

Klassiska Vinresan 9 - 19 oktober 2010.

Vinresa till Franken – Trentino – Alto Adige – Veneto - Toscana – Piemonte – Valtellinadalen och Württemberg.

Flera nya vingårdar och vinområden har lanserats på senare år. En jättesuccé! Vi åker från Jönköping med högklassig långfärdsbuss med plats för 50 personer, max 38 får följa med. Vi skall ha det bekvämt och gott om utrymme för oss själva och våra inköpta viner. Bevakad o inhägnad parkering finns – kostnad c:a Kr.250:-/bil. Vi hämtar resenärer längs vägen till Helsingborg. Vår resa är fylld av många upplevelser utöver det vanliga. Många vingårdsbesök, fantastisk natur och mycket kultur.

Dag 1 - lördag 9 oktober.

Avresedags för Klassiska Vinresan, första stopp färjan Helsingborg/Helsingör. Vi reser vidare genom Danmark. Pratar vin och ser vinfilmer. Efter färjan Rödbyhavn – Puttgarden är vi snart framme i Hildesheim där vi tar in på utmärkta hotell Van der Valk, som ligger vid det pittoreska torget. Gemensam middag.

Dag 2 - söndag 10 oktober.

Efter frukost reser vi rakt söderut mot Kassel och Würzburg innan vi på eftermiddagen kommer till den lilla förtjusande byn Randersacker i Frankendistriktet. Vi besöker kvalitetsproducenten Weingut Störrlein som producerar högklassiga både vita och röda viner. Flera viner från ovanliga druvsorter. Vi övernattar på trevliga Gasthof Bären där vi avnjuter en förstklassig middag.

Dag 3 - måndag 11 oktober.

En spännande dag. Efter frukost reser vi söderut mot Österrike. Njuter av den fantastiska naturen och passerar Brennerpasset innan vi kommer in i Italien och vinområdet Trentino-Alto Adige. Dagens etappmål är den vackra staden Rovereto där vi bor och äter middag. Före dess har vi provat spännande viner från förnämliga kooperativet Mezzacorona som bl.a. framställer det mousserande Rotari.

Dag 4 - tisdag 12 oktober.

Dagens mål är vackra Toscana. Vi besöker storproducenten Bolla och testar deras Soave, Bardolino och Amaroneviner. Vi hinner med ett kort lunchstopp på egen hand i Verona innan vi besöker välkända storproducenten Melini där vi även får se framställning av Balsamvinäger. Vi tar in på ett bekvämt hotell, där vi bor tre nätter, som ligger strategiskt mellan Florens och Siena. Gemensam middag på hotellet.



Dag 5 – onsdag 13 oktober.

Vi reser till platsen för ett av Italiens bästa röda vin Montalcino och deras berömda Brunello. Välkända Col d'Orcia tar hand om oss. Vi provar deras utsökta viner. Avnjuter lunch där vi konstaterar hur bra kombinationen är mellan maten och deras viner innan vi åker vidare till Siena. På egen hand strosar vi runt på Piazza del Campo, kanske Italiens mest älskvärda piazza. Ser en av Italiens största katedraler, den märkliga Domen. Flera väljer säkert att botanisera bland viner i Enoteca Italiana. Även världskulturminnesmärkesstaden San Gimignano skall vi besök denna dag/kväll. Denna otroligt välbevarade medeltida stad med sina många torn är underbar att vandra runt i. Lämpligen provar man på egen hand det förnämliga vita vinet Vernaccia di San Gimignano som är områdets stolthet.

Dag 6 - torsdag 14 oktober.

Hela dagen ägnas åt Florens. Denna otroligt intressanta stad är ett måste. En av världens förnämsta konststäder med mängder av byggnadsverk och konstskatter. Vår omtyckta svenska guide, boende i Florens, visar och berättar. Namn som Uffiziena, Capelle Medicee, Brunelleschi, Dante, Palazzo Pitti och Ponte Vecchio får varje konst- och kulturintresserad att rysa av välbehag. Vid lunchtid åker vi till en närbelägen kvalitetsproducent Fattoria le Sorgenti vars årgång 98 fick utnämningen "Best Buy" av en ansedd amerikansk vintidskrift. Vi promenerar runt, provar viner och äter en gemensam lunch på detta underbara ställe innan vi på eftermiddagen åter är i Florens för egna upptäckter. På kvällen intas middag på egen hand. Kanske Palazzo Antinori har viner och mat som tilltalar resenärerna?



Dag 7 - fredag 15 oktober.

