

Vin- och matresa till Piemonte och Valpolicella sept-okt 2010

Kära vinvänner!

Det börjar nu klarna lite kring vår länge diskuterade resa. Vi har nu fått kontakt med Marie Steenstrup-Robino, som bott i Piemonte i många år och skaffat sig vinmakarutbildning. Hon kommer att guida oss i tre dagar.

Detta är en del av Italien där högsäsongen infaller i oktober och november, det är då man skördar tryffel i skogarna och man frossar på allt det goda som traktens kök förmår. Till följd av högsäsongen hotellen fullbelagda och priserna i topp, det har blivit lite dyrare än vi tänkt oss.

Programmet ser i stort sett ut så här:

Tisd 28/9

em avresa från Växjö
kväll med båt från Trelleborg

Onsd 29/9

frukost i svinottan
ombord på färjan.
Lunchpaus i **Celle**,
med 500 bevarade
korsvirkeshus



Middag och hotell i **Rothenburg ob der Tauber**, stad som efter 30-åriga kriget till följd av nya handelsvägar blev bevarad i sin medeltidsdräkt med stadsmur och portar.



Torsd 30/9

Lunchpaus i Lugano
På kvällen är vi
framme i



GRAND HOTEL

NUOVE TERME i **Acqui Terme** i Piemonte, en ort med varma källor och där man badade på romartiden. Middag



(förrätt+huvudrätt+dessert+kaffe+vatten+1/2 fl. Vin p.p.)

Fred 1/10

08.30 Avresa till Nizza Monferrato – ca. 10.000 inv. – en sk "Villa Nova" m. medeltidsarkitektur – besök på stadens veckomarknad, där allting säljes: grönsaker, kött, fisk, kläder, väskor, husgeråd, trädgårdsredskap etc etc – stånden fyller upp gator o torg i stadens historiska centrum

11.00 Avresa till Canelli och besök på ett av de berömda vinhusen, som ingår i en UNESCO-kandidatur – i Canelli startade "spumante"-tillverkningen under andra delen av 1800-talet. Under staden ligger vinhusens vinkällare, som ett tunnelsystem i olika nivåer, utgrävda i tuffstensjorden – de sk "underjordiska katedralerna" – besök + avsmakning av ett glas spumante – tillfälle till inköp



LUNCH i Canelli på typisk restaurang i gammal vinkällare (förrätt+pasta-rätt+dessert+vatten+kaffe+1/4 fl. Vin p.p.)

Efter lunch avresa till Nizza Monferrato och besök hos vinproducent. Vingården vackert belägen på höjden ovanför Nizza M.: är i familjereggi och producerar framförallt Barbera d'Asti samt dessertvinerna Moscato d'Asti och Brachetto d'Acqui. vinprovning – tillfälle till inköp



MIDDAG i Acqui Terme, (3 förrätter+1 huvudrätt+dessert+vatten+kaffe+vin 1/2 fl. p.p.)

Lörd 2/10

08.30 Avresa till Langhe-området och första besöket för dagen blir på slottet Grinzane Cavour, som en gång beboddes av den välkände italienske statsmannen Camillo Benso, "Greven av Cavour", som enade den italienska halvön till en nation år 1861. I slottet finns ett museum, som vi besöker, samt ett sk "Enotek", där man kan inhandla många av Piemontes viner samt lokala produkter, sötsaker etc.

Vi far vidare till byn Barolo, som givit sitt namn till det världsberömda vinet. Här besöker vi enoteket i Barolos slott och får under ledning av engelsktalande Cristiana Grimaldi lära oss att smaka på och känna igen ett Barolo-vin. Provsmakning av 3 olika Barolo-viner. I enoteket finns

även en stor mängd av alla Barolo-viner till försäljning. Dock inga årgångsviner, bara sista utsläpp!

LUNCH med VIN-PROVNING ovanför byn Barolo, på vackert belägen vingård mitt i Barolo-distriktet.



