



passionerad kunskap

AMARONE RESA

Vi vill visa er det Valpolicella som vi älskar!

Områdets bästa restauranger, ostar och delikatesser, härliga Amaroneviner, små passionerade vinproducenter, italiensk matlagningskurs, shopping och kultur i Milano och Verona och boende mitt i Valpolicella.

Detta är några av de upplevelser som väntar er under vårens resor som guidas av bl a Mikael Lyng, Danmarks okrönte Amaronekung. För att ni skall kunna lära känna området på riktigt finns även Gaia, vår italienska och vinkunniga guide, med på resorna. Vårt reseprogram är sk rekommenderad resa, av Munsänkarnas tidning.

Årets nyheter inkluderar en heldag i spännande Östra Valpolicella, Il Grande Finale på Gourmet-restaurangen Locanda 800, mer Spumante och vingårdsbesök hos vår nya Amarone-producent, Latium.

Vi garanterar en upplevelse utöver det vanliga. Koppla av, njut och smaka på det genuina Italien.

Välkommen till Vinupplevelsers Valpolicella!

DAG 1 – Med Spumante välkomnar vi er till Valpolicella



Vi lämnar Skandinavien på morgonkvisten och via Milanos flygplats anländer vi till Franciacorta. Här börjar vi med att avnjuta en härlig lunch på Ristorante Palafreno. Till detta dricker vi mousserande viner från Le Marchesine. Deras finaste Spumante, Secolo Novo, har utsetts till Italiens bästa av Gambero Rosso. Vi passar på och besöker deras nära liggande vingård och får uppleva en lärorik och trevlig visning. Efter detta beger vi oss till det

genuina och charmiga Castrum Relais med panoramautsikt över Valpolicelladalen. Efter en uppfrysning får ni träffa vår lokala guide **Gaia Castellani**. Vi äter middag tillsammans på hotellets egen restaurang och provar mousserande viner från vår andra Spumante producent **Abate Nero**. Abate Nero representerar det andra kända området som producerar mousserande viner enligt Metodo Classico, Trento DOC. Deras årgångsspumante vann tre glas i Gambero rosso i år.

Under provningen håller Gaia Castellani en lättsam undervisning i **sensorik**, dvs vinprovning. Vi är stolta över att kunna erbjuda er Gaia som guide. Hon är född och uppvuxen i Valpolicella och har tidigare arbetat hos de kända producenterna Allegrini och Campagnola. Gaia är med på större delen av resan och utbildar oss samt besvarar alla era frågor kontinuerligt. Ambitionen är att kunna förstå mer om viners smaker, dofter och att kunna skilja dem åt. Gaia arbetar som lärare i vinkunskap i Verona och har utbildat ett flertal söner och döttrar till producenterna i Valpolicella.

DAG 2 – Östra Valpolicella och matlagningskurs på "Slottet".

Efter en stärkande italiensk frukost på hotellet möts vi upp av vår guide, Gaia. Med utsikten över dalen i bakgrunden och vars ett glas Prosecco från Ruggeri i handen, ger Gaia oss en första inblick i Valpolicellaområdet. Vi beger oss nu österut mot Illasi-dalen och det som kallas Valpolicella Allargata, det utökade Valpolicella. Här produceras framförallt en modernare Amarone, en kraftigare stil med mycket barrique, gärna av amerikansk ek. Dagens första provning och vingårdsbesök gör vi hos Latium, de anses vara en av de hetaste producenterna i Valpolicella. Deras viner har fått medaljer i Decanter och höga betyg av bl a Robert Parker.

Ett stenkast från Latium sätter vi oss ner för en smakupplevelse på restaurangen och Agriturismo Itamasotti. Till maten provar vi Carlo Ferragus kraftiga och för Illasi, typiska viner. Ferragu är granne med legenden Romano dal Forno och hans viner är mycket snarlika.

Efter detta gastronomiska intryck är det dags för en matlagningsövning. Vi beger oss till **Villa Verità Fraccaroli**, och dess **Grotta del Ninfeo**. I denna ståtliga byggnad och dess välskötta omgivningar tillbringar vi resten av eftermiddagen och kvällen.



Fortsättning DAG 2 – Valpolicellas nya konung och matlagingskurs på "Slottet".



Tillsammans med charmiga **Luca Fraccaroli** som framgångsrikt driver gården, och ett flertal kockar lagar vi, var och en, en tre-rätters middag "con le mani", dvs "med händerna".

Här kommer vi att vandra genom den underbara trädgården med dess fontän, uppleva nymfens grotta och ägornas egen sjö. Luca visar oss vinkällaren och berättar historien om villan som byggdes på romerska ruiner under 1700-talet. Luca, **Mikael Lyng** och Gaia håller en lärörök provning med husets finaste viner i samband med middagen, denna brukar gästas av övriga familjen medlemmar. Det är vår förhoppning och övertygelse att denna eftermiddag erbjuder upplevelser och intryck som hamnar i ett av de finare valven bland era minnen.

DAG 3 – Valpolicella Classico, Verona och "Il grande Finale"

Vad kan vara bättre än att börja dagen med en vinprovning? Efter frukost anländer vi till producenten **Terre di Leone** som beskrivits i Venetiansk media som "Il Re della Valpolicella", Kungen av Valpolicella. Ägaren Federico visar oss runt och förklarar deras unika tillverkningsprocesser, bl a så görs flera av deras viner på torkade druvor, inte bara Amaronen.



