

En vinresa

av och med BKWine



BKWine.com

Södra Italien, 21-25 september 2011

Vinresa i Södra Italien – vin, vattenbufflar och gastronomi i Kampanien

– Nytt resmål! Vi åker på vinresa till södra Italien och besöker den spännande regionen Kampanien där vi stiftar bekantskap med druvor som aglianico, falanghina, greco och piedirosso med flera. Här gjordes de bästa vinerna under antiken – Falerno, Greco, Faustiano – och nu är de minst lika bra! Och ni vet väl att den äkta mozzarellan kommer från Kampaniens vattenbufflar?

Norra och mellersta Italien har länge fått allt strålkastarljus vad gäller goda viner men nu tycker vi att södra Italien äntligen är värd mer uppmärksamhet. På denna resa, som utgår från Rom, kommer vi att färdas genom Latium och Kampanien, två regioner som är rika på både antik kultur, spännande gastronomi och intressanta viner.



Kampanien är en av Italiens mest innovativa vinregioner. Från framför allt lokala druvsorter produceras en stor mängd olika viner, både röda och vita.



Det bästa röda vinet är regionens enda DOCG, Taurasi, gjord på den karaktärsfulla och personliga

druvan aglianico.

Inte långt efter kommer Aglianico del Taburno, Capri Rosso, Campi Flegrei Rosso med flera och superba vita viner gjorda på druvan falanghina som Falerno del Massico Bianco. Druvor odlas både vid kusten runt Neapel och Salerno och inne i landet. Stora klimat- och höjdskillnader ger stora skillnader också i vinkaraktär.

Under våra dagar här nere kommer vi främst att koncentrera oss på området kring Benevento och Avellino inne i landet. Det är här som de stora kvalitetsvinerna görs och det var här som den stora kvalitetsrevolutionen startade för 30 år sedan. En pionjär var Antonio Mastroberardino, idag den mest kände producenten i Kampanien.



Den lokala gastronomin innefattar läckerheter som *mozzarella di bufala* och goda tomater och lägger vi ihop dessa två ingredienser vad får vi då om inte en pizza! Bufflarna och tillverkningen av mozzarellan ska vi titta lite närmare på under en av våra dagar. Säkert kommer vi också att stifta bekantskap med det extra starka espressokaffet *caffè napoletano*. Som om en vanlig italiensk espresso inte var stark nog...

Resan börjar och slutar i Rom dit ni tar ett på det sätt som passar er bäst.

Program – Södra Italien: vin, vattenbufflar och gastronomi i Kampanien

Preliminärt program.

För mer detaljer kontakta BKWine.

Onsdagen den 21 september: Träff i Rom

Vi träffas på den stora centralstationen i Rom klockan 16.00 på eftermiddagen. Härifrån kommer vi att köra ner till staden Benevento i Kampanien, en resa på cirka tre timmar.

Tidig kväll checkar vi in på vårt fina hotell, Villa Traiano****.

Här ska vi bo i fyra nätter. Ni



installerar er på era rum och har sedan en fri kväll att sträcka på benen efter bussresan. Benevento är en fin stad med cirka 60 000 invånare, känd i hela Italien för sin likör Strega och sin nougat. Här finns gott om restauranger och bra shopping.

Torsdagen den 22 september: runt Benevento

Vi håller oss kring Benevento idag. Vi stiftar bekantskap med bl a falanghina idag. Producenten Mustilli är något av en expert på denna antika, gröna druva.



Vi kommer också att besöka den mycket trevliga vingården Agricola Oconevis. Den har över 100 år på nacken men är mycket dynamisk och ambitiös. Det är en familjeegendom med runt 40 hektar vinodlingar planterade med, bland andra, druvorna aglianico och greco. Olika typer av jordmån och mikroklimat gör att man kan framställa flera olika typer av viner.

Vi äter lunch tillsammans med en av våra producenter och sen eftermiddag kommer vi åter till Villa Traiano där vi ska bo ännu en natt. Kvällen är fri för egna upptäckter i Benevento.

Fredagen den 23 september: Irpinia

Efter frukost åker vi söderut, mot staden Avellino och det område som lokalt kallas Irpinia. Här görs några av Kampaniens bästa viner.



Vi kommer bl a att besöka den högklassiga vingården Feudi San Gregorio där vi också kommer att äta lunch. Feudi San Gregorio håller en mycket hög kvalitet på sina viner, inte minst på sin Taurasi. Det är en modern anläggning med den nyaste tekniken men också en mängd nya franska ekfat. På Feudi San Gregorios fina restaurang får vi se hur bra vinerna passar till det lokala köket.

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

Lördagen den 24 september: Irpinia och Mozzarella

Vi fortsätter idag att utforska Irpinia och vi lär känna bl a Greco di Tufo, en **DOCG** gjord på druvan med samma namn. Denna druva har ett anrikt förflutet. Den omnämns redan i en inskription i närliggande Pompeji.



