



CONTORET

Resa till Veneto 26 – 30 september 2012

Vi reser till Amaronens hemtrakter när vinskörden på de vackra sluttningarna i Valpolicellas dalgångar pågår. Här i området öster om Gardasjön tillbringar vi några dagar och utforskar vad trakten har att erbjuda. På vår resa hit hösten 2012 till de berömda vintrakterna kommer vi att få uppleva det bästa Italien har att erbjuda. VinContoret dukar för dig upp en resa med ett intressant och njutningsfullt program. Vi besöker utvalda vinproducenter och restauranger samt bor under vår vistelse på ett fyrstjärnigt hotell i nere vid Gardasjön.

Under ledning av Piero Hamrin får vi en unik möjlighet att ta del av Venetos guldgruva. Fotbollssonen Piero Hamrin, är uppväxt i Italien. Han arbetar med vin, mat och upplevelser sedan många år. Piero pratar flytande svenska. Piero leder tillsammans med personal från VinContoret under denna resa, dig in i vinets och matens pärlor.

Välkomna att följa med oss att upptäcka Venetos goda mat och vin!





CONTORET

Onsdag 26 september

Flyg avgår från Göteborg och Stockholm till Verona. En bekväm buss hämtar oss på flygplatsen och tar oss till Bardolino på Gardasjöns östra strand. Där vi bor under hela vår vistelse i Veneto. Det vackra hotellet Parc Gritti ligger i en avkopplande miljö nere vid Gardasjöns strand i den gamla stadens utkant.

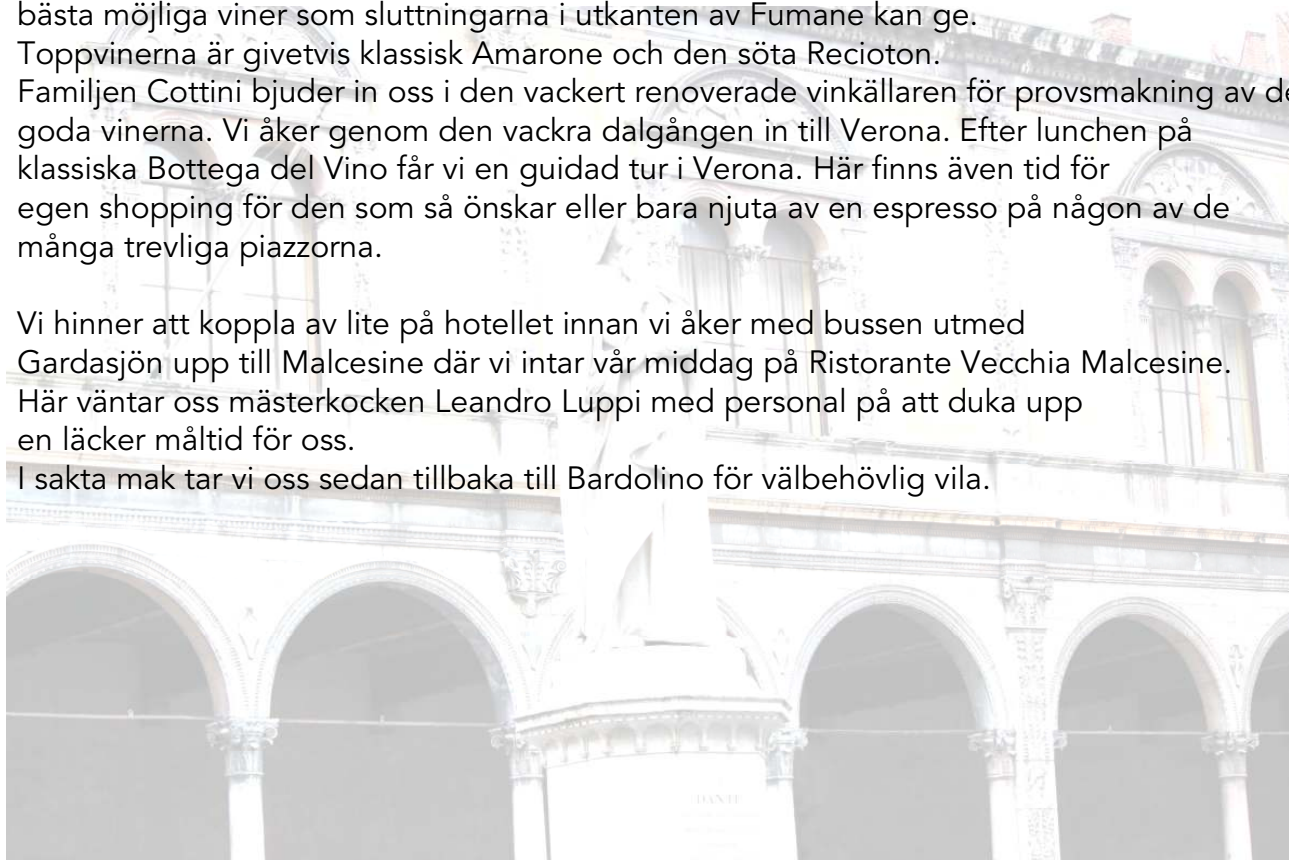
Här finns rum med alla bekvämligheter, trevliga sällskapsutrymmen både inom och utomhus. För badsugna finns utomhuspool att eventuellt ta sitt morgondopp i före frukost. Vi intar vår gemensamma middag på kvällen nere vid Bardolinos marina och får en första smakupplevelse av vad Veneto kan erbjuda i mat- och dryckesväg.

