

Mat- och vinresa med Nordea Private Banking Göteborg Toscana 18-22/9 2022



Har du också drömt om att någon gång få uppleva det där som man ser på film? Böljande kullar, höga cypresser, imponerande pinjeträd och charmiga gamla gårdshus. Plussa även på ett kök som är känt över hela världen, så har du Toscana, ett av Italiens vackraste landskap. Vi ger dig nu chansen att åka med på en resa exklusivt framtagen för Nordea Private Banking. Vi bor i lilla byn Greve in Chianti, i hjärtat av Chianti Classico, det berömda vindistriktet. Under resan smakar vi oss fram genom utvalda delar av Toscana där det mesta handlar om vin och fokus ligger på det genuina och småskaliga. En avstickare från Toscana görs i slutet av resan, till Modena där balsamvinägern och ikoniska Ferrari har sitt ursprung. Följ med på en resa där det mesta ingår i priset, med max 25 deltagare.

Dag 1

Samling på Landvetter flygplats kl 10.30. Scandinavian Airlines flyger oss till Italien, med en mellanlandning i Köpenhamn. Vi landar på Bolognas flygplats där vår buss och svensktalande lokalguide väntar på oss. Efter cirka två timmars bussresa har vi kommit fram till vårt handplockade hotell för resan, cirka tre mil söder om Florens. Vi bor på medelklasshotellet Albergho del Chianti, med perfekt läge vid det kända torget i byn Greve in Chianti, och geografiskt nära de platser vi valt att besöka under våra dagar i Toscana. Greve är en lagom livfull och pittoresk by och vi bor med butiker, restauranger och caféer precis utanför dörren. Utbudet i Toscana är oändligt, och vi har valt ut några smultronställen som man kanske inte så lätt hittar till på egen hand... Efter ankomst till hotellet bjuds det på något lätt att äta och dricka.

Dag 2

Vår guide tar oss med till sin hemby, San Casciano, och ger oss en inblick i det italienska vardagslivet. Vi tittar in hos den lokala slaktaren och i byns brödbutik, ser var skräddaren och skomakaren håller hus, och sist men inte minst så får vi veta var allt skvaller sker i byn... Lunch serveras på någon av byns restauranger innan vår färd går vidare. Vi besöker en osttillverkare som berättar om sin produktion och bjuder oss på olika smakprov. Här handlar det främst om den delikata lagrade fårosten, pecorino. Innan det är dags för middag med lantlig inramning väntar ett vinslott och försvarsborg med anor från 1300-talet. Här tar vi en promenad i trädgården, känner historiens vingslag och smakar på slottsvinet. Dagen avslutas med middag på en vingård i närheten av Greve.

Dag 3

I Chianti classico distriktet ligger de vinproducerande slotten och bondgårdarna tätt. På vårt program denna dag är den svenskägda vingården Terreno, strax utanför "vår" by Greve in Chianti. Med en blandning av italienskt vinkunnande och svenskt nytänkande



satte familjen Ruhne igång produktionen 1988. Vi får en visning av gården, vi hör om Terrenos spännande historia och vi följer vinet från jord till bord. Att skapa det bästa vinet är något som kräver stort kunnande, erfarenhet och känsla. Under dagen får vi prova att göra en egen "blend", vilket ökar förståelsen för hantverket att producera ett vin av hög kvalitet. Vi äter lunch lagad av lokala råvaror och provar gårdens fina viner. En härlig dag. Lugnt, skönt och avkopplande!

Vi är tillbaka i Greve och vårt hotell under eftermiddagen och har en stund för egna aktiviteter. Till kvällen samlas vi igen för att äta en gemensam middag i en av stadens vinbutiker. En lite annorlunda middagsupplevelse, i en lokal med många olika viner att prova.

Dag 4

I vår egen fina by, Greve in Chianti, finns det gott om toscanska delikatesser att provsmaka, bland annat traktens omtalade olivolja, vilket är på programmet under förmiddagen. För bröderna Pruneti representerar olivträdet själen i Toscanas landskap. Deras olivolja håller mycket hög kvalitet och är en eftertraktad produkt som exporteras till flertalet länder. I många generationer har deras produktion av olivolja förfinats och vi kommer att smaka på nio (!) olika olivoljor, alla med olika smak, karaktär och styrka. Vi lär oss skillnaden på olivolja som passar till sallad, fisk eller kött, fantastiskt spännande och lärorikt.

