

En vinresa

av och med BKWine



BKWine.com

Vinresa i Toscana

Toscana och Chianti med Italiens fantastiska vin och mat!

18-22 maj 2011

Toscana lockar med sin vackra landsbygd, sina viner, sin olivolja och inte minst maten. Vinet har alltid huvudrollen på våra resor men här i Toscana ger vi även den lokala gastronomin stor plats. En dag är vigd åt matlagning då vi får en inblick i den toskanska kökets hemligheter.



När vi hör Toscana tänker vi på mjuka, cypressklädda kullar, olivträd och vackra renässansslott omgivna av vinrankor. Och vinerna är lika goda som landskapet är vackert! Denna resa startar i Florens och vi besöker framför allt Chianti och Montalcino, stora namn som det gömmer sig många stora viner bakom.

Vi provar inte bara vin på denna resa utan vi kommer dessutom att ha en dags matlagning där vi aktivt tillagar flera toskanska maträtter och blir invigda i det toskanska kökets hemligheter. Någon sorts pasta står naturligtvis på programmet men också många andra godsaker.



Till Florence tar ni er på egen hand och vi bor i denna stad med alla dess konstskatter första och sista natten. Andra natten bor vi i Siena och tredje natten i Pienza. Det är en njutning att promenera runt i dessa fantastiskt vackra städer under sköna vårkvällar i maj.

Vi äter gemensamma luncher hos våra vinproducenter och kvällarna är lediga för egna upptäckter.

Program

Preliminärt program

För mer detaljer kontakta BKWine

Onsdagen den 18 maj

Ankomst till Florence och incheckning på vårt centralt belägna hotell.

Fri kväll.

Torsdagen den 19 maj: Norra Chianti / San Gimignano

Buss hämtar på morgonen vid hotellet i Florence och vi ger oss av ut bland böljande kullar, vingårdar och olivlundar. Vi befinner oss mitt i hjärtat av Chianti - Chianti Classico. Chianti hörde till de första av de italienska distrikten som fick den högsta kvalitetsklassen, DOCG. Stilarna varierar enormt, här finns Chianti-viner som är bäriga och friska och som ska drickas unga, och andra som är fylliga och eklagrade lagringsviner.



Vårt första stopp blir knappt 20 kilometer söder om Florens, i staden San Casciano in Val di Pesa. Här besöker vi ståtlig gård som har ägts av samma familj sedan 1400-talet. Vi åker sedan vidare mot San Gimignano och hos en vinproducent i närheten kommer vi att äta en trevlig lunch med lokala specialiteter. Innan lunchen gör vi ett besök i vinkällaren och provar några viner och efter lunchen provar vi gårdens hemmagjorda grappa, en dryck som ju hör Italien-resan till.

Vi avslutar dagen med besök i vackra Colle Val D'Elsa och en liten ekologiska vinodlare.

Sen eftermiddag checkar vi in på vårt trevliga, centralt belägna hotell i Siena. Kvällen är fri för att vandra runt i denna historiskt mycket intressanta stad och hitta någon trevlig restaurang.

Fredagen den 20 maj: Montalcino

Vår buss hämtar på morgonen vid hotellet och vi åker mot Montalcino, hemvist för ett av Italiens mest prisade viner, Brunello di Montalcino.



Brunello görs, liksom Chianti, av Sangiovese men av en alldeles speciell klon av Sangiovese Grosso som döptes till Brunello av vinproducenten Biondi Santi

som 1888 var den som först lyckades identifiera och isolera klonen och göra vin på den. Men Biondi Santi är inte ensam längre om att göra Brunello, idag finns det omkring 150 odlare. Brunello är ett av de stora italienska vinerna.

Vi kommer att besöka ett par av toppodlarna i Brunello och under vår flerrätters lunch får vi tillfälle att se hur de lokala vinerna - Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino och Brunello di Montalcino Riserva - passar till den lokala maten.

Sen eftermiddag kommer vi till vårt hotell i Pienza. Kvällen fri för att strosa runt.

Lördagen den 21 maj: Matlagning i Chianti

Vi beger oss norrut igen, mitt in i det centrala Chianti Classico-distriktet.

Utanför lilla byn Radda in Chianti besöker vi en vingård där vi kommer att få en lektion i toskansk matlagning. Det blir aktiv matlagning tillsammans med gårdens ägarinna. Vi lagar antipasti, primo, secondo och dessert, bl a med varor direkt från hennes fantastiska grönsaksland. Vi äter sedan en trevlig (och förhoppningsvis god!) lunch tillsammans och smakar på gårdens egna viner.



Vi avslutar dagen och vinresan med stil genom att besöka det imponerande medeltidsslottet Castello di Meleto. Vi koncentrerar oss naturligtvis på deras vin men vi tar också en kort rundvandring i själva slottet som är väl värt ett besök.

Tidig kväll kommer vi åter till vårt hotell i Florence. Fri kväll

Söndagen den 22 maj

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.

Fakta

Datum: 18-22 maj 2011

Pris: 9700 SEK

Enkelrumstillägg: 1200 SEK

I resans pris ingår:

- 4 hotellnätter i dubbelrum inklusive frukost, på bra medelklasshotell (2 nätter i Florence, en nätter i Siena och en natt i Pienza).
- en halv dags aktiv matlagning samt lunch inklusive vin
- ytterligare 2 gastronomiska luncher inklusive vin hos vinproducenter
- busstransport i Toscana
- samtliga besök med privata vinprovningar (2-3 per dag)
- vid behov tolkning från italienska till svenska vid besöken (en del 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 Florence. 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, Munskenken...). Hon har under dessa år arrangerat ett stort antal vinresor, framför allt i Frankrike men även i andra europeiska 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: **15 februari 2011**.

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