Torsdag 27 september

Efter en god frukost åker vi med bussen till Fumane, ca 3 mil från vårt hotell. Här besöker vi Az. Agr. Scriani, gården som producerar vin i hjärtat av Valpolicella. Här lägger ägaren Stefano Cottini ner sin själ och kunnande i att producera bästa möjliga viner som slutningarna i utkanten av Fumane kan ge. Toppvinerna är givetvis klassisk Amarone och den söta Recioto. Familjen Cottini bjuder in oss i den vackert renoverade vinkällaren för provsmakning av de goda vinerna. Vi åker genom den vackra dalgången in till Verona. Efter lunchen på klassiska Bottega del Vino får vi en guidad tur i Verona. Här finns även tid för egen shopping för den som så önskar eller bara njuta av en espresso på någon av de många trevliga piazzorna.

Vi hinner att koppla av lite på hotellet innan vi åker med bussen utmed Gardasjön upp till Malcesine där vi intar vår middag på Ristorante Vecchia Malcesine. Här väntar oss mästarkocken Leandro Luppi med personal på att duka upp en läcker måltid för oss.

I sakta mak tar vi oss sedan tillbaka till Bardolino för välbehövlig vila.





CONTORET

Fredag 28 september

Vi lämnar Bardolino efter frukost och ger oss av österut mot Soave. Strax ovanför den medeltida staden så ligger producenten Balestri Valdas vinodlingar.

Om vädret tillåter startar vi med en liten vandring i vinbergen och tar oss sedan in på gården för provning av deras välrenommerade Soave-viner. De får alltid höga poäng i den italienska vinbibeln "Gambero Rosso Vini d'Italia". Här provar vi deras viner ackompanjerad med lite passande tilltugg

Efter denna vita vinsejour beger oss in till Soave för en lätt lunch.

Vi har möjlighet att strosa runt lite i den medeltida staden och även besöka det lokala enoteket. endast några kilometer utanför Soave ligger till Az Agr I Campi.

Här huserar den i vinvärlden välkände ägaren och vinmakaren Flavio Pra. Han producerar små volymer vin men med högsta kvalitet. I källaren finns amaroneviner men även ytterst välgjorda Soave Classico. Han är även ansvarig för Hamrins egna Amarone.

Efter att vi åkt tillbaka till vårt hotell och vilat ut så tar vi bussen till Fumane och intar vår middag på det klassiska Enoteca della Valpolicella.

Här dukas det fram rätter från lokala producenter med passande viner till.

Lördag 29 september

På förmiddagen ägnar vi åt egna promenader i Bardolino och shopping för den som så önskar. Vid lunchtid åker vi till Ca'Verde i Sant'Ambrogio di Valpolicella.

Här intar vi vår kombinerade lunch och provsmakning av gårdens charketurier. Inte att förglömma den smakfulla osten Monte Veronese som även den produceras här.

Eftermiddagen ägnar vi oss åt de fantastiska viner som den unga kvinnliga vinmakaren och ägaren Laura Albertini på Terre di Pietra framställer. Trots sin ungdom är hon redan etablerad och gör utsökta eleganta viner med en kraftfull Amarone som flaggskepp.

Vi drar oss sedan ner till Gardasjön igen och avnjuter på kvällen vår sista gemensamma middag på restaurang inne i de gamla kvarteren.





CONTORET

Söndag 30 september

Efter frukost och utcheckning från hotellet besöker vi producenten Valetti som har sin anläggning och odlingar på sluttningarna ovanför Bardolino. De gör utsökta Bardolino Classico-viner. Vi tar oss sedan till vackra Sirmione där vi avslutar med lunch på Osteria al Torcol innan vi ger oss av till flygplatsen.

Vi lämnar Veneto med ljuva minnen i bagaget. En återträff i Tidaholm under vintern planeras, där minnen och god mat får oss att längta tillbaka till det ljuvliga Italien.

Reservation för ändringar.





CONTORET

Information och viktiga datum

Resledare är Piero Hamrin med lång erfarenhet av vin och resor.

Pris:	15 995 kr inklusive moms per person i dubbelrum. Vid bokning senast 31/12 2011 erhålls 500 kr rabatt
Enkelrumstillägg:	2 500 kr
Avbeställningskydd:	250 kr (betalas i samband med anmälningsavgiften)
Anmälningsavgift:	2 000 kr

Sista datum för inbetalning av anmälningsavgiften är 30/4.

Sista datum för inbetalning av resterande belopp (13 995 kr + ev. enkelrumstillägg) är 17/8.

Detta ingår i priset:

- Flyg från Landvetter/Arlanda till Verona t o r.
- I resan ingår helpension, det vill säga frukost, lunch och middag.
- Lunch dag ett och middag dag fem ingår ej.
- Viner ingår till samtliga middagar samt vin eller annan måltidsdryck till samtliga luncher.
- Samtliga transporter med chartrad buss i Veneto under hela resan.
- Reseledare - guider.
- Entréavgifter, guidningar och provningar.
- 4 övernattningar på 4-stjärnigt hotell i dubbelrum.
- Reseledare från VinContoret

Platsantalet är begränsat till 32 personer.

Reservation för programändringar.

Anmälan sker till VinContoret, på telefon 019-23 21 45 eller på orebro@vincontoret.se

*VinContoret tillämpar Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.
För mer information: www.konsumentverket.se*