Vi kommer också att åka till den lilla historiska staden Taurasi, staden som hyser Kampaniens enda DOCG. Vi smakar Antonio Caggiano goda viner gjorda på aglianico och piediroso och besöker hans imponerande källare. Lunchen äter vi på Mastroberardinis vackra och lyxiga Radici Resort – en upplevelse i mat och vin!

Som avslutning blir vi invigda i konsten att göra mozzarella av den feta mjölken från Kampaniens vattenbufflar. Vi besöker en buffelmozzarellaproducent! Vem vill klappa bufflarna? Efter detta besök kommer ni garanterat aldrig att vilja äta ko-mozzarella igen! Skillnaden i smak är milsvid. Faktum är att har man en gång smakat den äkta buffelmozzarellan i södra Italien (som inte får vara mer än högst någon dag gammal) så 1) förstår man hur fantastisk mozzarella kan smaka (tycker du att det är en vit tråkig konsistens?), 2) äter man aldrig någon annan mozzarella. Vi lovar!

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

Söndagen den 25 september

Efter frukost åker vi upp till Rom och det blir avlämning på Centralstationen kl 11.00.

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. De domäner / châteaux som vi besöker kan därför bli andra än de som omnämns i programmet. Kontakta oss ifall du vill veta mer (eller har några särskilda önskemål).



Fakta – vinresa till södra Italien

Datum: 21-25 september, 2011

Pris: 9900 SEK

Enkelrumstillägg: 900 SEK

I resans pris ingår:

- 4 hotellnätter på 4-stjärnigt hotell i Benevento, Kampanien
- Måltider:
 - Tre gastronomiska luncher inklusive flera olika viner (hos vinproducent eller lokal restaurang)
- buss på plats samt transfer till och från Rom
- samtliga besök och vinprovningar (cirka 3 per dag) med omfattande, privata vinprovningar

- tolkning från italienska till svenska vid besöken (vissa besök kan dock vara på engelska)
- vinguidning och reseledning på svenska av BKWine

I resans pris ingår inte:

- Flygresan ner och hem

Ni tar er själva till Rom. Vi kan gärna ge tips om resesätt eller förmedla kontakt med en resebyrå för bokning av flyg.

Anmälan

Sista anmälningsdag: 15 juni 2011

Anmälan bekräftas genom inbetalning av anmälningsavgiften på 2000 SEK.

Detaljer om hur du betalar får du vid anmälan. Resterande avgift ska vara inbetald senast en månad före avresedatum (se BKWines resevillkor: www.bkwinevinresor.com/aktuella-resor/boka-resa/resevillkor/). Betalning görs via banktransfer till BKWines svenska konto. Du får detaljerad information när du anmäler dig.

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-at-bkwine-dot-com

Viktigt att veta

Vi reser alltid i små grupper. Maximalt antal deltagare är runt 20 personer, vilket är viktigt för att besöken ska bli så intressanta, trevliga och kvalitativa som möjligt. Vi är måna om att se till att du får ett personligt mottagande.

För att denna resa ska bli av krävs att vi har minst 10 anmälda vid "sista anmälningsdatum".

Du organiserar din resa själv till resedestinationen. Väl på plats tar vi hand om allt.

BKWine är en svensk researrangör. BKWine har resegaranti hos Kammarkollegium, i enlighet med svensk lag och EU-regler, så du kan känna dig trygg när du bokar hos oss. BKWine följer de riktlinjer som Konsumentverket definierat i samarbete med resebranschen vad gäller paketresor. Läs mer om detta i våra resevillkor.

Det är viktigt att du läser våra resevillkor: www.bkwinevinresor.com/aktuella-resor/boka-resa/resevillkor/.

BKWines resor har utnämnts till "world's top wine tours" av Travel & Leisure Magazine, världens största resetidning, och är "av Munsänkarna rekommenderade" resor.

För mer inspiration

- Bilder från tidigare resor hittar du på BKWine Photography: www.bkwinephotography.com
- Videos från tidigare resor: www.youtube.com/bkwine
- Vad säger kunderna om våra resor? www.bkwinevinresor.com/sagt-om-bkwine/vad-sager-kunderna/

Nyhetsbrev om vin

Prenumerera på vårt gratis nyhetsbrev om vin, BKWine Brief (www.bkwinevinresor.com/om-bkwine/nyhetsbrev-om-vin-och-resor/). Varje månad kommer det med nyheter från vinets värld, restaurang och resetips, rekommendationer på bra vinproducenter och mycket annat. Och kanske Sveriges mest omfattande bevakning av Systembolagets nyhetsutsläpp. Plus förstås senaste nytt om våra vinresor och matresor!

Skräddarsydda resor

Vi gör även skräddarsydda resor om du vill resa på andra datum eller till andra destinationer. För privatpersoner, vinklubbar, företag m.fl. Mer info: www.bkwinevinresor.com/vin-o-matresor/skraddarsydda/presentation/

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 [a] [bkwine.com](mailto:info@bkwine.com)