

En vinresa

av och med BKWine



BKWine.com

Vin och gastronomi i Veneto och Emilia-Romagna

8-12 september 2010

Med den vackra staden Verona som utgångspunkt besöker vi Venetos olika vindistrikt. Tyngdpunkten ligger på Valpolicella och Soave. I Valpolicella har Amarone nått stjärnstatus – och helt nyligen fått den eftertraktade DOCG-klassificeringen - och Soave är idag ett av Italiens mest intressanta vita viner. En dag beger vi oss till grannregionen Emilia-Romagna, här hittar vi nämligen två av Italiens mest kända gastronomiska delikatesser.



Veneto är en av Italiens största och aktivaste vinregioner. Den intar med god marginal första platsen vad gäller produktion av kvalitetsvinerna DOC och DOCG. Veneto-vinerna är koncentrerade till trakten kring Verona, Romeo och Julias hemstad, men dessa trevliga viner har inget av tragik över sig! Framför allt inte idag när fler och fler producenter satsar på produktion av kvalitetsviner.

Veneto är ett mycket intressant vindistrikt idag, som har gått från produktion av opretentiösa, saftiga viner till komplexa, fylliga, ofta med bra lagringspotential. Inte minst den stora framgången som Amarone de Valpolicella har haft de senaste åren har lyft fram regionen Veneto i strålkastarljuset.



Vi gör även en avstickare till grannregionen Emilia-Romagna där vi ägnar oss åt två av Italiens stora delikatesser, Prosciutto di Parma (parmaskinka) och parmesanost. Men vi hinner också med att prova regionens viner. Vi kommer att ha Verona som bas, en fantastisk stad med sin välbevarade romerska amfiteater och de många renässanspalatsen.

Vi äter tre luncher tillsammans, de flesta hos vinproducenter. Kvällarna är lediga att utforska Verona och de många restaurangerna. Vi rekommenderar gärna några favoriter!

Program

Preliminärt program

För mer detaljer kontakta BKWine

Onsdagen den 8 september - ankomst

Ankomst till Verona och incheckning på vårt centralt belägna, trestjärniga hotell.

Fri kväll.

Torsdagen den 9 september - Valpolicella

Valpolicella-druvorna odlas nära Verona, på terrasserade sluttningar med utsikt över staden. Klimatet är gynnsamt, inte bara för att få mogna druvor utan även för att torka dem på hösten och vintern till den torra Amarone och den söta Recioto.

Även om Valpolicella blev känt som ett opretentiöst vin som dracks på pizzerior runt om i världen så är idag bilden av Valpolicella en annan. För det första har Amarone della Valpolicella – ett vin framställt av torkade druvor - blivit oerhört populärt, trots sin speciella stil och sin exklusivitet. För det andra har Valpolicella från bra producenter blivit ett mycket mer seriöst och komplext vin än vad det var tidigare. Valpolicella har helt enkelt bytt skepnad.



Vi besöker bl a den välkända producenten Allegrini och äter en härlig lunch med passande viner till på deras vackra 1500-talspalats Villa della Torre. En liten Grappa di Amarone blir nog välkommen som avslutning!

Sen eftermiddag är vi åter tillbaka i Verona. Fri kväll.

Fredagen den 10 september – Vin och gastronomi i Emilia-Romagna

Efter en tidig frukost lämnar vi Verona och kör mot Parma som ligger i grannregionen Emilia-Romagna. Här kommer vi att besöka en producent av parmesan-ost, denna fantastiska ost som ingen italiensk rätt är riktigt komplett utan.



Vi drar oss sedan lite söderut för att komma till vår prosciuttoproducent. Vi kommer att lära oss allt om parmaskinka, att det inte bara gott, utan faktiskt också mycket nyttigt! Här äter vi också lunch och till lunchen serveras viner från Colle di Parma.



På eftermiddagen gör vi ett besök hos en av de mer framstående vinodlarna i trakten och vi är tillbaka i Verona tidig kväll.

Fri kväll.

Lördagen den 11 september –Valpolicella

Soave Superiore fick också sin DOCG för ett par år sedan. Och även här har vi haft en explosion av kvalitetstänkande. Kanske minns ni som jag Soave för 20 år sedan som ett neutralt och ganska smaklöst vin? Så är det inte längre. Liksom Valpolicella har Soaves image helt och hållet förändrats i takt med att producenterna satsar på karaktär och personlighet i sina viner. Även eklagring av Soave-vinerna förekommer idag.



På vår besökslista märks dynamiska Cantina de Castello, en ledande Soave-producent med Arturo Stochetti i spetsen, som även gör bra Valpolicella, Amarone och Recioto, och Gini Azienda Agricola i Monteforte d'Alpone, en egendom mitt i Soave Classico-distriktet. Gini är en 30 hektar stor familjeegenom med bröderna Sandro och Claudio i spetsen. Förutom flera olika Soave-viner och Recioto di Soave producerar familjen också viner av Sauvignon Blanc, Chardonnay och Pinot Nero.



Vi äter lunch (en spännande menu degustazione) hos familjeägda La Cappuccina i Costalunga di Monteforte. Familjen Tessari producerar aromatiska och eleganta Soave men också viner gjorda på Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon och Carmenère.

