



passionerad kunskap

Champagne, Barolo och Amarone!

Vi vill visa er det bästa av det bästa på denna jungfruesa!

Varför nöja sig med en tungviktare, när man kan uppleva alla tre på en och samma resa? Regionernas bästa restauranger, Champagne, Barolo, Barbaresco och Amarone, små passionerade producenter, mysigt nattåg mellan Paris och Milano, shopping och kultur i Paris, Reims, Alba och Verona och därtill väl utvalt boende.

Detta är några av de upplevelser som väntar er under vårens resor med svenska och lokala guider. Vårt reseprogram är sk rekommenderad resa, av Munsänkarnas tidning.

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

Välkommen till Vinupplevelsens vinvärld!

DAG 1 – Champagnens värld.



Förhoppningsvis utsövda beger vi oss ut på en unik vinresa, laddad med upplevelser, smaksensationer tillsammans med kunskaper och intryck i en skön och behaglig blandning.

Vi anländer tidig förmiddag på Paris flygplats och beger oss direkt med buss till Champagnens huvudstad, Reims. Vårt hotell, Grand Hotel Continental är ett klassiskt och anrikt hotell med nyrenoverade rum som ligger mitt på

Reims promenadgata. Efter check-in så går vi tvärs över gatan till klassiska Brasserie Flo. Här förnöjer vi oss i vår egen salong med balkong och smakar och skålar i Grand Cru bubblor från Jean Lallement.

Vi på Vinupplevelser är passionerade över små, unika producenter som har full kontroll över hela produktionen, från vinranka till färdig flaska. I Champagne lever de stora husen som står för marknadsföringen i en perfekt symbios med de små producenterna som bara bryr sig om att göra den perfekta Champagnen. För att förstå helheten och ha upplevt Champagne måste man även besöka ett av de välkända och stora husen. Vi har valt ut Bollinger och är stolta över att få bjuda in er i detta, något svåråtkomliga hus. Här finns mycket tradition, historia, pompa och ståt blandat med en touch av James Bond.

Efter en liten chans att hämta andan, vila och kanske byta om inför kvällen, möts vi i hotellets egen restaurang, Au Conti. Smakresan har precis börjat och vi håller oss till franska menyer var till vi låter oss förföras av bubblor från 1er Cru producenten Gonet Medeville.

DAG 2 – Grand Cru byn Bouzy och hjärtat Epernay.

Vakna upp i er egen takt och upptäck hotellets trevliga frukost. Centrala Reims har mycket kultur, historia och shopping att erbjuda för den intresserade. Vi rekommenderar att flanera genom staden och inte missa stadens egen katedral, Notre Dame de Reims. Här har franska kungar krönt sedan år 498 och druckit Pinot Noir från byn Bouzy.

Vi beger oss till staden Epernay som är något mindre än Reims. Epernay är hjärtat i Champagne och här ligger den pampiga Avenue de Champagne och de flesta stora husens majestätiska huvudkontor. Här äter vi en lunch tillsammans på rustika och charmiga Le Table Kobus och har igen chansen att lära känna varandra lite bättre. Här provar vi Grand Cru Champagne från Varnier Fanniere som hör hemma i lite söderut belägna Cote de Blanc. I denna del av Champagne är druvan Chardonnay kung och den dominerar lunchens friska, fruktiga och karaktärsfulla viner.

Vi rör oss genom byar med namn som varenda vinkännare har haft på näthinnan. Vi stannar till i Bouzy, en by med speciella anor. Här besöker vi huset Maurice Vesselle och tas emot av sonen Didier. En spännande och unik provning som man inte riktigt vet på vilket årtal den slutar eller hur långt ner i kalkberget han tar med oss.

Fulla med upplevelser, miljontals bubblor och kanske en aning behov av lugn och ro, låter vi er undersöka Reims och hotellet omgivningarna på egen hand. Vi står självklart till ert förfogande med tips och nyttig information.





passionerad kunskap

DAG 3 – Le Petit Finale, Paris och tågresa.