Efter frukost lämnar vi Toscana, men först kollar vi det lutande tornet i Pisa innan vi via Genua närmar oss Piemonte. Vi besöker även här en kvalitetsproducent Azienda Agricola Erbaluna som har ekologisk vinproduktion. De producerar förstklassiga viner från druvsorterna Dolcetto, Barbera och inte minst Nebbiolo. Deras Barolo är kanske mest berömd. Vi provar flera av deras viner och kanske några vill prova grappa. Övernattning i Alba på utmärkta hotell Savona där vi även intar en typisk norditaliensk middag.

Dag 8 - lördag 16 oktober.

Vi reser till Valtellinadalen ett område som många resenärer önskat. I detta underbara område i byn Chiuro hittar vi producenten Nino Negri välkänd för bl.a. sin Sfursat 5 Stelle som i hela 12 år fått högsta utmärkelsen 3 glas i Gambero Rosso. Dessutom har deras Casimore Maule utnämnts till Årets Vinmakare i Italien. Visning, provning och gemensam lunch i och omkring detta fantastiska ställe. På eftermiddagen åker vi till hotell Europa som ligger i den trevliga orten Sondrio. Middag på egen hand.

Dag 9 - söndag 17 oktober.

Efter frukost reser vi genom det vackra Schweiz till den lilla byn Markelsheim som ligger i vinområdet Württemberg i Tyskland. Ligger i gränsland mellan Baden och Franken. På kooperativet Weingärtner Markelsheim provar vi mycket prisvärda viner på traditionella och spännande druvsorter. Har ni provat viner gjorda av Regent, Acolon eller Tauberschwarzdruvor? Nu får ni chansen! Vi övernattar och äter gemensam middag på mycket trevliga Weinstube Lochner.

Dag 10 - måndag 18 oktober.

Efter frukost lämnar vi Markelsheim och reser mot Travemünde och färjan mot Sverige. Före vi checkar in ser vi film, testar våra nyvunna vinkunskaper och stannar för inköp längs vägen. Gemensam Captains Buffé avnjuter vi innan vi kryper till kojs.

Dag 11- tisdag 19 oktober.

Vi lämnar Trelleborg tidigt på morgonen. Vi ser filmer och ägnar oss åt vininformation innan vi åter är i Jönköping. Där börjar den stora uppackningen av våra viner som vi vid varje vingårdsbesök haft möjlighet att inköpa!!!

Denna resa innehåller mycket! Vi besöker många vinområden och hela sex länder passeras. Relativt många mil blir det - c:a 450 men dock max c:a 60 mil per dag. Alla är lika förvånade hur smidigt och snabbt det går. Vi kommer att uppleva fantastiskt mycket! Resan passar speciellt bra för de som vill se och uppleva mycket på kort tid och som vill prova och lära om många olika vindistrikt. För alla som tidigare rest Klassiska resan innehåller denna resa mycket nytt som kommer att tilltala de flesta!

Pris: 16 950 kr per person i dubbelrum.

I resans pris ingår:

- ✓ Resa med mycket bekväm långfärdsbuss. Färjeresor och vägsatser.
- ✓ Övernattning i dubbelrum med bad eller dusch och WC.
- ✓ Frukost och lunch eller middag **med viner** samt vingårdsbesök med provningar och guidning.
- ✓ Möjlighet till vininköp finns.

Tillägg:

- Enkelrum kr 1 850:-
- Avbeställningsskydd kr 250:- per person

Reseledare och arrangör: Sommelier Sten G. Svenhage. – Tidigare mångårig ledamot av Munsänkarnas Centralstyrelse.

Adress: Kyrkogatan 14, 662 31 Åmål.

Tfn./fax: 0532/16158

Mobil: 0707/33 13 91

E-post: sten.g.svenhage@vinsten.se.

Hemsida: www.vinsten.se

Anmälan sker på www.vinsten.se eller per telefon. Plats på resan bekräftas av Sten G. Svenhage skriftligen. På bekräftelsen finns betalningsinformation.

Slutbetalning skall ske senast två månader före avresedatum.

Reservation för pris och programjusteringar utanför vår kontroll. Eurokurs € 10,00. För resans genomförande fordras 25 deltagare.

Ytterligare information om resan fås genom reseledaren Sten G. Svenhage.
Ring gärna!

Vi ser fram mot en innehållsrik och trevlig resa med underbara resenärer i matens, vinets och kulturens tecken.

Resegaranti ställd till Kammarkollegiet.

Av Munsänkarna ”Rekommenderad resa”.