Sen eftermiddag är vi åter tillbaka i Verona. Fri kväll.

Söndagen den 12 september - Hemfärd

Resan slut efter frukost och därefter hemfärd på egen hand.

Reservation för eventuella ändringar.

Om de producenter vi besöker

Vi vill att du ska få uppleva det bästa och det mest intressanta. Vi lägger ner stort arbete på att hitta riktigt bra besök. Ofta är det inte de mest "kända" namnen som är de intressantaste. Riktigt roligt blir det när man träffar vinmakaren eller ägaren själv, och kanske t o m hans (eller hennes) familj – och börja diskutera och komma dem inpå livet, och kanske äta lunch hos dem eller på egendomen. Därför är resan inte "fullspäckad" med besök, men ofta blir det ändå snålt om tid eftersom diskussionen – och provningen! – lätt drar ut på tiden...



Resan är därför upplagd med en blandning av både små familjeproducenten och mer kända producenter – allt noga utvalt för att du ska få en unik upplevelse.

Alla besök är inte "spikade" när vi skriver programmet eftersom vi kontinuerligt jobbar på och förbättrar programmet. Men tveka inte att kontakta mig ifall du har några undringar eller är nyfiken på fler detaljer.

Lite mer smakprov på vingårdsbesök från BKWine TV:

Se mer på vår YouTube-kanal: www.youtube.com/bkwine.

Fakta

Datum: 8-12 september 2010

Pris: 9300 SEK

Enkelrumstillägg: 1200 SEK

I resans pris ingår:

- hotell: 4 hotellnätter i dubbelrum inklusive frukost
- Måltider:
 - tre gastronomiska luncher inklusive vin på regional restaurang eller hos vinproducent
- buss på plats
- samtliga besök och vinprovningar (cirka 3 per dag) med privata vinprovningar
- tolkning till svenska vid besöken (vissa besök kan dock vara på engelska)
- vinguidning och reseledning på svenska av BKWine

I resans pris ingår inte:

- Resan ner och hem

Ni tar er själva till Verona. Vi kan gärna ge tips om resesätt eller förmedla kontakt med en av våra resebyråpartners för bokning av flyg och andra extratjänster.

Researrangör: Britt Karlsson, BKWine AB

Britt är baserad i Paris och jobbar sedan snart 15 år tillbaka som vinlärare, vinresearrangör och vinskribent (Livets Goda, Fine Wine, Allt om Vin, Munsken...). Hon har under dessa år arrangerat ett stort antal vinresor i de flesta av Europas vinländer, och har ett stort kontaktnät bland producenterna. En vinresa i ett vindistrikt med BKWine är en unik upplevelse!



Reseledare på våra resor är antingen Britt själv eller någon av våra särskilt utvalda reseledare. Det är viktigt för oss (och för dig!) att reseledaren kan både vin, språk och kultur. Reseledaren är din ciceron både i vinets värld och i den lokala kulturen. Plus förstås att reseledaren tolkar språket om det behövs.

Mer om våra vinguider: <http://www.bkwine.com/vinresor/vinguider.htm>

BKWines resor är "av Munskenkarna rekommenderade" resor.

BKWine har ställt resegaranti hos Kammarkollegium, se vidare nedan.

Anmälan

Sista anmälningsdag: **1 juni 2010**

Anmälan till Britt:

- Tel. Frankrike: +33 1 58 88 04 66 eller +33 6 80 45 35 70
- Tel. Sverige: 08-559 22 155
- Skype: bkwine
- Email: info@bkwine.com

Anmälan bekräftas genom inbetalning av anmälningsavgiften på 1500 SEK (detaljer om hur du betalar fås vid anmälan). Resterande avgift ska vara inbetald senast en månad före avresedatum.

Viktigt att veta

Våra grupper är alltid små och maximalt antal deltagare är runt 20 personer.

För att resan ska genomföras krävs 10 anmälda vid sista anmälningsdag!

BKWine har ställt resegaranti till Kammarkollegiet enligt svensk och europeisk lag. Läs mer om resegaranti här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/resevillkor/bkwine-villkor.htm#resegaranti>

Läs våra resevillkor här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/resevillkor/bkwine-villkor.htm>

Läs mer information om "resan ner" med tips och råd här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/mer-info/res-dit.htm>

För mer inspiration

Bilder från tidigare resor:

- http://www.bkwine.com/wine_pictures/photo_galleries.htm

Se video från vingårdar och vindistrikt som vi besökt: BKWine TVs YouTube-kanal:

- <http://www.youtube.com/bkwine>

Nyhetsbrev om vin

Prenumerera gratis på mitt nyhetsbrev om vin, gastronomi och resor – BKWine Brief:

http://www.bkwine.com/bkwine_brief/bkwine_brief.htm

BKWine AB

51, rue du Chevalier de la Barre

92130 Issy-les-Moulineaux, Frankrike

Tel: +33 - 1 58 88 04 66 (Frankrike), 08-08-559 22 155 (Sverige)

Mobil: +33 - 6 80 45 35 70

www.bkwine.com, info@bkwine.com