Efter frukost checkar vi ut och beroende på väder avslutar vi med en blindprovning på hotellet eller på en backe ute i det gröna. Denna resans första mini-final är till för att kora en vinnare och minnas tillbaka på vad vi hunnit prova. Vi ger oss av innan lunch och räknar med ankomst i Paris tidig eftermiddag. Hela eftermiddagen kan ni shoppa, uppleva Paris eller bara njuta av atmosfären och besöka någon av stadens otaliga restauranger. Vi hjälper er gärna med att hitta några godbitar och titta närmare på några av stadens otaliga historiska platser och byggnader. Våren i Paris lär vara något speciellt och vem vet vilka känslor som kanske väcks till liv...



Vi checkar in på kvällen på vårt nattåg och flyttar in i mysiga kupéer. Tåget har en restaurangvagn som erbjuder olika menyer och viner efter smak. Alternativt har man ätit i Paris och då kan man släcka lampan lite tidigare och vila upp sig inför tågets tidiga ankomst i Milano.

DAG 4 – Piemonte och Alba.



Tidig morgon rullar vårt tåg sakta in i Milano och efter en förhoppningsvis god natts sömn beger vi oss direkt västerut mot Piemontes böljande landskap. Vi bor mitt i centrala Alba på fyrstjärniga Hotel Savona och efter ankomst erbjuds vi direkt en frukost. Alba ligger mitt emellan vinområdena Barolo och Barbaresco och kommer att vara vår bas för våra utflykter bland Piemontes ädla viner.

Vi har i skrivande stund valt ut de producenter som absolut måste besökas. Producenten Damilanos Barolo Cannubi fick 18 poäng av Munkänkarnas provningspanel och därtill ett plus, vilket betyder mer än prisvärt på 569 kr. Cannubi är den mest prestigefyllda växtplatsen i hela Barolo, Damilano förfogar över 2/3-delar av denna.... Några andra prisdärliga och exklusiva producenter är Adriano och Castello di Verduno. Efter frukost beger vi oss till en av dessa utvalda producenter och lyssnar på deras passionerade historia om gårdens viner. Vi fortsätter dagen med en lunch vartill vi provar ytterligare en speciellt utvald producents viner. Efter maten avlägger vi ett besök hos ännu en speciellt utvald vingård för en guidad tur och provning av deras viner.

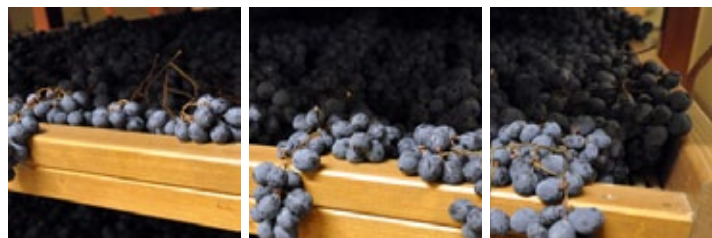
Italien kallas ibland för vinernas Jurassic Park, man har fler druvsorter med lokalt ursprung än något annat land. Piemonte och Valpolicella är mycket bra exempel på hur vinerna utvecklats för att passa till mat. Ett mångfacetterat kök, unikt även för att vara Italien, kombineras med viner, som i ordets rätta bemärkelse kan få maten att sjunga.

Med en lagom dos med kunskap, mat och upplevelser återvänder vi till centrala Alba och vårt hotell. Resten av dagen och kvällen disponerar var och en över själv och vi står till förfogande med lite tips och inspiration.

DAG 5 – Il Piccolo finale och välkommen till Vinupplevelsers andra hem!

Efter frukost och utcheckning tar vår buss oss till en vingård som fyller de sista luckorna inför vår Piemonte final. En härlig lunch med provinsiella smaker tillsammans med en blindprovning av de producenter vi mött ger oss krafter inför vår ca tre timmars bussfärd till Valpolicella.

