

En vinresa

av och med BKWine



BKWine.com

Veneto, 28 sept-2 okt 2011

Vinresa till Veneto, frossa i amarone och återupptäck Soave

– Resans fokus är Valpolicella, amarone, och Soave. I Valpolicella har amarone nått stjärnstatus och helt nyligen fått den eftertraktade DOCG-klassificeringen. Soave är idag ett av Italiens mest intressanta vita viner och fjärran från det neutrala vin det en gång var. Med den vackra, eleganta staden Verona, med sin berömda arena, som utgångspunkt besöker vi Venetos olika vindistrikt.

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 della Valpolicella*, med sin enorma succé i Sverige, har haft de senaste åren har lyft fram regionen Veneto i



strålkastarljuset. Vi kommer att titta närmare på den mycket speciella tillverkningsprocessen och smaka ett flertal amarone. Minst lika intressant är den kvalitetsrenässans som de "vanliga" vinerna fått i Venetoregionen. Idag kan både Soave, Bardolino och de andra distrikten ståta med viner av högsta kvalitet.

Resan kommer givetvis att bjuda på många fina amaroneviner, men det är inte det enda temat. Vi kommer att visa upp ett representativt urval av de viner och producenter som finns i Veneto.

Veneto är inte långt från Emilia-Romagna som kanske är mest känd för sina gastronomiska specialiteter: skinkan och osten! Vi kommer att ha goda tillfällen att smaka *Prosciutto di Parma* (den lufttorkade parmaskinkan) och parmesanosten. Eller om man ska vara korrekt, *Parmigiano Reggiano*, som även den finns med årgångsbeteckning!



Verona är inte bara Romeo och Julias hemstad (man kan gå och se den ödesdiga balkongen) utan även en mycket frodande och rik stad. I den gamla stadskärnan finns till exempel gott om mode och skobutiker. Och även förstås en uppsjö av restauranger. Men staden är även rik på historia, med t.ex. den nästan helt intakta arenan, berömd inte minst för sina operaföreställningar. Nyligen upptäckte man också en hitintills okänd romersk teater som nu håller på att utgrävas. Den gamla staden med sina slingrande gator förtjänar verkligen att upptäckas!

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 har många favoriter som vi gärna rekommenderar!

Program – vinresa Veneto, Valpolicella, Amarone, Soave

Preliminärt program.

För mer detaljer kontakta BKWine.

Onsdagen den 28 september – ankomst

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

Fri kväll.

Torsdagen den 29 september – Valpolicella

Valpolicella-vinerna odlas nära Verona, på ibland 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, den s.k. *appassimento*, 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 "vanlig" Valpolicella från bra producenter blivit ett mycket mer seriöst och komplext vin än vad det var tidigare.

Valpolicella har helt enkelt bytt skepnad.

Vi äter en härlig lunch på ett vackert 1500-talspalats som ägs av en av de producenter vi besöker. En liten Grappa di Amarone blir nog välkommen som avslutning!



På programmet står också Villa Bellini, en liten ekologisk egendom som drivs av dynamiska Cecilia Trucchi. Gården ligger mycket

vackert i ett mjukt böljande landskap. Cecilia gör kryddig och svartvinsbärsdoftande Valpolicella med roligt egenhändigt designade etiketter. Parallellt med att driva vingården håller hon på att renovera en gammal renässansvilla...

Sen eftermiddag är vi åter tillbaka i Verona. Fri kväll, kanske för att upptäcka den otroligt välbevarade romerska arenan mitt i centrum.

Fredagen den 30 september – Soave

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.



Vi besöker några av de ledande egendomarna i Soave, som dynamiska Coffele, vackert belägen mitt i gamla stan i Soave och Gini Azienda Agricola i Monteforte d'Alpone mitt i Soave Classico-distriktet. Gini är en 30 hektar stor familjeegendom 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.

Lördagen den 1 oktober – Valpolicella och Bardolino

Avstånden är korta i Veneto och idag hinner vi med att göra ytterligare ett besök i Valpolicella samt att besöka Bardolino. Vi besöker bl a den lilla och högklassiga Valpolicella-producenten Antolini som drivs mycket ambitiöst av bröderna Pier Paolo och Stefano Antolini. Tyngdpunkten ligger på arbetet ute i vingården. Bröderna gör Valpolicella, Amarone, Recioto, Grappa och även lite olivolja.



I Bardolino äter lunch på den förträfflige restaurangen Al Cardellino. Vi får en god, typisk italiensk lunch med en massa goda specialiteter som risotto con porcini e taleggio di bufala, foglie d'ulivo alla contadina, tortellini di Valeggio al mascarpone e frutta secca, filetto di maialino all'Amarone con purè allo zafferano...

Efter lunch har vi förhoppningsvis tid att ta en liten promenad nere vid Gardasjön för att smälta allt detta.

Sen eftermiddag är vi åter tillbaka i Verona.

Fri kväll.

Söndagen den 2 oktober – 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. 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 Veneto med amarone

Datum: 28 september -2 oktober, 2011

Pris: 9300 SEK

Enkelrumstillägg: 1200 SEK

I resans pris ingår:

- 4 hotellnätter i dubbelrum inklusive frukost på tre-stjärniga Hotel Verona i Verona
- Måltider:
 - Tre gastronomiska italienska luncher inklusive vin på vingård eller på restaurang
- 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:

- Flygresan ner och hem

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

Anmälan

Sista anmälningsdag: 1 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)