Egen tid för lunch i Greve, därefter beger vi oss till en av världens mest omtalade och lovsjungna städer, Florens. En mytomspunnen stad med stort historiskt och konstnärligt arv, något vår svensktalande guide kommer att berätta mer om under en guidad promenad. Vi passerar bland annat världens äldsta konstgalleri Uffizierna och torget Piazza della Signoria, som i århundraden varit stadens samlingsplats. Vi går ut till floden Arno, som delar Florens i två delar, och ser snart den äldsta och mest omtyckta av Florens broar, Ponte Vecchio. Än idag kantas bron av guldsmeder som säljer allt från moderna örhängen till dyrbara antika ringar. Katedralen Santa Maria del Fiore, byggd i vit, ljusgrön och rosa marmor, rymmer 20 000 människor, och dominerar staden med sin enorma kupol.



Vi avslutar dagen med en italiensk klassiker, Bistecca Fiorentina. Italienarnas egen T-bone steak, en mycket traditionell florentinsk köttträtt som varje italiensk hemmakock av rang är expert på och har sitt eget "bästa" recept på. Köttet brukar vara Chianina nötkreatur, en toskansk biffvariant som är känd för sitt värdefulla och välsmakande kött.

Dag 5

Under morgonen checkar vi ut från hotellet. Vi styr bussen i riktning mot Modena, lite nordväst om Bologna. God balsamvinäger utgör, liksom god olivolja, själva basen i det italienska köket. Mer om detta får vi veta då vi besöker en Acetaia i närheten av Modena. Vi befinner oss då i den region där balsamvinägern har sitt ursprung. Produktionen av äkta balsamvinäger är hårt kontrollerad och den äkta varan är helt naturlig, utan tillsatser. Den smakar himmelskt och kostar som det smakar. Vårt varenda krona! Det serveras en lätt lunch på gården och därefter avrundar vi vår resa med att besöka Ferrari museet i Maranello. Tillverkningen av det ikoniska bilmärket sker just här, nära Modena. Museet tar oss med på en resa genom historien och ger oss den fascinerande bakgrunden till "the Ferrari Myth".

Efter oförglömliga dagar i Italien beger vi oss mot flygplatsen för återresa till Sverige. Vi flyger med Scandinavian Airlines via Köpenhamn och landar vid midnatt på Landvetter flygplats.

Dagföljden kan skifta beroende på valt resdatum.

Vårt utvalda hotell

Vi bor på familjära Albergho del Chianti, ett enklare trestjärnigt hotell som ligger vid det centrala torget i den lilla byn Greve in Chianti. I och med hotellets centrala läge kan man enkelt besöka Greves restauranger och butiker. Hotellet erbjuder egen bar och en utomhus uppvärmd saltvattenpool (öppen vid varmt väder). Alla rum har AC (som sätts på under den enligt italienarna varma perioden), hårbås, badrum med dusch/badkar, TV och wi-fi utan kostnad. www.albergodelchianti.it

Pris per person i dubbelrum: 17.490:-**I priset ingår:**

- flygresor med Scandinavian Airlines, Landvetter-Köpenhamn-Bologna tur och retur inklusive bagage (tillåten vikt/storlek meddelas inför avresa)
- flygskatter och avgifter
- bussresor enligt program i Italien samt city tax
- fyra övernattningar i dubbelrum inklusive turistskatt
- transfer och utflykter med svensktalande lokalguide
- besök och provsmakning på ostgård
- vinprovning på Castello/vinslott
- heldag med visning, "vinmakarkurs" och vinprovning på vingården Terreno
- olivoljeprovnig i Greve
- guidad stadspromenad, ca 2h, i Florens med auktoriserad stadsguide inklusive whispers (hörsnäckor)
- besök och provsmakning av balsamvinäger på Acetaia i Modena
- entré och guidning på Ferrari museet i Maranello
- fyra frukostar
- tre luncher; en i San Casciano, en på vingården Terreno och en på Acetaia i Modena
- en lättare kvällsmåltid på ankomstdagen
- tre middagar; en på lantlig vingård, en på vinbutik (enoteca) i Greve samt en i Florens
- måltidsdryck i Italien; ett glas (lunch) och två glas (middag) vin/öl/läsk, vatten. Vid vissa måltider ingår även kaffe (oftast espresso). Vingårdar/balsamvinägergård erbjuder inte öl som alternativ.
- dricks till lokalguide och chaufför
- färdledare från Specialresor
- resegaranti via den statliga resegarantin