Efter ett tämligen flackt landskap dyker Valpolicellas kullar upp framför oss och vi kör in i Fumanedalen för att checka in på vårt hotell Cà dei Maghi. Här kan ett uppfriskande dopp i poolen vara något av det skönaste man någonsin gjort. Med utsikt över dalarna och ända till Verona är vi omgivna av vinrankor som är grunden i ett av världens mest omtalade viner, Amarone.



Efter en lång dag behöver vi endast skor för att ta oss till hotellets egen restaurang som drivs av hotellägarinnan, Giovannas syster. Till vår middag provar vi viner från två producenter med en modernare och robustare stil på Amarone från Östra Valpolicella. Carlo Ferragu producerar en kraftig Amarone och Superiore som är väldigt snarlik den som mytomspunna Romano dal Forno gör. Latium Morini har samma stil med lite mer elegans och finess. Vi kliver denna afton direkt in Valpolicellas mat- och vinhistoria och kommer säkerligen att kliva till sängs både mätta och belåtna.



passionerad kunskap

DAG 6 – Valpolicella Classico och Il Gran Finale.

Med utsikten över dalen i bakgrunden och vars ett glas Franciacorta i handen, ger Gaia Castellani oss en första inblick i Valpolicellaområdet. 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 oss under resten av resan för att lära oss mer och ge Valpolicella ett ansikte. Gaia utbildar i vinkunskap i Verona.



Uppiggade med både lokal kännedom och några droppar bubbel 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 i vinfälten och vingården 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 omtyckta restauranger med sin stil, ljuvliga mat och förtjusande utsikt. Här ses ofta flera av amaroneproducenterna äta privat. Tillsammans med en lokalt inspirerad och välkomponerad lunch, provar vi på plats Antolinis omtalade viner.

På vägen tillbaka till hotellet kör vi förbi och hälsar på Brigaldaras vingård och provar bl a två olika Amarone och en väldigt god Recioto. Några timmar på hotellet och kanske ett dopp i poolen laddar upp oss inför vår avslutningsmiddag och stora blindprovning.

Vi har nu anlänt till en av resans absoluta höjdpunkter, restaurangen Locanda 800, där vi håller vår stora Amaroneprovning "Il gran 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, kan ni gissa vilken och vilken är bäst när de alla står sida vid sida? Vinerna ledsagas av en rad passande ostar och upplevelsen förstärks säkerligen av de nya kunskaper som ni samlat på er under resan.

DAG 7 – Verona och hemresa.

Efter en natt med behagliga drömmar och en lugn sovmorgon sätter vi oss bekvämt i våra bussar och beger oss in till centrala Verona för en portion kultur och shopping. Här står vi till er tjänst 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. Centrala Verona erbjuder allt från gallerior till mindre och mer exklusiva butiker.

En doppio macchiato eller tre kulor gelato i solen på en av stadens mysiga piazzor är kanske just hur du vill avsluta denna resa innan vi tar er till flygplatsen och säger –



Au Revoir & Arrivederci, på återseende.



passionerad kunskap

Reseinformation 2012

11-17 maj | 28 sep - 04 okt

från Köpenhamn och Arlanda



Detta ingår i vårt program:

- Flyg med SAS från Arlanda/Köpenhamn till Paris och hem från Milano.
- Transfer och transporter med moderna luftkonditionerade bussar under hela resan.
- 5 nätter med del i dubbelrum* på hotell med frukost.
- 1 natt på nattåg från Paris till Milano med dubbelkupé.
- Tolv olika vinprovningar
- Tre olika blindprovningar med exklusiva viner.
- Mat och dryck enligt program
- Lätsam undervisning i sensorisk analys, dvs grunderna i vinprovning.
- Engelsktalande lokal guide under större delen av resan.
- Skandinaviska guider under hela resan.

17 600 kr från Köpenhamn, 17 900 kr från Arlanda

Tillval:

Möjlighet att boka extradagar och anslutningsflyg 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 och i priserna ingår svensk vinskatt, moms och transport av vinerna till er hemort. *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.