseledare från Dina Vingårdar

Ingår ej

- Resan till Milano (Italien)
- Reseförsäkring
- Lokala turistskatter att betala lokalt kontant:
 - City tax Desenzano, 3 nätter, totalt 7,50 EUR per person
 - City tax Udine, 2 nätter 4,00 EUR per person
 - **City tax totalt ovanstående 5 nätter = 11,50 EUR per person**

Hemtagning vin

På denna typ av resa kan varje deltagare i normalfallet ta med ca 50 flaskor (ca 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, Ebba och Janos/Dina Vingårdar