



# CONTORET

Toscana 21 – 25 september 2011

Vem kan väl motstå att njuta av ett Chiantivin av yppersta kvalitet till några lokala delikatesser i en charmig restaurang i det vackra Toscana?

Här i området mellan Florens och Siena tillbringar vi några dagar och utforskar vad trakten har att erbjuda. På vår resa hit hösten 2011 till matkulturens italienska högsäte, 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 rofyllda omgivningar. Under ledning av Piero Hamrin får vi en unik möjlighet att ta del av Toskanas guldkorn. Fotbollssonen Piero Hamrin, är uppväxt i Toscana. 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 Toskanas goda mat och vin!

## Onsdag 21 september



Flyg avgår från Göteborg och Stockholm till Bologna/Florens/Pisa. En bekväm buss hämtar oss på flygplatsen och tar oss till Monteriggioni mellan de båda kulturstäderna Florens och Siena. Vi checkar in på Hotel Borgo San Luigi där vi bor under hela vår vistelse i Toscana. Det fyrstjärniga hotellet ligger i en avkopplande lummig miljö. Här finns bekväma rum, en utmärkt restaurang, trevliga sällskapsutrymmen både inom och utomhus. För badsugna finns en utomhuspool att eventuellt ta sitt morgondopp i före frukost. Vi intar vår gemensamma middag på kvällen i hotellets restaurang och får en första smakupplevelse av vad Toscana kan erbjuda i mat- och dryckesväg.

## Torsdag 22 september

Efter en god frukost åker vi med bussen till Barberino Val d'Elsa, ca 2 mil från vårt hotell. Här besöker vi Fattoria Sant'Appiano, gården som producerar Hamrins eget vin. Det är en av de äldsta vingårdarna i Toscana som ännu idag framställer vin. Vingården omnämns i dokument från 1300-talet. Vi får en inblick i en toskansk vingårds speciella förutsättningar för att odla vin av yppersta kvalitet. Här får vi bl.a. prova s.k. supertoscana-vin. Gården har även egen produktion av olivolja. Vi intar vår lunch på den närbelägna osterian, här dukar man upp ett flertal smårätter som vi avnjuter med Sant'Appianos viner därtill.





# CONTORET

Efter lunch åker vi till grappadestilleriet Alboni utanför Colli Val d'Elsa som producerar denna för Italien kända spritdryck. Råvaran utgörs av pressrester från vinframställningen som jäses och destilleras. Vi kommer att få prova grappa i olika stilar. Destilleriet tillverkar även brandy och olika likörer.

När kvällen kommer åker vi in till Florens och intar en middag på restaurang Cibrèò, restaurangen som drivs av den dynamiska kocken Fabio Picchi.

## Fredag 23 september

Efter välbehövlig vila och en närande frukost åker vi in till Florens. Här får vi en guidad tur till fots inne i de gamla kvarteren. Florens med alla fantastiska byggnader och kulturskatter är en sevärdhet i sig.

Mot lunchtid åker vi ut till vingården Fattoria Le Sorgenti och får en kombinerad lunch med att prova gårdens fantastiska viner.

På återresan till hotellet stannar vi till i Greve in Chianti och här får vi botanisera i det lokala enotecet. Enoteca Greve in Chianti har ett mycket rikt utbud av de viner som produceras i Toscana.

Den vackra piazzan i centrum är en sevärdhet i sig med sina vackra hus och trevliga butiker.

Vi tar oss tillbaka till hotellet och hinner vila ut några timmar innan kvällens middag i den lilla byn Panzano. På restaurangen Officina della Bistecca huserar den egensinnige kocken Dario Cecchini. Här serveras vi grillat kött i olika former.

Det är inte bara en måltid som dukas upp här, utan en show till det lokala köttets ära! Det blir en måltid som sent skall glömmas.

Framåt midnatt tar vi oss tillbaka till vårt hotell för att smälta maten och intrycken.

## Lördag 24 september

Förmiddagens mål är den lilla gården Fattoria "il Praticino", utanför byn Castelfranco di Sopra. I dessa rofyllda omgivningar har man bevarat den lokala svinrasen Cinta Senese. En gammal ras som ger ett delikat marmorerat kött.

Här känns verkligen att Slowfoodrörelsens själ präglar den lilla gårdens framställning av delikatesscharkuterier. Vi tar oss en promenad ut i det vackra landskapet för att beskåda dessa märkliga djur. Familjen visar oss runt i det lilla charkuteriet och vi får följa framställningen av dessa fantastiska skinkor och korvar.

I den lilla rustika matsalen kommer några producenter att låta oss prova på lokala viner. Givetvis får vi smaka på gårdens produkter. Det närbelägna mejeriet har även dukat upp lokala ostar till avsmakning.





# CONTORET

När vi avnjutit denna kombinerade lunch och vinprovning tar vi oss västerut mot Greve in Chianti och topproducenten Triaccas vingård "La Madonnina". Producenten har flera år i rad fått högsta betyg från den italienska vinbibeln Gambero Rosso. Här i hjärtat av Chianti Classicodistriktet får vi prova ett flertal njutbara viner. Vi avslutar dagen med en middag på hotellet.

## Söndag 25 september

Efter en sista frukost på hotellet checkar vi ut och bussen tar oss till den pittoreska staden San Gimignano. Omgiven av cypressklädda kullar ligger den idag av medeltida arkitektur präglade staden som en pärla i Toscana. I omgivningarna produceras vin av docg-klass på den gröna druvan Vernaccia.

I den muromgärdade staden med de många och karakteristiska tornen, kan man strosa runt i de smala gränderna. Varför inte ta en espresso på en uteservering, eller botanisera i vad delikatessaffärerna har att erbjuda.

Om vädret tillåter så avslutar vi resan med en enkel pick-nic lunch innan vi beger oss av mot flygplatsen.

Vi lämnar Toscana 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.





# CONTORET

## Information och viktiga datum

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

**Pris:** 15 995: - inklusive moms per person i dubbelrum.  
Vid bokning senast 31/12 2010 erhålls 500 kr rabatt

**Enkelrumstillägg:** 2 500: -

**Avbeställningsskydd:** 250: - (betalas i samband med anmälningsavgiften)

**Anmälningsavgift:** 2 000: -

Vid bokning och inbetalning av anmälningsavgift före 31/12 ges **500:- rabatt**.

**Sista datum för inbetalning av anmälningsavgiften är 30/4.**

**Sista datum för inbetalning av resterande belopp är 12/8.**

### Detta ingår i priset:

- Flyg från Landvetter/Arlanda till Florens/Pisa/Bologna 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 Toscana under hela resan.
- Reseledare - guider.
- Entréavgifter, guidningar och provningar.
- 4 övernattningar på fyrstjärningt hotell i dubbelrum.
- Reseledare från VinContoret

Platsantalet är begränsat till 32 personer.

Reservation för programändringar.

Anmälan sker till VinContoret Stockholm, på telefon 070-201 38 11 eller mail:  
cecilia.nilsson@vincontoret.se

VinContoret tillämpar Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.  
För mer information: [www.konsumentverket.se](http://www.konsumentverket.se)