Inte långt härifrån ligger nästa anhalt, **Trattoria alla Ruota**, utan tvekan, en av Valpolicellas mest populära restauranger med sin stil, ljuvliga mat och underbara utsikt. Här ses ofta flera av amaroneproducenterna äta privat. Tillsammans med en lokalt inspirerad och välkomponerad lunch, provar vi på plats Antolinis omtalade viner.

Vi sätter oss bekvämt i våra bussar och beger oss in till centrala **Verona** för en portion kultur och shopping. Här står vi till ert förfogande om ni vill se närmare på t ex den historiska amfiteatern och Romeo & Julia-balkongen eller njuta av folkvimlet på **Piazza Brà**. Våra guider har även erfarenhet och tips för de som vill hinna med lite shopping. Berikade med kultur och en och annan shoppingpåse återvänder vi till hotellet för en stunds vila.

Vi har nu anlänt till en av resans nya höjdpunkter, restaurangen **Locanda 800**, där vi håller vår stora Amaroneprovning "**Il grande finale**". Locanda 800 är troligen områdets finaste gourmet restaurang och byggnaderna härstammar från 1790. Franco och Emilio skapar en familjär och samtidigt professionell atmosfär och man producerar även sin eget Amarone. Efter maten, som lyfts fram av Brigaldaras fylliga Ripasso, provar vi tio olika Amarone. Alla utom en har ni provat under resan, vem kan smaka sig fram till vilken? Vinerna ackompanjeras av en rad passande ostar och upplevelsen förstärks säkerligen av de nya kunskaper som ni samlat på er under resan.

DAG 4 – Delikatesser, Milano och hemresa...



Efter en stadig frukost och utcheckning från hotellet förflyttar vi oss till randen av Valpolicella där **Corrado Benedetti** skapar regionens finaste ostar och delikatesser. Med fat fulla av smakliga ostar och bl a amaronesalami, presenterar vi vår producent **Brigaldaras**, härliga viner. Deras Amarone Classico 2006, erhöll högsta betyg i Gambero Rosso i år, Case Vecie 2005 erhöll guldmedalj i Decanter i oktober som ett av endast fyra italienska viner.

Med "dalen med de många källarna" i ryggen beger vi oss västerut mot centrala **Milano** som är vårt sista stopp innan flygplatsen. Här har ni möjlighet att på egen hand eller med vår hjälp, att hitta ett eget lunchställe och uppleva några timmars **kultur** och **shopping** av världsklass. För kulturintresserade rekommenderar vi katedralen **Il Duomo** som tog nära 430 år att bygga och är världens tredje största kyrka. I närheten finns även **Pinacoteca Ambrosiana** som har världskända verk av bl a Leonard da Vinci, Botticelli och Rafael. Om shopping intresserar finns ett stort utbud som passar alla smaker. På **Via Monte Napoleone** och **Galleria Vittorio Emanuele II** hittar ni de mest luxuösa butikerna medan varuhuset Upim har ett betydligt överkomligare utbud. **Rinascente** med åtta våningar bredvid katedralen Il Duomo är ett trevligt och tidsbesparande alternativ.

En doppio macchiato eller tre kulor gelato i solen bredvid domkyrkan är kanske just hur du vill avsluta denna resa innan vi tar er till flygplatsen och säger – **Arrivederci, på återseende**.



passionerad kunskap

Reseinformation 2012

5 maj-8 maj | 17 maj-20 maj
13-16 september | 4-7 oktober

från Köpenhamn och Arlanda



Detta ingår i vårt program:

- Flyg med SAS från Arlanda/Köpenhamn till Milano t/r.
- Transfer och transporter med moderna luftkonditionerade bussar under hela resan.
- Tre nätter med del i dubbelrum* på hotell i Valpolicelladalen.
- Åtta olika vinprovningar och en blindprovning med 10 olika Amarone
- Helpension med dryck enligt program ingår, förutom en lunch i Milano.
- En ost- och delikatessprovning.
- Italiensk matlagningsövning med flera assisterande kockar.
- Utbildning i sensorisk analys, dvs grunderna i vinprovning.
- Engelsktalande lokal guide under större delen av resan.
- Skandinaviska guider under hela resan.

12 790 kr från Köpenhamn, 12 990 kr från Arlanda

Tillval:

Möjlighet att boka extradagar före eller efter schemalagd resa. Här kan vi hjälpa till med de flesta önskemål, t ex golf, fotboll eller opera, kanske Zlatan spelar... Fråga oss gärna efter en prisuppgift!

Vinupplevelser Sverige AB

Vi är tre personer som tillsammans garanterar en professionellt arrangerad resa. **Mikael Lyng** från Danmark har skrivit två böcker om Amarone och har arbetat som importör under många år. Han är känd som Mr Amarone i Danmark. **Jonas** har under många år arbetat inom resebranschen och har nyligen, som kursetta, fullgjort WSET-advanced, som är en sommelierutbildning. **Mikael** har troligtvis haft den bredaste existerande samlingen av Amarone och talar flytande italienska. Tillsammans har vi provat samtliga existerande amaroneviner och besökt nästan samtliga producenter i området. Minst två av oss från Vinupplevelser följer med på denna exklusiva resa för att ge er bästa möjliga service.

Övrig information:

Ni har möjlighet att köpa viner på de restauranger och producenter vi besöker till priser som ligger cirka 20–30 procent lägre än i Sverige. *Tillägg för enkelrum är 300 kr/natt.

Kontakta oss gärna för bokning och frågor på **0766-344 090** eller maila oss på **info@vinupplevelser.se**

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i reseprogrammet.