

En vinresa

av och med BKWine



BKWine.com

Vinresa i Piemonte, Italien

13–17 oktober 2010

Välkomna till en vinresa i Italiens kanske mest personliga vindistrikt, Piemonte - vid foten av berget. Ett distrikt som är världsberömt inte bara för sina viner – med Barolo och Barbaresco i spetsen - utan även för sin gastronomi. Här har Slow Food-rörelsen sina rötter och härifrån kommer den unika vita tryffeln. Bered er på några dagar fyllda med riktigt goda upplevelser!



Piedmonte i nordvästra Italien är känt både för sina fylliga röda viner gjorda på nebbiolodruvan och de lätta, söta, mousserande vinerna gjorda på muscatdruvor, som t ex Asti Spumante. Produktionen av dessa viner är, som hörs på namnet, koncentrerad runt staden Asti. Ungefär tre mil söderut ligger Alba, med sina två världsberömda viner Barolo och Barbaresco.

Barolo och Barbaresco är några av Italiens mest kända viner. Det är exklusiva, eleganta viner med en viss karaktär av tryffel – kanske beroende på förekomsten av den vita tryffeln i jorden! Men Piedmonte bjuder på mycket annat gott, som viner gjorda på druvorna barbera, dolchetto, grignolino och många andra druvor. Under vår resa får vi tillfälle att prova ett stort antal av traktens olika viner, från lättdrucken Moscato d'Asti till de mest komplexa Barolo, Barbaresco och eklagrade Barbera.



Gastronomin i Piemonte är också med rätta världsberömd. Den berömda vita tryffeln behöver väl knappast någon presentation men här finns också hasselnötter av exceptionell kvalitet med extra högt innehåll av olja. Och gott och fantastiskt mörkt kött från Piemonte-kor, en speciell ras som ger kött med extra lågt fettinnehåll). Köttet ska helst ätas som en råbiff, hackat med kniv och serverat med god olivolja och lite grovt salt. Men det regionala köket har mycket annat intressant att erbjuda. Och det var ju här som Slow Food-rörelsen började sitt segertåg över världen!

Vi kommer att bo fyra nätter i den lilla staden Alba. Ni flyger till Milano och vi hämtar er med buss vid Milanos centralstation sen eftermiddag den 13 oktober. På söndagsmorgonen den 17 oktober lämnar vi er åter på samma plats senast klockan 12.00. Till Milanos station tar ni er lätt från samtliga tre flygplatser runt Milano: Linate, Malpensa och Bergamo.



Program

Preliminärt program

För mer detaljer kontakta BKWine

Onsdagen den 13 oktober – Ankomst

Klockan 17.00 hämtar vi upp er med buss på Milanos centralstation. Exakt information om upphämningsplats meddelas senare. Efter cirka två timmar är vi framme i Alba där vi checkar in på vårt centralt belägna hotell. Kvällen är fri.

Torsdagen den 14 oktober – Barolo

Vi åker i sydvästlig riktning, mot den lilla byn Barolo. Här växer nebbiolodruvan på imponerande, branta sluttningar. Här ser man inte mycket maskiner utan det mesta jobbet i vingården görs för hand. Här finns en mängd småbönder och innehaven är små. Vinerna görs hantverksmässigt och skörden i början/mitten av oktober (nebbiolo mognar sent) görs för hand.



Barolo, kallad kungen av italienska viner, var en av de första viner som fick Italiens högsta klassificering, DOCG.

Vi får veta hemligheterna bakom dessa stora viner med hjälp av bl a Azienda Vitivinicola Sobrero, som grundades 1940 av pappan till de nuvarande ägarna Settimo och Pierfranco Sobrero. Den 16 hektar stora egendomen ligger i Castiglione Falletto i hjärtat av Barolo-regionen.

Vi äter lunch på Bricco San Giovanni, en mycket vackert belägen vingård nära Barolo. Vi smakar ett antal regionala specialiteter och naturligtvis också gårdens egna viner.

Sen eftermiddag kommer vi åter tillbaka till Asti. Fri kväll för att upptäcka någon trevlig restaurang. Kanske börjar ni med en vermouth, en välkänd Piemonte-aperitif? Världens första vermouth gjordes nämligen i Turin 1786.

Fredagen den 15 oktober - Asti

Vi åker norrut, mot Asti. Visserligen för många förknippat med de lätt mousserande moscato-vinerna, men dagens stora druva för oss är barbera.



Vi besöker bl a den trevliga familjen Bologna på vingården Braida som tog barbera-druvan till nya, då oanade, höjder i början av 1980-talet, och den mycket hyllade Filippo Gallino som ett flertal gånger fått 3 glas i den berömda italienska vingguiden Gambero Rosso för sina Lange Nebbiolo och Barbera d'Alba.

Sen eftermiddag är vi åter vid vårt hotell i Asti. Fri kväll. Kanske en krämig risotto till middag? Piemonte-borna äter mer ris än pasta!

Lördagen den 16 oktober – Barbaresco m.m.

Barbaresco var länge sedd som Barolos lillebror ända tills Angelo Gaja gjorde en kvalitetssatsning och gjorde Barbaresco till ett namn att räkna med. Detta har varit till stor inspiration för andra producenter. Barbaresco har för länge sedan slutat vara lillebror. Dock är minimikraven för eklagring något lägre än för en Barolo, vilket kan vara en fördel för vinerna.



Vi hälsar på hos producenter som Dante och Luciana Rivetti, en familjeegendom utanför Nieve där vi också, förutom vinerna, provar god torkad skinka och torkade korvar.

Sen eftermiddag är vi åter vid vårt hotell i Alba. Fri kväll.

Söndagen den 17 oktober - Hemfärd

Efter frukost checkar vi ut och packar in vårt bagage i bussen och beger oss åter till Milano dit vi ankommer senast klockan 12. 00.

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: 13-17 oktober, 2010

Pris: 9200 SEK

Enkelrumstillägg: 1000 SEK

I resans pris ingår:

- hotell: 4 hotellnätter i dubbelrum i Alba, 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 Milano. 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, Munsänkarna...). 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 Munsänkarna rekommenderade" resor.

BKWine har ställt resegaranti hos Kammarkollegium, se vidare nedan.

Guide på denna resa: Åsa Johansson

Åsa bor i Florens sedan sex år tillbaka och har studier i vinkunskap på italienskt vininstitut bakom sig. Hon är en stor Italien- och vinälskare och hon är även något av en specialist på olivolja.

Anmälan

Sista anmälningsdag: **1 juli 2009**.

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