MENY:

Tre typer av lokalt tillverkade "salami"

Tre typer av omelett
"Bun Aptit" (inlagd grönsaksblandning)

Pasta i smör o salvia

Tre typer av lokalt tillverkade ostar

Dessert

Kaffe+vatten

Tillfälle till inköp

14.30/15.00 Avresa till den närliggande staden Alba – frivillig guidad promenad/fri tid. Retur till Acqui terme

Alternativt

Efter lunch panoramisk busstur i Barolo-distriktet över byarna La Morra, Castiglione Falletto, Monforte, Serralunga d'Alba

MIDDAG i Acqui Terme (2 förrätter+1 huvudrätt+dessert +kaffe+vatten+1/2 fl. Vin. p.p.)

Sönd 3/10 Tryffeljakt

09.30 Avresa till tryffelsökarna och bröderna Giorgio och Natale och deras specialdresserade hundar. Vi får se en typisk piemontesisk bondgård, lära allt om tryffel, både vit och svart. Den vita tryffeln, Tuber Magnatum Pico, Piemontes "juvel", börjar sökas efter i mitten på september. Vi följer med tryffelsökarna och hundarna ut i en privat skog och får se hur "jakten" går till. Besöket avslutas med förstärkt fingerfood-lunch (som ersätter en enklare och lättare lunch) samt vin.



Ca 13.00 avfärd mot VERONA (bussresa på ca. 3,5 tim, beroende på trafik) till Hotel Montemezzi, ett nybyggt hotell av god standard 15 km ut i jordbrukslandskapet.

VINER:

Roero Arneis (vitt vin)

Dolcetto d'Alba (rött vin)

Barbera d'Alba (rött vin)

Langhe Nebbiolo (rött vin)

Barolo (rött vin)

Barolo Chinato
(sött, kryddigt dessertvin)

Det är 1.9 km till centrum på byn Vigasio (7000 inv), där finns naturligtvis några enklare kafféer. men vi kan inte gå ut på någon finare kvarterkrog på kvällen, det blir väl att hålla tillgodo med middag på det fyrstjärniga hotellet.



Månd 4/10 Verona och Valpolicella

08.30 Avresa från hotellet

08.50 kort besök i Verona med promenad i Gamla stan.

10.30 avresa för vingårdsbesök med lunch i Valpolicella, norr om Verona. 130 ha av vingårdar, körsbärsodling och olivlundar. Här blir vi vid borden serverade 5 olika viner:

Vit Tenuta Pule, Valpolicella Classico, Valpolicella Classico superior, Amarone og Recioto. Provs smakning av Grappa. Varmrätt: Risotto lagad med Amarone-vin. Olika typer av salami och skinkor + en tallrik med 5 sorters ostar. Kakor, bröd och vatten.



Efter besöket kör vi till Verona för någon eller några timmar på egen hand, innan vi återvänder till hotellet för middag och sista natten i Italien.

Tisd 5/10 Weikersheim och frankenvin

08.30 startar bussen hemåt. Vi tar en lätt lunch i Innsbruck eller södra Bayern och når ca kl 15-16 Weikersheim, där Pär visar den stora salen i slottet och bröllopsängkammaren, varefter vi hinner med en provning av frankenvin eventuellt kombinerad med middag (detaljprogrammet ännu inte klart). Hotell i Weikersheim.

Onsd 6/10 spurten hemåt

08.30 Nu gäller det att komma hem. Lunchpaus i norra Tyskland, buss genom Danmark och chans till en kvällsmacka på färjan Helsingör-Helsingborg innan vi anländer till Växjö ca 21.00.

Pris 10 900:-

Bindande anmälan senast söndag 28 mars till Hans Fäldt 0470-71 14 14 eller Aia Gailit 0470-74 08 08.

I priset ingår buss (med bra lastkapacitet), färjor, hotell, måltider, mycket kvalificerad guide i Piemonte 3 dagar, vinprovningar i Italien.