Tillägg för enkelrum i fyra nätter: 1.490:-

Vill du klimatkompensera din resa? Gå in på www.special-resor.se, Inför resan, för mer information. Se över ditt Reseskydd – Avbeställningsskydd och Reseförsäkring ingår ej i resans pris.

Vi erbjuder öppet köp t o m 1 april 2022

För att ni ska känna er trygga med att boka en resa under rådande omständigheter erbjuder vi öppet köp. Det betyder att ni betalar in anmälningsavgiften enligt nedan, och att den återbetalas om ni avbokar före ovan angivet öppet köp datum.

Det finns ett begränsat antal platser. Anmälan sker direkt till Specialresor, "först till kvarn". Boka din resa på vår hemsida www.special-resor.se eller ring oss på 054-18 89 00 (telefontid: kl 10-12 och 13-15, fredagar stängt). Anmälningsavgiften är 10% av resans pris per person och skall betalas inom 10 dagar efter erhållen bokningsbekräftelse/faktura, resterande betalas senast 40 dagar före avresa. Bokningsbekräftelse/faktura skickas via e-post i fall inget annat önskas.

För anmälan krävs följande uppgifter: namn, fakturaadress, telefonnummer, e-postadress, personnummer samt eventuella matallergier, samt vem man önskar dela rum. För att följa med på resan krävs att du är fullvaccinerad och kan uppvisa EU:s covidbevis vid avresa.

Avbeställning

Avbeställning av resa debiteras enligt Svenska Resebyråföreningens villkor för paketresor och Specialresors särskilda villkor, finns att hämta på www.special-resor.se (Inför resan). Med tillägget att ni har öppet köp enligt ovan.

Flygtider

Utresa: flyget avgår från Landvetter kl 12.55, ankomst Kastrup kl 13.45, byte av plan, avgång från Kastrup kl 17.15 och ankomst Bologna kl 19.20.

Hemresa: flyget avgår från Bologna kl 20.05, ankomst Kastrup kl 22.05, byte av plan, Avgång från Kastrup kl 23.00 och ankomst Landvetter kl 23.45.

Vi flyger med Scandinavian Airlines tur och retur. Utförlig information om avresan meddelas i det avresemeddelande som skickas ut cirka två veckor före avresa.

Övrigt

Vi följer utvecklingen i världen med anledning av Covid-19 noga och tar del av information från Utrikesdepartementet, Folkhälsomyndigheten, flygbolag och våra samarbetspartners. Vi förhåller oss till de regelverk och restriktioner som råder.

Programmet innehåller promenader. Kontakta oss gärna ifall du har funderingar kring detta. Researrangören förbehåller sig rätten att ställa in en resa senast 30 dagar före avresa om antalet deltagare understiger 20 personer.

Vi reserverar oss för eventuella program-, pris- och tidtabellsändringar utanför vår kontroll. Har ni frågor är ni välkomna att kontakta Specialresor.

Ansvarig arrangör enligt resegarantilagen:



Romstadsvägen 2C

653 42 Karlstad

Tel: 054-18 89 00

info@special-resor.se



Vår idé som researrangör

Vi använder oss av svensktalande lokalguider, för att kunna erbjuda den bästa reseupplevelsen.

Vi handplockar våra hotell så de har bästa läget för resans inriktning och syfte.

Vi väljer olika lokala restauranger för våra middagar, för att ge en bra mix mat och dryck.

Vi vill att våra resenärer ska få prova på den lokala maten, för bästa möjliga smak- och kulturupplevelse.

Vi inkluderar alltid dryck till lunch/middag, för en så smidig och avkopplande måltid som möjligt.

Vi vill att det alltid finns någon nära till hands att fråga under resans gång, för att säkerställa resans kvalitet för våra resenärer.