



CONTORET

Piemonte 22 – 26 september 2010

Vem kan väl motstå ett glas vin av yppersta kvalitet som avnjutes på en restaurang med utsikt över kullarna i det berömda italienska vindistriktet Barolo?

Här i nordvästra delen av Italien, startade den idag världsomspännande "Slow Food"-rörelsen. På vår resa hösten 2010 till matkulturens italienska Mekka, kommer vi att få uppleva "Slow Food" i sitt ursprungliga element. 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. Här får du tillfälle att få en inblick i hur de världsberömda vinerna från Barolo och Barbaresco görs. Att prova goda viner tillsammans med lokala matspecialiteter ger dig ytterligare en dimension av hur goda viner kan njutas.

Under ledning av vår reseledare Piero Hamrin får vi en unik möjlighet att ta del av Piemontes guldkorn. Fotbollssonen Piero, som är uppväxt i Italien, arbetar med vin, mat och upplevelser sedan många år. Piero pratar flytande svenska. Under några dagar i den vita tryffelns och Barolons spännande hemtrakter, får du tillfälle att njuta av det bästa som Piemonte har att ge.

Varmt välkomna!

VinContoret

VinContoret Tidaholm AB

Vulcanön, Vulcans väg 1, SE-522 34 Tidaholm, SWEDEN Phone +46 (0)502-25 00 00 Fax +46 (0)502-158 88 E-mail info@vincontoret.se www.vincontoret.se
Registered Number 556623-3176 Bank giro 5787-8910 Bank Tidaholms Sparbank / Swedbank





CONTORET

Preliminärt program

Onsdag 22 september

Flyg avgår från Arlanda/Landvetter till Milano. En bekväm buss hämtar oss på Malpensa flygplats och tar oss till Benevello, strax söder om den vackra vinstaden Alba. Vi checkar in på Relais Villa d'Amelia där vi bor under hela vår vistelse i Piemonte. Det fyrstjärniga hotellet är en nyrenoverad gammal egendom med en betagande utsikt över kullarna ner mot Alba. Här har du även tillgång till ett wellnesscenter, med bastu, jacuzzi, gym och en uppvärmd utomhuspool. Vi intar vår gemensamma middag på kvällen i hotellets restaurang.

Torsdag 23 september

Efter en vederkvickande sömn och frukost besöker vi den världsberömde producenten Gianni Voerzio i Barolodistriktets centrum, La Morra. Byn ligger på en av kullarna som omger staden Barolo. Gianni leder oss in i Barolovinets mystik och vi får en omfattande provning även av hans andra kvalitetsviner. Vi hinner också med ett besök på det lokala enoteket i La Morra. Om vädret tillåter gör vi en picnidlunch i vinbergen.

Efter lunch gör vi en rundtur i Barolodistriktets omgivningar med ett stopp i staden Barolo, där vi strosar runt och kanske tittar in i någon butik med lokalproducerad mat.

Eftermiddagen avslutas med ett besök på kastelet i Grinzane Cavour.

Det medeltida fortet rymmer bl. a. ett museum en restaurang och ett utmärkt regionalt enotek. Här kan du botanisera bland ett stort antal viner från Barolo och närliggande distrikt.

Efter återkomst till hotellet hinner vi att varva ner innan vi åker in till Alba för att inta kvällens middag.

Fredag 24 september

Efter frukost tar bussen oss till byn och distriktet Barbaresco.

Barbarescovinet görs även det på druvan Nebbiolo, precis som vinstorebrodern Barolo.

I Barbaresco besöker vi den välrenommerade producenten ca'Rome'.

Familjen Marengo med syskonen Paula och Guiseppe som drivande krafter, låter oss få del av familjens hemligheter med att få fram ett barbarescovin i den eleganta stilen.





CONTORET

En kort tur med bussen, efter att ha njutit av barbaresco från olika årgångar, tar oss in till Alba. Här i den vita tryffelns huvudsäte tar vi lunch på egen hand och strosar runt i den mer än 2000-år gamla staden.

Mot kvällen åker vi till byn Nizza Monferrato och vi provar den dynamiske Marco Bonfantes fantastiska viner från olika områden i Piemonte. Marco driver tillsammans med sin syster Micaela vingendomen. Familjen Bonfante har producerat vin i många generationer. Syskonen Bonfante bildade sin vinfirma så sent som år 2000, men har redan rönt internationella framgångar.

Dagen avslutas med en diner vinicole på den utmärkta restaurangen "Violetta" i Calamandrana under Marcos ledning.

Lördag 25 september

Förmiddagen tillbringas i skogarna runt Barbaresco på tryffeljakt under ledning av en tryffeljägare och hans hundar. Vi får lära oss allt om tryffelns hemligheter, hur man hittar och plockar tryffel i dess rätta miljö. Här är det den ädla och dyra vita tryffeln som är en hett eftertraktad skogstrofé. De flesta restauranger i Albas närhet serverar olika rätter med tryffel under högsäsongen från slutet av september till december.

Bussen tar oss sedan en kort tur till vinorten Priocca och till producenten Cascina val del Prete. Ägaren Mario Roagna visar oss runt och vi provar även på en del av de lokala läckerheterna matväg på en kombinerad lunch och vinprovning.

På eftermiddagen besöker vi Az. Agr. Ghione utanför Canelli. Det är en vingendom som drivs av Anna Ghione, en mycket ambitiös vinbonde i fjärde generationen. Området runt Canelli är känt för sina Moscato d'Asti-viner av hög klass. Vi avslutar dagen med middag på den utmärkta restaurangen Bovio i La Morra, med betagande utsikt över vinbergen.

Söndag 26 september

Vår resa får en värdig avrundning genom att vi stiftar bekantskap med en kraftig italiensk digistif: Grappa.

Vi avreser från hotellet på morgonen mot Cunico och besöker grappadestilleriet "Antica Grapperia Bosso". Här har man producerat grappa sedan slutet av 1800-talet. Råvarorna hämtas från lokala vinproducenter i området.

Att grappa, denna kultdryck gjord på rester från vintillverkningen, kan ha många smakriktningar kommer vi att erfa.

Efter gemensam lunch tar vi bussen till flyget tillbaka mot Stockholm/Göteborg.





Information och viktiga datum

Din reseledare under tiden i Piemonte är Piero Hamrin med lång erfarenhet av vin och resor.

Pris: 15 995: - inklusive moms per person i dubbelrum.

Enkelrumstillägg: 3 500: -

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

Anmälningsavgift: 2 000: -

Sista datum för inbetalning av anmälningsavgiften är 30/5.

Sista datum för inbetalning av resterande belopp är 13/8.

Detta ingår i priset:

- Flyg från Landvetter/Arlanda till Milano t o r
- 4 övernattningsnätter på fyrstjärnigt hotell i dubbelrum.
- Helpension (dag 1 endast middag, dag 3 ej lunch, dag 5 ej middag)
- Vin till samtliga luncher och middagar som ingår i resan.
- Busstransporter i Italien.
- Entréer, guidningar samt exklusiva provningar.
- Reseledare från VinContoret (Piero Hamrin).

Platsantalet är begränsat till 32 personer.

Reservation för programändringar.

Anmälan sker till VinContoret, Lise-Lotte Larsson, på telefon 0502-25 00 00 eller på info@vincontoret.se

VinContoret tillämpar Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

För mer information: www.konsumentverket.se

